

# cosy

mountain

N#04  
MAI/JUIN 2010

l'art de vivre en montagne

## RESORT & CITY

### SPÉCIAL CHAMONIX

#### architecture

LE ROCKS RESORT,  
UN COMPLEXE SUISSE  
TOUT EN CUBES

#### DECORATION D'INTERIEUR

LE STYLE  
ALAIN PERRIER

#### GASTRONOMIE

JÉRÔME FAURE  
À CORRENÇON-EN-VERCORS

#### BIEN-ETRE

CINQ SPAS DESIGN  
DANS LES ALPES

L 12688 - 4 - F: 4,90 € - RD



# Constructeur de chalets de luxe clefs en mains



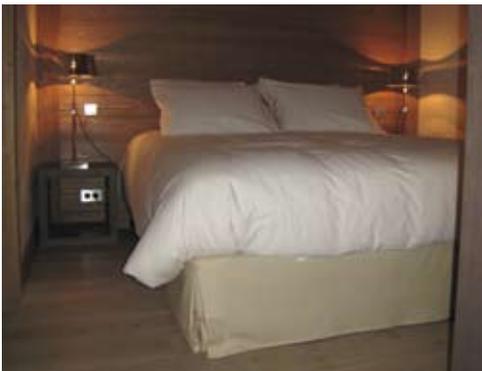


Auron

Les Chalets D'Ouréa  
*L'art d'être unique*



LE LUXE AU PIED DES PISTES ET DES COMMERCES



SCI LES CHALETS D'AURON  
AURON / ALPES DU SUD

Tel : (33) 04 93 61 36 41 / Mobile : (33) 06 09 87 86 58  
Email : [agencap@aol.com](mailto:agencap@aol.com) / [www.agenceducapdantibes.com](http://www.agenceducapdantibes.com)

# EDITO- RIAL

**L**our ce quatrième numéro, Cosy Mountain a concocté un spécial Chamonix, parfaite image de la ville à la montagne. De la métamorphose de la nouvelle gare de téléphérique de l'Aiguille du Midi, signée Jean-Michel Wilmotte, aux Aiglons, petit prince de l'hôtellerie écolo en montagne, on flirte avec la douceur de vivre toute citadine des Chamoniards. Et quel meilleur exemple que le quotidien de deux architectes chamoniards d'adoption, Christophe de Laage et Emmanuelle Guérard, mari et femme à la ville, pour vous le faire découvrir dans un Resort & City revisité. Plus bas dans la vallée, on s'arrête un instant au Tremblay sur l'anticonformisme de l'architecte d'intérieur Alain Perrier qui ouvre pour la première fois les portes de sa maison-atelier arty. L'Annécien Ludovic Di Orio présente sa conception de la photographie de décoration d'intérieur dans un portfolio personnalisé tandis que Jean-Philippe Caille, l'homme qui se cache derrière Arpin et Lacroix Sport, raconte sa passion de la montagne. Montagne qui recèle encore des entreprises familiales au savoir-faire français rarissime comme Mobalpa, à Thônes, le spécialiste de la cuisine intégrée sur mesure depuis 1949, qui tend vers le design, tout comme le légendaire couteau Opinel, objet culte savoyard qui prend des couleurs acidulées très contemporaines. Le design s'invite ainsi dans les chalets d'en haut pour l'été. Deux shopping épinglent les must-have estivaux, des assises de jardin aux accessoires « verts ». Mais aussi dans les spas d'altitude aux bienfaits véritables dont regorgent la Suisse et l'Autriche. Cosy Mountain en a sélectionné cinq. Cette tendance écolo-chic prend tout son sens sur ce versant des Alpes à travers des approches architecturales avant-gardistes comme à Laax où pousse le Rock Resorts, complexe aux lignes pures, tout en cubes de quartzite de Vals, et dans le Tyrol où Felicitas Wolf, étoile montante de la nouvelle génération d'architectes inspirée par Peter Zumthor (Ndlr : Thermes de Vals, Suisse), expose sa vision éco-minimaliste de l'architecture de montagne. Retour en France pour finir sur une note gourmande avec la cuisine d'auteur de Jérôme Faure, l'étoilé du Vercors, et l'atelier des petits chefs de Philippe Gauvreau à Lyon qui initie les « gastrogones » à la grande cuisine. ■

Par A.B.

cosy  
mountain

# SOMMAIRE

En couverture.

Megève. Détente au pied des pistes. Bois et peaux pour cette terrasse d'une ancienne ferme aux volumes surprenants.

[Photo Ludovic Di Orio]

free  
presse

**COSY MOUNTAIN**  
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE EN MONTAGNE  
est édité par FREE PRESSE  
SAVOIE Technolac  
18, ALLÉE DU LAC ST ANDRÉ  
73 382 LE BOURGET DU LAC CEDEX  
Tél : 00 33 (0)4 79 65 46 10  
Fax : 00 33 (0)4 79 65 46 12  
Site Internet : [www.freepresse.com](http://www.freepresse.com)

**Directeur de la rédaction**

Claude Borrani  
[claud@freepresse.com](mailto:claud@freepresse.com) 00 33 (0)4 79 65 46 13

**Rédactrice en chef**

Alexandra Blanc  
00 33 (0)6 24 64 09 28 [alexandra@freepresse.com](mailto:alexandra@freepresse.com)

**Photographies** : Véronique Huyghe, Asako Masunouchi, Pierre-François Couderc, Pascal Toumaire, The Weisse Arena Gruppe/Laax, Aurélie Leplatre, Pierre Masclaux, Fabrice Rambert, David Machet, P. Gavand, J-L. Chauveau, Marie-Christine Hugonot, Jacques Galeta, Adapp Paris 2009, Design Hotels, Stephen Clément, Caroline Briel, Office du tourisme de ChamoniX/Mario Colonel et Pascal Tournaire, Ludovic Di Orio, Orjan Svensson/hôtel Gustavia/Chambre 9.

**Direction artistique**

Sandra Ortiger  
[sandra@freepresse.com](mailto:sandra@freepresse.com)

**Publicité**

**Directeur du service commercial et développement**  
Kamel Bèghidja (46 11) [kamelb@freepresse.com](mailto:kamelb@freepresse.com)

**Chefs de publicité**

Patricia Hartung (46 29) [patricia@freepresse.com](mailto:patricia@freepresse.com)  
Fanny Marquet (46 10) [fanny@freepresse.com](mailto:fanny@freepresse.com)

**Administration, relations clients et abonnements**

Laurence Rémy  
FREE PRESSE  
9, RUE DES ACACIAS, 40130 CAPBRETON  
Tél : 00 33 (0)5 58 41 85 80  
Fax : 00 33 (0)5 58 41 85 89  
[laurence@freepresse.com](mailto:laurence@freepresse.com)

Dépôt Légal : à parution

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle par quelque procédé que ce soit des pages publiées dans le présent magazine faites sans l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et d'autre part, les courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées. (art. L.122-4, L.122-5 et L.335-2 du Code de propriété intellectuelle).





PAGE  
44

PAGE  
90

PAGE  
86



## NEWS

| 8

## ARCHITECTURE

| Nouveau en Suisse. **Le Rocks Resort**, un complexe tout en cubes à Laax

| 16

| Nouvelle génération. **Felicitas Wolf**, une architecte éco-minimaliste

| 22

| **Focus. Chamonix**. Métamorphose de la gare de téléphérique de l'Aiguille du Midi

| 26

## DECORATION D'INTERIEUR

| Chamonix. **Les Aiglons**, petit prince de l'hôtellerie écolo de montagne

| 28

| **Alain Perrier**, architecte d'intérieur anticonformiste

| 32

## VISITE PRIVEE

| Le style Alain Perrier **chez Alain Perrier**, dans sa maison-atelier du Tremblay, en Savoie

| 38

## DESIGN

| Shopping. **Assises d'été** | 44

| Shopping. **Green design** | 46

| **Opinel**. Un objet culte toujours tendance | 48

## PORTFOLIO

| Anney. Zoom sur le travail du photographe **Ludovic Di Orio** | 50

## ESPRIT DE FAMILLE

| **Mobalpa**. La saga de la famille Fournier | 66

## LIFESTYLE

| La passion de la montagne selon **Jean-Philippe Caille** | 70

## BIEN-ETRE

| **Cinq spas design** dans les Alpes | 77

## GASTRONOMIE

| Corrençon-en-Vercors. La cuisine d'auteur de **Jérôme Faure** | 82

## KIDS

| L'atelier des petits chefs de **Philippe Gauvreau**, à La Rotonde, à Lyon | 86

## RESORT&CITY

| **Spécial Chamonix**. Parfaite image d'une ville à la montagne vue par le couple d'architectes Christophe de Laage et Emmanuelle Guérard | 90



# news

*cosy*

Par AB et MCH

## Un canapé nomade 100% recyclable

Imaginé par les créateurs polonais Agata Kulik et Pawel Pomorski pour Malafor, « the Blow Sofa » est un canapé nomade en papier craft 100% recyclable, qui fait son effet à l'intérieur comme à l'extérieur. Facile à monter et démonter, on l'emmène en bandoulière partout cet été !

*The Blow Sofa @ Malafor. Design by Agata Kulik et Pawel Pomorski. / www.malafor.com*

## LE FOODING PREND DE L'ALTITUDE

Pour fêter ses 10 ans d'existence, le Fooding délaisse son pique-nique géant d'été qui permettait de goûter la cuisine des grands chefs version BBQ pour un triptyque neige/ville/mer (Val d'Isère/Paris/Nice). Première étape à Val d'Isère le 25 avril au cœur de la Fruitière et la Folie Douce, sur les pistes. Objectif : réunir trois chefs de la région et un chef parisien pour explorer leur manière d'imaginer la « gastronomie alternative ». C'est cette dimension libertaire et libérée de la grande cuisine qu'a voulu créer Alexandre Cammas, avec le bureau du Fooding, contraction de food + feeling. En créant le guide anti-conventionnel du Fooding, le chroniqueur culinaire entendait démocratiser la gastronomie, n'excluant aucun

courant gastronomique comme la world food, la fusion food, le easy eating, la street food, la « bistronomie », etc. À l'inverse des guides classiques à l'étiquette très codifiée, le guide du Fooding fait fi des standards pour ne parler que de ses coups de cœur culinaires au goût de l'époque, étoilés ou pas. L'édition 2010 vient de paraître : « Fooding : 864 restaurants de style », 9,50 euros. Le nouvel indispensable des amateurs de bonne bouffe !

[www.lefooding.com](http://www.lefooding.com)

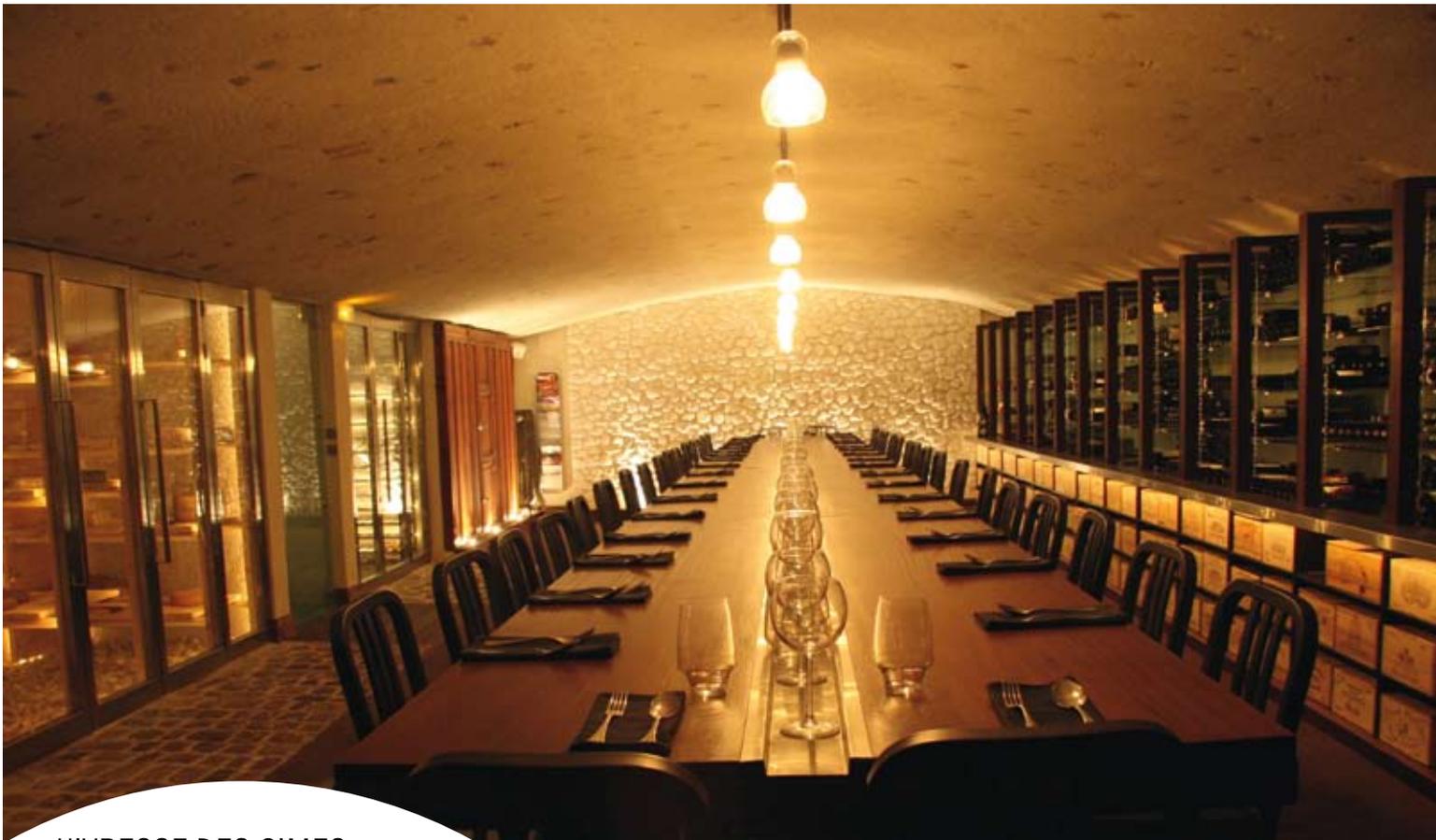


## BEN, STRIP-TEASE INTÉGRAL... UN RÉGAL !

L'intitulé est à l'image de l'artiste, plein d'humour et décalé, pour exprimer qu'il s'agit bien d'une rétrospective exhaustive, la plus importante jamais consacrée à l'un des artistes majeurs du XXe siècle. Le Musée d'art contemporain de Lyon déploie sur 3000 m2 sa création protéiforme durant cinquante ans, soit plus de mille œuvres. De quoi découvrir « l'œuvre de Ben dans toute sa complexité



et ses contradictions, son ampleur joyeuse et son foisonnement qui traversent tous les champs de l'art et de la vie ». Les éditions Somogy ajoutent à ce panorama sans précédent un énorme catalogue de 400 pages (avec un dvd) qui représente un travail remarquable que l'on se doit de conserver à tout prix. Un programme culturel « le Grand Bazar » composé de cafés-débats, d'un colloque, de conférences... et d'ateliers pour enfants complètent l'événement. (jusqu'au 11 juillet/ [www.mac-lyon.com](http://www.mac-lyon.com)). À Paris, la galerie Lara Vincy (où il expose régulièrement) présente « Ben, l'art contemporain me fait rire » (jusqu'au 20 mai, 47 rue de Seine, dans le 6<sup>e</sup>).



## L'IVRESSE DES CIMES

**IMPULSÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE DE GRANDS VIGNOBLES BERNARD MAGREZ AVEC LA COMPLICITÉ DE LUC REVERSADE, PROPRIÉTAIRE DE LA FOLIE DOUCE ET DE LA FRUITIÈRE À VAL D'ISÈRE, LA « BOUTEILLE BLANCHE » A RÉUNI POUR LA PREMIÈRE FOIS LE 14 AVRIL DERNIER LES VINGT MEILLEURS SOMMELIERS DES ALPES FRANÇAISES. UN CONCOURS DE DÉGUSTATION INSOLITE EN DEUX TEMPS : D'ABORD À 2500 M D'ALTITUDE, DANS UN IGLOO UNIQUEMENT ACCESSIBLE À MOTONEIGE ; PUIS DANS LA CAVE À VINS, EXCEPTIONNELLE, DE LA FRUITIÈRE (NOTRE PHOTO) CREUSÉE SOUS LA TERRASSE DU RESTAURANT D'ALTITUDE, AU CŒUR DE LA ROCHE. LES SPÉCIALISTES DU VIN ONT DÛ DÉCOUVRIR À L'AVEUGLE LE CÉPAGE, LA RÉGION, L'APPELLATION ET LE MILLÉSIME DE CINQ VINS BLANCS, PUIS HUIT VINS ROUGES. RÉCOMPENSE : UN WEEK-END POUR DEUX PERSONNES AU CHÂTEAU PAPE-CLÉMENT, GRAND CRU CLASSÉ, POUR LES TROIS PREMIERS.**

## LA PETITE ENCYCLOPÉDIE DU DESIGN DE 1850 À NOS JOURS

La formule est jolie, Enrico Morteo consacre un panorama à ceux qu'il appelle « les maîtres de la beauté utile ». Exacte. Dans sa préface, il explique que du matin au soir ils agissent sur notre environnement, sans que l'on en prenne conscience forcément. De Karl Elsener, l'inventeur du couteau suisse, à Philippe Starck, 200 sujets et 600 photographies illustrent ce livre pédagogique qui balaise les grands noms qui ont transformé avec talent notre quotidien.

*35 €, 424 pages, Solar.*



## ECO « DISKO »

Ce meuble stéréo tout en bois, signé du designer allemand Kevin Krumnikl, associe technologie, écologie et design. Réalisé sur commande et sur mesure, on peut choisir son type de bois et ses éléments, du vieux tourne-disque rétro à la dernière station Bose ou Ipod, opter pour des roulettes ou des pieds basiques. Kevin Krumnikl intègre vos désirs, avec en filigrane, un bel engagement pour l'environnement.

Disko. Design by Kevin Krumnikl. À partir de 3000 euros (sans les éléments stéréo).

[www.krumnikl.com](http://www.krumnikl.com)



## LE DESIGN DU VERTICAL CAFÉ

La boutique du Vertical Café n'a pas pour ambition de concurrencer les magasins de souvenirs dont Chamonix regorge. Magali, la jeune responsable, penche vers le design des objets siglés de la Compagnie du Mont-Blanc et sa sélection reflète l'esprit des lieux : thermos (24 €), Mug (12 €), sac duo très amusant et chic à emporter en randonnée (45 €)... Plus une sélection judicieuse de livres et d'affiches du photographe Mario Colonel, quelques peluches (les indispensables) et objets choisis avec goût.

*Vertical Café&Shop, place de l'Aiguille du Midi/04 50 54 27 79.*



# news

cosy

## Le rêve des golfeurs

Bushnell lance le nouveau télémètre laser. Il s'appelle le tour V2, est autorisé en tournoi et peut-être habillé d'étui coloré en silicone nommé skinz. Tous les golfeurs se l'arrachent pour améliorer leurs performances ! Seuls télémètres intégrant la technologie PinSeeker®, propre à Bushnell, ils mesurent la distance qu'il reste à parcourir jusqu'au drapeau en ignorant totalement les objets situés en arrière-plan comme les arbres. Lorsque plus d'un objet est ciblé, le plus proche des deux s'affiche et la distance requise est ainsi calculée avec une précision de +/- un mètre. Incroyable, non ?

