cosy mountain

N#06
DEC/JANVIER 2011

l'art de vivre en montagne

RESORT
LES 3 VALLÉES
MADE IN DESIGN

DÉCORATION
UN ÉCOLODGE ULTRA-COSY
EN AUVERGNE

BIEN ÊTRE
6 SPAS DE RÉFÉRENCE
DANS LES ALPES

PORTFOLIO
CHALET MORNING GLORY À MEGÈVE...

EXCLUSIF
LE PREMIER GUIDE «BIÈRES DES ALPES»

L 12688 - 6 - F: 5,50 € - RD

FR. 5,50 € - CH : 10,50 FS - CAN : 8,75$CAD - AU/IT : 6,30 €

Bienvenue dans l'univers des Résid

DEVENEZ **PROPRIÉTAIRE** DANS LES PLUS GRANDES STATIONS DES ALPES :

SAVOIE

Val Cenis – **Les Chalets de Flambeau**
Peisey-Vallandry – **L'Orée des Neiges**
Tignes 1800 – **Kalinda Village**
Valmorel – **La Grange aux Fées**
Ste Foy Tarentaise – **La Ferme Eugénie**
St Martin de Belleville – **Les Chalets du Gypse**
La Rosière – **Le Lodge Héméra**
Crest Voland-Cohennoz – **La Belle Étoile**

HAUTE SAVOIE

Flaine – **Le Centaure**
Samoëns – **Alexane**
Les Carroz d'Arâches – **Chalet des Belles Pistes**
Combloux – **Les Diamants Blancs**
Châtel – **Les Chalets d'Angèle**

ISÈRE

Villard de Lans – **La Perle d'Ouréa**

HAUTES ALPES

Montgenèvre – **le Napoléon**

MGM
CONSTRUCTEUR

OBILIER D'EXCEPTION

ences de Tourisme signées MGM

POUR TOUTE INFORMATION, TÉL : +33 (0)4 50 09 62 62

www.mgm-constructeur.com

RBC MOBILIER

Partenaire mobilier des architectes
www.rbcmobilier.com

REPUBLIC OF **Fritz Hansen**

Photo NON CONTRACTUELLE

Le fauteuil EGG™ d'Arne Jacobsen à 2999 euros ttc chez RBC Mobilier - Lyon IIe

A l'occasion du cinquantenaire de l'hôtel Royal à Copenhague pour lequel Arne Jacobsen a dessiné le fameux fauteuil EGG™, nous vous proposons aujourd'hui et pour une durée limitée de 4 mois le fauteuil EGG™ au prix exclusif de 2999 euros ttc dans une large sélection de textiles. Offre valable du 1er octobre 2010 au 31 janvier 2011 chez RBC.

RBC Structures
13 rue Foch
34000 Montpellier
T. 04 67 60 75 06

RBC Contract
2 Plan d'Aviler
34000 Montpellier
T. 04 99 58 10 11

RBC Nîmes
1 pl. Salamandre
30000 Nîmes
T. 04 66 67 62 22

RBC Avignon
38 bld Saint Roch
84000 Avignon
T. 04 90 82 52 56

RBC Lyon
42 quai Rambaud
69002 Lyon
T. 04 72 04 25 25

O U V E R T !

FRITZHANSEN.COM

EDITO-RIAL

La « *cosy touch* » se propage vers d'autres sommets...

Les fidèles de Cosy Mountain l'auront noté, dans nos pages nous revenons souvent sur Megève, Courchevel et Val d'Isère, le triangle d'or de l'art de vivre la montagne en mode qualité. Dans ce numéro, quelques sujets sont évidemment consacrés à de nouveaux repères hors norme de ces trois glorieuses, tel ce chalet megévan, le bien nommé Morning Glory, qui se loue la bagatelle de 65 000 €la semaine… en pleine saison, rassurez-vous ! Plus qu'un chalet d'exception, un bien unique, une merveille. De Courchevel, on ne pouvait ignorer de la même façon la nouvelle table du Kilimandjaro et vous offrir les maquettes du Chalet de Pierres new look, revu et corrigé sous la houlette de Stéphane Courbit, une rénovation qui aura coûté plus de cinq millions d'euros et qui prouve à elle seule combien le Monsieur aime la montagne passionnément. L'erreur serait en effet de croire que seul l'argent permet cette audace, c'est faux. Sans être un sacerdoce, ce genre d'investissement n'est possible que lorsqu'il est réalisé avec le coeur, la passion, celle qui peut même vous faire faire des choses déraisonnables.

La bonne nouvelle est donc que cette vision pour une montagne qui gagne en gamme ne se limite plus aux quelques élues déjà citées. La « cosy touch » se propage désormais vers d'autres sommets. Oh, bien sûr, le mouvement n'a pas commencé avec l'édition –récente- de Cosy Mountain, mais il se confirme, c'est indéniable, pour devenir plus qu'une tendance, une vraie réalité qu'un seul numéro de Cosy Mountain ne saurait résumer. Dans ce numéro 6, nous avons retenu par exemple l'arrivée du Tahiti Eden Spa aux Saisies où l'on propose des soins à base de coquillage (sic) ; l'ouverture de cet hôtel 5 étoiles (en cours de classement) à La Clusaz, en plein centre (!), ce qui lui vaut son nom, Au cœur du village ; ou encore l'arrivée de cet écolodge au charme fou du côté de Chavagnac, dans le Cantal, au cœur des montagnes d'Auvergne. Lui se nomme Instants d'Absolu. N'en doutez plus, dans nos montagnes bien françaises, les frontières de la qualité s'élargissent. L'ouverture par le haut c'est tout de même mieux que le nivellement par le bas, non ?

C.B

SOMMAIRE

cosy mountain

PAGE 18

PAGE 22

PAGE 32

PAGE 38

PAGE 51

En couverture : Le salon du chalet Morning Glory, «realised by» Pure Concept.
À retrouver en page 22.
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

Directeur de la rédaction / Redacteur en chef
Claude Borrani
claude@freepresse.com 00 33 (0)4 79 65 46 13

Rédaction : Loïc Martin, Patricia Parquet, Isabelle Ambregna, Gilles Brochard, Maxime Pegatoquet, Martine Bale.

Photographies : Ludovic di Orio, Jeremy Wilson, David Richalet, Cédric Widmer, Frédéric Ducout, David Kassmann.

Direction artistique
Sandra Ortiger \ sandraortiger@me.com

Publicité
Directeur du service commercial et développement
Kamel Beghidja (46 11) kamelb@freepresse.com

Chefs de publicité
Patricia Hartung (46 29) patricia@freepresse.com
Fanny Marguet (46 10) fanny@freepresse.com

Administration et relations clients
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

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).

NEWS | 8

FOCUS
Courchevel. Stéphane Courbit redonne vie au **Chalet de Pierres.** | 16

ARCHITECTURE
Saga familiale. L'agence **Patriarche** fête un demi-siècle d'architecture. | 18

DÉCO
Megève. Découverte **en noir et blanc du Morning Glory**, chalet d'exception au Mont d'Arbois. | 22

Fenêtre sur lac. Le designer Willi Glaeser a ouvert les portes de sa maison sur les bords du Léman. | 32

Verbier. Le Chalet L. Raphaël, ou la démesure suisse version luxe. | 38

VISITE PRIVÉE
My Pod. À Chamonix, un Anglais nous prouve qu'il n'est pas nécessaire de vivre dans 200 m² pour être bien chez soi. | 46

La Clusaz. Une plongée au Coeur du Village, l'hôtel cinq étoiles des Pollet-Villard. | 51

Ecolodge. En Auvergne, une bâtisse trois fois centenaire fait vivre des Instants d'Absolu. | 60

COSY STORY
Le K2. Découverte en avant-première du nouveau projet des concepteurs du Kilimandjaro, à Courchevel. | 70

DESIGN
Tendance. Le pixel sort des écrans d'ordinateurs pour s'afficher sur les murs et inspirer des créateurs de mobilier. | 76

COSY ARTY
Voyages. Danielle et Olivier Föllmi : « La sagesse, c'est trouver le bonheur ». Rencontre avec un couple de passionnés passionnants. | 80

BIEN-ÊTRE
Après la pluie. À Genève, le **spa After the Rain** a redéfini la notion de bien-être. | 84

Sélection. De Courchevel à Val d'Isère, Cosy vous présente ses six spas coups de coeur. | 88

GASTRO
Pression. **Le guide des bières et brasseries des Alpes :** les meilleures mousses des montagnes ! | 94

Restaurant. **Le Confin des Sens :** trois amis aux commandes d'une des meilleures tables des Aravis. | 104

RESORT
Les 3 Vallées. Petit cours d'histoire du design au coeur du plus grand domaine skiable du monde. | 108

LA MONTAGNE DE
Point de vue. **Dominique Bergin** raconte sa montagne. | 114

news cosy

Par Patricia Parquet et la rédaction

Monderer : tendance outdoor chic

Cet hiver, Monderer Design surfe sur la tendance outdoor chic. Son nouveau modèle de chaussures montantes Mickelson est disponible en deux versions.

Prix : 205 euros, dans les boutiques Citadium et Monderer.

LE GRAND HÔTEL PARK***** DE GSTAAD FÊTE DES 100 ANS

Le premier hôtel de luxe de Gstaad vient de s'offrir une cure de jouvence pour célébrer son centième anniversaire. Après plusieurs mois de fermeture pour travaux, le public pourra découvrir sa nouvelle déco : subtil mélange de traditionnel à l'image des chalets de Gstaad à une élégance contemporaine.

MAISON DUPIN, REPÈRE GENEVOIS ULTRA COSY

Dans les colonnes de Cosy, on aime les références. Maison Dupin en est une. Elle crée du mobilier élégant et élabore des décorations raffinées mais elle collabore aussi avec des marques renommées comme Fendi, Kenzo, Baccarat, Swarowski, Presotto, Porsche Design ou encore Poggenpohl ou Pronorm pour les cuisines. Ce large choix de marques et les créations « maison » offrent une palette de possibilités sans fin où les intérieurs deviennent classiques ou contemporains mais toujours avec un souci de qualité tout helvétique.

Pour découvrir ces ambiances, on ne saurait trop vous conseiller un détour par le 22 rue Marziano, où le show-room s'étend sur trois étages et 1500m2. On y découvre un grand choix de tissus, moquettes, papiers peints mais aussi des cuisines, des meubles contemporains ou classiques ainsi que des échantillons de bois et de boiseries fines. Une caverne pour l'amateur (trice) de très jolies choses. La Pergola, au 22 rue de Champel, et la boutique au 6 Cours de Rive déclinent aussi l'esprit de la Maison Dupin à travers un ensemble d'ambiances créées à partir de meubles et d'objets véhiculant les valeurs de qualité et d'élégance propres à la marque. Un repère on vous dit !

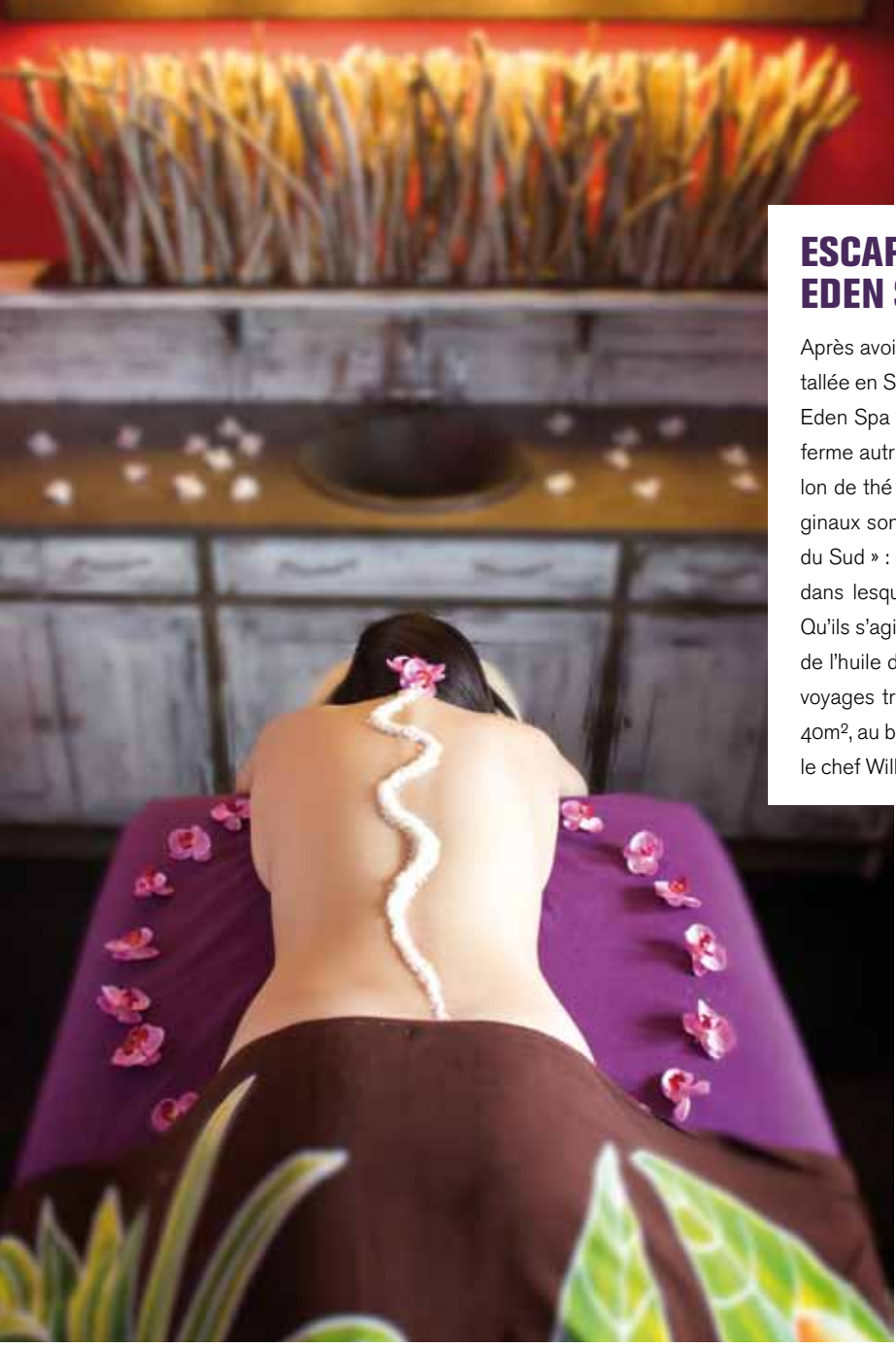
MAISON DUPIN - 22 rue Marziano, 1227 Les Acacias - Genève . Tel 00 41 22 304 44 64 / www.maison-dupin.ch

CHALET DE RÊVE À VAL D'ISÈRE

IDÉALEMENT SITUÉ ENTRE LE CENTRE DE LA STATION DE VAL D'ISÈRE ET LE DÉPART DES PISTES DE LA DAILLE, LE CHALET AEC COLLECTION (RÉFÉRENCE VIVIANITE) A ÉTÉ CONÇU POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES D'UNE CLIENTÈLE DE PRESTIGE. A DÉCOUVRIR EN FAMILLE OU EN AMIS, CET ÉCRIN À LA MONTAGNE S'ÉTEND SUR 270 M2 RÉPARTIS SUR 3 NIVEAUX, AVEC 6 GRANDES PIÈCES, 5 CHAMBRES ET 5 SALLES D'EAU SPACIEUSES AVEC HOME-CINÉMA, UNE PISCINE INTÉRIEURE CHAUFFÉE. POUR UN PLUS GRAND CONFORT, DES PRESTATIONS PERSONNALISÉES SONT PROPOSÉES POUR SE FAIRE COCOONER : GOUVERNANTE, MÉNAGE, LITS FAITS CHAQUE JOUR, ACCUEIL AU CHAMPAGNE, PETITS DÉJEUNERS ET GOÛTERS, DÎNERS PRÉPARÉS PAR LE CHEF, NAVETTE PRIVÉE... A PARTIR DE 15 000 EUROS / SEMAINE EN PÉRIODE BLANCHE, 31 345 EUROS/ SEMAINE EN VACANCES (CHALET POUR 10 PERSONNES).

TABLEAU VÉGÉTAL : UNE ŒUVRE À CULTIVER

Les tableaux végétaux offrent une décoration murale originale, à l'aide de plantes qui dépolluent et oxygènent notre intérieur ou notre lieu de travail. Ce concept eco-design est proposé par les Jardins de Chloé, une société haut-savoyarde basée à Saint-Jorioz. Facile d'entretien, le tableau peut être personnalisable (couleur, texte, image) pour un cadeau pas commun. Les végétaux, plantes ou fleurs, sont choisis en fonction de l'ambiance que l'on souhaite créer. Ce concept a reçu la médaille d'argent au Salon des inventions de Genève et le prix CREACC de la création au féminin.



ESCAPADE DES MERS DU SUD AU TAHITI EDEN SPA, AUX SAISIES

Après avoir vécu plusieurs années en Polynésie, Karine Bouchage s'est installée en Savoie, dans la station des Saisies. Elle a ouvert l'an dernier le Tahiti Eden Spa & Lounge, dont le concept évolue cet hiver. Au cœur d'une vieille ferme autrichienne, 400m² sont dédiés à un centre de soins, enrichi d'un salon de thé situé sur les pistes de ski et de chambres d'hôtes. Des soins originaux sont prodigués, à base de coquillages, comme « Escapade des mers du Sud » : modelage de 90 minutes à base de palourdes polies du Pacifique dans lesquelles a été inséré un mélange 100 % naturel et biodégradable. Qu'ils s'agissent d'un gommage fruité de papaye ou de goyave, de la volupté de l'huile de fruit de la passion, les rituels de beauté sont une invitation aux voyages très originale. Cet hiver, un spa de nage complète le hammam de 40m², au beau milieu des champs de neige. Et pour compléter votre bonheur, le chef Willy Charrier proposera une cuisine légère et raffinée pour le midi.

cosy news

LE CAFÉ DE L'ARVE : RESTAURANT LOCAVORE

Connaissez-vous le principe des restaurants locavores ? Ils proposent une cuisine à base de produits de saison, issus d'exploitation 100 % locales. Le Café de l'Arve, restaurant locavore de l'hôtel de l'Arve à Chamonix, propose ainsi une cuisine à base de produits provenant exclusivement des territoires proches du Mont-Blanc (les deux Savoie, le Valais et le Val d'Aoste). Les chefs ont sélectionné les meilleurs producteurs et mitonnent du fond des cuisines des saveurs inédites, d'une exquise fraîcheur.

Huiles & Baumes : du bio pour de vrai made in Annecy

La ligne de cosmétiques écolo chic Huiles & Baumes, fabriquée à Annecy, propose un nouveau soin du visage, certifié Ecocert et Cosmébio. La Crème intense 24h/24, contaenue dans un flacon compact facile à emmener en voyage, est un concentré de plantes et fleurs de montagnes (edelweiss, arnica, camomille, lilas d'été et thym). Un soin complet dont les vertus sont multiples : anti-âge, anti-oxydante, hydratante, cicatrisante et apaisante, pour un confort assuré pendant 24 heures.

Crème intense 24h/24, 40 ml, 41 euros www.huiles-baumes.com

MGM CONSTRUCTEUR LANCE DIX NOUVEAUX PROGRAMMES CET HIVER DANS LES ALPES

Parmi ces nouveautés, à noter qu'en bon découvreur de nouvelles destinations, MGM a eu le coup de coeur pour Châtel, petite station de Haute-Savoie, labellisée Famille Plus, reliée à l'un des plus grands domaines skiables du monde : les Portes du Soleil et ses 600km de pistes, à cheval sur la France et la Suisse. MGM y bâtit un nouveau programme : Les Chalets d'Angèle

Résidence de Tourisme****, Les Chalets d'Angèle disposent d'un vaste salon d'accueil, d'un espace aquatique ludique et de remise en forme de 1200m², de commerces dont un point ski et un drugstore. Orienté au sud, l'ensemble immobilier se compose de sept bâtiments comprenant des appartements, du 2 au 5 pièces. Situés dans un environnement exceptionnellement préservé, Les Chalets d'Angèle adoptent le vocabulaire architectural local et les matériaux régionaux (soubassements de pierres, façades en mélèze naturel animées par le jeu des balcons, toitures à deux pans en tavaillons...) mais également les dernières innovations en termes de qualité environnementale (panneaux solaires dédiés au préchauffage de l'eau pour la piscine et l'espace récréatif, isolation performante par l'extérieur, gestion technique centralisée du chauffage et de l'éclairage de la résidence... Les Chalets d'Angèle visent un très haut niveau de performance énergétique (THPE). Livraison de la première tranche prévue pour le quatrième trimestre 2012.

www.cgh-residences.com

PUBLICITE

Un mètre de gourmandise au chocolat !

Patrick Agnellet, le maître chocolatier de Parfum Cacao, à Annecy-le-Vieux, innove avec la création de « Chocolats Grands Crus » où toute l'histoire du chocolat, ses cépages, ses crus, ses saveurs… sont rassemblés dans une collection spéciale. A découvrir également, le « mètre chocolatier », il s'agit d'un coffret prestigieux d'un mètre de chocolat.

ICE-SHOCK BAR : FRISSONS GARANTIS À L'ALPE D'HUEZ !

