Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Maisons CÔTÉ EST

N°75 • JUIN / OCTOBRE 2015 • www.cotemaison.fr

À VIVRE
4 INSPIRATIONS DÉCO

SAVEURS
MIEL, FRAISES, FROMAGES...
PARTITIONS SLAVES

HORIZONS D'ÉTÉ
CHAMONIX, TESSIN, BALTIQUE, ÉVIAN, POLOGNE, BOURGOGNE...

THE INSIDER'S GUIDE TO CHAMONIX'S HOTTEST SPOTS

MER ET LACS CHANGEZ D'AIR !

EXPRESS ROULARTA
M 06834 - 75 - F: 6,00 € - RD

FRANCE MÉTROPOLITAINE € 6 / DOM € 6,90 / BEL € 6,90 / CH 11 FS / A € 8,90 / AND € 6,50 / CDN $ 10,50 / D € 8,90 / ESP € 6,90 / GR € 6,90 / ITA € 6,90 / LUX € 6,90 / NL € 8,25 / PORT cont € 6,90 / TOM 1 100 F CFP

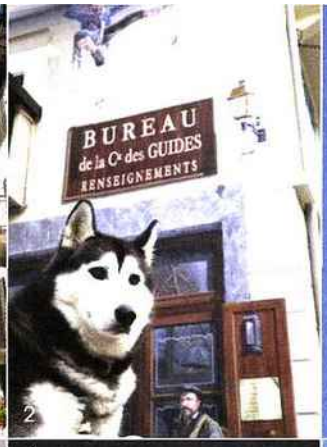
Tous droits réservés à l'éditeur

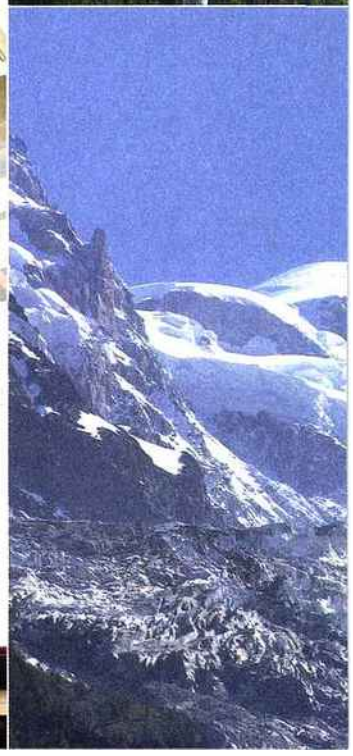
Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Escapade





Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

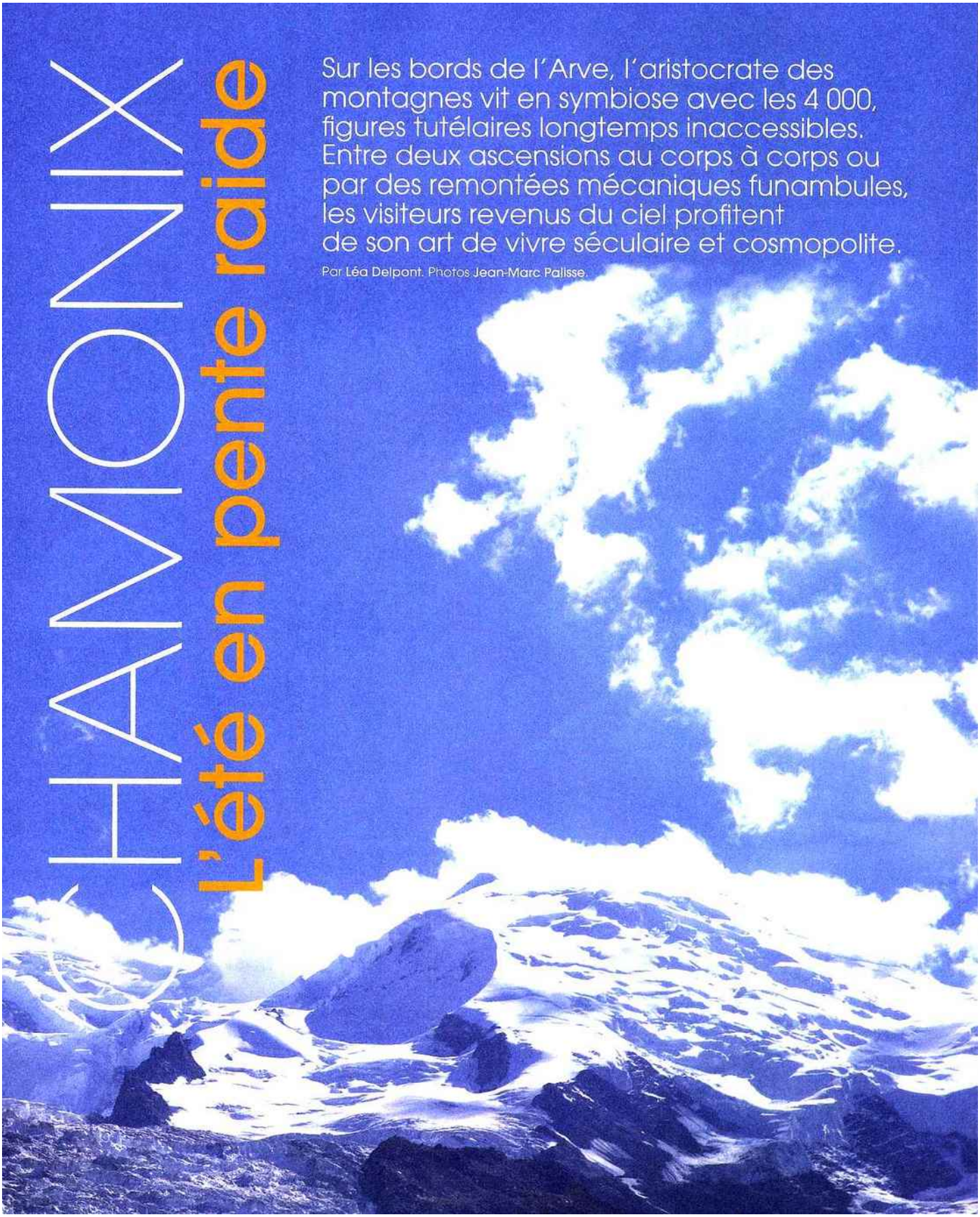
Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

CHAMONIX
L'été en pente raide

Sur les bords de l'Arve, l'aristocrate des montagnes vit en symbiose avec les 4 000, figures tutélaires longtemps inaccessibles. Entre deux ascensions au corps à corps ou par des remontées mécaniques funambules, les visiteurs revenus du ciel profitent de son art de vivre séculaire et cosmopolite.

Par Léa Delpont. Photos Jean-Marc Palisse.



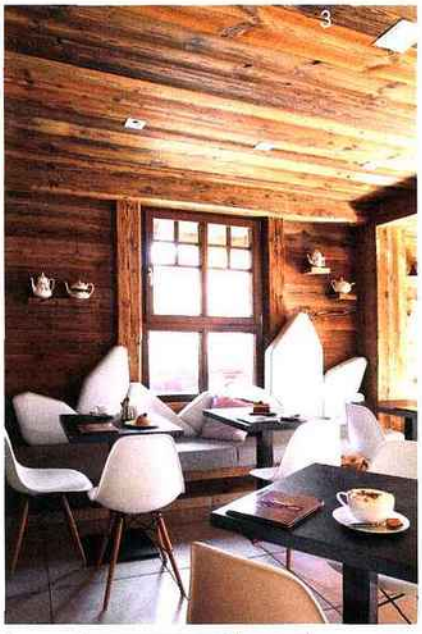
Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Pages précédentes, **1.** Façade chamoniarde. **2.** Trompe-l'œil en hommage à La Compagnie des Guides. **3.** La salle à manger de L'Héliopic. **4.** Bocal sucré au Café Comptoir. **5.** La remontée du Brévent. **6.** La chocolaterie Le Chalet 4810. **7.** Escapade à la Mer de Glace. **8.** La salle à manger du Pointe Isabelle.