319,99 €, étui 14,99 €.



## FERMOB POUR PETITS PIRATES LA CHAISE LUXEMBOURG DES JARDINS ÉPONYMES... RÉINTERPRÉTÉE PAR FRÉDÉ- RIC SOFIA VERSION ENFANTS. UN SUCCÈS PROGRAMMÉ !

Le modèle se décline en 24 couleurs. Table 198 €, chaise 79 €. [www.fermob.com](http://www.fermob.com)



### Voyagez léger !

Le fabricant suisse de trottinettes **Micro Mobility** a eu la fantaisiste des idées : imaginer un trolley hybride à l'esprit ludique et carrément pratique. Le bagage idéal quand on fréquente régulièrement les aéroports ou qu'on se déplace en tribu !

*Micro Scooter Luggage by Samsonite. 299 euros.*

[www.micro-xtrem.net](http://www.micro-xtrem.net)



## NOUVEAU DÉCOR POUR L'HÔTEL ERMITAGE D'EVIAN

Entouré d'un superbe parc de 19 hectares, l'Ermitage (1907) rouvre ses portes en juin après plusieurs mois de travaux destinés à rénover les espaces intérieurs. Patrick Ribes signe le nouveau décor qui se veut cosy, chic et convivial... Désormais pourvue de 80 chambres plus spacieuses et de suites, cette demeure propose un beau mélange d'éléments bruts comme le bois, la pierre, le cuir déclinés selon les thématiques de la nature. « Chaque salle de bains est conçue à partir de matières minérales dans des tons grisés et taupe. Les galets et l'ardoise alliés aux jeux de transparences retracent ici l'histoire de l'eau, son long parcours de la montagne

jusqu'à la source. » Au cœur du parc, les enfants sont rois et profitent tous les jours de l'année d'un espace entièrement rénové de 4 000 mètres carrés, avec piscine en toute saison, jeux en plein air, ateliers créatifs, initiations sportives... pendant que les parents peuvent découvrir les bienfaits naturels de la Telluthérapie, concept exclusif du spa maison « les 4 Terres », inspirée de pratiques millénaires amérindiennes, africaines, orientales où la terre est symbole de régénération. Ou bien encore s'initier au golf dans un centre d'entraînement unique au monde : l'Evian Masters Training Center, ou tester son niveau sur le parcours mythique de l'Evian Masters Golf Club...

Forfait à partir de 360 euros\* par jour pour 2 personnes avec hébergement en chambre double, petits-déjeuners, dîners dans l'un des restaurants de l'hôtel (hors boissons), green-fees sur le célèbre parcours de l'Evian Masters Golf Club. (\*offre soumise à condition/ 04 50 26 85 00 [reservation@evianroyalresort.com](mailto:reservation@evianroyalresort.com)).



# news

cosy

## LA MONTAGNE SOURCE DE BEAUTÉ

Imaginez où va se nicher l'edelweiss ? En extrait, jusque dans l'émulsion Caviar Luxe de " la Prairie " pour le corps (172 €) mais aussi dans les ampoules intensives aux extraits de caviar pour le visage (534 €). Il adoucit et renforce les défenses naturelles ([www.sephora.fr](http://www.sephora.fr)). Enraciné dans le Valais, " Le Jardin des Alpes ", marque 100% suisse et 100% naturelle, propose une gamme de soins (hydratant, anti-âge, anti-oxydant) d'origine végétale élaborée à base de plantes des Alpes cultivées en montagne dans la région de Zermatt. D'où le logo avec le Cervin entouré de fleurs des Alpes sur un emballage blanc comme neige, symbole de pureté (notre photo, [www.lejardindesalpes.com](http://www.lejardindesalpes.com)). H2 bio a mis au point une crème essentielle à base de karité et d'edelweiss pour peaux sèches et sensibles, (à 99% bio pour la partie végétale), à la fois hydratante et apaisante. (50ml, 37,90 €/www.h2oathome.com).



## Tidelight, lampe à poser

Bien pensée, cette petite lampe à poser est une création du designer français Pierre Favresse pour le jeune éditeur Petite Friture. Tidelight, qui joue avec la diffraction, a un design très sommaire qui trouve son inspiration dans les techniques et les codes employés par l'industrie automobile. Par sa forme et sa texture, elle outille l'ampoule et améliore sa diffusion. Un accessoire déco futé qui donne du style à la lumière.

Tidelight @ Petite Friture. Design by Pierre Favresse. [www.petitefriture.com](http://www.petitefriture.com)



## L'INCONTOURNABLE CARAVANE AIRSTREAM SIGLÉE VICTORINOX

Pour célébrer les 125 ans de Victorinox, le légendaire concepteur de caravanes made in USA Airstream lance cette année une édition limitée siglée de la célèbre marque suisse. L'alliance de l'expertise de ces deux géants de l'aventure et de la nature accouche d'une caravane au design élégant, épuré, brillant. Une caravane high-tech, qui, au-delà de sa belle plastique en alu, est dotée d'une grande technicité lui conférant une fonctionnalité très pointue. Le must du camping pour aventuriers chics !

[www.airstream.com/products/travel-trailers/victorinox-special-edition.html](http://www.airstream.com/products/travel-trailers/victorinox-special-edition.html)





## TOUT NOUVEAU, TOUT BEAU, LE CLUB HOUSE DU GOLF DE MEGÈVE

### Nouveau à Saint-Gervais : des bains pour l'été

Dans la continuité du spa du Mont-Blanc, son espace bien-être aux vertus régénérantes exceptionnelles, les thermes de Saint-Gervais ont décidé de créer des bains sur une surface de 500 mètres carrés jusque-là inutilisée. Un projet au concept séduisant confié à l'architecte local Gaston Müller pour un budget de 1,5 M€. On entrera dans cette zone humide à partir de l'atrium, au cœur des thermes, pour suivre un chemin multi-sensoriel jusqu'à un lit d'eau avec vue sur la montagne, à l'extérieur. Une expérience de lâcher-prise intense dans un univers très minéral à tester dès la fin juin.

[www.thermes-saint-gervais.com](http://www.thermes-saint-gervais.com)



**EN ACCORD PARFAIT AVEC LE RAFFINEMENT DE CHAQUE ÉTABLISSEMENT DU DOMAINE DU MONT D'ARBOIS, LE CLUB HOUSE EST MÉCONNAISSABLE APRÈS DES TRAVAUX SPECTACULAIRES MENÉS TAMBOUR BATTANT POUR PARFAIRE UN DÉCOR ÉPURÉ CHOISI PAR LE BARON BENJAMIN DE ROTHSCHILD. SELF L'HIVER, LE RESTAURANT REPREND SES FONCTIONS DÈS L'ÉTÉ DANS UNE SALLE TRÈS SPACIEUSE ET EN TERRASSE (ESPÉRONS SANS MUSIQUE, SEULE FAUSSE NOTE !). L'ÉTÉ, UNE MULTITUDE DE FORAITS SÉJOURS ET WEEK-ENDS EXISTENT POUR DÉCOUVRIR DANS LES MEILLEURES CONDITIONS LES HÔTELS – LE CHALET DU MONT D'ARBOIS, SEUL 5 ÉTOILES DE MEGÈVE, TRÈS CHALEUREUX, OU LA FERME DU GOLF, ADORABLE 3 ÉTOILES - TOUT EN PROFITANT DE TOUTES LES INFRASTRUCTURES DU DOMAINE MERVEILLEUSEMENT SITUÉ (GOLF, SPA, PISCINE, TENNIS, RESTAURANTS...). EXEMPLE : UNE NUIT EN CHAMBRE DOUBLE ET DEMI-PENSION (AVEC UN GREEN FEE) : 250 € À LA FERME DU GOLF, 450 € AU CHALET DU MONT-D'ARBOIS.**

[www.domainedumontdarbois.com](http://www.domainedumontdarbois.com)



## Fashion victim

Pratique, design, la nouvelle bouteille SIGG by Vivienne Westwood est en édition limitée. À vocation écologique, cette bouteille va remplacer toutes les versions plastique à l'occasion des défilés de la grande prêtresse britannique de la mode. Un must-have de l'été pour toutes les fashionistas éco-responsables !  
SIGG Switzerland by Vivienne Westwood Edition limitée. 19,50 euros.

## Alpes Home à Méribel

Cet été, Méribel accueille les 4, 5 et 6 août, le premier salon dédié à l'habitat en montagne, en partenariat avec Déplacer les montagnes. On y parlera architecture, décoration et aménagement d'intérieur, création et réhabilitation immobilière avec les spécialistes des Alpes françaises, italiennes et suisses : architectes, décorateurs, constructeurs de chalets, antiquaires, artisans locaux... La destination estivale pour découvrir les dernières tendances et discuter du respect de l'environnement et du patrimoine local à l'occasion de tables rondes. Invitation à retirer sur le site internet dès le 1er juin.

[www.alpes-home.fr](http://www.alpes-home.fr)

## PLUIE D'ÉTOILES SUR LES ALPES

Nos beaux sommets regorgent de repaires culinaires pour fins gastronomes. Inventaire des adresses étoilées au Guide Michelin 2010. 2\* : le Clos des Sens/Annecy, le Bateau Ivre/Bourget-du-Lac (2\*), le Hammeu Albert 1er/Chamonix, Les Airelles (nouveau), le Bateau Ivre, Cheval Blanc (nouveau) et le Chabichou/Courchevel, Flocons de sel/Megève, les Terrasses du Grand Hôtel/Uriage, l'Oxalys (nouveau)/Val Thorens, la Bouitte/Saint-Martin-de-Belleville ; 1\* : Il Vino d'Enrico Bernardo (nouveau), le Kilimandjaro, le PrazAzimut (nouveau)/Courchevel, le Bois Fleuri/Corrençon-en-Vercors.



## PETIT HÔTEL CONFIDENTIEL

Au cœur du village de Saint-Gervais 850, le petit hôtel-tables d'hôtes de Brigitte et Jean-Jacques Ballet est un blanc cocon cosy chic de dix chambres au confort douillet. Après la Bergerie de Féline, en Drôme provençale, le couple et ses six enfants s'est expatrié au pied du Mont-Blanc pour profiter de sa douceur de vivre. Couleurs sourdes (blanc, beige, gris et noir) et matières feutrées (bois peint en blanc, rideaux, plaids et mur imitation tavaillons en laine Arpin, linges de lit Society, mobilier Gervasoni, têtes de lit caravane, etc.) pour cet intérieur contemporain raffiné à l'esprit scandinave signé des designers lyonnais, Pierre-Emmanuel Martin et Stéphane Garotin (Hand & Mano by Hand). Une adresse comme on les aime, même si les prix sont un tantinet élevés (altitude oblige !) pour une chambre d'hôte...

A partir de 120 € la chambre double avec petit-déjeuner (ultra copieux) et table d'hôte 36 € par adulte, 15 € par enfant.

[www.lafelineblanche.com](http://www.lafelineblanche.com)



## SPA FENG-SHUI AU PIED DE LA MONTAGNE

# news cosy

## Cocteau au Palais Lumière d'Evian, un touche-à-tout de génie

« Jean Cocteau. Sur les pas d'un magicien » se révèle dans toute sa diversité dans les espaces du Palais Lumière, superbe témoignage de l'architecture des villes thermales au début du XXe siècle. Cocteau (1889-1963), qui disait avoir « la faculté du dérangement » est ce créateur ô combien prolifique que chaque exposition nous fait découvrir un peu plus. « Un coup de baguette et les livres sont écrits, le cinéma tourne, la plume dessine, le théâtre joue. C'est fort simple. Magicien. Ce mot facilite les choses. Inutile de mettre notre œuvre à l'étude. Tout cela s'est fait tout seul... » (jusqu'au 23 mai, 04 50 83 15 90).

Aménagé en 2009, le tout nouveau spa du Château de la Commanderie (trois étoiles), à Eybens dans l'Isère, a plusieurs atouts séduction. Hors de Grenoble, et à la fois tout près, il permet de déconnecter du tumulte urbain en se mettant au vert. Situé dans une partie attenante à l'hôtel, il décline les cinq éléments du feng-shui : l'eau, le feu, le métal, le bois et la pierre. Dans cet espace de plain-pied de 250 mètres carrés, le stress se dissipe en un clin d'œil. Hammam, sauna, douche anthracite imitation ardoise, mur de galets, petite piscine avec nage à contre-courant et jacuzzi (avec aromathérapie et chromothérapie) donnant sur un ciel étoilé de diodes lumineuses laissent rêveur. Séparée de l'espace humide par une cheminée double face à l'éthanol, la salle de repos aux chaises longues en bois blond promet une relaxation optimale, chaque place étant dotée d'une station MP3 à personnaliser. Six masseurs expérimentés distillent des rituels relaxants et tonifiants. Notre sélection : le massage au chocolat (88 euros/45 minutes) pour une peau stimulée et le gommage au savon noir (98 euros/80 minutes) pour une peau toute douce.

*Entrée non-résident : 20 euros (2 heures). Entrée résident de l'hôtel : 10 euros.  
17, avenue d'Echirolles à Eybens. [www.commanderie.fr/spa](http://www.commanderie.fr/spa)*

Nouveau à **Laax**, dans les Grisons suisses

**LE ROCKS  
RESORT  
UN COMPLEXE  
TOUT EN CUBES**

MEMBRE DU SÉLECT CLUB « DESIGN HOTELS », LE ROCKS RESORT EST L'ULTIME ADRESSE SUISSE POUR PASSER DES VACANCES DE SPORTS D'HIVER BRANCHÉES. DERNIÈRE CRÉATION BIOÉTHIQUE ET AVANT-GARDISTE DES ARCHITECTES DOMENIG & DOMENIG, CE COMPLEXE DE ONZE CUBES DE PIERRES HORS NORMES A ÉTÉ CONSTRUIT DANS UN SOUCI DE DÉVELOPPEMENT DURABLE.

Par Alexandra Blanc





Situé à fleur de pistes dans la station de Laax, le Rocks Resort est conçu sur le modèle d'une petite ville avec ses appartements, magasins, bars et restaurants dans un accord subtil entre le côté primitif de la pierre et l'allure futuriste de l'architecture. Soucieux d'intégrer cet imposant complexe dans l'environnement majestueux de Laax, les architectes Domenig & Domenig, inspirés par le paysage abrupt et pierreux de la région, l'ont imaginé comme un micmac de rochers créé par un éboulis. Entièrement réalisés avec des éclats de quartzite de Vals couleur anthracite, à l'image des célèbres thermes éponymes tout proches signés Peter Zumthor (voir *Cosy Mountain #3*), les onze blocs de pierres affichent une esthétique linéaire et minimaliste aux contours harmonieux étonnamment discrets. Un concept cubique poussé à son paroxysme dans les 102 appartements au style très épuré. Volontairement dépouillé de tout superflu, l'espace intérieur, très vaste, invite au délassement, avec des vues magiques sur l'extérieur créées par d'immenses fenêtres parées de bancs, laissant tout loisir de se prélasser devant le spectacle fantastique de la nature. Chêne brossé, matériaux nobles et locaux (ardoise, lin, enduit à la chaux, acier...), mobilier contemporain siglé Cassina et luminaires Catellani & Smith se marient agréablement dans une atmosphère feutrée aux teintes naturelles vraiment douces. *Cosy* et design, les appartements (de 55 à 110 mètres carrés) très fonctionnels ont été spécialement conçus pour les tribus (de deux à dix personnes) avec une grande pièce à vivre regroupant une cuisine-salle à manger et un coin

---

Avec une conscience tout écologique, le Rocks Resort a été conçu dans une intégration parfaite avec la nature environnante, reflet architectural atemporel du côté abrupt et pierreux de la région. Onze cubes de pierres entièrement réalisés avec des éclats de quartzite de Vals couleur anthracite.

---

Sommaires mais agréables, les chambres ont été pensées comme des cocons pour la nuit dans un subtil mélange de bois et de blanc.





lounge pour se cocooner. Autour s'organisent les chambres, sommaires mais confortables, et la salle de bains, dotée d'un micro spa, à l'univers très minéral en total look de pierres de Vals gris souris. Astucieux, la porte qui sépare l'espace bain pivote, équipée à l'intérieur d'un rangement bien pensé ! Ecolo-chic, le Rocks Resort répond à tous les standards suisses de construction verte (Swiss minimum energy : Minergie) contribuant à réaliser des économies d'énergie : utilisation de matériaux régionaux et naturels, système de chauffage biomasse, détecteurs de présence... Destination taillée sur mesure pour les familles, le Rocks resort est un complexe skis aux pieds idéal pour la nouvelle génération de parents qui souhaite conjuguer tous les plaisirs. Agencé autour d'une « piazza » centrale, le complexe comprend huit restaurants, deux bars, plusieurs boutiques de mode sportswear et de locations de skis et snowboards. En extra, on peut même profiter dans son appartement de tous les services proposés par le nouveau boutique-hôtel « quatre étoiles » attenant : baby-sitting, ménage, petits-déjeuners, piscine, spa et sauna sur simple réservation. Une alternative séduisante à l'hôtellerie classique avec toutes les facilités du genre dans une station ouvrant sur le plus beau domaine skiable helvétique (220 km de pistes Laax Flims Falera) tout juste estampillée « Welcome family ». ■

Spacieux, fonctionnels et confortables, les appartements ont été spécialement conçus pour les familles avec une grande pièce à vivre regroupant une cuisine-salle à manger et un coin lounge pour se cocooner. D'immenses fenêtres laissent entrer la lumière naturelle et offre un spectacle grandiose sur le paysage majestueux de Laax. Cosy et design, l'espace intérieur, dépouillé de tout superflu, mixe mobilier contemporain siglé Cassina, chêne brossé et matériaux naturels dans une ambiance douce et feutrée.

Séjours de 3, 4 et 7 nuits ou plus. À partir de 173 CHF la nuit. / [www.rocksresort.com](http://www.rocksresort.com)

L'ESPRIT  
MONTAGNE



MOBILIER  
ARTS DE LA TABLE  
OUTDOOR

CUISINE  
AGENCEMENT  
DECORATION

*madelon*

CHAMBERY  
Tél 04 79 68 50 60



LA NOUVELLE GÉNÉRATION TRANSCENDE LES CODES EN MONTAGNE

# FELICITAS WOLF UNE ARCHITECTE ECO-MINIMALISTE

DIPLÔMÉE DE L'ÉCOLE D'ARCHITECTURE DE VIENNE, EN AUTRICHE, FELICITAS WOLF, 33 ANS, DIRIGE DÉJÀ SA PROPRE AGENCE, VENTIRA ARCHITEKTEN, CRÉÉE EN 2007 AVEC SON ASSOCIÉ WOLFGANG JUEN. BASÉ À DIEPOLDSAU, EN SUISSE, LE DUO FAÇONNE AVEC TALENT LES MONTAGNES AUTRICHIENNES DE SA PATTE MODERNE, ÉPURÉE ET FONCTIONNELLE. RESTAURANT SUR LES PISTES, RÉSIDENCES DE TOURISME ET PRIVÉES, SUPERMARCHÉ DES NEIGES... RIEN N'ÉCHAPPE AUX DEUX JEUNES ARCHITECTES INSPIRÉS PAR UN DOUBLE ÉCO-CONCEPT : ÉCONOMIE + ÉCOLOGIE. EXPLICATIONS AVEC FELICITAS WOLF.