Bar d'altitude sur le domaine skiable de l'Alpe d'Huez, le Ice-shock Bar propose de déguster des shooters (mélange d'alcools forts), servis dans des gobelets en glace, dans un décor lui aussi glaciaire. Il s'agit d'une énorme grotte, avec bar et sculpture en glace, sonorisation et jeux de lumière. L'endroit est le rendez-vous incontournable pour s'amuser et danser sur les rythmes endiablés des Dj qui mixent tous les après-midis. Chaussures et tenue de ski obligatoires. Un endroit insolite qui ne laisse pas de glace !

LA VIE MOUVEMENTÉE DE RENÉ DESMAISON

Les Editions Guérin viennent de publier un nouveau beau livre en toile rouge, consacré aux alpinistes légendaires. Livre-événement, « La montagne en direct, la vie de René Desmaison » retrace la vie de cet alpiniste hors normes sous la forme d'un polar-biographique. Son auteur propose un récit palpitant avec le drame des Grandes Jorasses, datant de 1971, en toile de fond. Goût du risque, tragédie, suspense, bagarre, amour et séduction : tous les ingrédients du polar et du roman d'aventure sont réunis. Un livre très documenté, riche en photos d'archives et en témoignages pour rendre un nouvel hommage, trois ans après sa disparition, à un héros de l'alpinisme devenu une légende.

« La montagne en direct, la vie de René Desmaison », par Antoine Chandellier, 300 pages, aux Editions Guérin, 55 euros.

«L'IMPOSSIBLE», RESTAURANT BIO ITALIEN

C'est dans sa ferme authentique de 1754 que L'Impossible s'est métamorphosé pour devenir le premier restaurant biologique et naturel de Chamonix : une cuisine saine, des ingrédients qui respectent les rythmes de l'homme et des saisons.

cosy news

UN NOUVEAU LABEL : CITY BREAK

LES CITY BREAK SE DÉVELOPPENT UN PEU PARTOUT EN FRANCE. IL S'AGIT D'HÉBERGEMENT (CHAMBRE D'HÔTES, MAISON OU APPARTEMENT), SITUÉS DANS LES COMMUNES DE PLUS DE 20 000 HABITANTS ET DANS LES VILLES À FORT INTÉRÊT TOURISTIQUE ET D'ENVERGURE INTERNATIONALE. LES HÉBERGEMENTS SONT CLASSÉS EN DEUX CATÉGORIES : LE CITY BREAK CONFORT ET PREMIUM VISANT LE HAUT DE GAMME. IL EXISTE QUATORZE CITY BREAK EN RHÔNE-ALPES DONT DEUX CHAMBRES D'HÔTES À CHAMBÉRY (EN PHOTO LA CHAMBRE D'HÔTES «LES SUITES DE L'HÔTEL DE SAUTET À CHAMBÉRY) ET DEUX À ANNECY (UN APPARTEMENT ET UNE CHAMBRE D'HÔTES). CE PARC EST EN PLEIN DÉVELOPPEMENT. DE NOUVEAUX HÉBERGEMENTS SERONT LABELLISÉS EN 2011.

NICOLAS SALE : UN NOUVEAU CHEF À LA TABLE DU KILIMANDJARO

Nicolas Sale et son équipe rejoignent cet hiver La Table du Kilimandjaro, restaurant du prestigieux hôtel 5* du même nom à Courchevel. Il a travaillé pour des tables prestigieuses, obtenant son premier macaron au Guide Michelin en 2006 pour sa cuisine au Monte Cristo-Hôtel du Castellet. Arrivé en 2009 au Cap d'Antibes Beach Hôtel, il maintient le macaron dès mars 2010 au restaurant les Pêcheurs. Il quitte le sud et poursuit son ascension à Courchevel, accompagné de son second, de son chef pâtissier et de ses collaborateurs. A découvrir, une carte à son image : rigoureuse, respectueuse des produits, des saisons et sincère.

Du caviar dans les soins des Deep Nature Spa by Algotherm

La Russie, son caviar, ses brumes hivernales, ses paillettes, prennent leurs quartiers d'hiver dans les Deep Nature Spa by Algotherm. Un nouveau soin Algotherm, inspiré des steppes Russes, est proposé depuis ce mois de décembre. Il s'agit de 1h15 de modelage glamour corps et visage où s'entremêlent le chaud et le froid, le caviar et la brume fraîche régénérante, réhaussés par les extraits d'argousier. Prix 140 euros.

ALPINE SOFA, DES TÉLÉSIÈGES RÉHABILITÉS

L'excellent Thierry Lepivert, l'homme à l'origine de cette idée non moins excellente, réécrit la fin de l'histoire de ces vieux télésièges voués à sombrer au fond d'un hangar industriel… Ou comment réécrire une nouvelle vie «art & déco» à un objet symbole des sports d'hiver. La première ligne se compose de huit pièces uniques et numérotées, livrées avec un certificat attestant de sa provenance et de son histoire. Imprimées «vache», bayadère ou velours chatoyant habillent cette série. Excellent on vous dit !
A partir de 2200 euros (hors frais de fixation)
alpinesofa@servicepluscompany.com

cosy news

NOUVELLE BOUTIQUE FROJO : DES BIJOUX ET DES MONTRES D'EXCEPTION

Horloger-joailler depuis 1854, Frojo ouvre un nouvel écrin en plein coeur de Val d'Isère, à proximité de l'office du tourisme. Une belle occasion pour se faire plaisir en choisissant parmi les plus grandes marques : Rolex, Cartier, Bulgari, Chanel, Piaget, Boucheron, Dinh Van… Des bijoux raffinés pour briller au sommet !

MUSÉE EN PLEIN AIR À COURCHEVEL

Impossible de ne pas les voir. Courchevel organise une exposition d'œuvres monumentales originales baptisée « Confrontation au sommet », du 4 décembre au 25 avril 2011. Des sculptures de Rodin, Michel-Ange, Folon, Botero, Dali, De Luigi, Arnoldi, De Chirico sont à découvrir à ciel ouvert, un peu partout dans la station.

LES CHALETS DE PHILIPPE À CHAMONIX

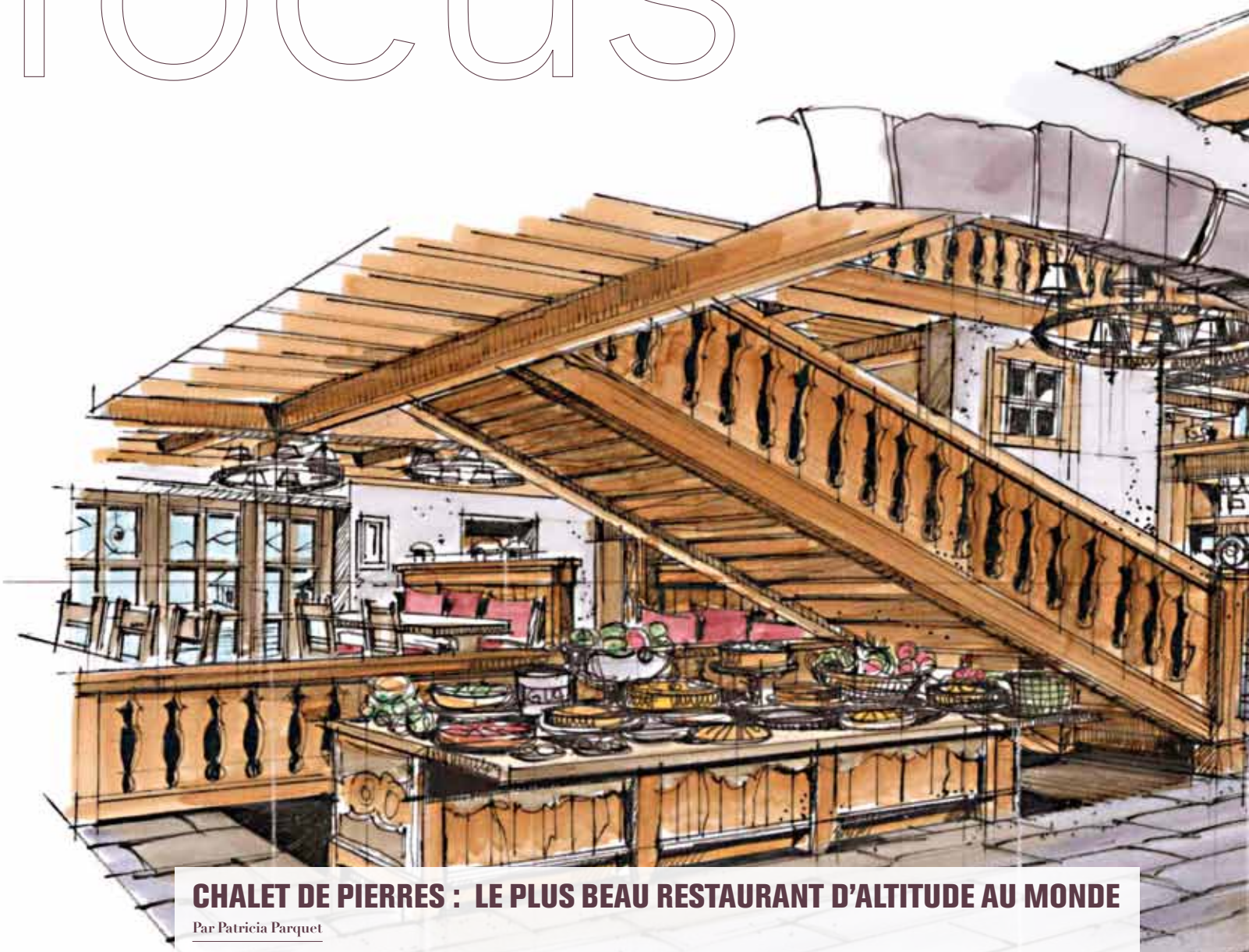
« Les Chalets de Philippe », charmant hameau hôtelier de luxe à l'esprit authentique, inaugurent cet hiver un nouveau mazot baptisé « Le Clopet » au Lavancher à Chamonix. A l'image des neuf autres chalets du hameau, la terrasse du Clopet s'est vue agrémentée d'un jacuzzi fonctionnant sans chlore, aux vertus tant curatives que relaxantes.

www. chaletsphilippe.com

UN HIVER AU CHAUD AVEC ALEXANDRE TURPAULT

DEUX NOUVELLES COLLECTIONS DE LA MARQUE DE LINGE DE MAISON HAUT DE GAMME ALEXANDRE TURPAULT SONT À DÉCOUVRIR POUR RENDRE SON INTÉRIEUR CHAUD ET DOUILLET. LA COLLECTION « SHETLAND » EN 100% BABY ALPAGA EST FACILE À RECONNAÎTRE AVEC SON MINI CHEVRON ET SES FINITIONS FRANGES ET BOUTONS CUIR. A APPRÉCIER ÉGALEMENT, LA DOUCEUR DE LA FAUSSE FOURRURE DU PLAID, DU COUVRE-LIT ET DES COUSSINS ALEZAN. LES MATIÈRES SOYEUSES OU AU VELOUTÉ EXTRÊME SE CONJUGUENT DANS LES HARMONIES DE GRIS GRAPHITE ET DE CHOCOLAT D'ÉBÈNE.

PUBLICITE



CHALET DE PIERRES : LE PLUS BEAU RESTAURANT D'ALTITUDE AU MONDE

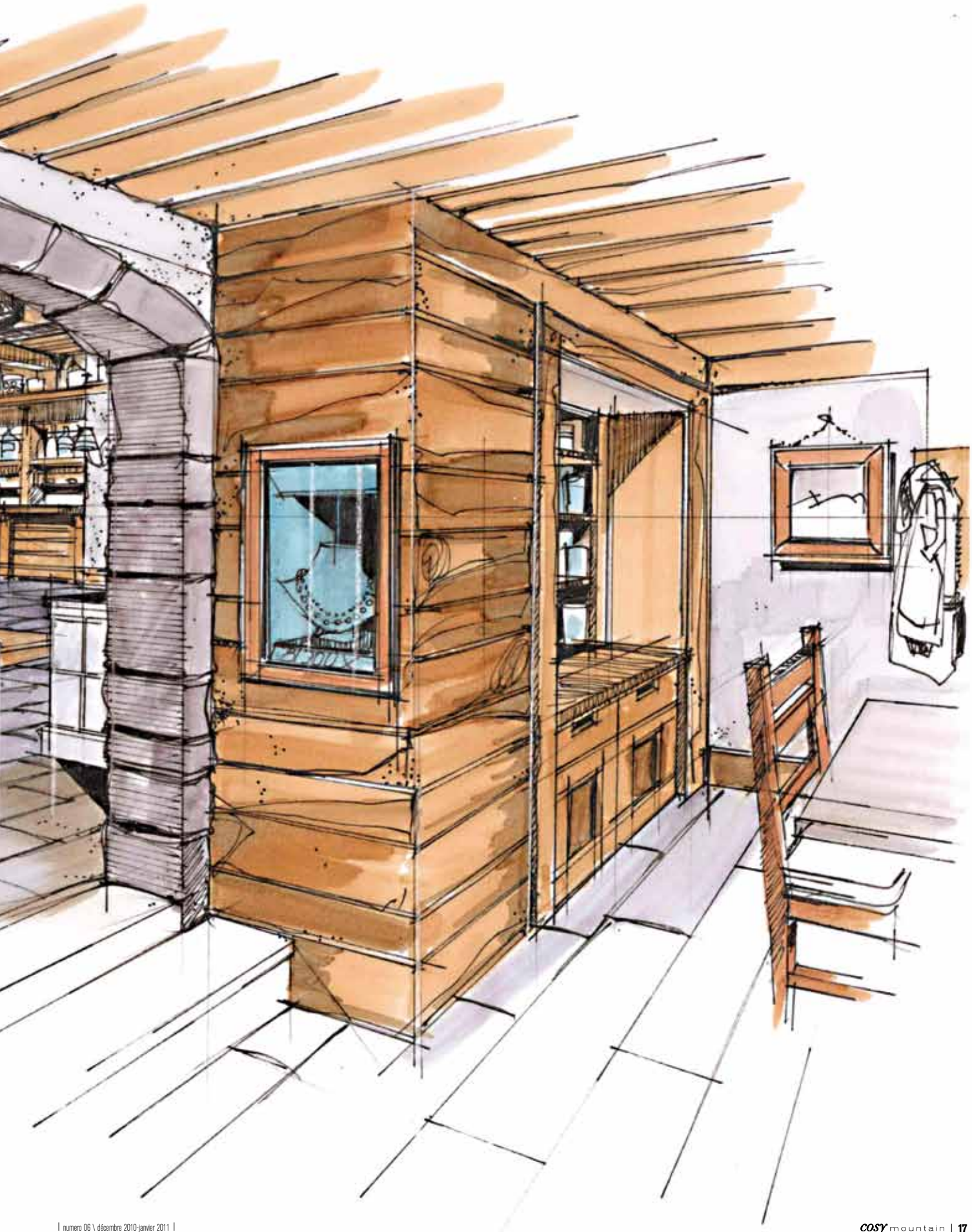
Par Patricia Parquet

Le Chalet de Pierres, restaurant luxueux situé sur le domaine skiable de Courchevel, vient d'être entièrement rénové. Son authenticité, le choix des matériaux, les moyens déployés pour accroître sa réputation en font l'un des plus beaux restaurants d'altitude au monde.

Le cadre est magnifique et le lieu enchanteur. Difficile de ne pas tomber sous le charme du Chalet de Pierres, qui a fait l'objet de toutes les attentions pendant plusieurs mois. Ce restaurant d'altitude sera sans aucun doute une halte incontournable pour les skieurs cet hiver, en quête d'une adresse exceptionnelle et gourmande à Courchevel. Ce chalet a été racheté l'an dernier par Stéphane Courbit, également propriétaire de l'hôtel les Airelles***** dans la station, qui n'a pas lésiné sur les moyens. Cinq millions d'euros ont été nécessaires pour transformer, agrandir, sublimer et redonner à cet établissement le cachet des chalets d'autrefois, le luxe et le souci du détail en plus.

Une patinoire de 200 m², réservée exclusivement aux clients, a été construite en continuité de la terrasse du restaurant. Une halte shopping sera également possible dans la boutique éphémère Chanel, installée à l'entrée du chalet. Quant à l'ambiance, elle sera festive de jour comme de nuit avec la présence d'artistes résidents, mais aussi à travers les soirées ski by night et bien d'autres surprises encore.

La décoration intérieure a été confiée à Christophe Tollemer, décorateur réputé, qui a su capturer la magie de ce site et lui conférer toute sa grandeur. Il a créé une boulangerie à l'intérieur du chalet, des coins salons, tranquilles et douillets, autour d'une grande cheminée en pierres et en bois, les principaux matériaux utilisés.
Installé confortablement sur l'immense terrasse plein sud, face à la Saulire, chacun profitera de la vue avant de se délecter d'une cuisine généreuse et raffinée. Le must au sommet !



ARCHI-TEC-TURE

PATRIARCHE
50 ANS
D'ARCHITECTURE
RESPONSABLE ET DURABLE

L'AGENCE PATRIARCHE & CO A CÉLÉBRÉ CETTE ANNÉE SES CINQUANTE ANS D'ARCHITECTURE DEPUIS SON SIÈGE AU BOURGET-DU-LAC. LA SAGA FAMILIALE A DÉBUTÉ EN 1960 AVEC BERNARD PATRIARCHE. VINGT-CINQ ANS PLUS TARD, JEAN-LOUP (L'UN DES SIX ENFANTS) ASSURE LA RELÈVE SUITE À LA DISPARITION PRÉMATURÉE DE SON PÈRE. L'AGENCE, AUX MÉTHODES INNOVANTES ET PERFORMANTES, A ACQUIS UNE RÉPUTATION D'ENVERGURE NATIONALE PUIS INTERNATIONALE. SA SINGULARITÉ ? ÊTRE L'UNE DES RARES AGENCES À INTÉGRER DES INGÉNIEURS AU SEIN DE SON ÉQUIPE.

Par Patricia Parquet / Photos Patriarche

Impossible d'évoquer l'ascension fulgurante de l'entreprise Patriarche sans évoquer les liens du sang. Créée en 1960 à Chambéry par Bernard Patriarche, l'agence d'architecture compte aujourd'hui 125 collaborateurs. Quinze d'entre eux sont des membres de la famille. Jean-Loup Patriarche et son frère Xavier préfèrent rester discret sur le sujet et mettre en avant leurs associés : Marjorie Zabollone, ingénieur, Didier Rojon, économiste, Jean-Michel Villot et Bernard Maillet, tous deux architectes et beaux-frères.

Dans la famille Patriarche, si vous demandez le fils, vous rencontrerez Damien, 31 ans, directeur général de l'agence d'architecture depuis 2006 et ingénieur de formation. Il nous présente son père Jean-Loup Patriarche, la cinquantaine sémillante, président de Patriarche & Co, père de quatre enfants : *« C'est un aventurier, sacré travailleur, avec un côté gamin. Il est curieux de tout et aime être étonné »*. Le « grand patron » retrace en quelques dates l'histoire de cette agence, véritable patrimoine familial, laissé par son père, mort à tout juste 54 ans.

D'une pratique artisanale à une ambition internationale

1960-1985 : Bernard Patriarche réalise principalement des logements sociaux, des équipements publics pour les collectivités, des bureaux et des bâtiments industriels. Précurseur dans le domaine de l'architecture bioclimatique, il remporte dès 1980 un concours sur les maisons solaires. Soucieux d'intégrer ses projets dans leur site, il avait une approche très contemporaine de l'architecture. A l'époque, l'agence ne comptait que six salariés.

1985-2000 : Bernard Patriarche meurt brutalement des suites d'une maladie. Jean-Loup, diplômé de l'Ecole spéciale d'architecture de Paris comme son père, assure la relève à 28 ans. En 1989, il remporte le concours public pour l'Université des sciences à Savoie Technolac et restructure l'agence. Au début des années 1990, il crée Technica, une société d'ingénierie *« pour que la technique soit intégrée en amont dans le projet. Nous nous sommes inspirés du modèle anglo-saxon. Aujourd'hui, nous sommes une des rares agences françaises à intégrer des ingénieurs dans notre équipe »*, dit-il une pointe légitime de fierté au fond des yeux.

A la même époque, Patriarche remporte le concours pour les laboratoires Boiron dans le Rhône et acquiert rapidement une notoriété nationale puis internationale dans le monde des laboratoires pharmaceutiques.

2000-2010 : l'agence connaît un développement majeur. Avec une douzaine de collaborateurs en 2000, elle en compte actuellement 125 dont la moyenne d'âge est de 36 ans ! Elle ouvre quatre agences satellites à Lyon (notamment pour assurer le suivi du chantier du Musée des Confluences), à Annecy, Paris et Montréal.

« Laisser un patrimoine pertinent aux générations futures »

L'agence met son talent au profit de nombreux projets en région Rhône-Alpes, mais aussi au Togo, à Madagascar, Shangaï…, « *avec toujours cette logique de développement durable. Nous souhaitons laisser un patrimoine architectural et urbanistique pertinent au regard des générations futures* » précise Jean-Loup Patriarche, très enthousiaste.