L'Alpine en pointe

Quand les aventuriers de l'Europe entière ont rendez-vous depuis cent cinquante ans à Chamonix, on se retrouve en 2015, au petit matin, à prendre son café au bar Élévation 1904 entouré d'une tribu en tongs – en attendant d'enfiler les chaussures de rando –, polaire manches courtes et lunettes de soleil. En option, un VTT. Guides à l'accent britannique, sportifs de toutes nationalités pressés d'en découdre, blondinettes nordiques taillées pour l'escalade et Chamoniards burinés : ça parle toutes les langues. Mais ça ne parle que d'alpinisme, la passion qui attire cette faune sportswear dans l'ancien village pastoral, qui vit les pionniers faire tomber les 4 000 avec des cordes de chanvre et des knickers en drap de Bonneval.

Une jeunesse qui n'a pas froid aux yeux impulse à la Babel des montagnes son art de vivre *arty* (le graphiste Charly Adam, la photographe grimpeuse Monica Dalmasso à la galerie MB Factory, ou le concept-store Fresh Air), et *healthy*. Valérie Carrié, ex-styliste en lingerie et championne d'ultra-trail, a ouvert une épicerie bio au look rétro. On peut s'y poser pour se requinquer d'un jus centrifugé (pomme-betterave ou choux kalé) ou emporter un plat végétarien, tandis que la chef suédoise du restaurant Bizes propose un menu sans gluten ni lactose. Le soir, c'est au Café Comptoir qu'on retrouve ces alpinistes hédonistes autour d'une cuisine mitonnée dans un chalet tout de bois, peau et pierre, hanté par la silhouette d'un cerf.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

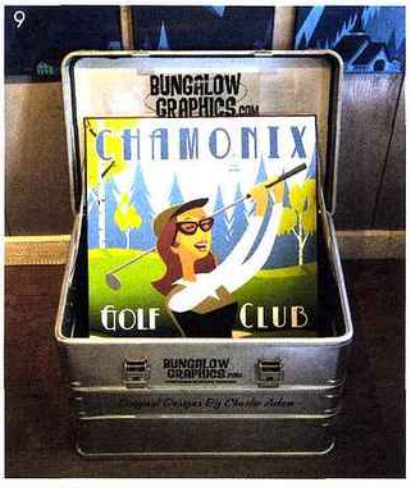
Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

1 et 2. Michel Delamarre (auteur de la grande toile acrylique noir et blanc) et Brigitte Le Carpentier, à la MB Factory. **3 et 4.** Quartz et choux à la crème au salon de thé 4810, avec son rocher praliné primé au dernier Salon du Chocolat : le Mont-Blanc, l'Aiguille du Midi et le Glacier des Bossons dans 10 grammes de gourmandise. Le moule est l'œuvre du sculpteur chamoniard Patrick Böhm. **5 et 6.** Valérie Carrié dans son Organic Épicerie vintage. **7.** La télécabine de l'Aiguille du Midi et les Aiguilles de Chamonix, en arrière-plan. **8.** Architecture graphique. **9.** L'univers ludique et rétro-chic de Charly Adam. **10.** Gloire aux pionniers, immortalisés sur les fresques épiques du Café des Sports. Les noms des faces mythiques sont gravés au canif dans le comptoir.