**Appartements, Kappl.** Les boîtes jouent à l'intérieur le rôle de tableau contemplatif sur l'extérieur comme un encadrement de la nature. Elles ont été imaginées comme un objectif d'appareil photos qui fait rentrer l'extérieur dans l'intérieur. Must des lieux, il y a une table pour deux installée dans chaque « boîtier ». Ils sont construits en bois à l'intérieur pour une atmosphère cosy et recouvert de cuivre à l'extérieur. En haut à gauche, la terrasse protégée pour bloquer le vent.

**Restaurant à Galtür.** Il y a de grandes fenêtres pour faire entrer la nature à l'intérieur. La façade en bois est réalisée avec différentes épaisseurs pour lui donner une structure plus souple. Le petit salon d'un petit appartement : le bois est omniprésent. La cheminée a une surface à gros grains, le sol est en asphalte coulé. Très important : les lignes droites se combinent avec des matériaux chauds.



## Quelle est votre vision de l'architecture en montagne ?

En montagne, l'architecture doit d'une part se fondre dans la nature, intégrer l'environnement, respecter les codes des lieux ; et d'autre part savoir rester singulière, originale. On ne doit pas s'ennuyer en regardant les constructions d'en haut. Le travail de Peter Zumthor (*les Thermes de Vals, en Suisse, voir Cosy Mountain#3*) est le parfait exemple de cette philosophie qui met le lieu au centre de l'architecture : ses réalisations ne sont jamais tapées à l'œil, mais ont toutes un caractère fort et unique, qui étonne.

## À quelles contraintes spécifiques doit-elle se soumettre ?

La nature avec les tempêtes, le vent et les avalanches, a une influence très importante sur la manière de construire. On s'adapte au site en jouant sur l'implantation du bâtiment, la forme des volumes, l'orientation et les matériaux.

## Comment les contournez-vous ?

Je n'ai pas de recette-miracle. Nous développons chaque projet en tenant compte des différentes caractéristiques de l'endroit et des requêtes du maître d'ouvrage. À Galtür (dans le Tyrol autrichien), nous avons construit le restaurant après-ski comme les anciens refuges. Incrusté dans la montagne, le bâtiment sort de la pente, ce qui permet d'éviter les risques liés aux avalanches qui passent au-dessus. Nous avons également réalisé une partie de la terrasse couverte pour atténuer les rafales de vent, très fréquentes à cet endroit. Le plus important à la montagne est de s'adapter au lieu, et non l'inverse.

## Comment préparez-vous un projet ?

Le désir du client, l'histoire, la culture, les traditions liées au site et son environnement constituent la base d'un projet. Une fois cette première étape acquise, nous nous rendons sur place pour « sentir » les lieux, nous approprier l'endroit et trouver l'inspiration qui va déterminer le dessin et le concept du projet.



Ici, les appartements sont construits comme des cubes empilés selon la pente du terrain très raide. À l'intérieur, on retrouve des niches dans les murs en bois et chaque appartement a des meubles de différentes couleurs (rouge, vert, aubergine...). La façade est en ardoise, et fonctionne bien avec le bois. Chaque appartement a sa propre terrasse et un accès au jardin.

### Donnez-nous une définition de votre style ?

Moderne, épuré, fonctionnel. Dans chacune de nos réalisations, nous suivons le leitmotiv « reduce to the max » (Ndlr : réduire au maximum). Je dirai que notre démarche est minimaliste, dépouillée de tout superflu. Il est toujours important d'économiser. Nous jouons aussi beaucoup avec les matériaux que nous aimons mélanger. Le bois et le béton se complètent parfaitement. Nos lignes sont toujours droites, même si de temps à autre, elles sortent de l'angle droit.

### Qu'aimez-vous comme architecture à la montagne ?

J'aime les projets qui rendent les gens heureux ! J'aime chaque architecture « juste », peu importe qu'elle me plaise ou non. L'architecture n'est pas qu'une façade. La façade fait partie intégrante d'un projet comme la cuisine, la cave ou la cheminée... Tous les éléments s'imbriquent pour créer un ensemble cohérent, harmonieux. Je n'aime pas le style

« faux vieux ». Si on veut vraiment une architecture ancienne, il ne faut pas seulement dire non à l'architecture moderne, il faut aussi dire non au style de vie qui va avec : eau chaude, chauffage, téléphone, ascenseur, etc.

### Qu'est-ce qui vous fait rager en montagne ?

Je n'aime pas le côté « Disneyland » créé par le style « coucou clock » à la mise en scène surchargée. De nombreux éléments de construction ne sont plus nécessaires aujourd'hui avec les techniques modernes, mais on continue de les retrouver en décoration sur les chalets. C'est démodé et obsolète. ■

[www.ventira.net](http://www.ventira.net)

Propos recueillis par Alexandra Blanc

Notre nouvel espace d'exposition  
sera pour vous,  
une vraie mine d'inspiration.



Capri

UN MONDE DE PIERRES

Notre restaurant Monde DDB : 344 446 810 RCS ANNECY - photos : Photomastop, Epictura, Capri.



Capri

UN MONDE DE PIERRES

**Capri** / Impasse des Castors - 74800 St Pierre en Faucigny / Tél. : 04 50 03 50 86 / [www.capri.fr](http://www.capri.fr)  
Au bord de l'autoroute A40 - Sortie Bonneville - Direction Arenthon-Reignier



## La nouvelle gare de téléphérique de l'Aiguille du Midi **UNE MÉTAMORPHOSE SIGNÉE JEAN-MICHEL WILMOTTE**

**S**ituée au centre de la place de l'Aiguille du Midi, à l'entrée urbaine de Chamonix, la gare de départ du téléphérique est la plus fréquentée de la station. Par les skieurs l'hiver qui se rendent au sommet pour descendre la mythique Vallée Blanche notamment et, en toutes saisons par les touristes qui montent allégrement jusqu'au sommet pour bénéficier d'un panorama exceptionnel, d'autant plus que l'accès en téléphérique est spectaculaire. Du haut de ses 3842 mètres, l'Aiguille du Midi et ses terrasses aménagées offrent une vue à 360° sur le Mont-Blanc (4810 m) et les Alpes françaises, suisses et italiennes. Le regard balaie tous les principaux sommets de plus de 4000 mètres. Un spectacle incontournable pour tout visiteur de Chamonix qui peut se prolonger par un survol du glacier du Géant grâce au télécabine Panoramic Mont-Blanc pour atteindre la pointe Helbronner en Italie ou par une excursion à la journée par le Trans Mont-Blanc en effectuant la boucle complète Aiguille du Midi - Helbronner - descente côté italien - Courmayeur et retour par le tunnel du Mont-Blanc, le tout avec des vues à couper le souffle. C'est dire combien cette gare de téléphérique se devait de faire peau neuve étant à la fois une sorte de porte vers le paradis en même temps qu'une des vitrines de Chamonix.

Par chance Jean-Marc Simon, président de la Compagnie du Mont-Blanc, connaissant personnellement l'architecte Jean-Michel Wilmotte, a réussi à le convaincre d'accepter de prendre en charge la transformation de l'ancienne gare. La construction neuve vient se placer en U autour de la partie conservée sans la toucher. « L'architecture développée met en jeu le rapport sensible à la matière et à la masse : sérénité, stabilité, résistance aux intempéries avant le sublime des montagnes. Les murs en pierre ordonnent l'ensemble du projet. » Une réussite à laquelle s'ajoute le Vertical Café & shop, heureux complément, convivial et design, avec un espace lounge consacré à la détente où lire la presse internationale, un « café culinaire » où déguster des produits de qualité et faits maison (tartines grillés, quiches, pâtisseries... plus un plat atypique par jour chaque semaine) et une boutique de « souvenirs » nouvelle génération, dédiés à la montagne et siglés La Compagnie du Mont-Blanc pour la plupart. Une nouvelle adresse chamoniarde sympathique et très tendance.

[www.compagniedumontblanc.com](http://www.compagniedumontblanc.com)

# focus



# DECORATION D'INTERIEUR

## Les Aiglons, petit prince



Tout à la fois spacieux et intime, le lounge tourne autour de la cheminée, au feu de bois, revêtue de pierres. Lieu de détente aux teintes douces vert, taupe et chocolat, on s'y love dans des fauteuils moelleux Kite et Minima. Suspension Coral de Moaroom et tabourets hauts Young de Pedrali au bar.

exemplaire de l'hôtellerie éco-responsable en montagne



**CONSTRUCTION  
0 CARBONE  
A CHAMONIX**

APRÈS LE MORGANE, PREMIER QUATRE ÉTOILES FRANÇAIS ÉCO-DESIGN EN MONTAGNE, L'ARCHITECTE GILLES LEBORGNE A REPENSÉ LES AIGLONS AVEC LE MÊME PARTI PRIS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE. SITUÉ À L'ENTRÉE DE CHAMONIX, CET HÔTEL CLUB IMPOSANT CULTIVE L'ESPRIT TRIBU DANS UN STYLE COLORÉ ET RÉSOLUMENT CONTEMPORAIN.

Par Alexandra Blanc / Photos Fabrice Rambert



**F**onctionnel et spacieux, l'hôtel des Aiglons a subi une jolie métamorphose. Entièrement rénové par l'architecte parisien Gilles Leborgne, ce trois étoiles de 107 chambres a aussi fait l'objet d'une extension qui a permis de doubler sa surface et de pouvoir imaginer un spa de 300 mètres carrés siglé Deep Nature by Algoterm. Un concept séduisant aux vertus délassantes très prisées à l'après-ski qui offre propose hammam et douches multi-sensorielles à chromothérapie, aquabed et must des lieux : « kraxen ofen », un rituel à la vapeur de foin et aux herbes naturelles qui atténuent les douleurs lombaires et dont les Autrichiens raffolent. Côté soins, Cécile Troude,

la directrice du spa, conseille le « Deep Blue », un massage profond et relaxant à base d'huile tiède diffusée par des aumônières marines avec application d'une crème divine à l'eau des profondeurs (75 minutes/90 euros). Deux formules « lunch & spa » et « snack & spa » (22 euros) ont été créées cette année pour ouvrir le monde du bien-être à la clientèle jeune, sportive et dynamique de l'hôtel, plus habituée à fréquenter les sauna et hammam installés dans les cabanons extérieurs, à côté de la piscine chauffée. Mais aussi pour faire découvrir la table du « A » de David Cochereau, ancien chef de « l'Impossible » à Chamonix, qui prône une cuisine naturelle et bio. Construit en balcons intérieurs sur trois étages qui desservent les chambres, les Aiglons offre une vue incomparable sur le mont Blanc d'un côté, et sur les Aiguilles Rouges de l'autre. Dans le hall, l'architecte a ainsi réalisé un atrium de verre tout en transparence sur l'extérieur. L'espace intérieur mixe mobilier design et couleurs pep : les coussins de sol en galets Livingstone de S. Marin et les suspensions Round Light de Marcel Wanders chez Moooi et les fauteuils Oskar de Korhonen chez Sifas côtoient les assises Glove de Patricia Urquiola et les tabourets hauts Young de Pedrali dans un univers de couleurs acidulées choisies en écho à la montagne : framboise et anthracite pour le restaurant, vert pomme, taupe et chocolat pour le vestibule et le coin lounge, rouge cerise pour les salles de séminaires. Un ensemble sobre et élégant qui tourne autour d'un fil conducteur : le bouleau, arbre typique qui encercle l'hôtel, décliné en version originale et en papier peint. Conjuguant modernité et conscience écologique, l'hôtel reprend la multitude d'actions déployées au Morgane pour réaliser des économies d'énergie. Traçabilité des matériaux, capteurs solaires installés sur le toit, récupérateur de chaleur, mitigeurs d'eau, éclairage à détecteurs de présence, tri sélectif, papier recyclé, ampoules fluo-compactes, maîtrise des flux de calories, isolation thermique ultra-efficace, achat d'une électricité produite exclusivement à base d'énergies renouvelables... Bilan énergétique : zéro émission de CO<sub>2</sub> ! Et un impact sur l'environnement quasi-nul. Le propriétaire Jean-Philippe Chomette et son jeune directeur Romain Trollet continuent l'aventure de Mont Blanc Tourisme, aujourd'hui appelée Temmos, en développant une petite collection d'hôtels de montagne haut de gamme à économies d'énergie. Dernières acquisitions en date : l'Aigle des Neiges à Val d'Isère, Les Bruyères aux Ménuires et le Golf aux Arcs 1800. Un programme prometteur qui risque de faire des émules.

Le « Pack additcts » incluant une chambre pour 2 personnes, 2 forfaits Mont Blanc Unlimited, les petits-déjeuners, les taxes de séjour, 1/2 bouteille de champagne et chocolats dans la chambre à l'arrivée avec accès libre à la piscine extérieure chauffée, au sauna, jacuzzi et hammam : à partir de 250 euros par nuit en occupation double (minimum 2 nuits consécutives). ■

[www.aiglons.com](http://www.aiglons.com)



Les murs du restaurant le « A », dont la cuisine est signée David Cochereau, s'habillent de papier peint imitation bouleau et de couleur vive framboise.

A gauche, une suite de l'hôtel (40 m<sup>2</sup>) version rouge cerise. À chaque étage sa couleur : rouge, bleu roi, chocolat.



ARCHITECTE D'INTÉRIEUR INCONTOURNABLE DU MICROCOSME MONTAGNARD FRANÇAIS INS-  
DE CŒUR. DE MEGÈVE À VAL D'ISÈRE, SA STATION PRÉFÉRÉE OU'IL A CONTRIBUÉ À RESTRUC-  
TURATION EN MONTAGNE AVEC SA PATTE INSOLITE OÙ SE MÉLANGENT SUBTILEMENT VIEUX BOIS,  
TOUT NOUVEAU CENTRE SPORTIF DE VAL D'ISÈRE, CHIC, SOBRE, DYNAMIQUE, ZEN. VOLUBILE



# ALAIN PERRIER

## L'ART D'ETRE ANTICONFORMISTE

TALLÉ EN SAVOIE, ALAIN PERRIER, LA SOIXANTAINÉ FRINGANTE, EST UN PASSIONNÉ QUI FONCTIONNE AU COUP TURER, IL INSUFFLE UN SUPPLÉMENT D'ÂME À DES LIEUX HAUT-PERCHÉS, REVISITANT LES CODES DE LA DÉCO-LIGNES CONTEMPORAINES, TRANSPARENCE ET ŒUVRES D'ART. PARFAITE IMAGE DE SON STYLE SINGULIER : LE ET CAPTIVANT, IL NOUS DONNE LES CODES DE SON UNIVERS.

Par Alexandra Blanc. Photos Aurélie Leplatre

**UN DESTIN TOUT TRACÉ.** Fils d'un ébéniste savoyard, Alain Perrier a toujours eu un sacré coup de crayon. Tout-petit déjà sa prof de dessin le qualifiait de « décorateur-né ». Sorti major de sa promotion à l'Ecole Boulle (prestigieuse école supérieure des arts appliqués parisiennes) en 1971, diplômé de l'université de Vincennes en urbanisme, il fait un passage remarqué chez de grands designers parisiens (Marc Helde, Michel Boyer, Marc Allessandri) avant de regagner sa Savoie natale pour se concentrer sur l'architecture de montage.

**LA PASSION DES MELANGES.** J'aime mélanger les styles, les arts, les matériaux, faire de la récup'. Mon style, c'est faire du neuf avec du vieux. Mes réalisations ont toujours une connotation moderne, sans jamais tomber dans l'excès. J'aime bien mélanger la finesse et l'élégance de pièces luxueuses, comme une chaise ou un lustre en cristal, à un mobilier ethnique en bois brut par exemple, ça fonctionne bien. A contrario, le contemporain spartiate me déplaît. Dans un espace de vie, il faut qu'il y ait une âme. Et ce sont les mélanges et les œuvres d'art qui la créent. J'aime l'anticonformisme qui me caractérise.

**HARMONISER LES COULEURS.** Ma base c'est le blanc. Il n'y a rien de mieux pour mettre en valeur les objets et tableaux dans un espace à vivre. C'est la couleur qui fait vivre les œuvres et le mobilier. J'aime les couleurs sourdes, qui créent une atmosphère douce et feutrée et les grands aplats de couleur : dans une maison noire, un mur taupe/brun. Je n'utilise jamais des couleurs qui sortent du tube. Je préfère les travailler, ça leur donne une dimension chaleureuse : une terre d'ombre dans du vert ou une terre de sienne dans un orangé. Souvent, je peins en mat puis je revernis pour donner de la profondeur.

**LA VISION DES VOLUMES.** Modifier et repenser les volumes, fonctionnaliser les circulations, réfléchir les organisations. C'est là que je réussis le mieux : dans la conception des volumes. En architecture d'intérieur, on doit trouver le « concept de vie » qui va coller à l'univers du client. Rien ne marche sans concept. Il y a une grande part de philosophie dans notre métier. Quand il rentre chez lui, le propriétaire doit avoir un coup de cœur. Et là, c'est gagné !

---

Le salon d'un appartement à Val d'Isère. Canapé sur mesure Novabresse. Table chinée à l'Isle-sur-la-Sorgue. Éclairage LED dans la niche. Plafond en vieux bois. Murs en enduit frotté.

---

Dès le hall d'entrée, le centre sportif et aquatique offre une image ludique et dynamique, avec un mur en baies vitrées ouvrant sur la piscine, des Tarines en laqué blanc pour nous accueillir.

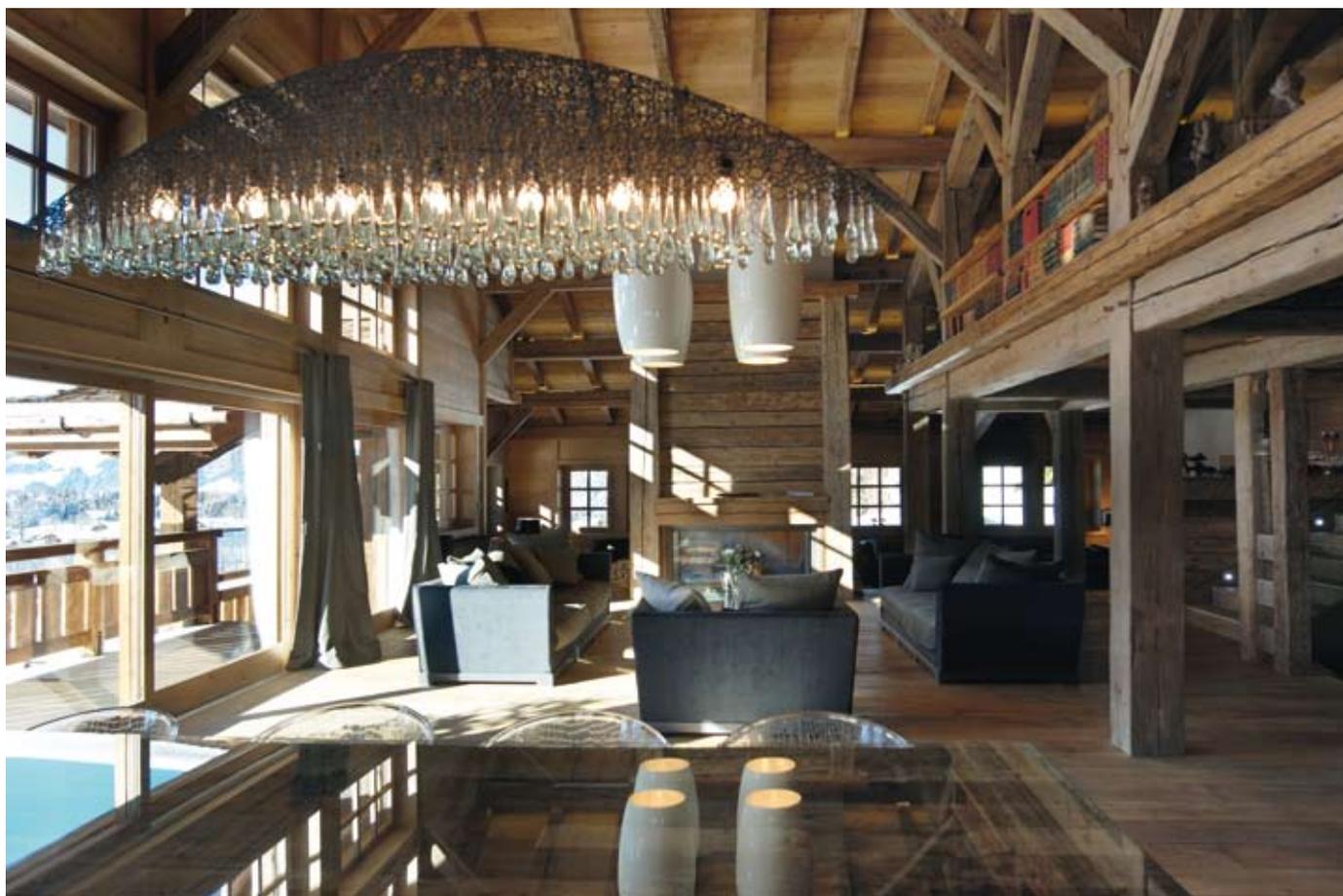
**UN METIER, UNE PASSION.** Chez moi, le client est toujours un ami que je connais bien. Je suis bien incapable de dessiner une maison sans être très près des gens. Il n'y a que comme ça que je conçois ce métier. J'aime mes clients. Quand je réalise un projet, je m'imagine dans la famille, je rentre dans leur vie, je m'imprègne de leurs codes et de leurs personnalités pour pouvoir retranscrire l'âme, l'atmosphère, l'histoire de l'espace de vie qui leur correspond le mieux. Si je sens que ça ne marche pas, je m'en vais.