L'architecture de Patriarche & Co se présente comme une architecture à vivre, aux formes épurées et à la géométrie rigoureuse. *« Notre style est moderne, formel tout en évitant l'inutile, le redondant et le décoratif. Le bâtiment doit être le plus honnête possible avec son lieu, sa fonction et ses usages. Ce n'est pas une architecture du paraître, mais une architecture de l'être, avec une place importante consacrée à la transparence et à la lumière. Et aussi une architecture à voir et à vivre ».*

Pour Xavier Patriarche, 41 ans, architecte, associé et directeur de projets, la plus emblématique des 1800 réalisations reste le House Boat : dix bureaux sur pilotis en zone inondable à Savoie Technolac. La plus impressionnante : l'entreprise Genzyme, construite à Lyon pour un groupe pharmaceutique américain. On peut citer encore le Phare à Chambéry, la CCI de Haute-Savoie, Alpexpo à Grenoble, l'Ecole de commerce de Chambéry, le siège de Somfy à Cluses, les laboratoires Boiron et Biomérieux et un immeuble d'hébergements de sans-abri à Lyon. Patriarche, une lignée qui possède, sans aucun doute, l'ADN de l'architecture.

A lire également :

« Patriarche & Co, architectes et ingénieurs, 1960-2010 »publié par Somogy, Editions d'art.

Ci-dessus : maison contemporaine avec vue sur le lac du Bourget, le fief Patriarche.
Ci-dessous à gauche : le Phare, la nouvelle salle de spectacle de Chambéry qui accueille notamment des concerts et les matches de la fameuse équipe de hand.

Ci-dessous à droite : le siège de l'agence Patriarche sur le technopôle Savoie Technolac.
En bas : les House Boat, sympathiques surfaces de bureaux de 400 m², construits sur des marais, d'où les pilotis.

À Megève, sur les hauteurs du Mont d'Arbois

Morning Glory

LE RÊVE EN NOIR & BLANC

Par Loïc Martin / Photos Ludovic di Orio

Autour de la piscine en ardoise et pierres de Vals, l'ambiance a été voulue très zen : grands voilages, vases démesurés, statue de bouddha, fauteuils en osier avec de gros coussins moëlleux...

Dans la chambre de maître, comme dans toutes les autres pièces, on ne trouve que des matériaux nobles : bois brossé, tête de lit en velours, fourrure véritable... Et lit King size !

Morning Glory

LE RÊVE EN NOIR & BLANC

SUR LES HAUTEURS DE MEGÈVE, AU MONT D'ARBOIS, UN CHALET A RETENU NOTRE ATTENTION. LE MORNING GLORY (REALISED BY PURE CONCEPT), BÂTISSE DE 1700 M2 TOUTE DE PIERRE ET DE BOIS RÉNOVÉE EN 2004, A ÉTÉ DÉCORÉ -AVEC GOÛT - PAR NATHALIE ARNOUX (PURE DESIGN GENÈVE), QUI EXPORTE SON SAVOIR-FAIRE ENTRE GENÈVE, ST TROPEZ ET MIAMI.

À PEINE LA PORTE FRANCHIE, ON SE RETROUVE DANS UN UNIVERS TOURNÉ VERS LA SÉRÉNITÉ, OÙ CHAQUE OBJET, CHAQUE MEUBLE, CHAQUE COULEUR RESPIRE L'HARMONIE. LA PURETÉ DES LIGNES N'A D'ÉGAL QUE LA QUALITÉ DES MATÉRIAUX : BOIS BROSSÉ, INOX, PIERRES DE VALS...

LE MORNING GLORY, QUI PEUT ACCUEILLIR JUSQU'À VINGT PERSONNES, ABRITE EN RÉALITÉ DEUX ESPACES DE VIE. UNE PARTIE PRINCIPALE, AVEC AU PREMIER ÉTAGE TROIS GRANDES CHAMBRES, UNE CUISINE SPACIEUSE, UNE GRANDE SALLE À MANGER ET UN SALON QUI S'OUVRE SUR DE LARGES BAIES VITRÉES. DERRIÈRE, UNE IMMENSE TERRASSE ENSOLEILLÉE, SANS VIS-À-VIS... AU REZ-DE-CHAUSSÉE, DEUX AUTRES CHAMBRES, DONT UNE QUI DONNE ACCÈS À LA SUPERBE PISCINE EN ARDOISE DE 70 M2, AU HAMMAM ET AU SAUNA.

LA SECONDE PARTIE, RÉSERVÉE AUX INVITÉS, REGROUPE CINQ CHAMBRES, CUISINE, SALLE À MANGER ET CAVE À VINS, ET PEUT-ÊTRE COMPLÈTEMENT AUTONOME.

UN CHALET VRAIMENT UNIQUE QUE COSY VOUS FAIT DÉCOUVRIR AU TRAVERS DE L'OBJECTIF DE LUDOVIC DI ORIO, QUI A SU CAPTURER À LA FOIS LA BEAUTÉ ET L'INTIMITÉ DES LIEUX.

Le salon, la pièce la plus spacieuse de la maison, est à l'image du reste du chalet, grandiose : canapés sans fin, baies vitrées interminables, accès à l'immense terrasse exposée plein sud...

Avec ses jeux de miroirs, la piscine est l'une des pièces les plus marquantes. C'est aussi la première que l'on découvre : on y accède juste après l'entrée, de même que le spa, hammam et sauna.

Morning G

LE RÊVE EN NOIR & BLANC

Morning Glory

LE RÊVE EN NOIR & BLANC

Très lumineuse, la cuisine est habillée d'inox, apportant une touche contemporaine qui s'harmonise bien avec le bois omniprésent.

Tarif sur demande.
Chalet Morning Glory en location à l'agence Sotheby's International Realty
Propriétés de Megève - Propriétés de Courchevel
Tel : +33 (0)4 50 91 74 38 / www.megeve-sothebysrealty.com

Création : K6 création - Réalisation : www.exelancestudio.fr - RCS 350 332 045 - Photos : Sémaphore - Thinkstock / iStockphoto / Hemera

Capri
Impasse des Castors
Route d'Arenthon, direction Reignier
74800 St Pierre en Faucigny
Tél. : 04 50 03 50 86
www.capri.fr

Sur un terrain de 2700 m², la maison en recouvre 500, dont la moitié utilisable. « Le reste, c'est de l'air », explique Willi Glaeser en parlant notamment de la cour extérieure, voulue comme un élément à part entière de la maison. Comme dans nombre de réalisations contemporaines, c'est la circulation qui a été privilégiée, ainsi que le jeu sur les reflets et les transparences.

FENÊTRE SUR LAC

POUR LEUR PREMIÈRE RÉALISATION D'HABITAT PRIVÉ, L'ATELIER OÏ A EU CARTE BLANCHE DE LA PART DE WILLI GLAESER, GRAND PATRON DE LA FIRME WOGG, POUR UNE MAISON QUI JOUE HABILEMENT AVEC LA NATURE ET LES ÉLÉMENTS QUI L'ENTOURENT. VISITE.

Texte : Maxime Pégatoquet (www.mc-2.ch) / Photos: Cédric Widmer

Depuis la route, on ne voit rien. Tout juste un toit plat d'une couleur ocre qui se fond dans la végétation. Depuis le lac, on n'en voit guère plus d'une maison qui se plaît à jouer à cache-cache avec son environnement. Pour les plaisanciers, les rameurs et les canards de passage, c'est une fenêtre. Un immense oeil de cyclope, comme posé sur un remblai végétalisé, qui gobe le paysage de façon panoramique et qui épouse l'ensemble de la façade. Dix-neuf mètres de longueur pour quelque quatre mètres sous plafond. Et, comme le confirme Willi Glaeser, son propriétaire, pas mécontent de son petit effet, *« c'est la seule maison qui ne se voit pas »*. Même si certains ne se sont pas gênés de lui reprocher d'avoir *« rompu avec la tradition »*.

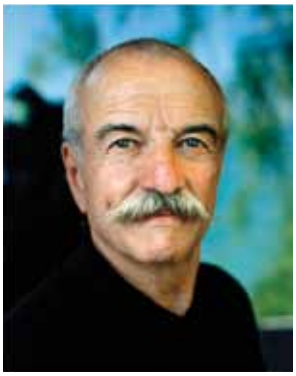
Construction atypique dans le littoral local, on peut la considérer comme une oeuvre d'art. Ou un meuble, en ce qui le concerne. Pas tant pour des prouesses techniques, énergétiques ou domotiques, mais parce qu'elle représente l'aboutissement d'une réflexion intégrale entre son initiateur, Willi Glaeser donc, patron de la firme Wogg et designer notoire (il est l'un des deux Suisses vivants à faire partie de la Bible du design parue chez Phaidon), et le trio neuchâtelois de l'atelier Oï. «J'ai toujours vécu comme ça, ajoute-t-il, car l'idée était de ne pas avoir à investir les lieux par après, puisque tout aurait été pensé avant». En pratique, cela donne qu'entre la première esquisse de croquis sur la base de l'ancienne demeure et l'installation du dernier bout de meuble de cette villa, rien n'a été laissé au hasard... l'emplacement du mobilier, la contenance des bibliothèques ou des tiroirs de l'établi, la colorimétrie des murs que ne viendraient parasiter aucun accrochage. Juré,craché, Willi Glaeser avait promis qu'il ne viendrait rien ajouter à ce qui avait été défini dans le brief originel, et il a presque (seul deux tableaux de son beau-frère ont trouvé grâce à ses yeux, mais c'est la famille) tenu parole! *« On a répondu par l'architecture »,* affirme-t-il.

Une carte jaune

Pour cette carte blanche qui tend plutôt vers la carte jaune tirant sur l'aubergine avec des touches de chocolat, il a fait appel à l'atelier Oï, un trio d'archidesigners auquel il avait déjà confié l'élaboration de certains de ses produits. En résulte un objet mi-maison de vacances, villa pour recevoir des amis avec des lits nichés un peu partout, mi-jardin zen avec ses cadrages naturels sur une nature limite sauvage par endroits. *« On s'y sent bien »*, acquiesce-t-il.

L'emplacement du mobilier, la contenance des bibliothèques ou des tiroirs de l'établi, mais aussi la colorimétrie des murs, rien n'a été laissé au hasard dans cette villa appartenant au patron de la firme Wogg. C'est la jeune agence Oï qui s'est vu confier la décoration intérieure et elle avait carte blanche.

Question intérieur, **Willi Glaeser** a choisi l'option du « less is better »



Question intérieur, il a choisi l'option du « less is better », genre « on a choisi l'essentiel et laissé de côté le superflu ». Super maison de vacances, elle respire les activités du week-end et joue sur l'apaisement des sens une fois à l'intérieur. Sol industriel pour un rendu plus doux, plafond acoustique, couleur murales qui empruntent à la palette chromatique des végétaux alentour jusqu'à s'asssombrir au fur et à mesure qu'on y pénètre plus avant, voilage façon filet de pêcheur qui ondule au gré du vent, mais ombrage par ailleurs les rayons extérieurs. La maison est tout en lignes de fuite, transpercée de points de vue. Normal pour un homme qui se révèle un marcheur invétéré et dont une carte est toujours grande ouverte sur sa table de travail. Du reste, il l'avoue lui-même, il a arpenté mètre par mètre le rivage de ce lac, entre Neuchâtel et Grandson, en quête d'un bout de terrain qui se refusait à lui.

Une villa témoin

Maison d'une cohérence absolue, elle est aussi le reflet du travail d'un homme qui n'a jamais cherché à avoir les yeux plus gros que le ventre. En témoigne un physique étonnement jeune, une moustache qui s'amuse par monts et par vaux (en raquettes, en bateau ou à moto), et un parcours professionnel dont la lisibilité, à travers la maison d'édition Wogg, est exemplaire. Vingt-cinq ans de création et tout juste une cinquantaine de pièces, à raison de, grosso modo, deux nouveautés par année. Des pièces que l'on retrouve naturellement pour la plupart dans une maison qui, pour le coup, fait un parfait showroom. Entre rigueur et folie douce. A table, sous les carillons lumineux que l'atelier Oï a réalisé pour Foscarini, on trouve les chaises Wogg 37 et la table Wogg 38 d'Alfredo Häberli. Dans la chambre, le lit moustiquaire, dessiné par l'atelier Oï, est numéroté Wogg 24. La table extérieur en aluminium est également de l'atelier neuchâtelois, les transats gonflables sont de feu Hannes Wettstein...

Son intérieur est comme un catalogue destiné à prouver combien son mobilier est agréable à vivre, alors qu'il a souvent, au départ, été pensé pour travailler. *« Selon moi, il est idiot de faire des choses bon marché. Il faut qu'un objet est le potentiel de devenir un classique, sinon le but est manqué. Mais il y a une sacrée contradiction à surmonter entre le fait d'imaginer un meuble contemporain tout en essayant d'en faire d'emblée un classique ».*

Un meuble naturel

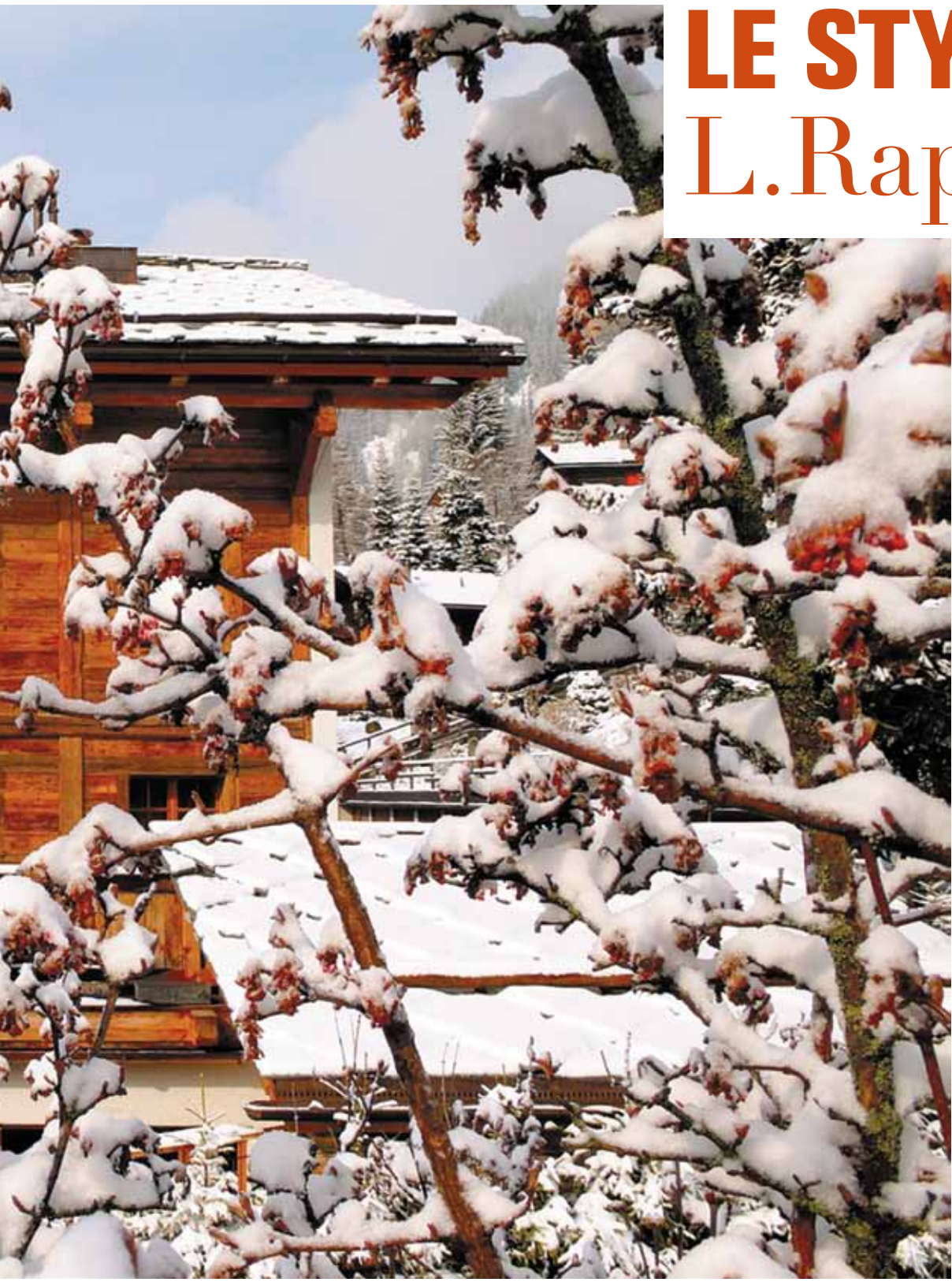
Pour ne pas toucher à la nature environnante, la maison, toute en béton coulé, n'a rien changé quant à la topographie préexistante, la nouvelle structure venant épouser les limites de l'ancienne. Sur un terrain de 2700 m2, la maison en recouvre 500, dont la moitié utilisable. *« Le reste, c'est de l'air »,* explique-t-il en parlant notamment de la cour extérieure, voulue comme un élément à part entière de la maison.

Comme dans nombre de réalisations contemporaines, on a privilégié la circulation, préférant jouer sur les reflets et les transparences. C'est une maison dans laquelle on glisse comme sur un coussin d'air, avec un total sentiment de liberté permis assurément par son caractère protecteur. En témoigne cette immense fenêtre protectrice dont on ne se lasse pas. Un refuge autant destiné à se cocooner soi-même qu'à se prémunir des regards extérieurs. C'est ce qu'on doit appeler une maison intelligente. ■

A intérieur, l'agence déco et le propriétaire ont choisi d'aller à l'essentiel et de laisser le superflu de côté. Super maison de vacances, elle respire les activités du week-end et joue sur l'apaisement des sens une fois à l'intérieur.

À Verbier, un chalet hors-norme fusionne le baroque et le contemporain

LE STYLE L.Raphaël



De l'extérieur, le chalet L.Raphaël est déjà impressionnant. Mais une fois à l'intérieur... Ça dépasse tout ce qu'on peut imaginer.

Avec ses 120 m2, la chambre de maître est l'une des plus belles pièces du chalet. Le fauteuil de bureau Art Déco, en bois rouge laminé laqué, avec le canapé, apportent une touche de couleur au milieu des couleurs naturelles. Le parquet, en cèdre teinté et laqué, la tapisserie italienne créée spécialement pour le chalet, les peintures du plafond, entièrement réalisée à la main par des artistes italiens et le miroir baroque sont autant de détails qui illustrent à merveille le mélange des styles voulu par les propriétaires.

Par Loïc Martin / Photos Frédéric Ducout et David Kassmann

Au coeur de la Suisse, dans la station de Verbier, se cache un trésor insoupçonné, vieux de soixante-dix ans : un hôtel construit en 1936, puis rénové en 2007 par Jonathan Leitersdorf, investisseur israëlien et actuel maître des lieux, avec sa femme Ronit Raphaël, propriétaire d'une marque de cosmétiques et d'un centre de beauté à Genève.

Entièrement dédié à la beauté et au bien-être, le chalet L.Raphaël cache en son sein un immense spa, cinq salles de massages et 2 salles de soins, un hammam-sauna-jacuzzi, une salle de fitness... Et une piscine à la romaine de quinze mètres de long.

Le couple Leitersdorf-Raphaël, qui s'est occupé de la déco, joue avec brio sur le mélange des genres : le mobilier baroque s'intègre dans des pièces aux couleurs contemporaines et aux matériaux plus modernes. Le chalet d'origine, tout en bois, a été conservé quasiment à l'identique : c'est sous nos pieds que la bâtisse a été agrandie, pour arriver à près de 3000 m2... Répartis sur huit étages.

Pouvant accueillir jusqu'à dix-huit personnes, cet ancien hôtel se découvre comme on visite un musée, le côté rébarbatif en moins. Gino, le manager du chalet, a mis pour Cosy Mountain sa casquette de guide, pour vous faire découvrir ce chalet d'exception.

Chalet L.RAPHAEL - 40 route de Patier - 1936 Verbier - Suisse

Tel +41 22 732 28 28 - www.bestchaletintheworld.com - www.l-raphael.com

DECORATION D'INTERIEUR

Dans la partie rénové du Chalet, en sous-sol, l'espace bien-être invite à la relaxation. La piscine à la romaine, chauffée à 29°C donne le ton : tout est en marbre onyx, dans un style «Empire Romain», avec statues et colonnes. Seul le sol en teck rappelle qu'on est bien en 2010...
Au même niveau, se lovent dans de petites alcôves plusieurs salles de soins, de massage, sauna et hammam.

Dans les chambres, là encore les styles se mélangent et s'accordent. La tapisserie est italienne, créée sur mesure pour le L.Raphaël, le lustre est en bois de cerf véritable, et les couvre-lits, comme dans toutes les chambres, sont en chinchilla.
Quelques portes plus loin, on entre dans le salon fumoir : équipé d'un extracteur d'air, la pièce est le refuges des amateurs de cigares. Un tapis perse au sol, recouvert d'un tapis en chinchilla, rendent l'atmosphère cosy. Le fauteuil-ours, signé du designer Cavalli, apporte une petite touche d'inattendu à l'ensemble classique.

Quelques affiches de ski égayent les murs blancs comme cette vieille affiche du Kandahar de 1968 à Chamonix, cadeau d'un client pour les 40 ans d'Eddy. Tandis que dans le coin cuisine, des éléments design avec une chaise Eames pieds Eiffel et une lampe Snowball de P. Henningsen. La suspension en forme de boule de neige vient éclairer en toute beauté et sans éblouir les amis réunis autour de la table.