7

8



9

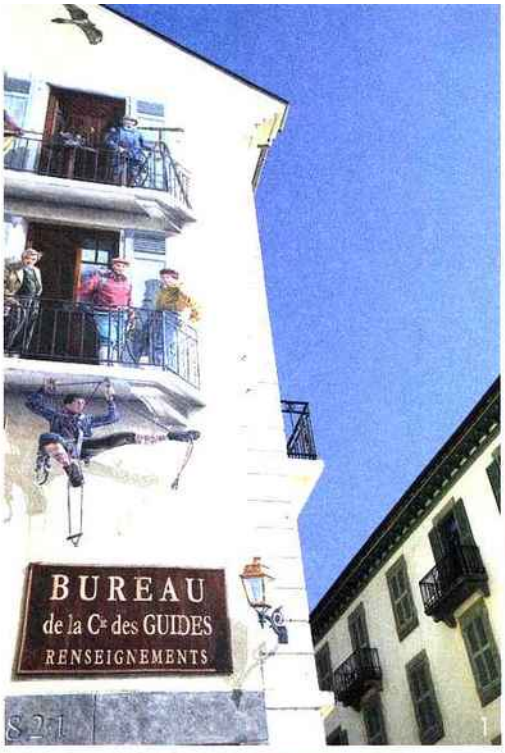
10

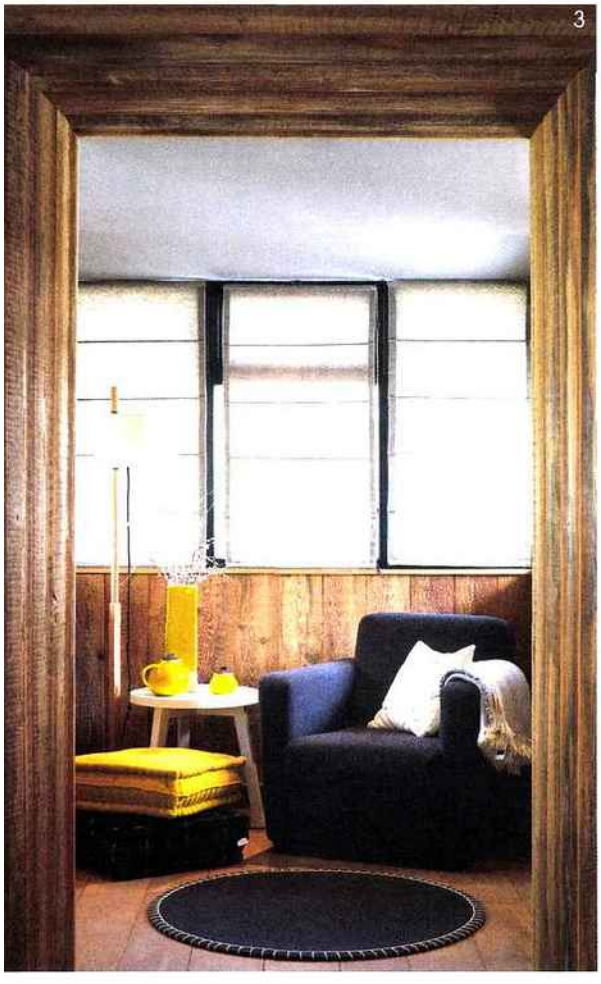
Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont





1. Fondée en 1821, forte de 240 professionnels, La Compagnie des Guides de Chamonix est une fascinante institution, avec ses héros et ses martyrs, immortalisés sur cette fresque. **2.** Le petit train à crémaillère du Montenvers transporte les touristes sur le plus grand glacier français, 7 km de long, 200 m d'épaisseur. **3.** L'univers déco Arpin : l'historique filature savoyarde, spécialiste du drap de laine, a étendu sa gamme aux tissus d'ameublement. Et a étayé son camaïeu, dominé par le rouge, de nouvelles couleurs, tel ce jaune génépi.