**STANDARDS DECO.** J'ai trois designers fétiches : Ingo Maurer, Philippe Starck et Moooi. C'est le genre d'artistes que j'apprécie parce qu'ils ont en même temps ce mélange de vérité et de réalité dans leur approche créative. Ça donne des objets contemporains toujours pragmatiques.



« J'aime tirer du passé l'inspiration d'un lieu, faire revivre les volumes, sublimer les couleurs, chercher des concepts innovants et de qualité appropriés à chaque bien, à chaque personne, avec souvent un mélange des genres et une touche d'insolite. »





**FANTASIE ET SEVENTIES.** Mon atmosphère déco est celle des « Bobos de luxe » (Bobo : bourgeois-bohème). Je suis un soixante-huitard attardé. Dans les années 70, j'avais 20 ans, j'étais étudiant. C'était l'époque des Hippies, j'ai baigné dans cette ambiance « Peace and Love », Joe Colombo... Ça a bercé ma jeunesse et j'en vis encore. L'esprit seventies m'inspire dans la façon d'aborder mes projets. Il y avait ce côté fun qu'on ne retrouve plus aujourd'hui car les designers sont devenus trop sérieux. Moi, j'aime être rigolo et insuffler un peu de fantaisie dans la déco

**COLLECTIONNEUR DE CHAISES ET D'ART CONTEMPORAIN.** L'art se suffit à lui-même. Il n'existe pas de belle déco sans une belle approche artistique. On n'a pas besoin de la déco pour vivre, mais on a besoin de l'art. C'est ce qui fait la personnalité d'une maison. On peut dire que je suis un découvreur d'artistes. Je passe mon temps à chercher de jeunes artistes, je « ramasse » des œuvres. Dans mon atelier-maison du Tremblay (en Savoie), les chaises se baladent (il a une belle collection : « Elda » de Joe Colombo – 1963-1965, « La dernière tentation » de Pucci de Rossi – 1988, « Standard » de Jean Prouvé – 1940-1945, « Baydur » de Pantoni – 1959-1960, « Chaise longue Pi » de Martin Szekely – 1982-1983, etc.), les œuvres d'art bougent. Ça vit !

**Mélange de vieux bois et de modernité dans ce chalet à Megève. Lustre DK Home.**

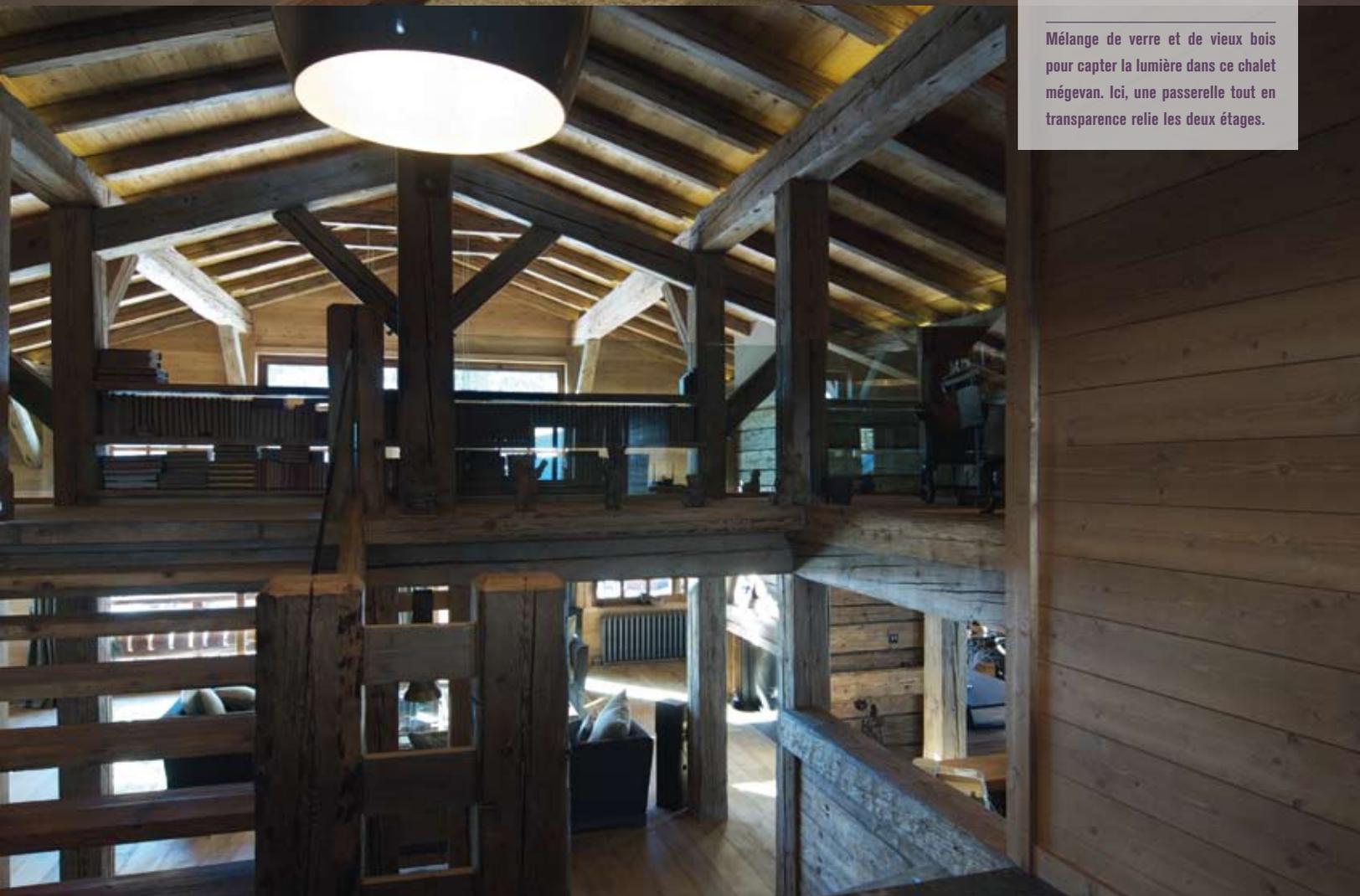
**L'ART DE VIVRE EN MONTAGNE.** C'est le paroxysme des contrastes : extérieur / intérieur, vaste / petit, froid / chaud. En montagne, quand on rentre, on n'a qu'une envie, s'emmitoufler sous la couette devant un bon feu de bois. Un chalet doit avant tout être chaleureux, c'est un espace cocooning, à l'inverse de la montagne qui représente les grands espaces.

**UN FIEF, VAL D'ISERE.** J'ai découvert la station par le ski. J'aime son côté pierreux, froid. L'esthétique de ce village, ses traditions, sa simplicité. C'est mon « coin ». J'y ai réalisé l'Aigle des Neiges (hôtel 4\*), le tout nouveau centre sportif Oxygen, le concept des boutiques Killy et Billabong, des chalets privés et autres immeubles... J'ai repensé la charte graphique, apporté mon conseil artistique. J'ai une relation purement affective avec cet endroit. Vivre la montagne, c'est un vrai bonheur. C'est l'endroit où je m'éclate et où je gagne ma vie. ■

[www.alainperrier.com](http://www.alainperrier.com)



Miroir capitonné trouvé chez un antiquaire à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le chevet est un tonneau coupé en deux. Tapis Enia. Cadres : panorama de montagne à l'encre ancienne, encadrement en chêne brut.

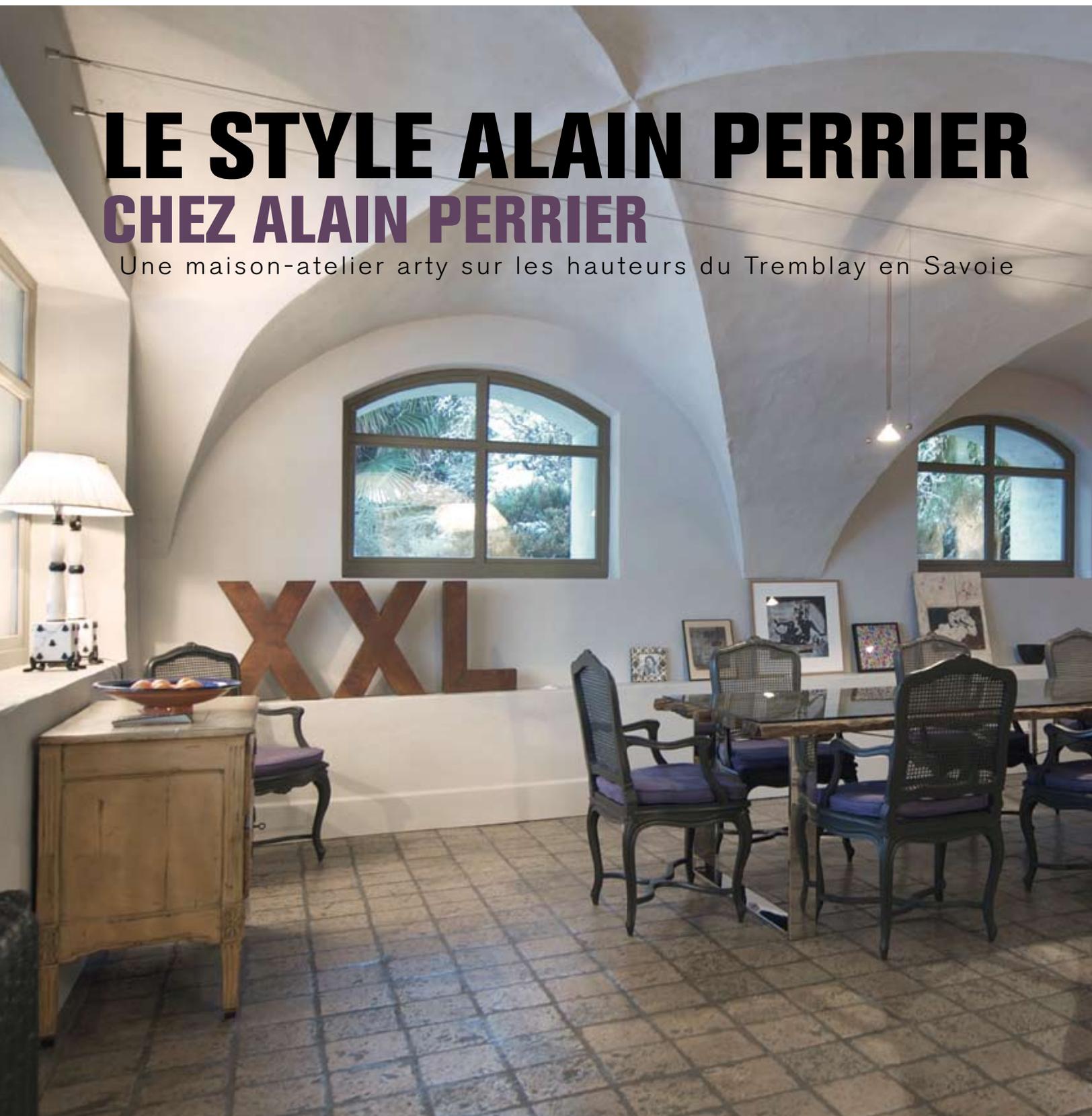


Mélange de verre et de vieux bois pour capter la lumière dans ce chalet mégevan. Ici, une passerelle tout en transparence relie les deux étages.

**VISITE  
PRIVÉE**

# **LE STYLE ALAIN PERRIER** **CHEZ ALAIN PERRIER**

Une maison-atelier arty sur les hauteurs du Tremblay en Savoie





Par Alexandra Blanc / Photos Ludovic Di Orio

SUBTIL MÉLANGE DE RÉCUP' PONCTUÉ D'ŒUVRES D'ART ET DE MOBILIER DESIGN, LA MAISON-ATELIER D'ALAIN PERRIER, TOUT EN TEINTES DOUCES ET CHAUDES, EST UN LIEU À VIVRE REPOSANT. ANCIENNE RÉSIDENCE D'ÉTÉ DE L'ARCHEVÊQUE DE SAVOIE CONSTRUITE EN DEUX TEMPS AU COURS DES XVE ET XVIIIE SIÈCLES, CETTE BÂTISSE DE CARACTÈRE, ACQUISE VOICI QUINZE ANS PAR L'ARCHITECTE D'INTÉRIEUR, ÉTAIT À L'ORIGINE UNE MAISON FORTE. L'ENDROIT, TRÈS MONACAL, A ÉTÉ ENTIÈREMENT REPENSÉ. ALAIN PERRIER A INSTALLÉ SON BUREAU DANS L'ANCIENNE CHAPELLE TANDIS QU'IL HABITE JUSTE À CÔTÉ. À L'INSTAR DES DÉPENDANCES QUI AVAIENT BEAUCOUP DE CACHET, IL A POSÉ SA GRIFFE SUR LA PARTIE HABITATION POUR LUI INSUFFER DE LA VIE ; IMAGINANT DE NOUVELLES CIRCULATIONS ENTRE LES ESPACES AVEC DES PIÈCES OUVERTES, RAVIVANT LES COULEURS, FAISANT ENTRER LA LUMIÈRE, JOUANT AVEC LES MÉLANGES DANS UNE DÉCO NÉO-CLASSIQUE À CONSONANCE ARTISTIQUE. EN HÔTE AVISÉ, ALAIN PERRIER A CONÇU UNE CUISINE-SALLE À MANGER ULTRA-SPACIEUSE POUR RECEVOIR AU DÉBOTTÉ FAMILLE ET AMIS DANS L'ESPRIT DES GRANDES TABLÉES AU CŒUR D'UNE MAISON QU'IL A VOULU RÉSOLUMENT ACCUEILLANTE, HYPER COSY ET FONCTIONNELLE TOUT À LA FOIS.

## VISITE PRIVÉE



Le bureau d'Alain Perrier, en lieu et place de l'ancienne chapelle. Chaises (bois) Jean Prouvé. Chaises (grises) Till Berhens. Bureau en tréteaux de charpentier laqués blanc.

**PAGE PRÉCÉDENTE.** Alain Perrier a imaginé une cuisine-salle à manger comme une présentation à tableaux. Table en vieux bois et dalle de verre. Grand tableau : Emmanuelle Renard. Sous les fenêtres, les tableaux changent à l'envi.







---

Page de gauche. Une pièce dédiée à la détente au milieu d'œuvres d'art. Suspension Franck Gehry. Tableau à gauche : Jean-Pierre Formica. Tableau à droite : Julio Villani. Ours noir de la forêt.

---

Capharnaüm de bon goût. Sculpture de Joël Negri, illustrant parfaitement la philosophie de vie d'Alain Perrier, « L'homme qui marche ». Chien rouge William Sweetlove.

---

Ci-dessus. Ambiance claire dans ce salon à l'ambiance lounge pour laisser les œuvres s'exprimer. Masques africains. Tableau (rouge) d'Arman. Meuble (sur la droite) de Maton.

---

L'atelier. Tables à dessins anciennes. Lampes noires de chez Anglepoise. Tableau : Arno Rafael Minkinen.



À l'orée de l'été, on flirte délicieusement avec les rayons chauds du soleil de montagne. Sélection de **chaises design** pour cocooner dehors confort.

# Shop- ping

DESIGN  
ASSISES D'ÉTÉ





- 1) **FAUTEUIL DRAGNET\_KENNETH COBONPUE** Design by Kenneth Cobonpue. 2 143 euros.
- 2) **FAUTEUIL ACCOUDOIR DROITE (TECK & TOILE BLANCHE) EGO\_TANDEM** Design by Thomas Sauvage. 1 350 euros.
- 3) **POUF Q-STOOL\_VITEO** Design by Danny Venlet. 496 euros.
- 4) **FAUTEUIL LEAF\_ARPER** Design by Lievore Altherr. 623 euros.
- 5) **BALANCELLE SWING\_VITEO** Design by Wolfgang Pichler. 6 805 euros.
- 6) **CAPSULE LOLAH 2 PLACES\_KENNETH COBONPUE** Design by Kenneth Cobonpue. 4 429 euros.

2010 est l'année de **l'écolo-chic**.

Sélection d'accessoires verts  
pour être dans le ton cette saison.



1



2

# Shop- ping

**DESIGN**

**GREEN DESIGN**



11 « SKY LARGE » / JARDINIÈRE RENVERSÉE\_MOAROOM Design by Boskke. 74 euros. [www.moaroom.com](http://www.moaroom.com) 21 GARDEN WALL / MUR VÉGÉTAL\_VITEO Design by Gordon Tait. 106 euros. [www.viteo.at](http://www.viteo.at) 31 « EKOKOOK » / LA CUISINE ÉCO-DESIGN\_FALTAZI Design by Victor Massip et Laurent Lebot. [www.faltazi.com](http://www.faltazi.com) et [www.ekokook.com](http://www.ekokook.com) 41 ENERGY AWARE CLOCK / HORLOGE ÉLECTRO ÉCOLO\_ENERGY DESIGN Design by Looe Broms, Karin Ehrnberger, Sara Ilstedt Hjelm, Erika Lundell et Jin Moen. Prix sur demande. [www.tii.se](http://www.tii.se) 51 « PETAL DROPS » / COLLECTEUR D'EAU DE PLUIE\_THE QUIRKY COMMUNITY Design by the Quirky community. 4,50 \$. [www.quirky.com](http://www.quirky.com) 61 ANDREA / FILTRE À AIR ÉCOLOGIQUE\_E LABORATOIRE Designe by Mathieu Lehanneur et David Edwards. 149 euros. [www.andreaair.com](http://www.andreaair.com)





Les nouveaux coloris acidulés redonnent des couleurs à la cuisine version pop ou années 50. Tartineur coloris acidulés. 8,50 euros. Coffret Office n°112 coloris acidulés (4 couteaux de table mandarine, aubergine, pomme, azur). 25 euros. Coffret (de 4) Essentiels Fifties (couteau de table Office mandarine n°112, couteau cranté poivre n°113, couteau à légumes tilleul n°114, éplucheur fuschia n°115). 32 euros.