Ma cabane à CHAMONIX

MONITEUR DE SKI, EDDY, A ENTIÈREMENT RÉNOVÉ UN APPARTEMENT VÉTUSTE DE 30 M² À CHAMONIX. AVEC DES IDÉES ORIGINALES, UNE DÉCO MINIMALISTE, IL A RÉUSSI À FAIRE DE CE PETIT DUPLEX UN LIEU DE VIE COSY POUR PAS TRÈS CHER. UNE PROUESSE À CHAMONIX...

Par Patricia Parquet / Photos : Jeremy Wilson

On connaissait ma cabane au Canada. Edouard Matthews, plus connu sous le nom d'Eddy, a réalisé sa cabine à Chamonix ! *« Je l'appelle my pod. C'est mon minuscule appartement entièrement rénové, où j'habite »*. Et Eddy en est plutôt fier. Il l'avoue clairement, il n'avait pas les moyens de s'offrir un bel appartement à Chamonix où le prix du mètre carré est l'un des plus élevés de France. Cet Anglais de 41 ans, célibataire sans enfant, véritable globe-trotter, vit au pied du mont Blanc pendant la saison de ski. Ensuite, il met les voiles en mer, se rend en Angleterre, s'envole pour l'Australie, la Suède, à la recherche d'autres paysages et de climats plus doux dans le sud. *« J'ai décidé que mon camp de base serait Chamonix car il me fallait bien un toit. Le problème, c'est qu'ici tout est hors de prix. J'ai finalement acheté un appartement complètement pourri. Le plafond était bas, le sol en pente. C'était sale et vieux »*, se souvient-il dans un excellent français. Pas de quoi décourager ce bricoleur hors pair, fort comme un roc ! Pour réaliser ces travaux qui ont duré deux fois six mois, il a fallu l'aide d'un ami.

Situé dans le quartier de la gare, l'appartement d'Eddy est niché au quatrième étage d'une résidence aux façades colorées qui fut autrefois un hôtel. A peine la porte franchie, on plonge immédiatement dans la cuisine. Le regard est happé par la porte fenêtre laissant entrer une douce lumière d'automne. Le balcon avec terrasse en bois de tout juste 4 m² peut accueillir jusqu'à quatre personnes, affirme le propriétaire. Une séparation en verre trempé a été posée afin de vivre à l'abri des regards. Prendre un thé dans l'après-midi face au col de Balme, situé à l'extrémité de la vallée est plutôt agréable et reposant. Car même si la pièce du bas est petite, on ne se sent pas oppressé. Ici tout est fait pour donner une autre dimension à si peu de mètres carrés.

Un minimalisme inspiré des bâteaux

Partout, l'espace est optimisé. *« L'idée est d'être minimaliste. Quand tu es sur un bateau, tu as peu de place. Tout doit être bien rangé sans perdre d'espace. Et ici, je ne me plains pas, car c'est bien plus grand que dans les bateaux avec lesquels je navigue ! »*, sourit Eddy. Les meubles en contreplaqué marron, sans poignée, abritent l'électroménager compact comme le four et le lave-vaisselle. Le plan de travail et l'évier en inox ont été fabriqués par un chaudronnier.

Au sol, d'immenses carrelages foncés contrastes avec les murs blancs et font ressortir un mur coloré. Eddy a collé des panneaux en MDF (Médium) et les a peints dans les tons vert et jaune, soutenus par des traits noirs, à la manière des peintures de Mondrian. Les invités sont priés de prendre place sur le canapé en cuir (Ikéa) et sur un fauteuil de récupération. Une table en bois dont les pieds ont été coupés sert de table basse. Le chauffage électrique est au sol, ce qui évite de perdre de la place avec des radiateurs.

Quant aux éléments de déco, ils sont restreints. *« Je décore uniquement avec les objets dont j'ai besoin. Une vieille bouilloire, un toaster des années 60. Il n'y a pas de place pour les objets superflus »*, précise Eddy. Une niche creusée dans le mur et une étagère en bois originale abritent des livres. Seule touche féminine, l'immense affiche du film 37°2 le matin de Jean-Jacques Beinex avec Béatrice Dalle tapisse un pan de mur du salon.

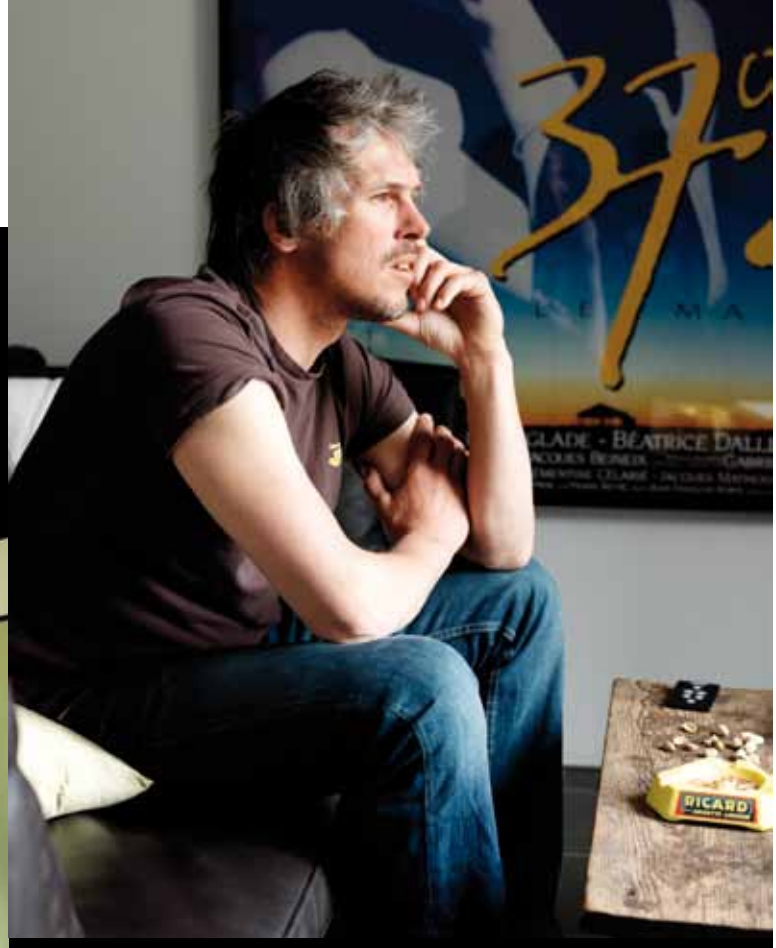
La porte qui permet d'accéder à la salle de bains rappelle l'ambiance bateau. On y découvre des toilettes et la douche à l'italienne avec de jolies mosaïques au sol.

Le nid douillet à l'étage

La surface du bas atteint 20 m². *« C'est bien suffisant. A Chamonix, on vit toujours dehors »*, souligne Eddy avant de gravir l'échelle en bois, un peu raide, qui donne accès à l'étage, sous le toit. Bien dans son élément, il se déplace avec l'agilité d'un marin sur son navire.

A côté du coin bureau accueillant l'ordinateur portable, un vieux mais authentique frigo américain Kelvimator a pris place sur le parquet en bois peint dans les tons gris-bleu. Surprise, aucune bière au frais, mais d'originales étagères en bois sur lesquelles sont rangés des vêtements. Un gros coussin « Sit on it ! » invite à se poser. Une main sur le garde corps en fer, on accède à la chambre, éclairée par la lumière de la fenêtre de toit. Un miroir contribue à agrandir visuellement cette pièce qui contient le strict minimum : un lit en contreplaqué sur roulettes près du sol, conçu par Eddy et une patère pour accrocher quelques habits. L'isolation a été repensée afin d'éviter les déperditions de chaleur et de s'isoler phoniquement des voisins. Tout a été conçu pour que cet endroit soit un vrai nid douillet là où il n'y avait de la place que pour une modeste garçonnière.

Double page précédente : on distingue bien l'enfilement du salon et de la cuisine, la kitchinette devrait-on dire. Au fond, l'échelle de meunier permet d'accéder à l'étage. Montée sportive, mais ça tombe bien : Eddy, le propriétaire de ce studio malin et cosy, est moniteur de ski.



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 - Savoie Technolac, 18 allée du lac st André - 73382 LE BOURGET DU LAC

NOM _____ **PRENOM** _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

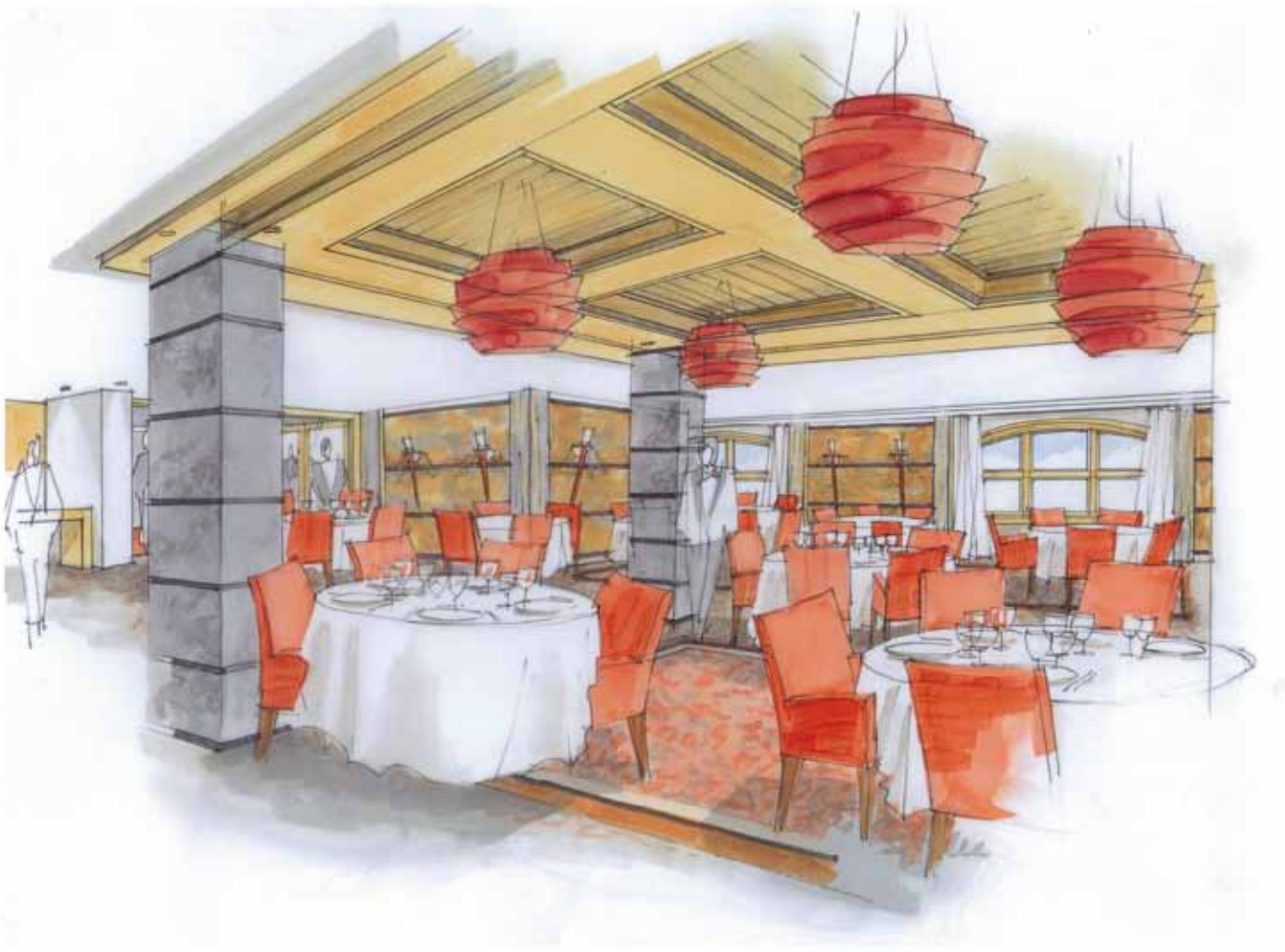
TEL _____ **EMAIL** _____

Hôtel & Spa « Au Cœur du Village »

UNE ESCALE 5 étoiles A LA CLUSAZ

Par Patricia Parquet / Photos Ludovic di Orio - Stylisme Plume / Illustrations Michel Force / Coordination Sylvie Burnet

EN CE MOIS DE DÉCEMBRE 2010, L'HÔTEL AU CŒUR DU VILLAGE***** (EN COURS DE CLASSEMENT) OUVRE SES PORTES À LA CLUSAZ. CET ÉTABLISSEMENT D'EXCEPTION, AVEC ÉQUIPEMENTS ET SERVICES INCOMPARABLES, POURRA RÉPONDRE À TOUTES LES ATTENTES D'UNE CLIENTÈLE EXIGEANTE, VENUE GOÛTER AU LUXE DE SE FAIRE DU BIEN. LA FAMILLE POLLET-VILLARD, PROPRIÉTAIRE DES LIEUX, VEILLE DEPUIS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS AU CONFORT DE SES HÔTES. ELLE VIENT D'ATTEINDRE L'EXCELLENCE AVEC CE NOUVEL ÉTABLISSEMENT DE CINQUANTE SUITES ET CHAMBRES, DANS UN STYLE MONTAGNARD ET CONTEMPORAIN.



La Clusaz, avec son premier hôtel 5 étoiles, devient une nouvelle escale alpine chic et chaleureuse. Cette station-village du massif des Aravis, réputée pour son accueil, son cadre préservé et son patrimoine authentique, va désormais pouvoir briller de mille feux sur le plan touristique international. En effet, l'hôtel & Spa Au Cœur du Village***** va permettre à La Clusaz de séduire des clients aisés et exigeants qui ne venaient pas jusqu'à présent, faute d'infrastructures à la hauteur de leur standing. *« Ce nouvel établissement est un complément de l'offre proposée à notre clientèle. Il va contribuer à élever la station vers le haut ; un objectif pour lequel notre groupe a toujours œuvré. Pour autant, nous ne recherchons pas la clientèle de Courchevel »,* explique sans détour Gaston Pollet-Villard, une figure de la station, fondateur du groupe PVG (promotion immobilière et hôtellerie) qui possède entre autres quatre établissements hôteliers et deux résidences hôtelières.

Ce nouvel hôtel de quatre étages, situé au pied des pistes, en plein centre, a nécessité deux années de travaux. L'Annécien Pierre Brunier, architecte du groupe depuis vingt ans, a construit cet établissement dans la pure tradition du pays, avec les matériaux de la région : toit en tavaillons et bardage en mélèze pour la façade. Quant à la mise en scène du confort, la tâche a été dévolue à Michel Force, décorateur réputé ayant sublimé de nombreux établissements de luxe.

Une attention particulière pour les enfants

Dès l'entrée, souffle une ambiance chaleureuse, montagnarde et moderne. Les propriétaires du groupe *« ne voulaient pas que du bois et du blanc ».* Ils ont privilégié des murs de pierre, de la tôle rouillée, du parquet en chêne ; le contraste de ces matériaux fait le charme du rez-de-chaussée. Le salon avec ses fauteuils autour de la cheminée centrale en pier

Chambre avec vue sur le Massif de l'Aiguille. Et quelle vue ! A l'intérieur, le décorateur a créé une ambiance ultra cosy avec vieux bois et mélèze, parquet chêne, mur enduit à la chaux, mobilier inox et bois et éclairage indirect par leds. Quand l'exceptionnel rejoint le bon goût, l'élégance est de mise.

Les voilages transparents doublés de rideaux en peau de velours **laissent passer la lumière** tout en préservant une certaine intimité

res invite à se réchauffer au coin du feu. Le restaurant, ouvert également à la clientèle extérieure, propose une cuisine avec les produits locaux et régionaux cultivés avec respect et intelligence, le tout dans un esprit bio. Tous les jours, un menu alliant gastronomie et terroir, innovation et tradition. Les enfants, très chouchoutés dans cet établissement de luxe, pourront être pris en charge par une nounou le temps du repas. L'établissement a également été conçu pour l'organisation de séminaires et de mariages, avec une salle de réunion de 250 m², s'ouvrant sur un espace de 800 m². Aux étages se répartissent les cinquante suites, toutes empreintes d'un esprit de modernité luxueuse et d'un confort très étudié. Dans les suites, les grandes baies vitrées permettent de jouir de la vue incontournable sur les montagnes environnantes ou sur le village. Les suites privilèges, dont la surface varie entre 48 et 80 m², ont été conçues pour accueillir les familles avec enfants. Elles sont revêtues de bois, privilégiant ainsi une ambiance chaleureuse et apaisante. Le parquet en chêne et les poutres en mélèze brossé donnent l'aspect vieux bois.

Des matières douces à l'œil comme au toucher

De magnifiques photographies de Ludovic Di Orio embellissent les murs blancs. Les voilages transparents doublés de rideaux en peau de velours laissent passer la lumière tout en préservant une certaine intimité. Du linge de lit aux tissus des rideaux, on associe les matières naturelles et douces à l'œil comme au toucher. Tous les objets, choisis avec attention, apportent la touche contemporaine. Fausse fourrure sur le lit, descente de lit en peau de mouton, tête de lit en cuir imitation serpent. Quant au mobilier, il a été créé sur mesure par le décorateur mélangeant le verre et le bois. Les tables de chevet en sont un magnifique exemple.

La salle de bains révèle un design exigeant : sol en grès cérame de couleur gris cendre, murs gris foncés, vasque ronde en granit, baignoire balnéo avec bains à bulles pour les parents et douche multi-jets dans la salle de bains, rien que pour le bonheur des enfants.

Pour préserver l'intimité des parents, le coin adultes et enfants peut être séparé par une cloison mobile. Très astucieux et très confortable, chaque dressing est muni d'un radiateur chauffant, lequel permet de sécher sans difficulté les tenues de ski.

Situé également à l'étage, le salon fumoir abrite une cave à cigares et des alcools, à déguster dans une ambiance british, une fois assis dans de confortables fauteuils club.

Un spa en pierres fines pour l'après-ski

Tout a également été prévu pour se détendre après le ski ou flâner du matin au soir, pour le luxe de se faire du bien. Il est difficile de résister à quelques brassées relaxantes dans la piscine intérieure. Celle-ci permet de conjuguer les plaisirs de la nage à contre-courant, avec les effets bienfaisants des massages et de la relaxation.

Passage incontournable dans le Cristal Spa Cinq Mondes (également ouvert aux personnes extérieures de l'hôtel) qui offre un rituel de beauté du monde avec des produits cosmétiques naturels. Les soins seront prodigués dans cinq cabines dont une double pour se faire masser en couple et une cabine de gommage avec hammam unique. Le must : se délasser dans le hammam qui n'est autre qu'une grotte en cristal de roche avec un ciel étoilé où sont incrustées des petites lumières. *« Cet endroit inspirera la pureté et le bien-être. Avant d'être dans l'hôtellerie, j'importais et transformais des minéraux. J'ai décidé de m'en servir pour concevoir cet espace à la fois unique et précieux »*, confie avec fierté Gaston Pollet-Villard.

Ce bel hôtel luxueux a été construit avec le souci de respecter au maximum l'environnement. Echangeur de calorie permettant de récupérer la chaleur, système de géothermie pour chauffer la base du bâtiment. Les propriétaires souhaitent postuler pour l'obtention de l'éco-label européen. Un atout supplémentaire pour ce lieu enchanteur.

www.hotel-aucoeurduvillage.fr. Tél. +33(0) 4 50 01 50 01

Sol et mur en grès cérame, baignoire balnéo, plan de travail et vasque en granit, porte vitrée coulissante dépolie où comment transformer une salle de bains en havre de paix.

Champagne et services haut de gamme, le room-service de l'hôtel fonctionne 24h/24...

UN CHALET BAYROU EST UNIQUE

Depuis 1890, nous donnons vie à des chalets uniques créés sur mesure, à l'image de vos rêves.

Chalets Bayrou

www.chalets-bayrou.com

Tél. +33 (0)4 92 20 35 30

www.chalets-bayrou.ch

Tél. 021 711 43 66

Nouveau Monde DDB - 344 446 810 RCS ANNECY - photos : Pierre Masclaux

Instants D'ABSOLU

Un écolodge, entre lac, volcan et forêt

IMAGINEZ UN MONDE PERDU, DANS CE CANTAL ROMANTIQUE OÙ LES MONTAGNES SEMBLENT PORTÉES PAR LES OMBRES, RÉSERVOIR UNIQUE D'OISEAUX ET DE CERVIDÉS, AU CŒUR DU PARC NATIONAL DES VOLCANS D'AUVERGNE. SURTOUT L'HIVER OÙ LE BLANC RESTE LA COULEUR D'UNE CERTAINE VÉRITÉ.

Par Gilles Brochard / Photos Ludovic di Orio

Double page précédente : il y a 300 ans, cette bâtisse devait déjà impressionner par ses mensurations et sa pierre grise granitique de toute beauté. Aujourd'hui, elle est devenue écolodge... dans un paysage qui peut faire songer aux grands espaces canadiens ou à l'aridité d'une lande irlandaise.