Tous droits réservés à l'éditeur

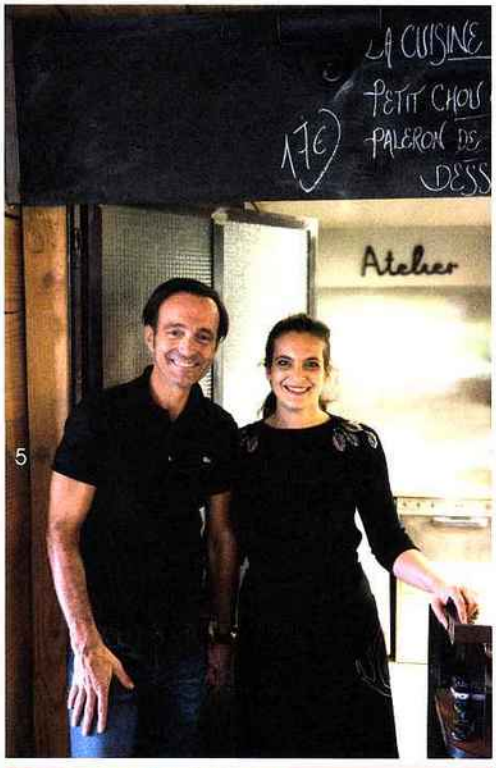
Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

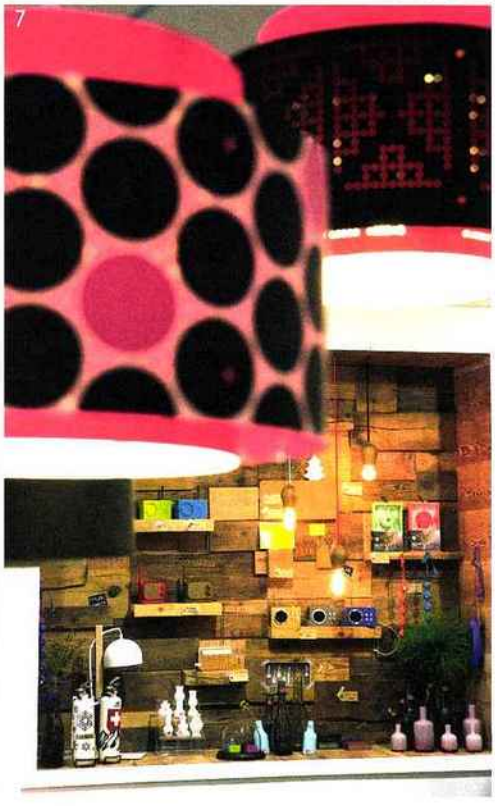
4 à 6. Nathalie et Thierry Berguerand, une réalisatrice et un directeur artistique reconvertis, instigateurs du Café Comptoir à Vallorcine, spot gourmand qui dépote jusqu'en Suisse. On aime son style baroque montagnard et contemporain. La grand-mère de Thierry tenait déjà le Buffet de la Gare. **7.** Coups de cœur et créations locales au concept-store Fresh Air.