Le couteau savoyard  
donne du pep à la cuisine

# OPINEL

## UN OBJET CULTE INDÉMODABLE

Fabriqué à Chambéry, en Savoie, le légendaire couteau nomade inventé en 1890 par Joseph Opinel renouvelle son style avec brio sans perdre les qualités qui ont fait sa notoriété. De la poche à la table, il prend des couleurs acidulées aux intitulés séduisants : mandarine, aubergine, poivre, tilleul, fuschia, azur et pomme. Toujours en avance d'une mode, Opinel décline aujourd'hui son savoir-faire sur de nouvelles collections : Office (couteaux de table), Essentiels Fifties (office, cranté, couteau à légumes, éplucheur), outils de jardin, tire-bouchon n°10 et l'ultime nouveauté, la gamme de six couteaux de cuisine Intempora, chic, sobre et ultra-efficace, pour cuisiner comme un chef. L'alliance subtile d'une technicité de pro et d'une ligne élégante, à l'image de la marque qui a su trouver le juste équilibre entre design et authenticité. ■

[www.opinel.com](http://www.opinel.com)

### PAGE DE GAUCHE

Intempora, la nouvelle collection de six couteaux de cuisine essentiels testée par des pros : Chef multi-usages, Santoku multi-usages, couteau à découper, couteau Effilé, couteau viande & volaille, couteau Carpaccio. En acier inox, ces couteaux ont une lame pleine soie et un manche en POM chargé fibre de verre, qui donnent une excellente prise en main et une découpe parfaite. De 40 à 45 euros l'unité.

Le célèbre couteau Tradition intergénérationnel, rustique, robuste, pratique, en acier carbone ou inoxydable. À partir de 6,50 euros. Existe aussi en coloris acidulé.

Mon premier Opinel, bout rond, manche couleur. 8,50 euros l'un. Existe en manche naturel. 7,90 euros l'un.

# *Portfolio*

## Les intérieurs de **LUDOVIC** DI ORIO



JEUNE PHOTOGRAPHE ANNÉCIEN,  
LUDOVIC DI ORIO POSE SON RE-

GARD LIBRE ET AUDACIEUX SUR LA DÉCORATION D'INTÉRIEUR, DONT IL AIME TRANS-  
CENDER LES CODES DANS UN STYLE TOUT À FAIT SINGULIER. PORTFOLIO COMMENTÉ  
PAR LE PHOTOGRAPHE EN PERSONNE.



Ci-contre. Megève. L'un des plus grands chalets que j'ai photographié, isolé en pleine nature (700 m<sup>2</sup>).

# Portfolio

LUDOVIC DI ORIO

**A**nnécien, Ludovic Di Orio, trente-sept ans, balade son objectif de Courchevel à Megève, capturant les plus chics intérieurs des hauteurs. Plus qu'une profession, la photographie est pour lui « un art de vivre, un état d'esprit ». Garçon passionné, il se découvre l'âme photographe l'année de ses 14 ans, le Canon argentique de son père en bandoulière. Il a trouvé sa voie. Son premier modèle est sa petite amie. Son style, lui, se révèle original, loin des clichés de la photo publicitaire stéréotypée dont il vit les premières années... non sans une certaine frustration. Le déclic vient avec la maturité, voilà cinq ans, quand il décide de changer radicalement de vie pour se consacrer entièrement à la photographie, en indépendant, tirant le portrait de personnages en tout genre vingt-quatre heures sur vingt-quatre dans son nouvel atelier d'Annecy. Repéré par l'une des plus prestigieuses agences immobilières de Courchevel, son nom devient vite très prisé dans le microcosme des chalets de luxe des stations huppées des Alpes. Des plus minimalistes aux plus extravagants, Ludovic Di Orio a photographié la plupart des styles de décoration d'intérieur en montagne. Il définit ainsi ce qui le singularise : « J'essaie d'être juste. Je ne fais pas que reproduire une scène, je dois la faire vivre, la ressentir, m'en émouvoir. » Une approche dans l'émotion qui pousse le sens du détail à son paroxysme. Celui qui a déjà signé deux reportages photos de visites privées dans notre magazine (Ndlr : Une ferme-chalet à Praz-sur-Arly : la mélodie du bonheur dans les Alpes, cf. *Cosy Mountain* #2 ; Face aux Deux Moucherolle, en lisière du Parc naturel du Vercors : plus belle la vie au chalet de Corrençon, cf. *Cosy Mountain* #3) travaille tout en douceur et en discrétion. Zen et minutieux, il s'impregne des lieux qu'il photographie, toujours accompagné de Céline, sa complice styliste et maquilleuse. Son empreinte singulière, il l'a aussi posée sur une bougie parfumée (il les collectionne) nommée « Prohibition », dont il partage la création avec sa sœur Mona, parfumeuse et nez réputé. Un projet plus intimiste, à l'image de la photographie qu'il a commencé à explorer parallèlement en catimini. ■

[www.ludovicdiorio.com](http://www.ludovicdiorio.com)







# Portfolio

LUDOVIC DI ORIO



**CI-CONTRE.** Megève. Détente au pied des pistes. Bois et peaux pour cette terrasse d'une ancienne ferme aux volumes surprenants.

**La Clusaz.** Le chalet Séraphine, refait dans le respect des règles de l'art, avec les méthodes ancestrales de construction afin de conserver l'âme de ce chalet datant de 1695.

#### PAGES PRECEDENTES

Megève. Le spa du Mont-Blanc. Ambiance immaculée, pure, minérale. Un des spas les plus originaux que j'ai photographié.

Grenoble. Le loft d'une architecte et d'un peintre. Imposant escalier en métal et bois réalisé sur-mesure (environ 8 mètres de haut) en plein cœur de la ville.

# Portfolio

LUDOVIC DI ORIO





---

Megève. Suite du Mont-Blanc. Les lieux sont habités de la présence de Jean Cocteau qui a séjourné à Megève et laissé quelques fresques magnifiques dans les suites de l'hôtel et le restaurant «Les enfants terribles».

---

Tignes. Détail de bois ancien d'une imposante table.

---

Megève. Fleurs de montagnes illustrant la composition des produits de la gamme Pure Altitude.

# Portfolio

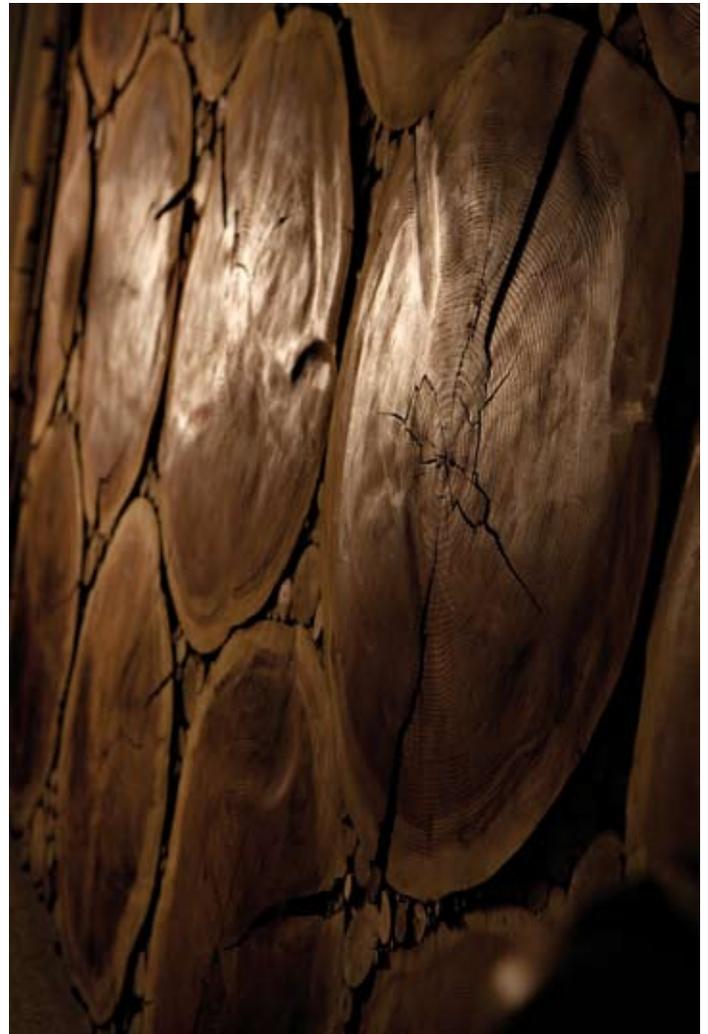
LUDOVIC DI ORIO

---

Megève. Détail d'un mur en coupes de troncs aux Fermes de Marie.

---

Megève. Chalet où chaque étage réserve des surprises tant au niveau de la construction que de la collection de pièces d'art contemporain, le tout avec une vue magnifique sur les pistes.





# Portfolio

LUDOVIC DI ORIO



Megève. Chalet des Fermes, une suite, lumière magique... pour un lieu magique.





# Portfolio

LUDOVIC DI ORIO

---

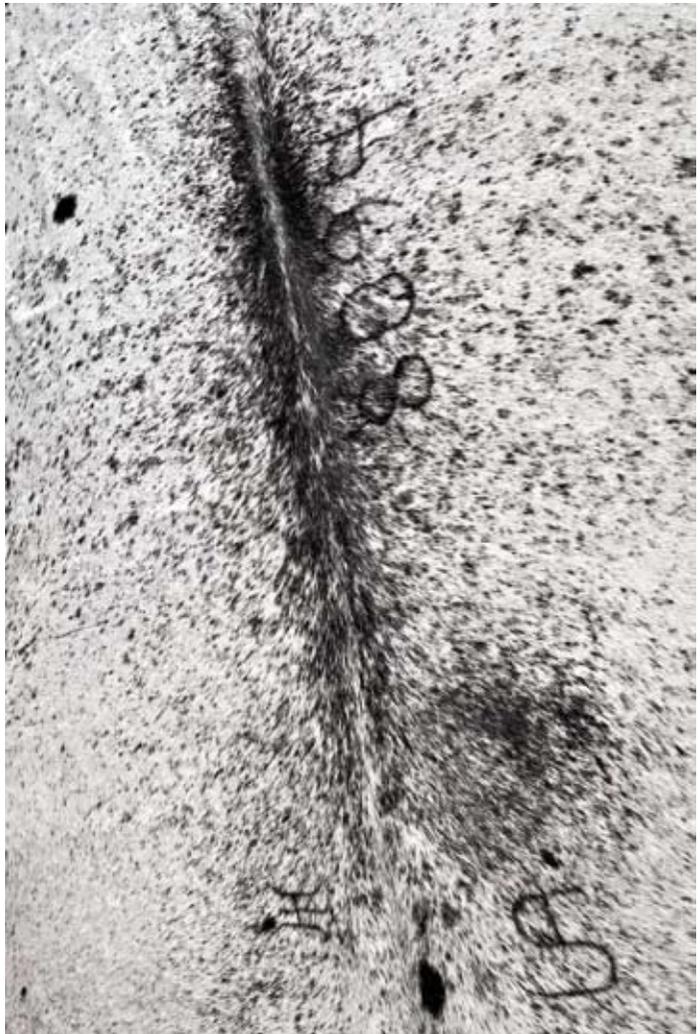
Courchevel. Ambiance chapelle pour un chalet traditionnel constitué de bois rares, tissus précieux, antiquités...

---

Megève. Suite au chalet des Fermes: subtile harmonie des teintes entre peaux et bois, apportant chaleur et douceur.

---

Corrençon-en-Vercors. Détail peau avec ce tapis chiné en Argentine dans un typique chalet de famille.





# Portfolio

LUDOVIC DI ORIO



Megève. Béton ciré et sol en pierres pour cette atypique salle de bains, dans une ferme rénovée.

Genève. Palace Hilton (aujourd'hui Kempisky) : mélange de design contemporain, avec ces immenses baies vitrées sur le lac et le jet d'eau.

Remerciements à : David Prétot, Sylvie Burnet, Escalier Décor, Sensi, Jocelyne Sibuet, Courchevel Agence, et bien entendu Alexandra et Claude.

# esprit de **famille**

*La saga de la famille Fournier*



# MOBALPA

## LE SPÉCIALISTE DE LA CUISINE FRANÇAISE MADE IN THÔNES

CRÉÉ EN 1949, MOBALPA – CONTRACTION DE MOBILIERS DES ALPES – EST LA PREMIÈRE MARQUE FRANÇAISE À IMAGINER UNE CUISINE INTÉGRÉE. EN 1968, LA GAMME GALAXIE CARTONNE, IMPULSANT L'ASCENSION DE MOBALPA EN POLE POSITION DU MARCHÉ À LA FIN DES ANNÉES 80. UNE NOTORIÉTÉ ET UNE QUALITÉ JAMAIS DÉMENTIES EN CENT ANS QUE BERNARD FOURNIER, 3<sup>E</sup> GÉNÉRATION DE LA FAMILLE ET ACTUEL PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ, PERPÉTUE AVEC MODERNITÉ.

Par Alexandra Blanc





**D**éjà, en 1907, lorsqu'il fonde son atelier d'ébénisterie à Thônes près d'Annecy, Eugène Fournier Bidoz, menuisier originaire du Grand-Bornand, a l'esprit moderniste. Il propose ses skis et articles de terrasse et jardin en bois dans un catalogue. Un signe précurseur du génie familial pour le commerce ! Car ce qui va faire le succès de Mobalpa, outre le buffet savoyard culte en laqué bois et l'incontournable cuisine intégrée, c'est la politique de marque, combinée avec une maîtrise parfaite de son image, insufflée par Bernard Fournier, son petit-fils, dès son arrivée dans l'entreprise en 1974. Une opération marketing redoutable qui assoit la réputation de l'enseigne à la fin des années 80, tissant un réseau de distributeurs exclusifs, garants de la valeur ajoutée. Et c'est bien là que se situe la singularité de Mobalpa : la marque ne vend pas de produits finis, mais réalise des éléments de cuisine sur mesure et sur commande, fabriqués en France uniquement, dans ses usines de Thônes. Avant-gardiste dans l'âme, Bernard Fournier joue la transversalité. Il lance la première gamme de salles de bains en 1993 et crée le tout premier dressing en 1996. Son leitmotiv : « jouer sur l'esthétique et la fonctionnalité, en étant réactif et toujours ancré dans la tendance ». Aujourd'hui composée de quatre marques : Mobalpa, Pérène, Delpha et Socoo'c, la société Fournier, créée en l'an 2000, est spécialiste de l'« agencement d'espaces ». Conseillés par des designers et architectes d'intérieur, ses chefs produits, au profil design aiguisé,

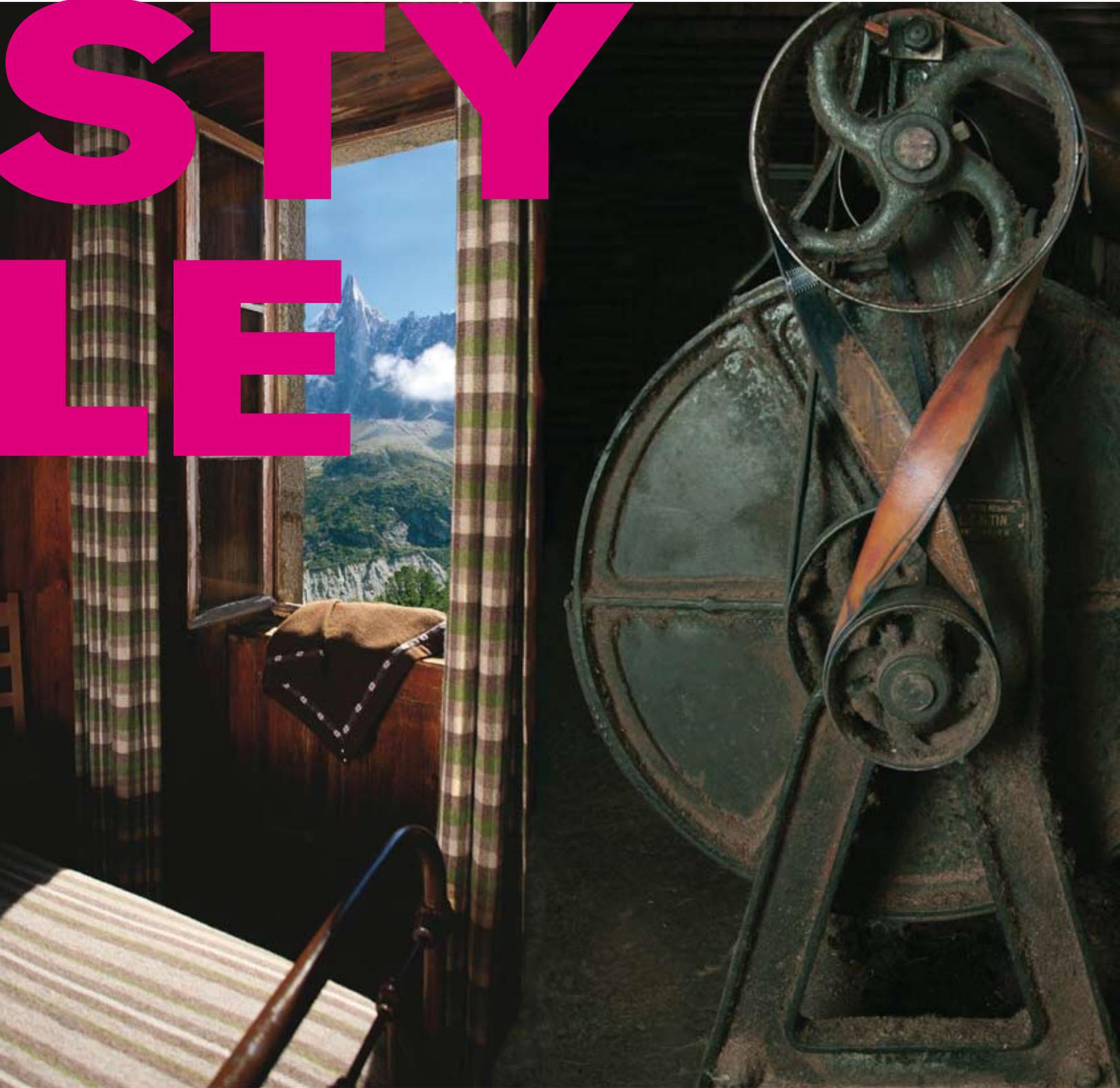


imaginent de nouveaux styles épatants aux lignes ultra contemporaines, loin de l'image classique que renvoie souvent la marque. Depuis 1999, date de création des showrooms de Thônes et Paris, on peut découvrir les nouvelles ambiances et les aménagements dernier cri dénichés chez leurs fournisseurs spécialisés : éclairage aux Leds, ouverture à détecteur de présence, tiroirs XXL, éléments sans poignets, plan de travail qui se transforme en table à manger d'appoint, portes coulissantes à la japonaise, internet et télévision intégrés dans la cuisine, etc. Des mises en scène épatantes très séduisantes, pile dans l'air du temps. Toujours à l'affût des dernières innovations et technologies de pointe, Bernard Fournier réfléchit déjà au traitement de l'eau et de l'air, au tri sélectif de demain, évoquant ici la fabrication d'éviers avec filtre à eau pour en améliorer la qualité et réaliser des économies et là de hottes à traitement d'odeurs pour assainir l'air intérieur... Sur le site Internet, on peut Très attaché à sa région et conscient de l'empreinte carbone de ses usines, Bernard Fournier a décidé de mettre son entreprise familiale au vert, adoptant les deux normes environnementales Iso 9001 et 14001, et chauffant ses locaux avec les déchets recyclés des usines, économies d'énergie oblige. ■



# LIFE

# STY LE



Il défend avec passion les couleurs de la Filature Arpin et de Lacroix Sport

# JEAN-PHILIPPE CAILLE

## LE BONHEUR EST DANS LA MONTAGNE

VESTE EN VELOURS CHOCOLAT, CHEMISE BLANCHE ET BLUE-JEANS, CE QUADRA À L'ALLURE CHIC ET DÉCONTRACTÉE EST À L'IMAGE DES VALEURS QU'IL PRÔNE AVEC CONVICTION, HUMBLE, DISCRET, AUTHENTIQUE. ENTREPRENEUR DOUÉ ET PHILANTHROPE, AMOUREUX FOU DE LA MONTAGNE, IL A INVESTI DANS DEUX MARQUES LÉGENDAIRES : ARPIN ET LACROIX SPORT. PORTRAIT D'UN HOMME DE CARACTÈRE PROFONDÉMENT NATURE DONT LE CŒUR SE RÉCHAUFFE DÈS QU'IL PREND DE L'ALTITUDE.