Au bord du lac du Pêcher dans cette jolie enclave boisée que l'on appelle « pays de Murat » (rassemblant treize communes), deux fous de nature séduits par cette terre profonde et volcanique, en recherche d'une véritable « harmonie originelle », ont ouvert une maison inattendue à la façade de cinquante mètres, qu'ils ont appelé « Instants d'absolu ». Une libre interprétation d'un écolodge, façon auvergnate dans ce paysage qui peut faire songer aux grands espaces canadiens ou à l'aridité d'une lande irlandaise. Lieu idéal pour lire Stevenson ou Molly Keane.

Venus de Megève où ils travaillaient dans l'hôtellerie de luxe, Laurence Costa et son compagnon Daniel Siégel, ont réaménagé - sur un terrain de 30 hectares - une bâtisse tri-centenaire construite en pierre grise, granitique, habillant les treize chambres d'un décor subtil, sobre et contemporain qui s'inscrit dans trois dimensions : la forêt (tons chocolat et écorce), le lac (tons beige et ivoire) et les volcans (tons gris anthracite, noir et rouge). *« Faire entrer la nature dans les chambres »*, voilà l'idée de départ. Trois horizons, trois univers et des matières adaptées, chaleureuses et chatoyantes. Les lits sont confortables, les fenêtres abolissent l'espace, et la simplicité un rien sophistiquée encourage à la paresse, à la sérénité et au silence. Une peau de vache, une chaise « safari », un écritoire, une grande malle cabine, une vasque marbrière, des tables de nuit en rondins de bois, voilà pour les détails. Chaque convive est associé à toute la sensibilité qui se dégage à l'intérieur des murs, du salon à la salle à manger, des chambres au spa.

Chaque convive est associé à toute la sensibilité qui se dégage à l'intérieur des murs, du salon à la salle à manger, des chambres au spa. Manger ? Oui, et il faut à tout prix goûter le soir venu aux spécialités du jeune breton Sébastien Chapelle, qui a adopté ces « Instants absolus » en exilé conquis...

Une bâtisse tri-centenaire

Comme le souligne avec le sourire Laurence Costa, heureuse maîtresse de maison : *« Le luxe, il est à l'extérieur de la maison. Il faut que l'on se sente bien à l'intérieur pour apprécier l'extérieur. À chacun de faire entrer la nature en soi. »* Et quelle nature ! La belle forêt de La Pinatelle et son pôle équestre, des chemins de garde, des sentiers odorants, un lac poissonneux, un observatoire tout en bois au-milieu de rochers pour reconnaître le faucon crécerelle aux ailes cendrées, le foulque macroule dont le bec et l'écusson frontal semblent maquillés de blanc, le grèbe huppé né coiffé, le hibou moyen duc au plumage roux argenté ou l'élégante bécassine des marais à long bec… Inutile de chercher leur pedigree dans les livres, une naturaliste se fera un malin plaisir de tout vous raconter et de vous conduire dans ce refuge pour mieux les surprendre et regarder leur image sous des planchettes en bois. Et comme la première neige est là qui recouvre cet environnement généreux, l'établissement propose des randonnées en traîneaux tirés par des chiens comme dans n'importe quelle station de ski. Mais ici, c'est un vrai régal de se laisser glisser dans une campagne ondoyante et secrète sous les nuages ou un ciel bleu traversé par une lumière rasante. Nous ne

sommes pas loin du massif de La Pinatelle, du puy Mary (1757 m d'altitude) que l'on peut grimper en une demi-heure avec de bonnes chaussures, pour observer les marmottes et les monts les plus éloignés reliés entre eux comme un archipel de crêtes infini : puy de la Tourte, brèche de Roland, Peyre-Arse, notamment. Autre promenade : le caressant village de Murat avec le prieuré Sainte Thérèse (centre de prières ouvert à tous), la librairie « Aux belles pages », ouverte il y a un an par Daniel Kiernan, un Irlandais amoureux du Cantal ; « La maison de Justine », chambres d'hôtes de charme et salon de thé dédié à Dalida où l'on savoure un succulent miel aux noisettes avec des madeleines maison ; et une ancienne crèmerie transformée en bar à vins, « L'Arôme antique », lancé il y a deux ans par le jeune Mickaël Chelly qui cuisine de véritables plats de bistrot canailles…

De retour au lac du Pêcher, il faut goûter le soir aux spécialités du breton Sébastien Chapelle, 28 ans, qui a adopté ces « Instants absolus » en exilé conquis.

À table

Justement, à propos de table, de retour au lac du Pêcher, il faut goûter le soir aux spécialités du breton Sébastien Chapelle, 28 ans, qui a adopté ces « Instants absolus » en exilé conquis. Il cuisine comme en famille (27 euros le repas) : la soupe de potimaron, la pintade fermière, le flan de blette au romarin, les lentilles blondes de la Planèze (en confiture, c'est aussi un délice), et la queue de bœuf Salers au vin rouge d'Auvergne qu'il fait mijoter trois à quatre heures, que l'on mange accompagnée de fenouil braisé, la cuisse de pintade fermière à la châtaigne et le pied de cochon aux pois blonds de la Planèze. Et comme dessert, ses spécialités, selon la saison : pommes de Corrèze farcies, cuites au four, fraises déglacées au vinaigre balsamique, glace pain d'épices. Reste à rejoindre l'espace bien-être, se glisser dans un baquet pour faire un hammam suédois, ou un sauna finlandais classique, à moins que l'on préfère sortir et faire un jacuzzi sous les étoiles exactement…

Venus de Megève où ils travaillaient dans l'hôtellerie de luxe, Laurence Costa et son compagnon Daniel Siégel, ont réaménagé la bâtisse en habillant les treize chambres d'un décor subtil, sobre et contemporain qui s'inscrit dans trois dimensions : la forêt, le lac et les volcans.

Les lits sont confortables, les fenêtres abolissent l'espace, et la simplicité un rien sophistiquée encourage à la paresse, à la sérénité et au silence.

Un peu partout dans les treize chambres que compte l'écolodge, une peau de vache, une chaise « safari », un écritoire, une grande malle cabine, une vasque marbrière, des tables de nuit en rondins de bois viennent nous rappeler le côté très nature des lieux.

En plus d'un spa plutôt réussi, vous pourrez aussi profiter de soins du visage.

Instants d'Absolu

Ecolodge & Spa
Lac du Pêcher - 15 300 Chavagnac
Téléphone : 33 (0)4 71 20 83 09
www.ecolodge-france
www.massifcantalien.com

- **Spa boréal avec carte de soins : modelage, réflexologie, shiatsu du visage…**
- **Situation géographique : à 1h 15 de Clermont-Ferrand (ou à 3 h de Lyon) en voiture par l'autoroute. Possibilité d'un transfert en héli-taxi depuis Clermont-Ferrand. Train jusqu'à la gare de Neussargues et transfert en voiture jusqu'à l'écolodge, situé à 10 km.**
- **Conseils de lecture : Guide Vert Cantal (Michelin) et guide Chambres secrètes à la montagne, de Marie-Dominique Perrin (Hachette).**
- **Découvrir le Cantal : le site du Comité Départemental de Tourisme du Cantal propose beaucoup d'idées et d'activités pour découvrir la région des volcans d'Auvergne. www.cantaltourisme.fr**

LE K2 RÉINVENTE
LE CONCEPT DU LUXE EN MONTAGNE

En 2005, Philippe Capezzone et Stanley Fink, les propriétaires de l'hôtel Kilimandjaro, imaginent un nouveau concept d'hôtel. «L'idée est de prolonger l'esprit du «Kili» en repoussant plus loin les limites de l'hôtellerie de luxe, tout en conservant l'esprit «hameau» parfaitement intégré au paysage», précise Fabrice Albini, Attaché de Direction à l'hôtel. Son nom : le K2. Une référence au second plus haut sommet du monde, mais aussi un clin d'œil à son grand-frère, dont il reprend l'initiale.

Sa situation unique, au pied des pistes de Courchevel 1850, offrira aux cinquante chambres et suites une vue panoramique sur la vallée. Un atout que l'architecte Jean-Philippe Velghe-Michaux a couplé avec de grands volumes : à la fois spacieux et cosy, certains chalets proposent plus de 800 m2 de superficie !

L'essence du K2 se retrouve aussi dans les prestations et les installations mises en places : restaurant gastronomique, spa de 600 m2, piscine à débordement, salon de coiffure ou encore salle de cinéma...

«Le K2 et le Kilimandjaro seront des établissements à la fois complémentaires et différents, permettant de proposer à nos clients une offre plus complète, détaille Philippe Capezzone. Après plusieurs années de maturation, nous nous lançons aujourd'hui dans cette nouvelle aventure avec tous ceux qui ont fait le succès du Kilimandjaro.» Un succès qui, à n'en pas douter, sera au rendez-vous de ce nouveau place hors-norme, prévu pour accueillir ses premiers clients en décembre 2011.

COSY STORY

Kilimandjaro : nouvelle saison, nouveau chef !

La dixième saison du Kilimandjaro est à placer sous le signe de la nouveauté. L'arrivée d'un nouveau chef en cuisine, Nicolas Sale, et l'élaboration de deux cartes : les Terrasses du Kilimandjaro pour le déjeuner, et la Table du Kilimandjaro, restaurant gastronomique, pour le dîner. Pour Nicolas Sale, «l'idée n'est pas de remplacer l'identité ou l'esprit du lieu. Nous arriverons avec notre envie d'évoluer et de faire partager au plus grand nombre notre univers à travers une cuisine axée sur le goût et les produits de saisons. Notre cuisine sera actuelle tout en préservant et respectant les bases classiques de la cuisine françaises.» Passé par plusieurs restaurants étoilés, Nicolas Sale mettra dès son expérience et «sa quête d'excellence» au service de nos papilles.

BON'HOME / COUSSIN PRINCESS / à partir de 35 euros

High Tech, fourrure, ou design :
Noël sera chic ou ne sera pas !

shop-ping

DESIGN

SOUS LE SAPIN

DLS / ENCEINTE DAVONE AUDIO RAY / 5 700 euros

ABANICO / ASSORTIMENT CHOCOLATS

ARPIN / COUSSIN HERITAGE / 85 euros

ARPIN / PLAID REFUGE / à partir de 89 euros

BERTRAND / BOOK TABLE / 3 120 euros

SMARIN / POUFS NÉNUPHARES / 4190 euros (la collection complète)

LÉONIES / LAMPE BRINDILLES / 88.90 euros

GALERIE DE CASSON / MIROIR BLACK MAGIKAL / 9 500 euros

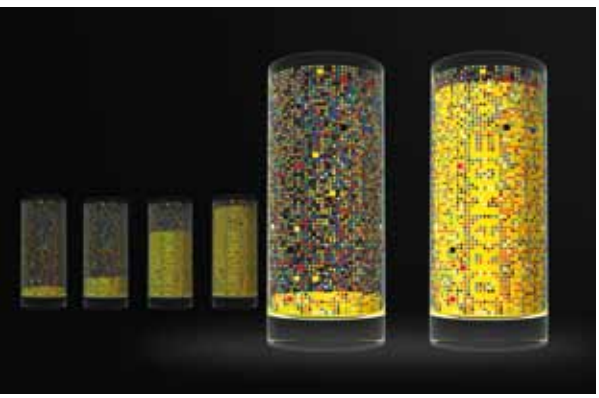
JAWBONE / SOUND SYSTEM JAMBOX / 199,99 euros

shop-ping

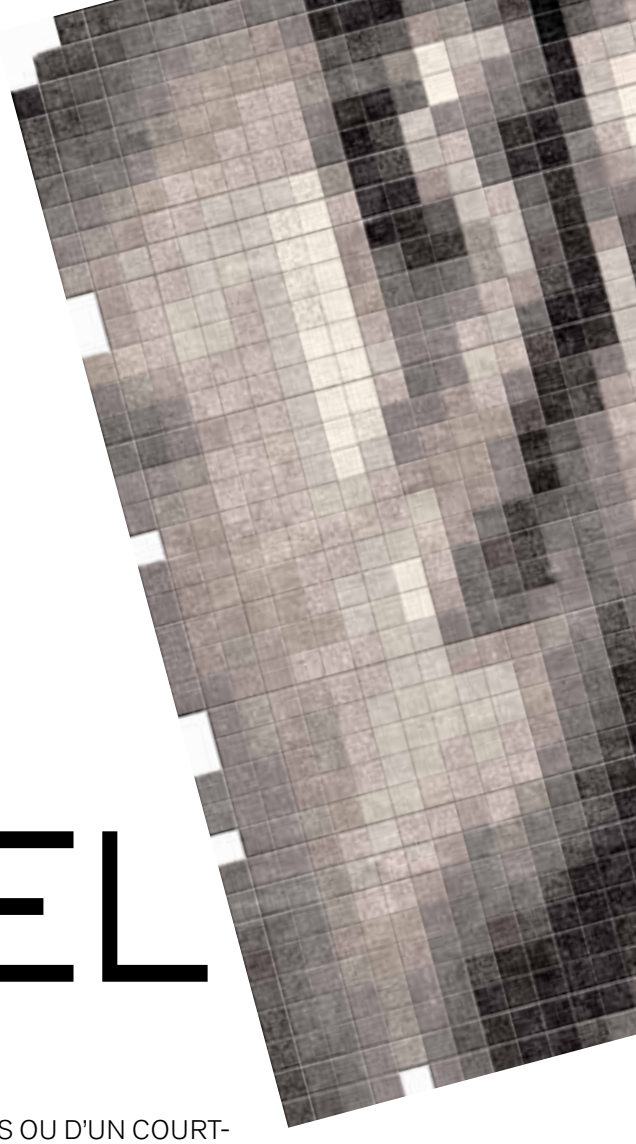
SOUS LE SAPIN

GALERIE DE CASSON / LISEUSE THE SAINT / 13 000 euros

DE-SIGN



rtistes, architectes, designers, tout le petit monde de la déco s'est emparé des pixels ces derniers temps. Le plus souvent et surtout entre de bonnes mains, cela donne plutôt de beaux objets...



L'odyssée du PIXEL

QU'IL S'AGISSE DE TAPIS OU DE CANAPÉS, D'UN BAR À VINS BRUXELLOIS OU D'UN COURT-MÉTRAGE QUI A FAIT LE BUZZ DE PARIS À NEW YORK, LE PIXEL S'INSINUE PARTOUT, ULTIME VALEUR INSAISISSABLE D'UN MONDE DE PLUS EN PLUS VIRTUEL.

Texte: Maxime Pégatoquet / www.mc-2.ch Photos: DR

Inéluctablement, le futur s'annonce de plus en plus technologique et passera par une myriade d'écrans qui vont nous connecter les uns aux autres. Les frontières entre réalité et représentation de celle-ci vont se flouter jusqu'à se confondre, et le pixel de devenir une nouvelle norme de calcul d'importance majeure au même titre que le centimètre ou le kilowatt.

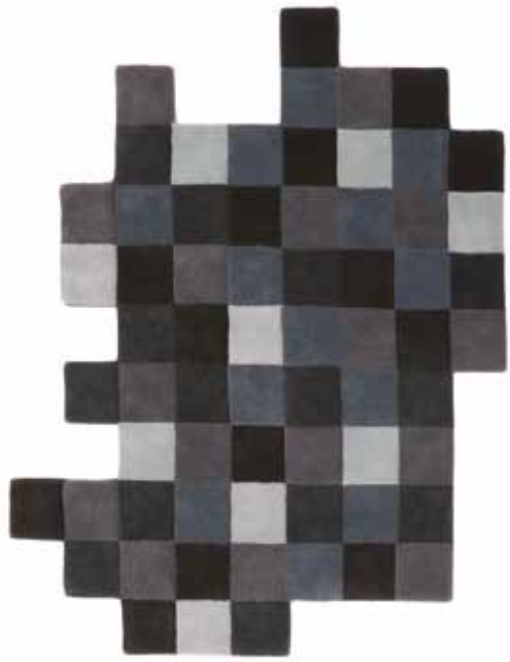
Le pixel, pour faire court, c'est une unité de surface permettant de mesurer une image numérique et qui fait que plus vous en avez dans la résolution de votre appareil, meilleur est la qualité de votre image. Ceci étant dit, voilà qu'il sort de son champ d'application, l'appareil photo pour ne citer que lui, et investir d'autres terrains, tels celui du design ou de l'architecture.

L'année passée a été inaugurée à Bruxelles le Pixel Bar, un bar à vins imaginé par le designer Charles Kaisin, pour lequel il a tapissé les murs d'un paysage bucolique de 7500 pixels de 10 cm de côté, tous recouverts de différentes laines de couleurs (27 au total). Chacun d'eux est fait d'une mousse isolante pour l'acoustique du lieu et, de loin, il paraît qu'on peut en deviner l'image de départ. Honnêtement, on n'a toujours pas trouvé. Le pixel, comme il l'expliquait au quotidien La Libre Belgique, c'est une recherche entamée il y a presque neuf ans, lors de ses études au Royal College of Art de Londres, puis dans l'atelier de Ron Arad. Dans la ville autrichienne de Linz, c'est un hôtel qui en prend le nom.

Un design forcément conceptuel

Ron Arad, justement, s'est emparé de cette unité récemment pour deux pièces de mobilier très personnelles. D'abord, il a créé le canapé « Do-Lo-Rez » pour Moroso, contraction du prénom Dolorès et de « low res », un terme signifiant « basse résolution » quand il s'agit de parler d'une image qui ne possède pas une définition suffisante et qui, donc, risque d'apparaître pixellisée si vous la tirez dans un trop grand format. Constitué de

S'il ne fallait retenir qu'un créateur ayant travaillé le pixel, ce serait sans doute le designer Cristian Zuzunaga : Monsieur Pixel a véritablement inscrit cette unité dans l'ADN de sa réflexion...



LE PIXEL, POUR FAIRE COURT, **C'EST UNE UNITE DE SURFACE** PERMETTANT DE MESURER UNE IMAGE NUMERIQUE

nombreux modules en forme de parallélépipède aux hauteurs variables, la structure propose une variation quasi infinie de figures et de compositions. Le résultat est d'une complexité aussi sidérante que la juxtaposition de milliers de points de couleur. Pour l'accompagner, le mieux est encore de lui adjoindre le tapis du même nom qu'il a signé pour l'éditeur barcelonais Nanimarquina. D'autres lui préféreront peut-être celui signé par Stephan Lanez pour Chevalier édition, quitte à manger un morceau dessus dans l'une des assiettes « Macarons » signées par Tanja et Vincent, un duo de photographes, dessinateurs à l'occasion.

Dans un registre plus didactique, on peut se reporter à l'excellent jeu de lampes réalisé par Guillaume Delvigne pour la jeune marque milanaise Industreal. En baptisant ses trois lampes « 72 dpi », « 144 dpi » et « 300 dpi », il permet à l'oeil de se rendre compte instantanément de la différence de rendu selon la pixellisation choisie. A l'époque, le magazine Wallpaper l'avait immédiatement awardée.

Less is Pixel

S'il ne faut en retenir qu'un dans toute cette myriade de créateurs, on choisit sans hésiter le designer Cristian Zuzunaga, un Monsieur Pixel qui a véritablement inscrit cette unité dans l'ADN de sa réflexion. A savoir que le pixel est « emblématique du fait que le tout est plus important que la somme de ses parts ». Pour en témoigner, des réalisations pour Ligne Roset en série limitée (une merveille), Moroso, Christophe Delcourt, Nanimarquina avec la collection Digit et même des foulards pour la boutique de la Tate Gallery.. Découvrir son approche dépixellisée, comme on pourrait dire décomplexée, de ses paysages nous amène dans de nouvelles contrées dont on ne connaît de loin pas encore les limites. Mais les territoires qu'il explore là semblent d'infinis terrains de jeux chromatiques, comme peuvent en témoigner d'autres applications qui font florès ces jours.

Un art tout terrain

Pour s'en persuader, il n'y a qu'à aller faire un tour sur la toile pour y découvrir le court-métrage Pixels dans lequel le réalisateur français Patrick Jean imagine une créature de 8 bits (256 couleurs) envahir la ville de New York et contaminer tout l'espace urbain. L'esprit renvoie à celui des Space Invaders du street artiste Invader qui ont envahi en leur temps les coins de rues de Lausanne, Berne, Tokyo ou Bangkok avec des versions mosaïquées de l'une des premières icônes des consoles de jeux. Patrick Jean a fait un tel buzz qu'il est d'ores et déjà cornaqué par quelques producteurs hollywoodiens. Quand on vous disait que le pixel s'insinuait partout !

Dans une exposition récente, le photographe genevois Gérard Pétremand se servaitt également de cette « trame géométrique », selon l'historienne de l'art Karine Tissot, utilisant l'infiniment petit pour (dé) contextualiser l'infiniment grand des sujets shootés. Histoire de dépeindre au plus près les paysages mi-naturel mi-industriel qu'il parcourt depuis longtemps, sa démarche le rapproche d'un impressionnisme postmoderne. L'art n'étant jamais trop proche de la vérité, voici que dans la campagne genevoise vient de naître, comme par enchantement et sous forme d'écho à la recherche photogaphique de Pétremand, la nouvelle station d'épuration de Satigny, imaginée par le studio Strata de Pierre-André Bohnet. Toute en nuances de vert, elle est plus proche de l'esthétique d'un musée d'art contemporain. Comme si le bâtiment venait subitement de prendre vie, extirpé d'une réalité virtuelle qui le maintenait trop à l'étroit. ■

COSY ARTY

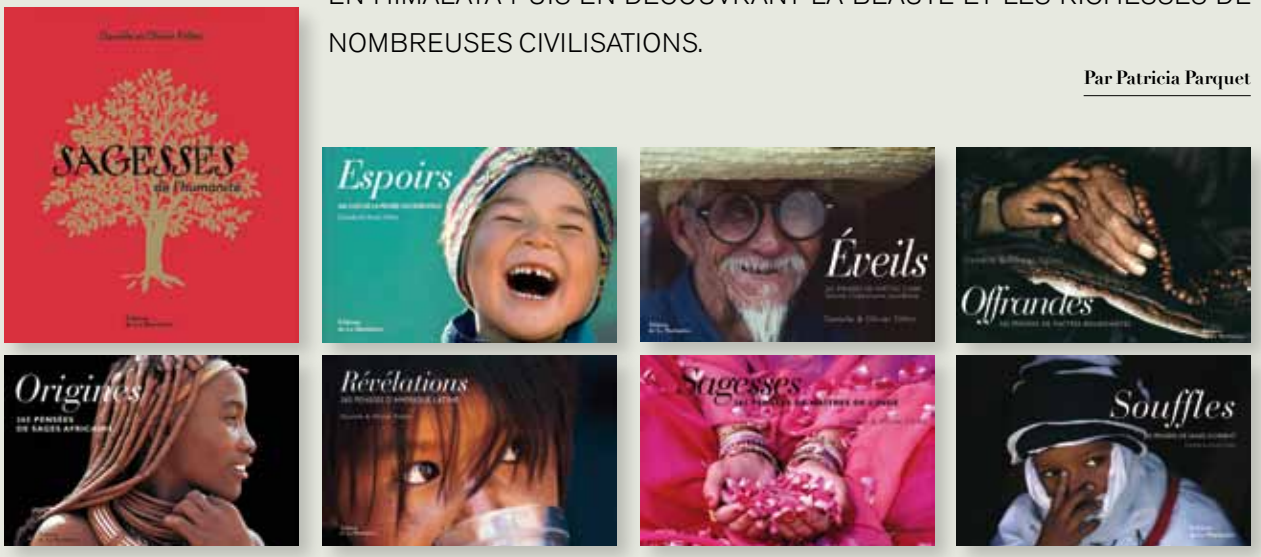
Il découvre le monde, elle explore les pensées.
Leur point commun : témoigner des cultures, partager et transmettre.

Danielle et Olivier Föllmi

“LA SAGESSE, C’EST TROUVER LE BONHEUR”

A L’OCCASION DES FÊTES DE NOËL, LES ANNÉCIENS DANIELLE ET OLIVIER FÖLLMI PUBLIENT LE COFFRET « SAGESSES DE L’HUMANITÉ », CONTENANT SEPT LIVRES. ILS NOUS INVITENT À PARCOURIR LE MONDE À TRAVERS DES PHOTOGRAPHIES TOUCHANTES ET DES CITATIONS PERCUTANTES. CES AVENTURIERS ONT DONNÉ UN SENS À LEUR VIE EN ALLANT EN HIMALAYA PUIS EN DÉCOUVRANT LA BEAUTÉ ET LES RICHESSES DE NOMBREUSES CIVILISATIONS.

Par Patricia Parquet



COSY ARTY

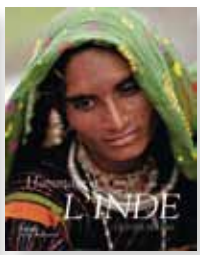
Danielle et Olivier Föllmi représentent un couple peu ordinaire, mais si complémentaire. Leur « camp de base » est à Annecy, mais leur région de cœur se situe en Himalaya où ils ont tissé des liens très forts. Danielle, Latino-Américaine, fille de diplomate, est médecin de formation, spécialiste en anesthésie-réanimation. Engagée auprès de Médecins Sans Frontières, elle a soigné les plus défavorisés en Asie et en Amérique du sud...

Olivier, d'origine latino-germanique, a grandi à Saint-Julien-en-Genevois puis il est parti à l'aventure au Zanskar à 17 ans. Au cours de son voyage, il croise Danielle qui devient plus tard son épouse. Ensemble et au péril de leur vie, ils traversent des montagnes tibétaines dans des conditions extrêmes. Ce parcours initiatique donne un sens à leur vie et leur offre une nouvelle famille. Pendant près de vingt ans, Olivier explore les terres bouddhistes. Il guide les voyageurs, devient photographe et réalise des images exceptionnelles qui ont fait le tour du monde.

Témoigner, partager et transmettre

Suite à des problèmes de santé, Danielle arrête de pratiquer la médecine et dirige leur maison d'éditions à Annecy. Le couple publie chaque année des livres pour le compte des Editions de La Martinière. Depuis 2002, ils ont réalisé un rêve. Parcourir les cinq continents en sept ans et donner naissance à sept livres de la collection « Sagesses de l'Humanité ». Chaque ouvrage permet de découvrir 365 photographies humanistes d'Olivier, accompagnées chacune de citations issues de textes littéraires ou de traditions orales recueillis par Danielle. Il découvre le monde, elle explore les pensées. Leur point commun : témoigner des cultures, partager et transmettre.

Le couple vient de publier un coffret, véritable best of de la collection qui réunit les 7 livres en petit format. *« Notre but est de montrer que chaque culture possède ses propres valeurs. Le bonheur de la sagesse est universel, c'est-à-dire être en osmose avec son milieu. La sagesse, c'est savoir trouver le bonheur »*, explique Danielle passionnée par l'héritage philosophique et spirituel de l'humanité.



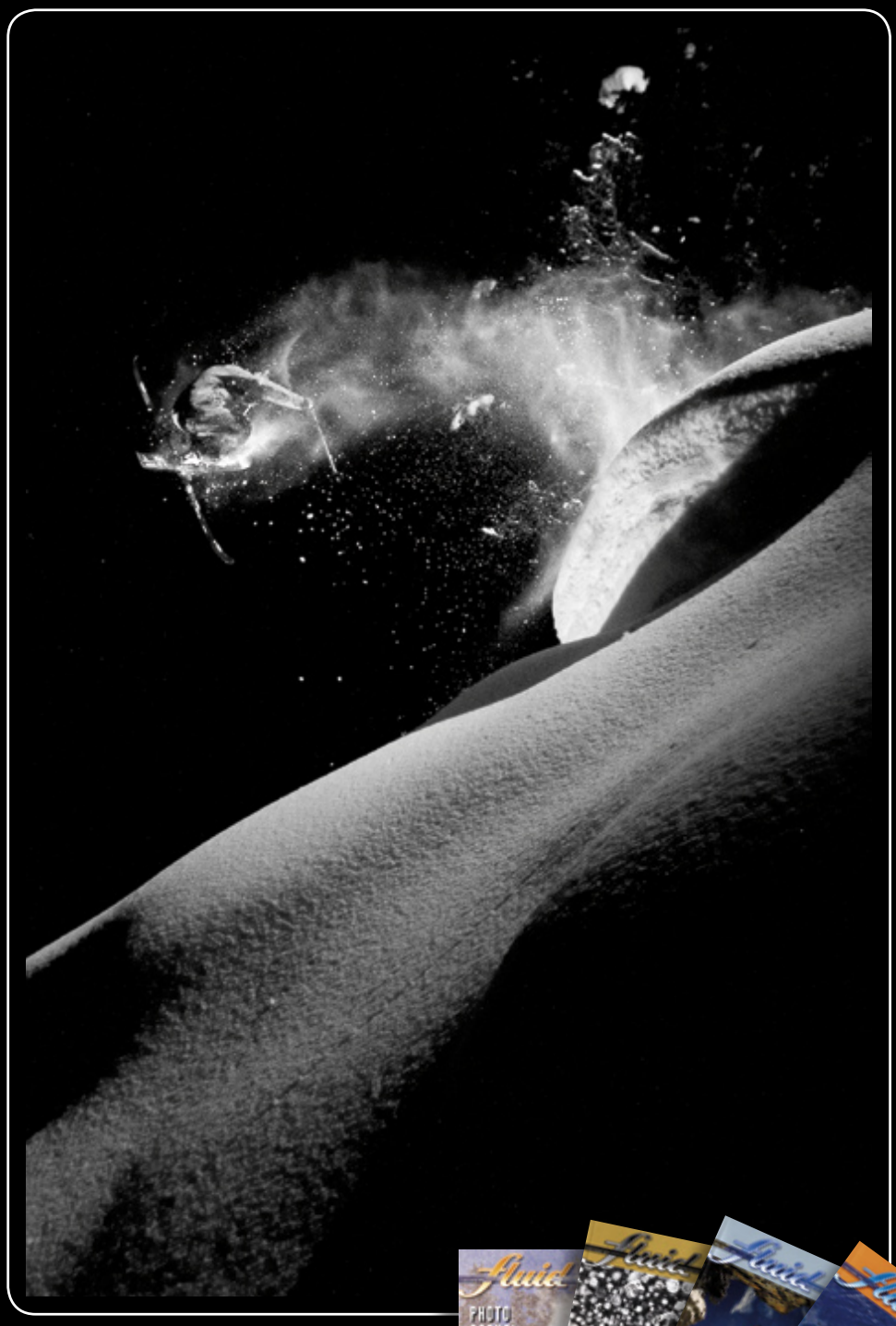
A découvrir aux Editions de La Martinière :
Coffret « Sagesses de l'Humanité », 37€, 2016 pages.
« Hommage à l'Inde », 24€, 352 pages, collection petit format
« Hommage à l'Afrique », 24€, 336 pages, collection petit format

Un film pour découvrir leur vie en Himalaya

Dans le prolongement de leur travail, la réalisatrice Céline Moulys a produit un documentaire de 90 minutes sur le parcours de Danielle et Olivier, intitulé « Follmi's destiny ». Elle retrace leur parcours en Himalaya, l'adoption de leurs quatre enfants. Ce film sensible est projeté lors de nombreux festivals consacrés à l'image et à l'aventure *(pour en savoir plus www.follmisdestiny.info).*

En 30 ans, Danielle et Olivier, véritables passeurs d'émotion, ont publié trente-trois livres soit 1 400 000 exemplaires vendus, traduits en neuf langues. Olivier est reparti cet automne en Thaïlande, pour se consacrer à la création. *« L'Asie m'inspire. J'ai décidé de me consacrer pendant deux années à l'écriture d'un synopsis tout d'abord car je veux me lancer dans la vidéo d'art. Je souhaite écrire l'histoire de centaines de photos à travers plusieurs livres. Et enfin, un ouvrage sera consacré à l'histoire de mes quatre enfants. J'envisage de me rendre au Ladakh en Himalaya, l'été prochain pour chercher encore plus d'inspiration. J'ai besoin de boucler le passé pour préparer l'avenir »*, raconte Olivier Föllmi qui reviendra en France plusieurs fois par an.

Quant à Danielle, elle continuera à faire connaître les *« Sagesses de l'Humanité »* et développera l'antenne française de leur association « Hope Espoir » au service de l'éducation dans le monde *(www.hope-organisation.com)*. Le rêve de partage et de solidarité se poursuit.



- **RIDER :** SAGE CATTABRIGA-ALOSA
- **SPOT :** BIG COTTONWOOD CANYON, UTAH
- **PHOTOGRAPHE :** ADAM CLARK/TGR

The Original Photomagazine
Fluid SKI
4 NUMÉROS DANS L'HIVER
ABONNEMENT : FREEPRESSE.COM

AFTERTHERAIN

du bien-être sur mesure

ISABELLE NORDMANN, CRÉATRICE ET FONDATRICE DES SPAS AFTER THE RAIN, A CRÉÉ À GENÈVE L'UN DES PREMIERS SPAS URBAINS EN EUROPE, EN 2002. DEPUIS, CETTE PIONNIÈRE PROPOSE SES PROTOCOLES DE SOINS À D'AUTRES PROFESSIONNELS DANS HUIT PAYS À TRAVERS LE MONDE. POUR COMPLÉTER SON AMBITION D'OFFRIR DES SOLUTIONS DE BIEN-ÊTRE SUR MESURE, ELLE A LANCÉ UNE GAMME DE PRODUITS À PERSONNALISER, AVEC TOUJOURS L'EXCELLENCE SUISSE EN TOILE DE FOND. LE MUST EN TERME DE SPA !

Par Patricia Parquet / Photos : D. Hayoun, S. Gros, V. Calmel , L. Design, After The Rain

Isabelle Nordmann est une femme visionnaire qui aime les challenges. Très occupée, cette femme d'affaires qui vous glisse de temps à autre des mots anglais, se repose le temps d'une conversation sur le bien-être qu'elle définit ainsi : *« C'est prendre du temps, prendre soin de soi. C'est aussi faire les choses que l'on aime et surtout prendre les bonnes décisions au bon moment ».*

Cette Suissesse a vécu une partie de sa vie aux Etats-Unis où elle a suivi des études de finances et de marketing. Parmi les différents postes occupés, car Isabelle Nordmann a vécu plusieurs vies, elle est devenue programmateur informatique à trente ans, pour des marques prestigieuses, mais pas seulement. « *Mes clients étaient très stressés et j'ai décidé de faire quelque chose pour eux »,* se souvient elle, le sourire aux lèvres. Elle change de cap et se lance dans le bien-être. Pionnière dans le monde du spa, elle crée à Genève un des premiers spas urbains en Europe. *« Les spas n'existaient pas encore en Europe, on connaissait seulement les instituts de beauté. J'ai voulu créer des oasis dans la ville ; des endroits où on a l'impression de partir en voyage ».*

« Les spas n'existaient pas encore en Europe, on connaissait seulement les instituts de beauté. J'ai voulu créer **des oasis dans la ville** ; des endroits où on a l'impression de partir en voyage »

Isabelle Nordmann

Le premier étage, décoré sur le thème des vents, est consacré aux soins du visage. Le second est dédié aux soins et aux massages du corps. Une ambiance de couleur terre, un plancher en bambou et des tables en bois favorisent la circulation des énergies.

Ainsi est né le premier spa After the Rain à Genève dont l'idée est de procurer une sensation de paix et de bien-être, à l'image de celle qui se dégage dans la nature après un orage. En ressortant du spa, chacun a vécu une expérience des sens unique et se retrouve dans un état différent. Pour s'en convaincre, il suffit de passer la porte du spa, passage des Lions à Genève : 800 m² en pleine ville, sur quatre étages pas moins de vingt cabines, deux hammams… Il est réputé pour être l'un des plus beaux au monde. La décoration, utilisant de beaux matériaux, est dépouillée et contemporaine pour *« donner toute l'attention aux soins. Cette ambiance neutre et cet univers luxueux sont propices à la relaxation »*, confirme la fondatrice.

L'un des plus beaux spas au monde

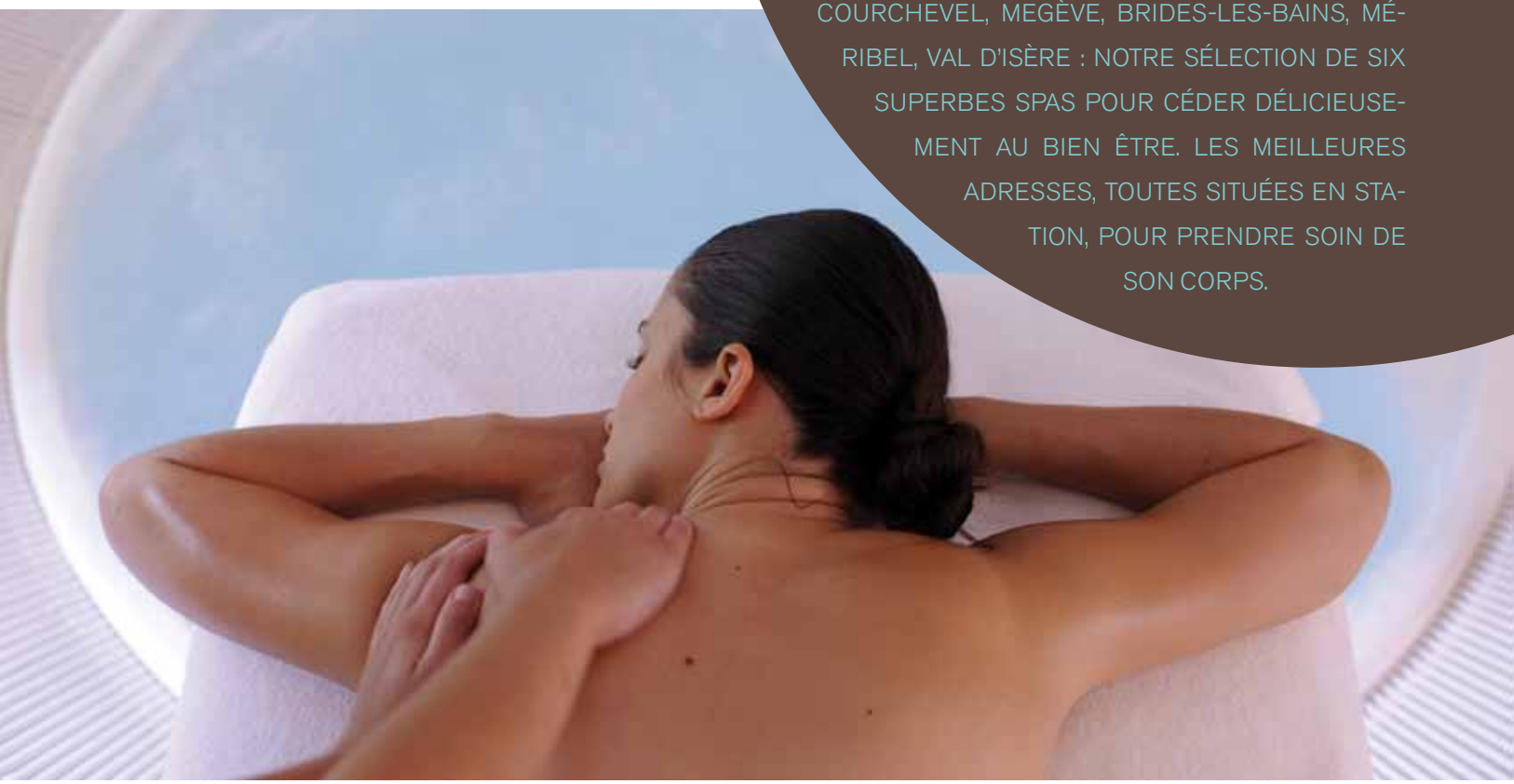
Le personnel, multi diplômé, élabore à la minute les préparations de gommages, enveloppements et massages pour des soins personnalisés afin de flatter les cinq sens et réconcilier le corps et l'esprit. Les produits utilisés sentent bon les Alpes. Portée par son succès, Isabelle Nordmann lance sa ligne de produits qui se décline en plusieurs élixirs à mélanger à une crème fondamentale selon le type de peau. Dès 2006, la femme d'affaires développe sa société à l'international et met en place son offre de franchise. C'est ainsi que l'on retrouve le concept dans des hôtels luxueux dans une dizaine de pays du monde entier. En France, toutes les résidences du groupe CGH proposent des soins After The Rain dans leur spa. En 2011, un projet dans un hôtel prestigieux est prévu à Paris. Une belle reconnaissance !

Des mélanges de produits à réaliser sur mesure

Isabelle Nordmann a créé une gamme cosmétique suisse, proposée uniquement dans les spas After the Rain. Les produits sont à base de plantes et fleurs d'altitude, céréales des vallées, huiles essentielles de haute qualité associées à des molécules, issues de la biotechnologie. Les principes actifs ont été brevetés et conçus par un expert en cosmétologie qui a mis au point des produits originaux, efficaces et agréables. Pierre Bottiglieri a formulé douze élixirs que l'on combine à une crème fondamentale. L'avantage : appliquer une crème différente chaque jour, en fonction des besoins de la peau (hydratation, éclat, antioxydant, régénérant, combleur de rides, nuit, raffermissant, calmant, purifiant…) et de l'humeur du moment. Le geste à réaliser chez soi est simple : on dépose un peu de crème fondamentale dans le creux de la main, on ajoute les élixirs choisis, on mélange et on applique sur son visage. Quant aux soins du corps prodigués en institut, tous sont à base de produits frais élaborés au dernier moment, pour votre plus grand bonheur !

SIX SPAS DE RÉFÉRENCE DANS LES ALPES

COURCHEVEL, MEGÈVE, BRIDES-LES-BAINS, MÉRIBEL, VAL D'ISÈRE : NOTRE SÉLECTION DE SIX SUPERBES SPAS POUR CÉDER DÉLICIEUSEMENT AU BIEN ÊTRE. LES MEILLEURES ADRESSES, TOUTES SITUÉES EN STATION, POUR PRENDRE SOIN DE SON CORPS.



BRIDES-LES-BAINS
LE GRAND SPA DES ALPES

Situé à Brides-les-Bains, au cœur des 3 Vallées et à l'entrée du parc de la Vanoise, le Grand Spa des Alpes réconcilie corps et esprit. Le Spa a élaboré des cures 6 & 9 jours «maigrir à Brides» qui bénéficient de l'expérience des Thermes de Brides-les-Bains, première station thermale dans le traitement de l'amaigrissement. Il propose aussi des séjours bien-être, 2 jours «découverte» et 3 jours «remise en forme».