Par Alexandra Blanc



# LIFE STYLE LE

JEAN-PHILIPPE CAILLE

**L**yonnais d'origine, Jean-Philippe Caille a depuis toujours la montagne chevillée au corps – il coule d'ailleurs dans ses veines un quart de sang savoyard. « C'est physiologique, explique-t-il, dès que je passe le tunnel de l'Épine (à Chambéry, en Savoie), je me sens mieux. Ça fait quarante ans que ça me fait ça. Tout petit déjà, c'était ma bouffée d'oxygène. À l'inverse, je vis le chemin du retour comme un arrachement. » La montagne, il l'aime dans tous ses états, « au-delà du ski et de l'hiver. J'aime son environnement... la neige et le froid. C'est l'un des rares endroits où la nature est préservée. On a un autre regard sur le temps, on vit au rythme des saisons, c'est un lieu de ressourcement enivrant. J'aime ne rien faire. J'y suis juste bien, contemplatif. ». Pas de fief de prédilection pour cet homme d'affaires, qui prend de la hauteur dès qu'il le peut. « À partir de 1000 mètres, je me sens chez moi, dit-il. Plus c'est haut, plus c'est froid, plus je suis à l'aise. Mon degré de bien-être est fonction du thermomètre. » Il aime autant la douceur de Combloux en Haute-Savoie que le côté abrupt de Séz en Haute Tarentaise. Selon lui, la montagne, « il faut la vivre vraiment », loin du package annuel « ski, spa & sun » des vacances de Noël ou de février ultra prisé et tellement édulcoré. Dans la vie comme en affaires, Jean-Philippe Caille partage, et revendique, les valeurs des gens de la montagne : humilité, discrétion, simplicité, solidarité. Ce sont ces valeurs-là qu'il souhaite véhiculer à travers son investissement dans la Filature Arpin et dans Lacroix Sport. Deux marques des cimes incontournables au savoir-faire rare et à l'histoire riche. Alors qu'il découvre Arpin dans les années 90, cherchant à l'époque à investir dans des marques anciennes liées à la montagne, il ne rentre dans le capital qu'en 2006, après quatre ans d'échanges constructifs avec George Pessey, resté son associé. Mise en péril par la conjonction de deux phénomènes : l'arrivée de la fourrure polaire et celle de la couette qui affaiblissent le marché de la laine et de la couverture, la filature survit tout juste quand Jean-Philippe Caille s'embarque dans l'aventure. Homme éclairé et entrepreneur averti, il sait qu'il a entre les mains une pépée qui ne demande qu'à briller : une petite fabrique de tissus au savoir-faire





# LIFE STYLE LE

JEAN-PHILIPPE CAILLE

Uniques en leur genre, les équipements de Lacroix Sport reviennent aux valeurs originelles de la marque : esthétique et efficace. Ici, le ski dernier cri « LXW HD silver black ».



Parallèlement à l'ouverture de sa boutique, Arpin lance de nouvelles collections aux teintes colorées très contemporaines : vieux rose, mauve, gris souris... Ceintures, chaussures, sacs de voyage, plaids revisités... Toute la qualité et la solidité de la filature, le design en plus.



Grande nouveauté de la gamme bagagerie à découvrir cet été chez Arpin : la besace en cuir et Drap de Bonneval, tendance et ultra-résistante.



ancestral et unique 100% français, connue pour son légendaire Drap de Bonneval. Il décide alors d'installer Arpin comme une vraie marque haut de gamme, symbole de l'art de vivre à la montagne, et d'en faire une signature chic dans un registre authentique. C'est réussi ! « Il faut savoir rester humble, rappelle-t-il. Arpin, c'est huit générations (Ndlr : la filature date de 1817). Je suis juste un maillon de la chaîne. » Avec aujourd'hui à sa tête Jean Desmoulière, un jeune directeur dynamique de 27 ans, Arpin regarde vers les sommets de la réussite. Très prisée des designers et décorateurs d'intérieur, la marque savoyarde, basée à Séez, ouvre cet été sa première boutique en nom propre à Chamonix. Un choix délibéré et plein de sens à l'heure où Arpin équipe encore la Compagnie des guides de haute montagne, et où les chambres de l'hôtel du Montenvers à la Mer de Glace ont été refaites avec des produits de la marque. « C'est révolutionnaire, s'amuse Jean-Philippe Caille. Une première boutique en 200 ans d'existence ! Située dans le quartier historique, rue des Moulins, le long de l'Arve, la maison ressemble à la filature en miniature. Je ne sais pas si c'est elle qui nous a choisis ou l'inverse... » À quelques encablures du centre, l'adresse est fidèle à l'image de la maison, discrète, presque secrète, élégante, à part. Deux niveaux de 175 mètres carrés vont faire la part belle au showroom dédié à l'aménagement sur mesure (rideaux, tapis, tentures murales, revêtement de mobilier, etc.) et aux nouvelles collections de bagagerie, vêtements et chaussures très attendues. Lacroix Sport comme Arpin fait partie de ces petites marques d'exception à la qualité inimitable très recherchée. Un profil séduisant pour Jean-Philippe Caille qui rejoint Lacroix Sport en 2003. « Cette marque de skis haut de gamme, créée en 1967 par Léo Lacroix dans le Jura (Ndlr : Léo Lacroix a remporté la médaille d'argent aux JO de 1964 sur ses propres skis), a une notoriété unique et historique et un positionnement luxe et sport indéniabable » explique le nouveau propriétaire, qui a envie de gommer cette image trop bling-bling à son goût pour remettre en lumière la fabuleuse technicité de ces skis hors pair. « Lacroix est un peu à l'image de Porsche. Technique, sportif, haut de gamme. Le ski a des valeurs masculines. On a trop féminisé Lacroix. Je souhaite réorienter la marque vers sa philosophie originelle : esthétique et efficace. » Pionnière dans la construction de skis « sandwich » exclusifs, avec allure titane, la marque se singularise dans le petit monde des fabricants de skis et voit chaque année la liste de Lacroix addicts s'allonger. Avant de se quitter, Jean-Philippe Caille résume en une image sa définition du bonheur à la montagne : « être au coin d'un bon feu de bois en famille ou avec des amis avec une vue magique ». Enveloppé d'un plaid Arpin... à n'en pas douter ! ■



# ABONNEZ-VOUS À COSY MOUNTAIN

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE EN MONTAGNE

## 4 NUMÉROS = 18 EUROS

### BULLETIN D'ABONNEMENT

Oui, je m'abonne à Cosy Mountain pour 1 an (4 numéros) et je joins mon règlement de 18 euros par chèque bancaire à l'ordre de FREE PRESSE. A renvoyer à: FREE PRESSE - 9, rue des Acacias - 40130 CAPBRETON

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ EMAIL \_\_\_\_\_

# Cinq spas design dans les Alpes

Par A.B.

Cet été, on prend de la hauteur pour recharger ses énergies. Destination, la Suisse et l'Autriche qui recèlent des trésors de spas d'altitude aux bienfaits véritables. Sélection de cinq adresses design aux concepts séduisants.



## TSCHUGGEN BERGOASE SPA

AROSA, CANTON DES GRISONS, SUISSE

**C'EST POUR VOUS SI...** vous êtes adepte de la minéralité en quête d'une expérience intense et originale de l'art du bain, dans une construction architectonique incrustée dans la roche, en osmose avec la nature.

**L'HÔTEL.** Dominant le village d'Arosa, dans les Grisons suisses, le Tschuggen Grand Hotel, situé à 3 heures de Zurich, assume un luxe raffiné. L'architecte d'intérieur tessinois Carlo Rampazzi a posé sa patte artistique sur cet hôtel atypique et ses 131 espaces de nuit. Mobilier sur mesure néo-classique, clins d'œil discrets à la montagne, look glamour relevé de notes rustiques. Le mélange est audacieux mais harmonieux.

**LE DESIGN.** Le spa by Mario Botta tranche franchement avec le style de l'hôtel. Minimaliste, minéral, il prend l'allure d'une forêt de feuilles stylisées qui sortent de la montagne à la verticale, s'intégrant parfaitement au paysage et à l'environnement. Incrusté dans la ro-

che, cet immense spa de 5000 mètres carrés conçu sur quatre niveaux et inondé de lumière naturelle est un petit bijou d'architecture.

**LE SPA.** La sobriété architecturale du Tschuggen Bergoase invite à l'épuration du corps et de l'esprit. Quatre espaces pour quatre univers : gym, yoga, physiothérapie et méditation au premier ; beauté avec rituels de soins et massages au deuxième ; réception, restaurant, lounge et hammam bio au troisième étage relié à l'hôtel par une passerelle en verre ; bassins d'eau tempérée serts dans la falaise se prolongeant à l'extérieur au dernier étage. Et quatre marques de cosmétique : Kanebo Sensai, Dermatologica, Clarins, OPI.

**LE MUST.** « Tschuggen Massage » : « 5 en 1 », combinaison exclusive de cinq rituels pour une relaxation ultime (230 CHF/75 mn). « Stone Therapy » : massage unique aux pierres chaudes pour une détente profonde du corps et de l'esprit, par des thérapeutes diplômés (200 CHF/75 mn).

[www.tschuggen.ch](http://www.tschuggen.ch)



## SPA HAMAM

ZUOZ, CANTON DES GRISONS, SUISSE

**C'EST POUR VOUS SI...** vous êtes adepte de la culture orientale en quête de purification du corps et de l'âme dans un château de pierres perdu dans la montagne, à 1750 m d'altitude.

**L'HÔTEL.** Situé sur les hauteurs de Zuoz, à quelques minutes de Saint-Moritz, l'hôtel Castell dévoile un style art déco très contemporain où se côtoient le mobilier culte de Zanotta et Alias, les œuvres de Simon Starling et David Shrigley. Architecture Renaissance, couloirs Factory, boudoirs Empire, bar Pop Art... Le mélange des genres donne un caractère décalé formidable à cette demeure de 68 chambres à la modernité exacerbée qui ne nuit pas à l'ambiance chaleureuse des lieux.

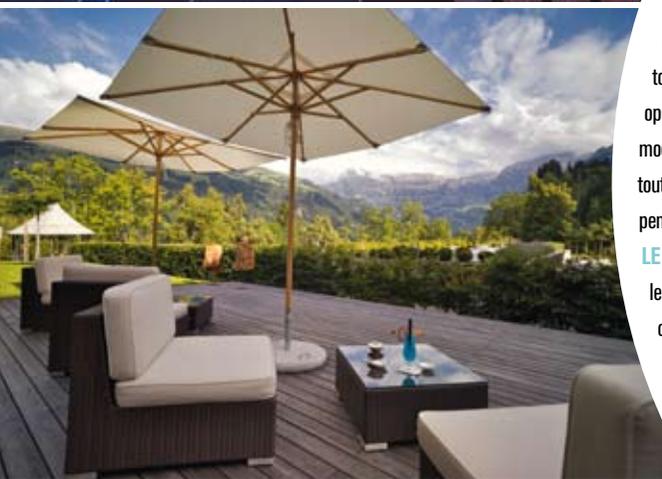
**LE DESIGN.** Deux architectes contemporains signent une décoration d'intérieur détonante qui contraste avec l'austérité extérieure du bâtiment : Hans-Jorg Ruch, architecte local, marie sa griffe rustique chic aux codes de l'esthétique minimaliste dans neuf espaces de nuit, Ben Van Berkel habille le reste des 55 chambres de sa griffe design acidulée.

**LE SPA.** Authentique hammam de 260 mètres carrés, le spa est un véritable voyage initiatique au cœur d'un labyrinthe de bains sublimé de couleurs pop orange, jaune, violet et rose. Emmaillotté dans sa traditionnelle serviette de coton « Pestemal », on se faufile avec délectation dans cet univers oriental très cocoon, enveloppé d'un nuage de vapeur aux essences d'herbes aromatiques, excellentes pour le système respiratoire. Relaxation du corps et de l'esprit, purification des toxines de la peau en salle de sudation, peeling au savon noir parfumé à l'olive et réhydratation en salle de repos... ou « rock water sauna » sur l'immense terrasse en teck Kawamata à consommer sans modération pour la vue extraordinaire sur la région d'Engadine. Du bonheur à l'état pur.

**LE MUST.** Le soin « Sultan Deluxe » : un rituel de purification du corps incluant un massage traditionnel au savon noir sur pierre chaude, suivi d'un traitement hydratant à la crème naturelle Just Pure, marque imaginée par Gaby Just en fonction de la lune, à partir d'ingrédients naturels alpins (55 CHF/30 mn). Le soin « Pasha Deluxe » : le « Sultan » suivi d'un gommage du corps pour une peau toute douce (90 CHF/50 mn).

[www.hotelcastell.ch](http://www.hotelcastell.ch)

# Cinq spas design dans les Alpes



## 7SOURCES BEAUTY & SPA

LENK, CANTON DE BERNE, SUISSE

**C'EST POUR VOUS SI...** vous êtes adepte des eaux de source sulfureuses bienfaitrices dans un spa moderne et minimaliste, au cœur d'un petit village pittoresque reculé parfait pour déconnecter.

**L'HÔTEL.** Situé à Lenk, au pied du Simmental, le Lenkerhof Alpine Resort affiche un design néo-baroque aux camarions rouge, bleu et bronze dans une mise en scène toute théâtrale, signée Stephan Jäggi et Rolf Balmer. Sans opulence, ce « cinq étoiles » de 83 espaces de nuit au style moderne et classique dévoile une atmosphère ouatée créée tout à la fois par des matières nobles très douces et le jeu bien pensé des luminaires Cattelan & Smith.

**LE DESIGN.** Avec comme leitmotiv « reduce to the max », le spa adopte une ligne sobre et épurée. Incrusté dans la roche, il vient puiser l'eau thermale et minérale de 7 sources légendaires ancestrales, chargée en soufre. Un bassin extérieur d'eau sulfureuse chauffée à 34° sort littéralement de terre offrant une vue à couper le souffle sur les cimes alentour. Reliés entre eux, d'immenses

blocs de pierre rythment l'espace intérieur, déclinant en filigrane les cinq éléments : pierre, bois, eau, feu, air.

**LE SPA.** Bénéfique contre les infections de la peau et les maladies pulmonaires, le « 7sources » met les cinq sens en éveil via des combinaisons olfactives aux effluves sensuelles et grisantes : bergamote, lavande, mandarine, rose. Une cure thermale branchée et innovante avec bilan de santé, programmes wellness, bains en tout genre, Stone thérapie, Sanshui, sauna en thérapie lumineuse ou à l'huile minérale, immersion dans les grottes de glace ou de soufre... Et une gamme de cosmétiques reconnus : Aveda, St Barth, Algotherrm.

**LE MUST.** Aveda massage « Elemental nature » : soin aux arômes et parfums de son choix avec bain des pieds puis massage du corps et du visage (205 CHF/90 mn). « Peeling au café »/« Bain de café » fraîchement moulu qui réveille et stimule la circulation, avec graines de jojoba, huile de coco et lotion à la vanille, pour une peau toute douce. (145 CHF/90 mn, avec bain ; seul 90 CHF/35 mn). « Alpine selfness suite » de 140 m<sup>2</sup>, à partir de 293 euros la nuit.

[www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)

## BALANCE CENTER & SPA ZELL AM SEE, AUTRICHE

**C'EST POUR VOUS SI...** vous êtes adepte de la zen attitude en quête d'une cure de jouvence rééquilibrant le flux des énergies, ultra-délassante et empreinte de spiritualité et de naturalité.

**L'HÔTEL.** Entre lac et montagnes, le Mavida Balance hotel & spa, élu « Design Hotel 2008 » et membre du club éponyme, est un petit cocon vert lové sur les flancs sud du lac Zeller, à Zell am See (à 50 mn de Salzbourg). Ses 47 espaces de nuit, dont quatre suites, appellent au cocooning ultime dans ses literies king size tandis que l'épure des lieux piquée de couleurs cosy laisse circuler les énergies dans une atmosphère feutrée invitante au lâcher prise total. Le leitmotiv « Mavida = ma vie » est explicite. Ici, on revient à l'essentiel dans un cadre au calme imposant invitante à la méditation, à laquelle on se prête aisément sur la plage privée de l'hôtel, bercé par le doux fond sonore des vagues.

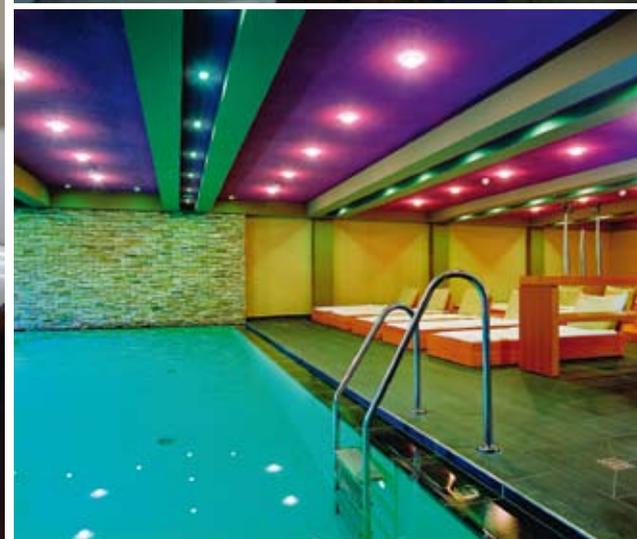
**LE DESIGN.** Signée Niki Szilagyi, ancienne collaboratrice de Matteo Thun (architecte milanais qui a imaginé le Vigilius Mountain Resort dans le Sud-Tyrol, voir Cosy Mountain #1), l'architecture d'intérieur est minimaliste, contemporaine, harmonieuse. Sans fioritures, elle mélange des matières nobles, cuir, peau de vache, lin et bois à du mobilier moderne dans une ambiance monochrome de blanc, beige et

taupe, rehaussée avec subtilité par des camaïeux de rouge/orangé. Un parti pris très puriste.