Le décor

Ce havre de paix de 2100 m2 conjugue beauté et bien-être dans une ambiance douce et chaleureuse. 34 cabines de soins, hammam, bain de vapeur aux herbes, bain de vapeur aromatique, divana, douches expérimentales, sauna, douches glacées et fontaine de givre, jacuzzis intérieur et ex térieurs, salon de repos, tisanerie, terrasse, solarium.

La gamme de soins

SOTHYS. Soins à l'eau thermale, massages du monde (dispensés par kinésithérapeutes DE), soins esthétiques visage et corps, hammam gommage, enveloppements.

Le Grand Spa des Alpes®
BP 14 – 73573 Brides-les-Bains
tél +33(0)4 79 55 23 44
contact@legrandspadesalpes.com
www.legrandspadesalpes.com

COURCHEVEL

SPA DES NEIGES GIVENCHY À CHEVAL BLANC

Au cœur du Jardin Alpin, dans le domaine skiable de Courchevel, se dessine un refuge d'exception à l'élégance confidentielle.

Le Spa

Le premier Spa des Neiges Givenchy s'approprie la beauté de son environnement et ses bienfaits naturels. La montagne s'y mêle avec cascades et galets, luxe de l'espace et lumière naturelle. Le bois, la pierre offrent un écrin poétique et serein. Un cocon. Spa de 650m². 4 cabines où l'éclairage évoque un ciel étoilé, piscine horizon à débordement, puits d'eau glacée, douche expéri- ence, hammam, sauna, jacuzzi, fitness, hair rooms service by john nollet. Tisanerie et cheminée qui invitent à se relaxer.

La gamme de soins

GIVENCHY . Dans ce cocon, Givenchy propose son expertise des spas et en exclusivité un nouveau concept de soins adapté aux sports d'hiver. On retrouve le luxe des protocoles de soins corps et visage ainsi que la philosophie et les techniques signés Givenchy. Des soins du visage dont le nouveau soin hydra sparkling d'hydratation profonde, des massages dont l'avant et l'après-ski … Côté fitness, cette saison voit l'introduction de l'aquabiking et pilates.

Hôtel Cheval Blanc 5*
Le Jardin Alpin / 73120 Courchevel 1850
Tel +33(0)4 79 00 50 50
info@chevalblanc.com • www.chevalblanc.com

MEGÈVE
LE SPA DU FER À CHEVAL

L'hôtel le Fer à Cheval se situe à 300 mètres de la place de l'église, superbe ensemble de chalets composé de 56 cham- bres et suites où se mêlent tradition et esthétique contemporaine.

Le Spa

Une merveille architecturale laissant s'exprimer les éléments na- turels : l'eau, la lumière, le bois, le minéral. Le Spa est parfaite- ment intégré à l'hôtel où se mêlent avec goût tradition locale et esprit contemporain. Spa de 450 m² 6 cabines dont 2 duo, sauna, bain vapeur, jacuzzi, piscine chro- mathérapie chauffée, salle cardio-sculpt, fontaine, salon d'aro- mathérapie, tisanerie.

La gamme de soins

DECLÉOR. Aromathérapie. Tous les soins visage et corps Decléor, mas- sages spécifiques, modelages, soins signature.

Hôtel Le Fer à Cheval 4*
36, route du Crêt d'Arbois / 74120 Megève
Tél. : +33 (0)4 50 21 30 39 / fer-a-cheval@wanadoo.fr
www.feracheval-megeve.com

VAL D'ISÈRE
PURE SPA : LE SPA DU TSANTELEINA

Situé en plein coeur du village de Val d'Isère, à quelques enjambées des pistes de ski, Le Tsanteleina 4*, chalet fait de pierre et de bois décline sa personnalité autour de l'hôtel avec ses 71 chambres et suites, le restaurant «La Table des Neiges», le bar «M" et «Pure Spa».

Le Spa

Ambiance résolument japonisante. Spa de 600 m2 4 cabines dont une double, piscine couverte chauffée, sauna, hammam, jacuzzi, salle de sport.

La gamme de soins

KANEBA & DECLÉOR . Tous les soins visage et corps de Kanebo et Decléor, massages spécifiques, pierres chaudes. épilations et beauté des pieds et des mains, massage du cuir chevelu, Soin spécial Maman (femme enceinte), Soin coucher de Soleil (soin après ski), Massage à 4 mains.

Le Tsanteleina 4* Hôtel & Spa
Avenue Olympique / 73150 Val d'Isère
Tél. : +33 (0)4 79 06 12 13 / pure.spa@tsanteleina.com
www.tsanteleina.com

COURCHEVEL
LE LANA SPA BY CLARINS

L'hôtel Le Lana 5* avec ses 85 chambres et suites, situé au centre du village, permet de commencer sa journée skis aux pieds, sur la piste « Bellecôte », tandis que les vitrines des plus grandes marques sont à quelques mètres.

Le Spa

Il est des lieux de rêve qui existent vraiment …. Des cabines aux courbes de verre se dessinent dans un espace novateur dédié à votre capital beauté. Spa de 400 m2 6 cabines de soins, salon igloo de relaxation, piscine chauffée à 28°, sauna, hammam, jacuzzi , studio powerplate, salle cardio et fitness, bar à cocktail santé.

La gamme de soins

CLARINS. Soin visage sur la route des plantes. Massage énergie, excel- lence, hawaïen, à la cire de bougie. Soin du corps au fil de l'eau.

Le Lana 5*
BP 95 / 73121 Courchevel 1850
Tél. : +33 (0)4 79 08 01 10
info@lelana.com
www.lelana.com

MÉRIBEL
L'ESPACE BIEN-ÊTRE DU YÉTI

Superbement situé dans la station de ski de Méribel, au Rond Point des Pistes, adossé à la forêt et ouvert sur la piste, Le Yeti est à l'image de Sophie et Frédéric Saint Guilhem, Guide de Haute Montagne, qui vous y accueillent : vivant, naturel, et préférant au protocole ou au luxe encombrant la cordialité franche et la simplicité raffinée.

Le Spa

Décoration contemporaine chaleureuse faite de bois et de pierre. Spa de 220m² 2 cabines de massage, sauna, hammam, douches ludiques, fitness et coin repos.

La gamme de soins

Massage suédois, massage californien, massage aux huiles essentielles, drainage lymphatique, réflexologie plantaire, massage aux pierres chaudes, bio lift.

Hôtel le Yéti 3* / Quartier du Belvédère / 73550 Méribel
Tél. : +33 (0)4 79 00 51 15 / welcome@hotel-yeti.com / www.hotel-yeti.com

Les bonnes adresses de cosy mountain

HÔTEL** LA MARMOTTE**
UN GRAND CHALET AU PIED DES PISTES. 61 RUE DU CHÊNE 74 260 LES GETS
04 50 75 80 33 / www.hotel-marmotte.com

HÔTEL* LES GENTIANNETTES**
AU COEUR DE LA CHAPELLE D'ABONDANCE.
ROUTE DE CHEVENNE, 74 360 LA CHAPELLE D'ABONDANCE \ 04 50 13 56 46 / www.gentiannettes.fr

HÔTEL** LE MACCHI**
SITUÉ AU COEUR DES PORTES DU SOLEIL.
94 CHEMIN DE L'ETRINGA, 74 390 CHÂTEL / 04 50 73 24 12 / www.hotelmacchi.com

HÔTEL* LE CALGARY**
AMBIANCE CONVIVIALE ET SPORTIVE.
73 RUE DES PERIOTS, 73 620 LES SAISIES \ 04 79 38 98 38 / www.hotelcalgary.com

TENDANCE ET CRÉATION
METTEZ DE LA DÉCO DANS VOS INTÉRIEURS !
PLANCHERINE, 73 200 ALBERTVILLE \ 06 78 35 85 49 / www.tendance-et-creation.fr

HÔTEL* BEAUREGARD**
ENTRE LE MASSIF DES ARAVIS ET LE COL DE BALME.
LE BOSSONNET, 74 220 LA CLUSAZ \ 04 50 32 68 00 / www.hotel-beauregard.fr

COMMUNIQUEZ VOTRE ADRESSE DANS COSY MOUNTAIN.
Contactez Fanny Marguet (04 79 65 46 10 / fanny@freepresse.com)
ou Patricia Hartung (04 79 65 46 10 / patricia@freepresse.com)

BIÈRES DES ALPES
la pression monte !

LES ALPES N'ONT JAMAIS AUTANT BRASSÉ. CLASSÉE CETTE ANNÉE PREMIÈRE RÉGION BRASSICOLE DE FRANCE, RHÔNE-ALPES REGORGE DE CES NOUVELLES PETITES FABRIQUES QUI PRIVILÉGIENT LES BIÈRES DE FERMENTATION HAUTE, TERRIBLEMENT EXPRESSIVES EN GOÛT ! DU PIED DES PISTES AUX SOMMETS, SORTEZ DES SENTIERS BATTUS AVEC NOTRE SÉLECTION ET LES CONSEILS DE DÉGUSTATION D'UN BIÉROLOGUE.

Par Isabelle Ambregna / Photos : David Richalet

Tchin ! Dans les Alpes, rien de plus tendance que de trinquer… avec une mousse. Les quarante-trois brasseurs rhônalpins ne vous diront pas le contraire : ils sont désormais plus nombreux que leurs homologues du Nord Pas-de-Calais ! Motivations pour ces petites fabriques en revanche plus modestes sur la quantité (de 500 à 1 500 hectolitres par an et par unité de fabrication) : assurer une production locale de qualité qu'elles obtiennent, en premier lieu, grâce à la proximité des massifs montagneux et de l'eau, réputée excellente. Un critère décisif : l'ingrédient pèse à 90 % dans la composition d'une bière. C'est dans son fief familial à Vallouise dans le Massif des Ecrins que Lionel Alphand a créé en 1998 l'une de ces toutes premières micro brasseries. Guide-accompagnateur et ex-entraîneur de ski, cet amateur de bières avait découvert lors de ses périples au Canada et dans l'ouest américain la culture des microbrewery : ces brasseries artisanales dont la plus grosse concentration se trouve justement au Colorado… près des Montagnes Rocheuses. Interpellé par ces fabrications « à petite échelle, marquées par une diversité aromatique », il met le cap en Bretagne acquérir une expérience de brasseur et revient la forger dans les Alpes - épaulé par son frère, Luc. Au pied du Vercors, Vincent Gachet, créateur de la Brasserie du Dauphiné a suivi un cheminement similaire. Mais pour ancrer sa Brasserie du Dauphiné et lancer sa première recette de Mandrin aux noix, c'est dans une source régionale qu'il puise : entre les XIXème et le XXème siècle, une dizaine de brasseries tournaient à plein régime, de la Frise à Grenoble, celle du Mont-Blanc à Sallanches et Jorcin à Chambéry, ou des Pères trappistes du plateau de Chambarand à la célèbre noire de Lyon – aussi réputée qu'une Porter ! Pour garantir une production annuelle de qualité et maintenir les températures, « on stockait l'hiver des blocs extraits des glaciers », raconte aussi Jean Clochet, patron de la Brasserie des Cîmes à Aix-les-bains et des Sirops Routin, ancien limonadier qui jadis travaillait avec La Frise. Dans les années cinquante, début des concentrations industrielles, celle-ci manqua d'être rachetée par Jorcin, elle-même reprise plus tard par Krönenbourg.

Exit les bières de soif

Près d'un demi-siècle plus tard, la nouvelle vague de brasseurs fait renaître cette tradition brassicole, mais exit les bières de soif ! Les Alpes cultivent l'esprit des bières de dégustation. Soit des petites quantités travaillées de façon artisanale, ni filtrées ni pasteurisées, en fermentation haute alternant périodes de garde et refermentation en bouteille, auxquelles s'ajoutent des ingrédients à l'accent du terroir : génepi ou violette, sapin ou plantes de Chartreuse… Et un secret bien gardé : la souche de levure, signature du brasseur. Et ça marche ! Pour le plaisir de goûter à des produits authentiques qui plus est en Rhône-Alpes où « la forte représentation d'anglo-saxons, notamment en montagne, participent à la redécouverte de cette culture "bière" », observe Emmanuel Gillard, biérologue et président de Just a Beer à Grenoble. Créée il y a 23 ans par Tim Collins, un jeune anglais, ce club de dégustation est devenu aussi réputé que le Club des Croqueurs de chocolat ! « L'éducation au goût se met en place », souligne Vincent Gachet qui vient de compléter ses visites d'atelier par l'ouverture d'une boutique à Grenoble. Un nouveau rayonnement pour ces discrètes bières alpines qui creusent leur sillon avec de (nouvelles) alliances mets et bières et une… poussée vers l'international. Témoin cette année, le lancement de la French Craf Brewers, un club d'exportateurs initié par neuf brasseurs indépendants dont la Brasserie du Mont-Blanc. Direction ? Les USA. Ce qui coulait de source.

Un peu d'histoire. Nommée sikaru, l'ancêtre de la bière est apparue en Mésapotamie il y a 9 000 ans sous la forme d'une boisson fermentée à base de grains. Après être devenue la Cervoise des Gaulois, c'est au Moyen Age qu'elle dévoila son amertume avec l'introduction du houblon.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

CINQ BRASSERIES AU SOMMET

Proche du Mont-Revard *la Brasserie des Cîmes*

« Nous sommes la plus grosse des petites brasseries », sourit Jean Clochet. La sienne revient de loin. Démarrée en 1999 par Steeve Sweeney, un jeune brasseur américain de Denver, la petite unité de fabrication avait bien failli couler. Repêchée par le patron des Sirops Routin, convaincu de son potentiel, elle fait figure de success story avec ses 20 000 hectolitres/an : son Aiguille Blanche, sa Yéti et son Bâton de feu comptent parmi ses mousses emblématiques présentes en montagne mais pas seulement : l'Italie du nord et les USA démarrent ! Sa petite gamme, confiée à Cindy, jeune maître brasseur lui ajoute une douceur inattendue.

Sa bière inimitable : la Piste noire, une ambrée pur malt, magistrale avec sa robe rouge et or et un bouquet aromatique teinté de notes de caramel.

Emmanuel Gillard, biérologue

« La bière est un produit vivant »

Emmanuel Girard est à la biérologie ce que Bettane & Dessauve sont à l'œnologie. Avec 6 054 bières dégustées dont 2 059 belges, son pays d'origine, ce discret quadra grenoblois fait partie des rares biérologues de France, une spécialité qu'il revendique et alimente… A raison de dix salons par an, recherche d'archives, articles rédigés pour All About Beer ou à son opus électronique qui émanera de son Projet Amertume (1), premier site web francophone dédié à la dégustation de bières ! Conseils liés à la dégustation ou l'art de la conservation : tout y est. Ajoutez à cela qu'il est tégestophile, vous aurez une (première) idée de la concentration de connaissances qui gisent chez celui qui à l'instar des bières, fait figure de patrimoine vivant. « Les quatre musées français, sourit-il, ne peuvent pas assurer ce patrimoine, mais je ne suis pas collectionneur, je le fais pour prolonger le plaisir de la dégustation ». Sur ce fleuve ambré, cet insatiable ne navigue pas en solo. Son plaisir : partager ses dernières trouvailles – des bières hollandaises, arméniennes jusqu'aux alpines - à l'aide des trente et un critères organoleptiques qui permettent d'en redécouvrir la palette d'arômes (oubliés). Visuel, mousse, effervescence, persistance du dépôt, avant-palais sont partagés chaque jeudi soir en direct rue Saint-Laurent dans les locaux de Just a Beer, club de dégustation qu'il préside et où l'on peut (aussi) s'initier aux techniques de brassage. Un QG pour la moitié des nouveaux brasseurs isérois ! Les bières alpines ont leur mot à dire, glisse en substance Emmanuel Gillard qui verrait bien monter la pression avec l'arrivée des « drink market » et la fin des becs, cadenassés par les très grosses brasseries.

(1) http://projetamertume.free.fr

Dans le massif du Vercors
Biercors et bio

L'une des dernières microbrasseries est aussi la toute première à brasser l'eau du Vercors. De retour aux sources à Villard-de-Lans, dans son pays après un périple en Irlande, Martin Tores, 31 ans, en révèle les capacités méconnues : derrière sa dureté, l'eau capte en douceur goûts et tanins. Sa gamme de (déjà) sept bières labellisées AB et hautes en goût révèle un bouquet d'arômes nés des houblons, baies et plantes aromatiques... cultivées sur son propre terrain. 100 % Vercors !

Son nectar inimitable : un whisky local macéré en fût de chêne à partir d'une eau de vie distillée à partir de ses bières de montagne !

CINQ BRASSERIES AU SOMMET

Au cœur des Ecrins
L&L Alphand

On ne se refait pas. Montagnard pur jus, Lionel Alphand a coulé son premier litre de bière dans un vieux chalet, niché à 1 170 mètres. A cette altitude, la brasserie tient presque du sacerdoce... Ce qui n'a pas empêché ce passionné de hisser ses six bières au top niveau : neuf malt provenant d'une maison allemande, houblons aromatiques, cinq souches de levure (sélectionnées parmi les 6 000 de la souchothèque de l'Université de Louvain !) annoncent la couleur de ces bières sur lie très typées qui creusent leur sillon (800 hectolitres/an) avec le coup de booster de Luc Alphand. Et l'excellent restaurant familial : fondue aux ceps, tarte à la bière et dégustation d'Alpen ou d'Alpa Cola maison.

Sa bière inimitable : l'Ambrée de type Pale Ale associant cinq malts et quatre houblons, au pétilllant discret et à la mousse persistante.

En direct des hauts plateaux du Vercors
Brasserie du Mont Aiguille

Démarrée de façon quasi confidentielle depuis un an par une équipée de cinq double actifs, cette petite fabrique monte doucement en pression : outre trois bières pur malt brassées par pallier qui mettent l'eau (de la plus grande Réserve naturelle de France) à la bouche, une volonté clairement affichée de produire une bière peu énergivore : bâtiment ossature bois (livraison au printemps 2011 à Clelles), couplage chaudière bois et panneaux solaires, bouteilles et fûts recyclables et premiers brassins avec du malt 100 % Trièves. Bières personnalisées sur demande.

Leur bière inimitable : la Funambulle, ambrée associant deux malts et deux houblons, à la mousse fine et abondante, soutenant l'amertume. A déguster entre 10 et14°C.

Alpes
ALPHAND
BLONDE

CINQ BRASSERIES AU SOMMET

MBC la Chamoniarde

Music live en après ski (Gary Bigham, Crevassholes), hamburger canadien en vedette et petite gamme de ales (bières en fermentation haute) brassées à guichet fermé : cette Micro brasserie de Chamonix (MBC) sort du lot. Dans ce refuge moderne (béton et grandes baies vitrées), huit cuves de bières près du bar et autant dans le sous-sol abritent le savoir-faire de quatre Canadiens férus de snowboard : l'un brassait déjà, les autres ont fait le grand saut ! Après avoir planché sur les recettes élaborées avec l'eau glaciale de Chamonix, investi et remonté pièce par pièce cuves et mash tun, leurs Stout des Drus, Blanche des Guides cartonnent depuis 2002. Bientôt en bouteilles !

Leur bière inimitable : la Granite Pale Ale, cinq malts, trois houblons d'Amérique du Nord et des ferments fruités, aux délicieuses pointes de caramel doux.

Les cinq conseils du biérologue

1 Privilégiez les verres à pied en évitant le réchauffement de la bière par la chaleur de la main.

2 Stockez les verres à l'extérieur de la cuisine, le plus loin possible de la graisse… Ennemi n°1 !

3 Servez à une température inférieure au pourcentage d'alcool en volume. Plus la température est élevée, plus une bière aura l'occasion de s'exprimer… et de montrer ses éventuels défauts.

4 Evitez de faire « glouglouter » la bière : penchez le verre et à la moitié du contenu, redressez-le puis écartez-le de la bouteille. Moins la bière produit de mousse, plus il sera nécessaire d'écarter le verre. La mousse et le liquide ne doivent en aucun cas déborder.

5 Laissez 1 à 2 cm de liquide lorsque la bière a été refermentée en bouteille afin d'éviter de mélanger la levure résiduelle avec la bière déjà servie. Secouez légèrement le fond de la bouteille avant de le déguster. Vous remarquerez alors à quel point la levure influe sur le goût !

DEUX BRASSERIES AU PIED DES PISTES

Aussi connue que la Bastille, *la bière Mandrin*

Dans sa marmite, des noix ou du sapin, sept plantes de Chartreuse ou du chanvre brassés par un d'un artisan curieux de son terroir au point d'en refaire jaillir une tradition oubliée : « *Mes grands-parents travaillaient à la brasserie de la Frise* », explique Vincent Gachet. Depuis 2002, ce passionné fait mousser le Dauphiné avec sept recettes de bières artisanales brassées à l'ancienne, ni filtrées, ni pasteurisées (1200 hectolitres/an) dans l'esprit de sa Mandrin aux noix, la toute première élaborée chez lui au pied du Vercors (ci-contre, en haut). Et d'autres saveurs comme ces tortillons à la bière fabriqués avec le savoyard Pasta & Aromi. Le tout proposé dans le nouveau refuge de Mandrin : rue Lesdiguières, sa nouvelle boutique grenobloise.

Sa bière inimitable : La Mandrin aux noix, ambrée, à la fois profonde et soutenue révèle des notes de miel inattendues. Aussi célèbre que le brigand au point de figurer sur le site officiel www.mandrin.org !