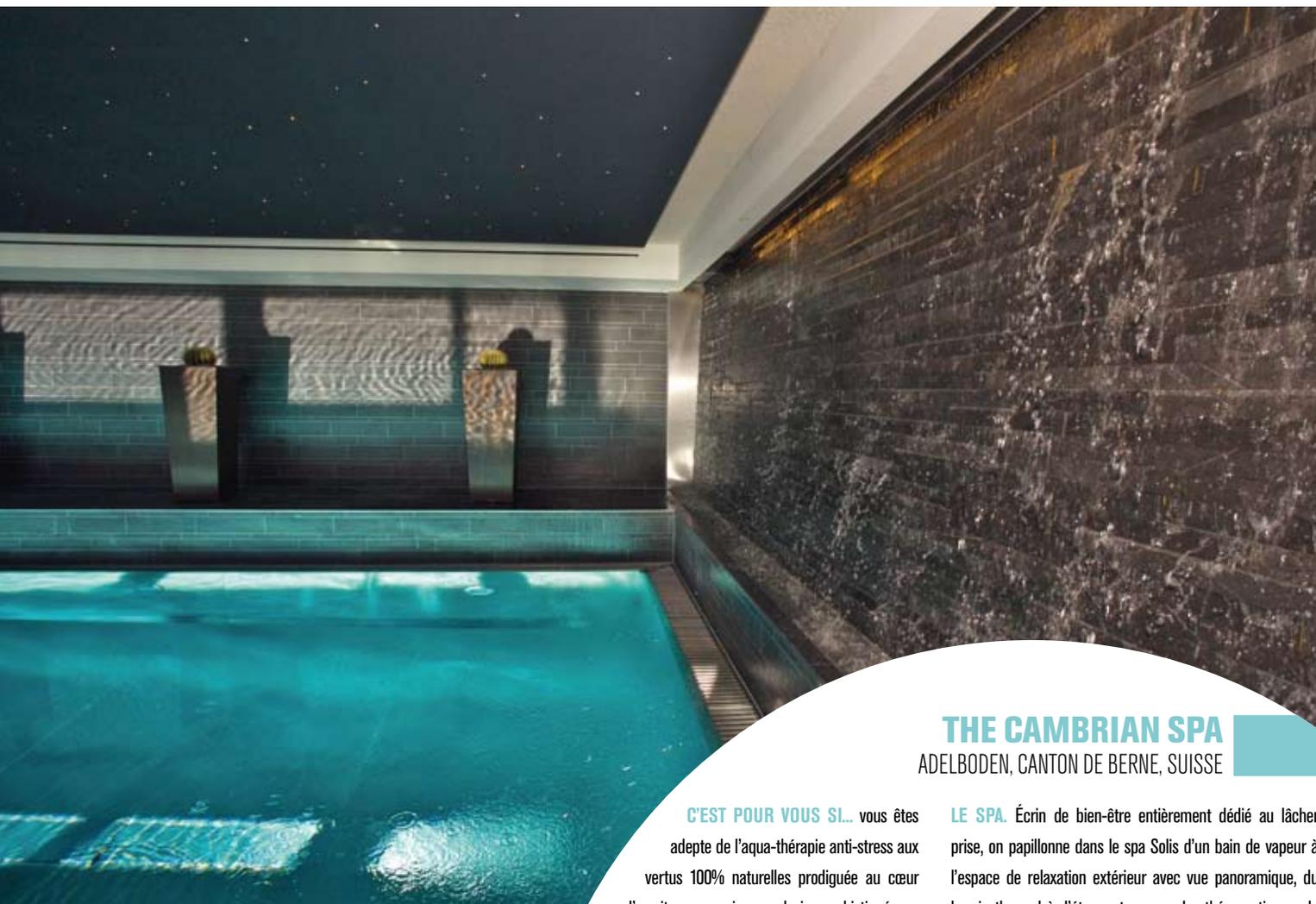
**LE SPA.** Dédié à l'équilibre intérieur sur 1400 mètres carrés, il vient de recevoir le « Gala spa award 2009 » qui récompense le concept de spa le plus innovant. Même esthétique dépouillée que dans L'HÔTEL. Le spa a été conçu comme un espace de ressourcement et de relaxation absolue. On y flâne hors du temps, en apesanteur. À côté des rituels de soins esthétiques, des massages énergisants (shiatsu, chim massage, acupuncture, kinésiologie, etc.) et relaxants (Lomi-Lomi Nui, Haki, traitement anti-stress, etc.), des enveloppements et autres gommages, on régresse à l'envi dans la salle blue box et on évacue les tensions dans l'eau salée du floating room, après (ou avant) s'être délassé dans le hammam, le sauna ou la piscine intérieure. Dans l'esprit spirituel des lieux, le spa est doté d'une salle de méditation avec yoga, Pilates et Gi Gong. Plus : salle (et cours) de fitness, marche nordique, coach personnel...

**LE MUST.** Le « Mavida Balance massage », un massage du corps aux huiles aromatiques et aux essences d'herbes régénérant (70 euros/50 mn). Le « Mavida Stone massage », un massage aux pierres chaudes et froides qui débloque les chakras et recentre les énergies. Incomparable (115 euros/75 mn).

[www.mavida.at](http://www.mavida.at)



## Cinq spas design dans les Alpes



### THE CAMBRIAN SPA ADELBODEN, CANTON DE BERNE, SUISSE

**C'EST POUR VOUS SI...** vous êtes adepte de l'aqua-thérapie anti-stress aux vertus 100% naturelles prodiguée au cœur d'un site panoramique au design sophistiqué.

**L'HÔTEL.** Membre du club « Design Hotels », The Cambrian est situé au centre du village d'Adelboden. Quintessence de l'hôtellerie contemporaine, il décline un mobilier signé Starck, Knoll et B&B Italia dans un espace XXL, aux lignes géométriques fortes, vestige de ses origines art déco. Une ambiance épurée mais très douillette imaginée par l'architecte Peter Silling et le maître des lieux anglais Dirk Spindelreher. 47 des 71 espaces de nuit offrent l'une des vues panoramiques les plus époustouflantes des Alpes.

**LE DESIGN.** Atmosphère bleu cristal et lumière tamisée pour ce spa de 750 m<sup>2</sup> érigé sur deux niveaux. Empreint de naturalité, il fait la part belle aux éléments de la montagne : le verre, la pierre, le bois.

**LE SPA.** Écrin de bien-être entièrement dédié au lâcher prise, on papillonne dans le spa Solis d'un bain de vapeur à l'espace de relaxation extérieur avec vue panoramique, du bassin thermal à d'étonnantes cascades thérapeutiques, de soins d'aromathérapie à u gommage corporel au Jojoba... Tous les rituels de soins faisant appel à des concentrés exclusivement naturels estampillés Just Pure, marque imaginée par Gaby Just en fonction de la lune, à partir d'ingrédients naturels alpins.

**LE MUST.** « Massage et enveloppement du corps aux herbes de montagne » : Gommage rafraîchissant et un massage aux huiles chaudes à base d'herbes des montagnes qui revigore les muscles fatigués, libère les énergies stockées et harmonise l'équilibre intérieur, suivis d'un masque et d'un enveloppement nourrissant et revitalisant aux herbes sauvages (300 euros/2h30).

[www.thecambrianadelboden.com](http://www.thecambrianadelboden.com)





3 jours  
pour rencontrer  
les professionnels  
de la décoration  
et de la rénovation



**SALON**  
**DÉCORATION**  
**AMÉNAGEMENT**  
**MONTAGNE**

**4-5-6**  
Août 2010



**MÉRIBEL**  
cœur des 3 vallées

**Les 3 vallées**

Le plus grand domaine skiable du monde



Les meilleurs professionnels de Savoie, Haute-Savoie, Jura, Hautes-Alpes  
mais aussi du Val d'Aoste et de Suisse.

Créateurs de meubles ❄ Artistes, photographes de la montagne ❄ Encadreur, illustrateur ❄ Antiquaire  
Constructeur de chalets, mazots ❄ Fabricants de poêle à bois et de cheminées ❄ Menuiserie, artisans du bois, couvreurs  
Luminaires ❄ Spa et détente ❄ Décoration, tissus, vaisselle, cuisine ❄ Conseils en architecture...

UN ÉVÈNEMENT  
**DEPLACER LES MONTAGNES**  
deplacerlesmontagnes@wanadoo.fr

Réservez vos entrées sur [www.alpes-home.com](http://www.alpes-home.com)  
Renseignements au 04 79 65 42 43

# GASTRONOMIE

Restaurant le **Bois Fleuri**,  
l'étoilé de Corrençon-en-Vercors





# LA CUISINE D'AUTEUR DE JÉRÔME FAURE

## GASTRONOMIE

À TOUT JUSTE 33 ANS, CE DYNAMIQUE CRÉATEUR CULINAIRE MANIE SA PETITE CUILLÈRE COMME UN ÉCRIVAIN SA PLUME. CHEZ JÉRÔME FAURE, LE PRODUIT EST STAR, ET LOCAL DE PRÉFÉRENCE. IL CRÉE UNE CUISINE DE SAISON, AUTOUR DE L'INSOLITE MÉLANGE TERRE/MER, DANS LAQUELLE IL AIME ASSOCIER LES GOÛTS ET LES TEXTURES ET JOUER AVEC LES ÉPICES POUR AIGUISER SES PLATS. PORTRAIT D'UN JEUNE CHEF GOURMAND ET ÉPICURIEN QUI NOURRIT SON INSPIRATION DU MERVEILLEUX SPECTACLE QUOTIDIEN QUE LUI OFFRE LA NATURE, AU CŒUR DU VERCORS.

Par Alexandra Blanc  
Photos Pierre-François Coudere



**Q**uand je serai grand, je serai cuisinier. » Aussitôt dit, aussitôt fait. Après l'Ecole hôtelière de Grenoble, d'où il sort major de sa promo, et les brigades performantes de quelque « deux étoiles » (les Terrasses d'Uriage, la Pyramide à Vienne), Jérôme Faure trouve finalement son bonheur au pied des Deux Moucherolle à Corrençon-en-Vercors, dans le restaurant de l'hôtel du Golf, le Bois Fleuri. Sandra et Richard Sauvageon, les propriétaires, lui laissent carte blanche. Résultat : le jeune chef décroche sa première étoile en 2008. Une jolie récompense qu'il vit comme « une consécration. Ça donne du sens, une crédibilité. ». Avec sa petite équipe de six, dont Magali, sa sœur cadette, pâtissière, et Benjamin Dupuis, « son indispensable second », il imagine « une cuisine des sens comme une éducation au goût ». « Ce qui est magique dans la cuisine, confie-t-il, c'est sa dimension éphémère. Rien n'est jamais acquis, tout est à construire en permanence. Cette remise en question, c'est mon carburant d'évolution, de création. Pour moi, la cuisine est un moyen d'exister, de m'exprimer. Comme une cuisine d'auteur dans laquelle transparait ma personnalité avec mes qualités et mes défauts. Ma cuisine n'est pas parfaite, mais elle a le mérite d'être mienne. » Jérôme Faure aime ainsi à dire que « le cuisinier est un grand sensible ». Artisan avant tout, c'est dans le terroir local, du Vercors au Vaucluse, en passant par Grenoble, qu'il va sélectionner ses produits-stars. Pour sublimer son fameux mélange terre/mer, il choisit ses pigeons à Autrans, raporte sa viande bio de Méaudre et l'agneau de Rodez dans l'Aveyron, prend ses fromages à Corren-

çon, cueille ses légumes certifiés AB chez les petits paysans de Noyarey, fait venir les asperges de Malmort, les truffes de Valréas et déniche son poisson chez Lachenal à Grenoble. À l'image de son modèle Michel Bras (3\* à Laguiole, sur le plateau de l'Aubrac) dont il s'inspire avec humilité, Jérôme Faure revendique une cuisine de partage, proche de la nature : « nous sommes des médiateurs du goût ». Dans l'assiette : montagne, terre et mer. « Je travaille beaucoup les produits de la mer, surtout le poisson (bar sauvage, turbot), la langoustine et les Saint-Jacques. J'aime le décalage terre/mer : un pigeon au homard, des noix de Saint-Jacques au bleu du Vercors, des encornets au safran, salsifis, cardons et jus de sauge/ananas. » Outre le miel du Vercors, « que j'utilise beaucoup », le chef associe les goûts et les textures des produits, joue sur les contrastes chaud/froid (Vichyssoise : un velouté de poireaux, chantilly de pommes de terre, noix de Saint-Jacques Erquy, et sorbet de yaourt), sucré/salé (foie gras rhubarbe, pomme verte, sauce nature crudités, chocolat et agrumes). Très influencé par la cuisine asiatique, Jérôme Faure aime piquer ses plats d'épices avec une juste harmonie pour « amener le côté tranchant des saveurs, mettre du pep. ». Sa cuisine est plus classique dans les desserts. « C'est un moment de repos qui nous ramène en enfance, basé sur la nostalgie, comme des petites madeleines de Proust rassurantes : soufflé chaud au chocolat, île flottante aux pralines, gâteau de yaourt revisité, poêlée de fruits, fraises, miel. ». Gourmand et épiceurien, Jérôme Faure voit la cuisine comme une philosophie de vie.

[www.hotel-du-golf-vercors.fr](http://www.hotel-du-golf-vercors.fr)

---

#### PAGE DE GAUCHE

« Comme à Paris, chez Pierre Hermé » : macaron chocolat ivoire et truffe blanche, crème glacée au lait vanillé, éclats de noisette.

---

« Paysan d'ici » : pigeon de Clément à Autrans servi rosé, salsifis et cardons braisés aux pistils de safran, encornets snackés, jus sauge/ananas.

---

#### CI-DESSOUS

« Fruits de la terre et de la mer » : vichyssoise, Saint-Jacques d'Erquy, œufs de hareng fumé, sorbet yaourt du village et curcuma.





# PHILIPPE GAUVREAU

initie les *gastrogones*  
à la grande cuisine

SENSIBILISÉ TRÈS TÔT À LA MALBOUFFE, LE GRAND CHEF PHILIPPE GAUVREAU A IMAGINÉ VOILÀ NEUF ANS UN COURS DE CUISINE POUR LES KIDS DANS LEQUEL IL LEUR TRANSMET LE GOÛT DU BIEN MANGER. UNE AVENTURE CULINAIRE FORMIDABLE QU'IL RACONTE DANS « L'ATELIER DES PETITS CHEFS », UN LIVRE DE RECETTES DÉLICIEUSEMENT ORIGINAL.

Par Alexandra Blanc. Photos Philippe Barret



**E**ntreprenant et passionné, Philippe Gauvreau sait aussi bien sublimer les deux étoiles de son restaurant La Rotonde, à Charbonnières-les-Bains, que faire pétiller les yeux des enfants avec ses cours de cuisine pour gastrogones (Ndlr : à Lyon, les gones sont des gamins, des enfants des rues). Une fois par mois, il partage son amour du terroir et des bons produits avec des cuisiniers en herbe âgés de 7 à 14 ans. Celui pour qui la cuisine est synonyme de parfums, de saveurs

et de couleurs, a très tôt pris conscience de la nécessité d'éclairer les enfants sur le bien manger, l'origine des produits, l'importance des saisons. Une belle entreprise imaginée en pleine explosion des fast-food et boostée par le regard à la fois fasciné et admiratif de ses deux bouts de choux, Andrea, 10 ans et Flora, 8 ans. Ici, on n'apprend pas seulement l'art de couper, peler, éplucher, doser, pétrir, cuire à l'étuvée, émincer, mariner, réduire, habiller, assaisonner... Ou à laisser traîner ses doigts dans les culs de poules ! On apprend aussi à adopter une alimentation saine et gourmande, et à déguster. « Donner envie, captiver, valoriser », voilà ce qui motive profondément Philippe Gauvreau. « Leur parler du produit sans technique, leur mettre le pied à l'étrier en réalisant des recettes qu'ils ne font pas à la maison comme les joues de cochon braisées aux carottes fondantes, la volaille fermière farcie de semoule et châtaignes rôties en cocotte ou la calzone d'œuf fermier, leur apprendre à sélectionner les produits au marché... Échanger, partager, c'est ce que j'aime transmettre aux enfants, confie le chef. Ces cours sont un bel épanouissement, une jolie façon de prendre confiance en eux ».

Philippe Gauvreau a d'ailleurs suscité quelques vocations à travers ces 2h30 d'atelier pendant lesquelles les minots exécutent deux recettes, salée et sucrée, de A à Z. Des cours de cuisine si enrichissants qu'il a eu la bonne idée d'en faire un livre, « L'Atelier des petits chefs » qui rassemble 40 recettes au look inédit et magique : grenouilles, citrouille, cœur ou poisson font la part belle aux produits-phares du terroir. Dans ce petit bouquin au format facile à utiliser, on (re)découvre des recettes de notre enfance revisitées avec « goût » comme le soufflé aux fromages gruyère et comté, l'hamburger de bœuf Salers et frites Pont-Neuf, le gratin de macaronis aux sot-l'y-laisse et jambon Jabugo ou la tarte aux pommes façon grand-mère ; et d'autres au concept thématique génial comme les gâteaux-cadeaux au pain d'épice et crème au chocolat pour Noël ou le coup de cœur au filet de rouget barbet en pissaladière pour la Saint-Valentin.

Débordant d'imagination, et souvent complimenté par ses clients « pour (les) avoir réconciliés avec la gastronomie », Philippe Gauvreau tente de démocratiser la grande cuisine à travers plusieurs événements créés avec Frédéric Fass, directeur du Pavillon de la Rotonde. D'abord le Tour de France gourmand pour lequel il prête chaque mois cuisine et brigade à un chef deux étoiles d'une autre région ; ensuite le dîner des moins de 30 ans qui propose tous les premiers mercredis du mois le menu dégustation à 50% du prix pour faire découvrir à la nouvelle génération de gourmets l'esprit d'une grande table. Dans son restaurant deux étoiles, il porte évidemment une attention toute particulière aux gastrogones, qui profitent, comme tout client (même mini !), d'une carte en propre avec un menu élaboré à partir des produits du marché et de la carte du moment (de 28 à 42 euros). ■



« L'Atelier des petits chefs », 40 recettes de Philippe Gauvreau, avec Isabelle Nicolazzi, Philippe Barret, Editions Glénat, 15 euros.

Prochains cours de cuisine pour les gastrogones : mercredi 28 avril « Charlotte de tomate confite au concombre et chèvre frais. Île flottante aux pralines roses. » ; samedi 29 mai « Saverin de saumon fumé aux légumes de printemps en gelée. Nougat glacé au miel de sapin. » ; mercredi 16 juin « Aumônière de

gambas aux courgettes et tomate concassée. Riz au lait à l'ancienne et fraises Gariguettes. ». 40 € le cours. Forfait de 9 cours à 315 €. Les mercredis de 15 heures à 17h30 et les samedis de 14 heures à 16h30. [www.pavillon-rotonde.com](http://www.pavillon-rotonde.com)



## SPÉCIAL CHAMONIX

# UNE VILLE À LA MONTAGNE

Par Alexandra Blanc

*Chamonix vue par les architectes Christophe de Laage et Emmanuelle Guérard*

**Jeune duo d'architectes chamoniards d'adoption, Christophe de Laage et Emmanuelle Guérard, 38 ans, sont mari et femme à la ville. Ils défendent une vision moderniste de Chamonix qu'ils imaginent volontiers sur le modèle du Vorarlberg, région autrichienne d'altitude très proche de cette ville à la montagne, qui a su intégrer avec ingéniosité les nouvelles lignes minimalistes de l'architecture contemporaine au patrimoine existant.**

Installés depuis dix ans au pied du mont Blanc, Christophe de Laage et Emmanuelle Guérard défendent une architecture éco-responsable, harmonieuse et cohérente, s'intégrant parfaitement à l'environnement et préservant le patrimoine existant, sans l'abîmer. « *Il est inutile de démolir. Il faut vivre avec, le respecter. Il y a toujours une alternative : réhabiliter, transformer, adapter* ». Refusant le pastiche, les deux complices, très en phase avec leur époque, sont adeptes de la construction bois moderne et épurée, inspirée du modèle architectural des villes helvétiques d'altitude et du Vorarlberg en Autriche, qu'ils essaient de reproduire humblement à Chamonix. Guidés par le leitmotiv « *réduire au maximum* » Christophe et Emmanuelle sont partisans d'une architecture à vivre, fonctionnelle, soignant la circulation de la lumière et l'organisation des volumes, dans un souci permanent d'économies d'énergie, nouvelles technologies à l'appui – « *un bel outil pour l'architecture contemporaine* » selon lui. Leur ambition : concevoir des chalets passifs, labellisés basse consommation (BBC : Bâtiment Basse

Consommation répondant aux objectifs de construction fixés par le Grenelle de l'Environnement). Ce projet, ils en ont déjà esquissé les contours à Chamonix et alentour, réalisant ici deux mini-mazots au confort moderne, revisitant là une ferme rustique en écrin contemporain, imaginant encore un collectif de luxe à ossature bois sans pont thermique ou un refuge futuriste au cœur du Mont-Blanc (altitude 3817) – le fameux refuge du Goûter qui prendra la forme d'un « œuf sur pattes » en bois et acier.

Alors que lui grandit au bord de la Méditerranée et elle en Normandie, le couple d'architectes, qui se lie d'amitié à l'école nationale supérieure d'architecture de Paris-Val de Seine, a assis sa réputation en catimini. Christophe impulse en 1998 ce projet professionnel, qui va se transformer en projet de vie, venant prêter main-forte à Paul Parizet, architecte de la vallée.

Celui qui a toujours rêvé d'être guide de haute montagne et architecte a passé son enfance à crapahuter sur les pistes chamoniardes, depuis le chalet familial d'Argentière. Une passion que lui a transmise sa maman, alpiniste chevronnée. Amoureux de cette montagne, il fait de Chamonix son camp de base, invitant Emmanuelle à le rejoindre pour travailler en 2002. Trois enfants et une agence d'architecture – DécaLaage, fondée en

2007 – plus tard, le couple est plus qu'attaché à son quotidien dans ce petit coin de paradis au fond de la vallée qu'ils tiennent à préserver en imaginant une architecture inscrite dans une démarche écologique qui allie respect des traditions et esprit contemporain.

[www.decalaage.com](http://www.decalaage.com)







## ARGENTIÈRE Réhabilitation d'une ferme de pays

Leur premier gros chantier : la rénovation d'une ferme traditionnelle en maison de famille contemporaine, en conservant au maximum le patrimoine d'origine, le vieux bois notamment et la charpente qu'ils ont reconstituée. La propriétaire étant journaliste et écrivain, les architectes lui ont conçu une sorte de boudoir une fois la porte de sa chambre fermée, avec salle de bains privative et bureau. Ils ont ouvert les espaces, fait entrer la lumière, installer toutes les pièces techniques sur la façade nord (chaufferie, buanderie, sauna...) et créer une circulation centrale avec coursives qui permette de desservir toutes les pièces de vie sur les trois autres façades de la ferme.

**Année de réalisation :** 2003.

**Surface :** 350 m<sup>2</sup>.

**Matériaux utilisés :** mur maçonné, charpente existante en mélèze, couverture tavaillons, menuiserie bois, sol pierre luzerne et plancher bois, mur enduit ton clair, deux pèles existants nettoyés et réinstallés.

## PRAZE DE CHAMONIX Hôtel des Lanchers

C'est un bâtiment tout bois de deux étages à l'allure minimaliste, couvert par un toit à deux pans qui reprend les pentes du toit du bâtiment existant. La liaison s'opère par une aile de l'agrandissement en arrière-plan, à toiture plate. L'ensemble du rez-de-chaussée est relié par une extension à couverture plate reprenant la base du bâtiment existant et qui abrite la salle de restauration. Le projet a pour objectif de ne pas porter atteinte au caractère « Belle Epoque » du bâtiment existant. Christophe de Laage a mis au point pour le bardage un coloris « brun gris plastique » inédit d'une durée de vie de 10 ans.

**Année de réalisation :** en cours.

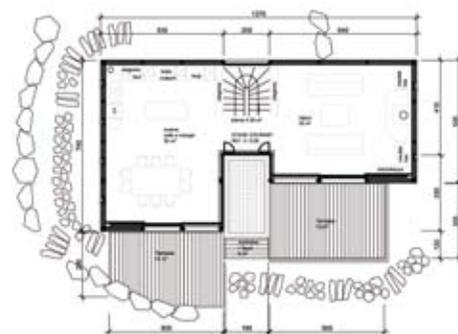
**Surface :** 860 m<sup>2</sup>.

**Matériaux utilisés :** façades à parement bois teinté gris sombre en réaction aux enduits clairs du bâti existant. Éléments de couverture, menuiseries extérieures, volets d'occultations, métallerie et zinguerie diverses seront laqués gris anthracite. La vitrine Est de la salle du restaurant reposera sur un élément maçonné qui seul reprendra le caractère minéral du bâtiment existant en granit.

## VALLORCINE Chalet de John Barry

Réalisation d'un chalet contemporain à ossature bois très convivial pour un guide de haute montagne anglais qui veut y couler une douce retraite. Un escalier ouvert sur la hauteur organise l'agencement des chambres, de la cuisine, du salon et de la salle à manger, ouvrant sur une terrasse japonisante montée sur pilotis et dévoilant une forêt de bambous. Une architecture aux lignes pures qui fait référence aux maisons rurales typiques.

**Projet en cours.**





## ARGENTIÈRE

### Rénovation de l'hôtel Le Globe en résidence de luxe

La rénovation de l'hôtel du Globe respecte le caractère « Belle Epoque » des anciens hôtels de la vallée. Le bâtiment en arrière-plan se personnalise par une architecture en bois et bardage mélèze sur trois niveaux qui, traitée d'une manière contemporaine, tend à répondre à une ligne écologique. Le parking en sous-sol permet de dégager une place paysagée entre les deux corps de bâtiments. Une superstructure 100% bois avec métal. Six logements dans deux bâtiments : le premier est composé d'appartements à l'horizontale, le deuxième d'appartements à la verticale en triplex. Technologie intérieure très sophistiquée, chaque chambre dessinée façon suite d'hôtel, fenêtres triple vitrage, balcons galvanisés posés en portique.

**Architectes :** Christophe de Laage, associé à P. Laforce, C. Wright (architecte intérieur).

**Année de réalisation :** 2007/2008.

**Surface :** 800 m<sup>2</sup>.

**Matériaux utilisés :** Rénovation : mur maçonné, contour granit, balcon en fonte noir, couverture zinc gris anthracite, menuiserie bois, sol pierre luzerne et plancher bois, mur peinture ton clair.

Programme neuf : mur de protection gabion, couverture zinc étam, façade mélèze, menuiserie bois, garde corps acier galvanisé, sol pierre luzerne et plancher bois, mur peinture ton clair.



## CHAMONIX

### Mini-mazots

Loin du bruit, de la pollution et du stress, Emmanuelle a restauré deux mazots anciens avec tout le confort moderne sur 35 m<sup>2</sup>... de douceur. Un mazot tour, chambre à l'étage, séjour cuisine en rez-de-chaussée. Un mazot simple pour le salon. Un élément de liaison pour l'entrée et la salle de bain. Un garage et une cave enterré. Terrasses à tous les étages.



Design scandinave « Blond Design » à Genève. Déco épurée, lumineuse, chaleureuse qui contraste avec la dureté de la vie extérieure les pieds dans la neige.

**Année de réalisation :** 2007.

**Surface :** 35 m<sup>2</sup>.

**Matériaux utilisés :** madriers assemblés vieux bois, couverture tavaillons, menuiseries bois, sol plancher bois, mur plâtre ton clair et chablis, serrurerie acier vernis, cuisine béton teinté.

## CARNET D'ADRESSES

# Chamonix à pied

CHRISTOPHE, EMMANUELLE ET LEURS TROIS ENFANTS SONT DE VRAIS CITADINS DES CIMES. ALORS QU'ILS TRAVAILLENT AU 130 RUE JOSEPH VALLOT, ILS HABITENT UN BLOC PLUS BAS DANS UN ANCIEN HÔTEL 1900 RÉHABILITÉ EN IMMENSES APPARTEMENTS, AVEC VUE SUR LE MONT-BLANC. LEUR QUOTIDIEN GRAVITE AUTOUR DU CENTRE-VILLE OÙ ILS ONT LEURS ADRESSES FÉTICHES, QU'ILS PARTAGENT AVEC NOUS. KALÉIDOSCOPE.

Par A.B.



## LE MUNCHIE

« C'est un resto original qu'on aime bien rue des Moulins. On y sert de la « world food » à la Japonaise dans un cadre sympa à la décoration scandinave très sobre. Ils ont une sélection de vins étrangers incroyable et des menus très marrants. » Le Munchie est l'un des restaurants les plus populaires de la vallée. On y vient déguster les saveurs du monde façon « cuisine fusion » : crevettes groenlandaises fumées avec une sauce aïoli, des travers de porc fumés hickory et le fameux canard teriyaki (21 €) qui vaut à lui seul le déplacement ! Les plats tournent autour de 20 €. Le voyage culinaire continue avec les desserts : milk-shakes ou meringue suisse à 7 €. Must des lieux tenus par un Suédois : il y a toujours une expo de tableaux originaux à découvrir. Réservation hautement conseillée...

[www.munchie.eu/87, rue des Moulins/04 50 53 45 51](http://www.munchie.eu/87, rue des Moulins/04 50 53 45 51).

[www.zarmatt.ch](http://www.zarmatt.ch)



## RÊVES D'HIVER

« Ce magasin propose des collections de décoration de montagne qui sortent du carcan « coucou clock » On y trouve aussi l'Occitane et les thés Mariage Frères que j'adore ». Très à propos à Chamonix, « Rêves d'hiver » dépose des marques comme Baobab pour les bougies, Ethnicraft pour les meubles, Legend'En Haut et Linum pour les tissus, Sompex pour les luminaires, Toutlemonde Bochart pour les tapis... L'autre versant de la boutique fait la part belle aux bijoux, sacs, ceintures, pashminas, cachemires et pulls avec une sélection de marques au chic tout citadin : Gas, Un jour mon prince, Best Mountain, Petite Mendigote, It Hippie, Aridza Bross... Florence Omfray, qui vient des « Côté Maison » à Lyon et trouve à Chamonix « le bonheur parfait », distille aussi ses conseils en aménagement d'intérieur.

[www.revesdhiverchamonix.com/211-222 avenue Michel-Croz/04 50 53 64 68](http://www.revesdhiverchamonix.com/211-222 avenue Michel-Croz/04 50 53 64 68).



## LA MAISON CARRIER

« On aime tout chez les Carrier. La cuisine de terroir, l'architecture de Bernard Ferrari, l'accueil extra, le savoir-vivre, le goût du détail, les madeleines, le spa Bachal. C'est un lieu sophistiqué et chic où l'on aime se retrouver en amoureux. » Le restaurant de pays du Hameau est une table très prisée, autant pour sa cuisine montagnarde, goûteuse et savoureuse aux recettes populaires de la région que pour les cours de cuisine très « bon enfant » orchestrés par le chef Stéphane Gassot et Martine Carrier... Martine, qui ouvre un nouveau lieu d'exposition, le « couloir des artistes » dans la Maison Carrier, réservé aux jeunes talents, inauguré cet été avec les drôles de vaches réalisées en peinture miroir sur plexiglas transparent découpé par Anaka.

*[www.hameaualbert.fr/38](http://www.hameaualbert.fr/38), route du Bouche/ 04 50 53 00 03.*

## Cinévox

« Unique cinéma de Chamonix, le Cinévox passe des films en VO ! Et ça, c'est quelque chose qui devient vraiment rare. Avec l'arrivée du multiplex à Sallanches, il a du mal à survivre. C'est important pour nous de le conserver. On se bat pour ça. Il fait partie du cœur battant de la ville. » Adresse culturelle incontournable de Chamonix, le petit cinéma de quatre salles fait l'unanimité chez les locaux. Totalement repensée, la grande salle du Vox permettra d'allier 7e Art et spectacles grâce à sa structure scénique et ses éclairages spécifiques. Et son décor extérieur en trompe-l'œil est très réussi.

*[www.cinemavox-chamonix.com/](http://www.cinemavox-chamonix.com/) 22 cour Bartavel/ 04 50 53 03 39 (programme) ou 04 50 55 89 98 (bureau).*



## CHAMBRE 9

« Ce bar & brasserie suédois est la cantine de Chamonix où l'on croise tous les locaux. C'est un des endroits de l'après-ski incroyable avec des groupes de musique live où les gens dansent sur les tables. Une véritable institution depuis les années 80. » Situé au pied de l'hôtel Gustavia avenue Michel Croz, Chambre 9 propose une cuisine internationale classique dans une ambiance toute montagnarde. Une carte éclectique et savoureuse : du hamburger Chambre 9 au poulet noir de cajou mangue, de la Quesadilla à l'entrecôte grillée, le chef propose chaque jour un plat du jour, salade mixte à 10,90 € très apprécié et une formule midi avec plat du jour, une boisson et un café à 15,90 €. C'est l'un des rendez-vous préférés des « gens du pays » qui viennent siroter leur café du matin en lisant le journal et commentant la vie locale au bar, déjeuner ou prendre l'apéritif en terrasse l'été. L'adresse chic et décontractée des alpinistes, touristes et « super skieurs », hauts lieux de l'après-ski et de la vie nocturne de Chamonix.

[www.hotelgustavia.eu/272](http://www.hotelgustavia.eu/272), avenue Michel-Croz/04 50 55 89 81.

[www.zornatt.ch](http://www.zornatt.ch)

## Design House

« Cette boutique de déco, tenu par un Suédois et une Française, appartient à la chaîne scandinave éponyme. Ils ont l'art de combiner à la perfection le beau et l'utile. Toutes leurs créations sont vraiment sympas et ont ce profil fonctionnel avec lequel j'aime agrémenter la décoration d'intérieur ». Basé à Stockholm, House Design imagine des collections de mobiliers, accessoires et textiles très design à l'esthétique minimaliste scandinave caractéristique. Des objets signés de 60 designers indépendants que l'on retrouve dans leurs magasins en propre mais aussi chez Habitat, Starbucks et dans la boutique du MoMa à New York. Quelques produits-phares : le fameux fauteuil Could by Lisa Widen, Family Chairs by Lina Nordqvist, Gardener sofa & table by Eva Schildt, Step by Karl Malmvall, Cord Lamp by Form us with love.

[www.designhousestockholm.com/278](http://www.designhousestockholm.com/278), rue Paccard/04 50 93 95 10.



## LA CRÉMERIE DU GLACIER AUX BOSSONS

« Quand on part en week-end à Argentière, on aime déjeuner à la crèmerie du Glacier, un restaurant au milieu des sapins. On y mange les meilleures raclettes et fondues de la vallée sur des nappes en toile cirée. C'est une tradition dans la famille. Pour s'y rendre, il faut traverser les sous-bois, habités de lutins... C'est magique ! Les enfants adorent. » Construite au début du siècle dans le hameau des Bossons, au pied du glacier éponyme, la crèmerie du Glacier était autrefois une buvette ou « crèmerie » qui accueillait les promeneurs. Maison et chalets d'hôtes très prisés, c'est la bonne adresse pour déconnecter.

[www.lacremierieduglacier.com/](http://www.lacremierieduglacier.com/) 333, routes des Rives, Les Bossons/04 50 55 90 10.

## LE MAT'CHA

« Ce petit salon de thé japonais, tenu par Junko, est notre rendez-vous du déjeuner. On y sert de la nourriture traditionnelle japonaise avec un plat unique par jour servi avec du thé et les fameux gâteaux-chiffon. » Situé au pied de l'hôtel des Crêtes Blanches, datant du début du siècle, où Christophe et Emmanuelle ont réalisé une extension (en 2003/2004) avec la création d'une véranda tout le long de la façade et l'aménagement de la cour, le Mat'Cha propose un menu à 12 € qui change chaque jour : curry japonais avec salade et sa sauce japonaise le mardi, mélomélo de riz et son assortiment de légumes le mercredi, « Bento » (le panier à pique-nique) avec crevettes panées et sa sauce japonaise salée-sucrée, salade de pommes de terre, légumes variés, soupe Miso le jeudi, sushis variés avec un assortiment de légumes, soupe Miso les vendredi et samedi, copieuse soupe Miso avec des boulettes de riz et une grande variété de légumes le dimanche. Tous les jours, un thé et un gâteau « du jour » vous sont proposés, avec la spécialité maison : le gâteau-chiffon (sponge cake) au thé vert ou au chocolat. Un délice de légèreté et de raffinement. Ouvert de 12 h à 18 h.

16, Impasse du Génèpi/04 50 53 05 62 (hôtel les Crêtes Blanches)  
ou 06 83 87 94 26.

## Djambelli

« La boutique de Catherine recèle des petits trésors d'artisanat venus d'Asie : des luminaires en nacre, des murs d'eau... C'est un endroit plein de poésie où l'on flâne à l'envi. Catherine est précurseur dans le commerce équitable, qu'elle a commencé voici dix ans, bien avant l'heure. » Deux fois par an, Catherine Declercq part à Bali en Indonésie, à la rencontre d'artisans autochtones découvrir leurs dernières créations en matière d'artisanat. Ces voyages, elles les entreprend depuis des années, utilisant sa petite boutique de Chamonix comme un pont entre l'Asie et l'Occident.

*catherine@djambelli.com/46, rue Paccard/ 06 07 77 51 01.*





# PIC-NIC CHAMPÊTRE ET GASTRONOMIQUE

DIMANCHE 13 JUIN  
AU PARC D'URIAGE  
À PARTIR DE 17H00

TARIF UNIQUE  
12 EUROS\*



LES MÊTS DE  
CETTE DÉGUSTATION  
GASTRONOMIQUE SERONT  
PRÉPARÉS EN PUBLIC PAR LE CHEF  
ET SA BRIGADE DANS  
LE PARC D'URIAGE.

ATTENTION, SEULS LES 400 PREMIERS  
VISITEURS AURONT ACCÈS  
AUX DÉGUSTATIONS.

\* PRIX HORS BOISSONS  
DONT 2 EUROS SERONT REVERSÉS  
À L'ASSOCIATION  
« L'ENFANT BLEU »

2 HEURES DE COURS  
POUR PRÉPARER  
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT,  
SUIVI D'UNE DÉGUSTATION  
EN COMPAGNIE DU CHEF  
AUTOUR DES MÊTS  
PRÉPARÉS.



## COURS DE CUISINE

VENEZ DÉCOUVRIR,  
CONCOCTER ET DÉGUSTER  
LES RECETTES  
DE CHRISTOPHE ARIBERT





LES TERRASSES  
D'URIAGE-LES-BAINS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
CHRISTOPHE ARIBERT  
2 ÉTOILES MICHELIN



OUVERT LE  
DIMANCHE



LE GRAND HÔTEL  
RESTAURANT LES TERRASSES  
40, PLACE DÉESSE HYGIÈ  
38410 URIAGE-LES-BAINS  
04 76 89 10 80



LA  
GASTRONOMIE  
POUR TOUS !

# Arpin



*l'art de vivre à la montagne depuis 1817*

[www.arpin1817.com](http://www.arpin1817.com)