Entre deux massifs, *le Chardon*

Elle a piqué son nom entre Chartreuse et Belledonne. Dans la vallée du Grésivaudan aux anciennes terres agricoles, Denis Dumand a créé en 2004 sa petite fabrique artisanale (ci-contre, en bas) : ses cinq bières certifiées AB ont l'accent du terroir et du caractère ! Il faut goûter à sa Blonde fruitée, Fourquet d'Or 2006 brassée avec un chanvre biologique cultivé dans les chenevières du Nord-Isère, s'atteler à sa Grande Chantourne, bien houblonnée et désaltérante avant d'attaquer sa Tête Rousse et maltée aux pointes caramélisées qui s'écoulent tranquillement en local (vente directe et magasins bio).

Sa bière inimitable : la Roche Noire (Fourquet de Bronze) très longue en bouche inspirée d'une Porter dont le brasseur vous conte l'origine, depuis les dockers de Londres jusqu'à la touraille (dite « chocolat ») donnant cette couleur cacao. Idéal avec un dessert, naturellement.

Brasserie Artisanale du Dauphin

Dégustation

CONFINS DES SENS

le trio de l'amitié

ILS SONT TROIS AMIS. UN PEU COMME LES TROIS MOUSQUETAIRES, VAILLANTS ET CONQUÉRANTS, SAUF QUE DANS LE ROMAN DE DUMAS, ILS SONT QUATRE EN VÉRITÉ. ILS ONT REMPLACÉ LA RAPIÈRE, PAR UN INSTRUMENT DE CUISINE. UN COUTEAU, UN FOUET OU UNE FOURCHETTE. LE COMBAT, ILS LE LIVRENT TOUS LES JOURS, EN CUISINE ET DANS LA SALLE DE LEUR RESTAURANT. LEUR PREMIER ÉTABLISSEMENT EN COMMUN, UN « BISTROT CULINAIRE » TRÈS ABORDABLE FACE À LA CHAÎNE DES ARAVIS, À 1000 MÈTRES D'ALTITUDE, DANS UN REPLI CHARMANT DU GRAND BORNAND.

Par G.B. / Photos Ludovic di Orio

Confins des Sens
Jean – Sébastien
Favr

Confins des sens

74450 Le Grand Bornand
Tél : 04 50 69 94 25

Pour commencer : 20 €.
Eaux douces et eaux salées : 26 €.
La sélection du boucher : 25 €. Découverte : 36 €.
Gourmet : 46 €.
La balade en toute confiance : 55 € La balade toute en surprises : 64 €.
Jeune convive : 16 €.
Vente de plats à emporter dont le fameux « farcement » des Aravis.

« À la vie à la mort », semble être leur credo depuis l'ouverture en octobre 2009. Ils ont même un temps entièrement repensé le décor de cet ancien gourbis, en bricolant tout, sablant la pierre de granit des piliers, fixant des lattes de bois aux murs et créant un coin salon, comme le long des fenêtres une rangée de « mange debout » pour varier les plaisirs du client. En un an à peine, ils ont sorti le grand jeu : une cuisine ludique, artistique, jouant sur la déstructuration des plats, la qualité des textures, la présentation des assiettes et un service détendu mais irréprochable. Jean-Sébastien Fabert, frotté depuis longtemps au savoir-faire de grands chefs comme Antoine Westermann à Strasbourg, et que nous avons connu à L'Alp Hotel à La Clusaz ou au Belvédère à Annecy auprès de Vincent Lugrin, et son complice Anthony Barucand qui le suit depuis des années, sont de drôles de garnements en cuisine (tous les deux sont Savoyards). Une silhouette élancée, les cheveux ras, le sourire en coin, une générosité débordante, dix ans d'écart les séparent (36 et 26 ans). En bavardant avec eux, on ne les prendrait pas trop au sérieux, encore moins le troisième larron, le svelte et élégant Benoît Touchard, toujours le mot pour rire, caustique voire cynique, plaisantant avec la table 8 avant de leur servir une Roussette de Savoie Altesse.

Les chefs sont des tendres

Il faut entendre Benoît expliquer à une femme bon chic bon genre « Les petits pois dans tous leurs états », répartis sur une assiette transparente rectangulaire ponctuée de quelques traits de vinaigre balsamique : en soupe froide, noisette et jambon de Savoie ; en mousse aérienne (espuma) sanglée de lamelles de canard fumé ; en crème glacée. Du grand art. Étonnement de certains quand arrive la fondue savoyarde glacée au bout d'une pique, accompagnée d'une brioche. Entrée, ou amuse bouche ? Autre création vedette : la soupe de foie gras au muscat escortée d'une compotée d'oignons rouges et de cromesquis. Cette soucoupe volante blanche au fumet délicat se déguste les yeux fermés. Plat phare incontournable de la carte, le pot au feu lui aussi décomposé (sic) de joue de boeuf émiettée sur un disque de céleri (consistance de mozarelle), le tout couvert de cheveux d'oignons jaunes au safran, avec des poireaux croustillants. Ici, pas de pomme de terre douce vanillée comme dans le mignon de porc, mais une « mousse patate » toute simple. Surprenant mais savoureux. Les deux chefs sont des tendres : ils aiment le moelleux, le moussu, l'émietté, le compoté, l'émulsionné. Ce qu'on retrouve dans la nouvelle cuisine de toute la Savoie, ayant fait dire à Marc Veyrat (1) : « Je l'affirme, la cuisine du XXIe siècle est en train de naître en Savoie ». On retrouve cette recherche fouillée dans l'équilibre des saveurs jusque dans les desserts de « cuisinier » : une salade de billes de melon et de framboises dans une infusion d'hibiscus et thé, renforcée par une glace au nougat et un financier au miel. Avec la « transparence de fraises », on assiste aussi à une révélation : outre le sorbet fraise mentholé et la mousse d'orgeat, voici une gelée de fraise en forme de petite madeleine qui fond sous la langue…. Cet automne et cet hiver, on a hâte de venir voir ce que Jean-Sébastien Fabert pourra inventer avec les potirons, les courges et les coings de son jardin.

(1) La cuisine à l'opinel, 25 chefs étoilés, 25 recettes, éditions Lagon rouge.

RESORT DESIGN

Made in 3 Vallées®

PRÉCURSEURS EN LEUR TEMPS ET TOUJOURS LEADERS, DÈS LEURS ORIGINES LES 3 VALLÉES ONT SU IMPOSER UN STYLE. UNE TOUCHE INIMITABLE QUI PERDURE ENCORE AUJOURD'HUI, GRÂCE À DE CONSTANTES INNOVATIONS ALLANT DE CONCERT AVEC UNE VOLONTÉ FAROUCHE DE RESPECTER UN SITE EXCEPTIONNEL.

Par Carole Lassalle

Remerciements : Association Les 3 Vallées

S'il fait bon vivre ou venir en vacances dans les 3 Vallées, on le doit sans doute aux fondateurs qui, il y a plus de soixante ans, allaient oser créer le plus grand domaine skiable du monde. De la vision commune du Major Lindsay et de l'architecte André Durupt qui allaient imaginer Méribel, à Laurent Chappis et Denys Pradelle, les architectes qui allaient inventer Courchevel, allait naître dans les années 40 une nouvelle définition de l'habitat en montagne. Dès leur genèse, les 3 Vallées ont intégré dans leur développement aussi bien les réponses traditionnelles à des contraintes écologiques qu'une recherche esthétique constante. Une vision qui n'allait jamais se démentir avec la création, dans les années 60, de la station intégrée des Menuires, dont le bâtiment principal est aujourd'hui classé au patrimoine architectural du 20ème siècle. Puis dans les années 70, avec la construction de la station la plus haute d'Europe, Val Thorens. Fortes de leurs racines et d'un développement réfléchi sans cesse réinventé, les 3 Vallées attachent plus que jamais une importance toute particulière à leur cadre de vie pour que, demain comme hier, il y fasse toujours aussi bon vivre.

Question d'équilibre

Le cadre est posé. Pour la finition, c'est à vous de jouer… Le Design d'intérieur, ça s'apprend ! Créer une ambiance est avant tout une question d'équilibre et d'alliances réussies. Chinez, cherchez, soyez inspirés. Pour vous aider à discerner les différents codes et pourquoi pas, créer les vôtres, rien ne remplace le regard éclairé d'un professionnel. En l'occurrence d'une professionnelle du décryptage de Tendances, Carole Lassalle*, Directrice de l'agence Espuma. Ouvrez l'œil, embarquez pour une ballade dans l'univers du Style Made in 3 Vallées® et laissez-vous guider…

AVANT-GARDE
Demain en montagne

Les contraintes dictent la forme. De la recherche de constructions "passives" autonomes en énergie à l'architecture extrême faite pour répondre à un milieu où les conditions extérieures imposent leurs lois, le Design d'Avant-Garde influera à plus ou moins long terme sur notre façon de concevoir l'habitat montagnard.

Ci-dessus : la gare d'arrivée de la Saulire, à Courchevel.

Photos Courchevel Tourisme

RESORT

Ci-contre : détails de chalets made in les 3 Vallées.

Photos Courchevel Tourisme et OT Méribel

TRADITION Classique

Au commencement était la montagne…

Le Classique a du bon, dont l'avantage d'être indémodable. On joue la carte du folklore montagnard local, à coup de broderies aux motifs naïfs comme le faisaient les grand-mères de nos vallées, ou à coups d'Opinel pour sculpter le bois à la façon de nos anciens. Les matières naturelles sont bien sûr à l'honneur, le célèbre drap de la filature Arpin en est l'icône incontestable, tout comme le bois de nos forêts, aux teintes sombres et foncées. Les couettes sont moelleuses, n'hésitez pas à ajouter une touche de fourrure, ou des peaux au naturel, toujours chaleureuses.

TRADITION Brute

La tradition dans la modernité.

Ou comment profiter de l'ambiance traditionnelle dans un ton plus actuel. La touche se joue à coup de bois sablés, de matériaux utilisés à l'état brut. Le bois découpé en planches irrégulières garde son écorce ; un billot devient une chaise ; la lauze se démocratise sur les toits. Le cadre s'éclaircit à coup de lazure blanche, on laisse entrer la lumière par de grandes baies vitrées, on joue avec les ustensiles traditionnels en décor, souvent en fer blanc, ceux des cuisines de nos grands-mères.

Ci-dessous : Suite « La Vanoise » de l'hôtel Le Mélézin*****, à Courchevel

Photo amanresorts.com

TRADITION Luxe

La montagne rêvée

Une vision plus exclusive, pour ne pas dire bourgeoise, faite pour magnifier la montagne. Dans un décor foisonnant de couleurs à l'imaginaire tiré des films de Sissi l'Impératrice, seul manque le prince charmant. On laisse s'exprimer des matières plus nobles, des bois plus neutres et moins campagnards dans leurs teintes et finitions. Un bois qui devient dentelle, un intérieur où le chatoiement des textiles soyeux, les coussins moelleux et profonds vous invitent à des moments de pure détente. L'éclairage est tamisé, les tons sourds (lie de vin, kakis saturés de noir), seules les dorures apportent un touche claire.

Ci-contre : Hôtel Le Cheval Blanc*****, Courchevel.
Ci-dessous : Appartement aux Menuires.

Photos Courchevel Tourisme et Musée des Allues/DR

CONTEMPORAIN Radical

La montagne sans dessus dessous.

Oser le contre-pied intégral de la tradition. Les codes montagnards s'effacent sans concession pour laisser place à une autre réalité. Les angles sont vifs, la lumière est dure, la forme parfois brutale. Les ambiances chromatiques et les contrastes sont saisissants. On associe le bois à des matériaux froids ; verre et minéral supplantent les matériaux locaux, le modernisme phagocyte le traditionnel. À son paroxysme, seul un détail vient vous rappeler que vous êtes encore à la montagne. Le radicalisme règne en maître !

CONTEMPORAIN Vintage

La montagne essentielle

C'est le règne de la forme indissociable de la fonctionnalité. Une architecture et des aménagements on ne peut plus Vintage, mais tellement actuels des décennies plus tard. On est à la source, aux origines du contemporain, quand les adeptes du manifeste du Bauhaus définissent « les constructions de l'avenir » et revisitent l'architecture de montagne pour le plus grand bonheur des générations futures. Les matériaux proviennent de nos vallées, les chalets s'ouvrent au soleil, posent délicatement leurs pilotis sur le flanc de la montagne. L'homme, son époque, son habitat et la montagne sont réconciliés dans la simplicité.

RESORT

Ci-contre : Hôtel Le Kaya****, Les Menuires.
Ci-dessous : Intérieur à Méribel.

Photos David André et Kaya /DR

ACTUEL Scandinave
La montagne zen

Inspiré de la nature du Grand Nord et sa pureté immaculée, tout se joue dans la nuance et l'harmonie. Légèrement tamisée, la clarté s'invite en toute discrétion à l'intérieur et souligne l'épure du décor et de l'architecture. Élégance rime avec fonctionnalisme, l'équilibre des formes comme des couleurs est primordial. Les bois d'essences lumineuses tendent vers le blond ; s'ils ne sont pas naturels, ils sont alors lasurés de blanc, et jouent avec l'aspect brut de la pierre. Le contraste ne s'ose qu'à coups de touches savamment dosées. Les fourrures blanches soulignant un ameublement à la sobriété reposante vous incitent à la relaxation.

ACTUEL Fusion
Montagne de contrastes

L'équilibre dans les opposés, savant melting pot entre Tradition montagnarde et Contemporain. La confrontation, un exercice difficile, où le bon équilibre entre les extrêmes est tout aussi délicat qu'indispensable. Le jeu des formes est essentiel, lignes brutes et souples s'opposent et se valorisent mutuellement. Le bois joue la contradiction avec le verre ou le métal ; la pierre ou l'ardoise se marie aux couleurs flamboyantes, la lumière ravive le tout. Une démarche qui porte ses fruits en architecture et en design, en mode et en musique bien sûr, mais également en art culinaire, avec la Fusion Food, où les saveurs jouent la confrontation entre différents univers. Les styles s'entrechoquent pour incarner au mieux une époque : la nôtre.

LA MONTAGNE DOMINIQUE BERGIN

PRÉSIDENT DE LOOK CYCLE INTERNATIONAL, PRÉSIDENT DE SPORTS ET STYLES QUI DÉVELOPPE LES LICENCES ROSSIGNOL TEXTILE ET LOOK TEXTILE, DOMINIQUE BERGIN A DEUX PASSIONS : LA MONTAGNE ET LE VÉLO. CET HIVER, IL IMPLANTE DEUX NOUVELLES BOUTIQUES ROSSIGNOL ET CASTELBAJAC À MEGÈVE ET COURCHEVEL, DEUX STATIONS QU'IL AFFECTIONNE PARTICULIÈREMENT.

Votre montagne se situe où ?

Je fréquente principalement Courchevel, Megève et Val d'Isère. J'aime skier à Courchevel, sur le plus grand domaine skiable du monde. J'adore Megève pour l'ambiance et le très bon ski. J'ai des amis dans ces trois stations et j'apprécie énormément de les retrouver devant un bon feu de cheminée.

Comment vivez-vous la montagne ?

En famille et entre amis, dans des endroits sympas et chaleureux. La montagne a été ma première passion. Enfant, mes parents m'emmenaient skier dans les Alpes suisses. Ensuite, j'ai beaucoup fréquenté Chamonix.

Quelle déco de montagne aimez-vous ?

Je suis très sensible au mélange de design et de traditionnel, comme à l'hôtel Le Strato de Courchevel, ouvert l'an dernier.

Votre plus beau souvenir de montagne ?

Cela remonte à 18 ans en arrière, le jour où j'ai fait l'ascension du Mont Blanc. Nous sommes partis du refuge les premiers, une nuit de pleine lune. On voyait comme en plein jour. C'était magique ! Je me suis promis d'y retourner. J'ai arrêté de grimper à 25 ans, car je n'avais plus le temps. J'ai également de très bons souvenirs aux Grands Montets à Argentière, avec mon ami Eric Escoffier.

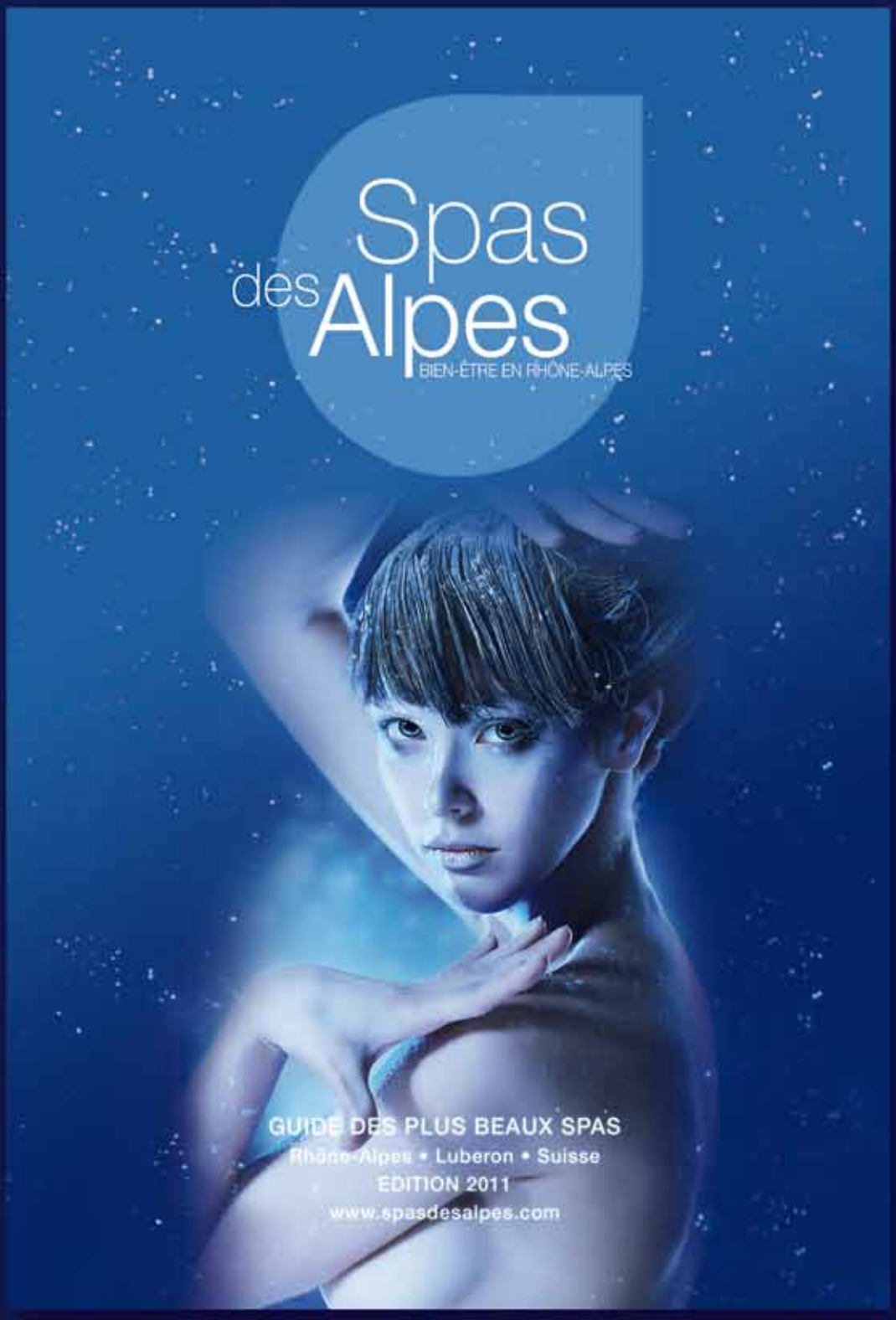
Votre lieu secret en montagne ?

Il s'agit du restaurant d'alpage le Pré Rosset à Megève, au sommet des alpages de Rochebrune. Ce restaurant traditionnel savoyard est un endroit chaleureux, bien à l'écart de l'agitation.

Votre bon plan en montagne ?

J'aime partager un bon moment avec des amis au restaurant du Prieuré, place de l'Eglise à Megève, dont les propriétaires sont des gens formidables. Le cadre, chargé d'histoire, est agréable et la cuisine authentique et raffinée.

Propos recueillis par Patricia Parquet



SPAS DES ALPES 2011 sort en décembre

www.spasdesalpes.com

CYBERGRAPH CHAMONIX

DEEP NATURE©

DIVE INTO YOURSELF

11 SPAS DANS LES ALPES

CHAMONIX - LES MÉNUIRES - LES ARCS - LA PLAGNE
LES CARROZ - MÉRIBEL - VAL D'ISÈRE - VAL D'ILLIEZ

www.deepnature.fr

NOUVEAU

A 1H DE CHAMONIX, AU CŒUR DU VALAIS - SUISSE

les bains du Val d'Illiez

HAMMAM, SAUNA, PISCINE, JACUZZI, RIVIERE THERMALE,
RESTAURANT, SNACK, BOUTIQUE, BAR A VIN

Ouvert tous les jours de 10h à 20h

✆ 00 41 24 476 80 40 - info@thermes-parc.com

Natinelle D'ORIENT MARRAKECH ROYAUME DU MAROC

ALGOTHERM cosmétique marine