4



5

6



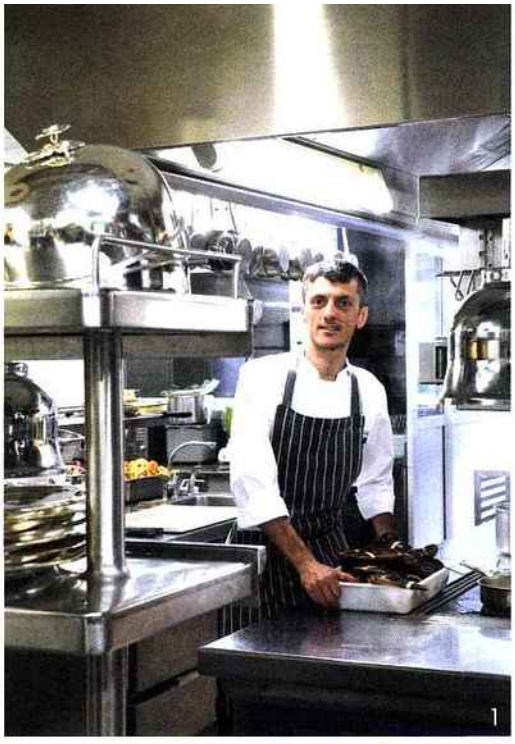
7

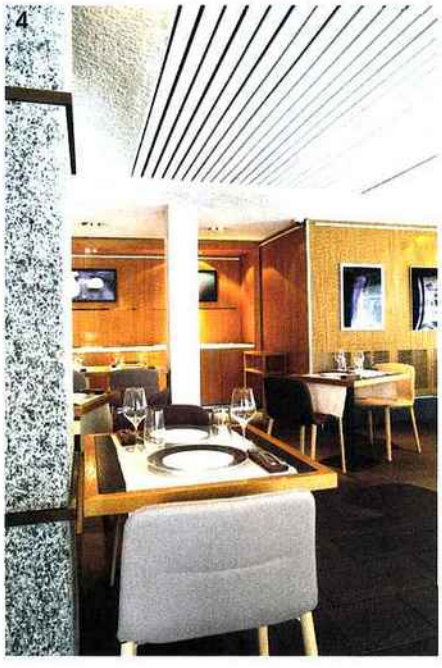
Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont





1 et 2. Pierre Maillet, chef deux étoiles de l'Albert 1er, propose un Homard à la tanaisie, jeunes légumes croquants et bonbon à l'absinthe, avec un verre de Meursault 1999. **3.** Mickey Bourdillat, le chef du Bistrot avec son dessert du jour, Poire rôtie, caramel d'épices et crème glacée au miel. **4.** Bois blond et lignes pures dans sa salle à manger.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Étoiles et belles tables

Après l'effort, le réconfort. Chamonix la sportive aime aussi se mettre les pieds sous les (bonnes) tables et arpenter le terroir à coup de fourchette. Quasiment tous les chefs de la ville sont passés par les cuisines exigeantes du Hameau Albert 1er, aux côtés du maître à manger Pierre Carrier. Son gendre Pierre Maillet maintient sans fléchir les deux étoiles Michelin, son frère Denis vient d'obtenir la sienne à l'Auberge de Bois Prin et Mickey Bourdillat a été son second pendant quinze ans avant d'ouvrir son généreux Bistrot Gastronomique : l'étoilé le moins cher de France (20 euros le menu le midi). L'Albert 1er a aussi formé Julien Binet, qui a pris les commandes de la brigade de l'Héliopic.

Ce n'est pas le cas de Francine Vandenkoornhuyse à la Remise : elle est originaire de la vallée et adepte du : « *Fais simple, ça risque d'être bon* », avec les aromates de son jardin, verveine, sauge, mélisse. En dehors des baies, des fruits d'été, des charcuteries et des tomes artisanales de la Ferme de Vallorcine, du pré au consommateur, la montagne austère, difficilement cultivable, offre plus de parfums et d'inspirations que de produits. On trouvera myrtilles et framboises dans les pâtisseries du Chalet 4810… et dans les liqueurs et confitures du Chalet Payot, épicerie fine qui collectionne toutes les saveurs locales. L'association Plantes Magiques invite les curieux à la cueillette des herbes comestibles ou guérisseuses dans les alpages. Mais rien ne vaut le bon pain de Gérard Berrux, avec des céréales rustiques écrasées sous la pierre de son moulin, pour mordre à pleines dents le goût du pays.

5. Denis Carrier à Bois Prin : la main verte et le pied montagnard. **6.** Les tomes de Sylvie Ehret, à la Ferme de Vallorcine. **7.** Sélection de vins de Savoie chez David Gauthier, du Vin sur Vin. **8 et 9.** Cuisine créative à La Remise : Pressé de crabe aux herbes fraîches et minestrone de légumes coco-gingembre. La salle est décorée de photos de Mario Colonel, « l'œil » de Chamonix.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

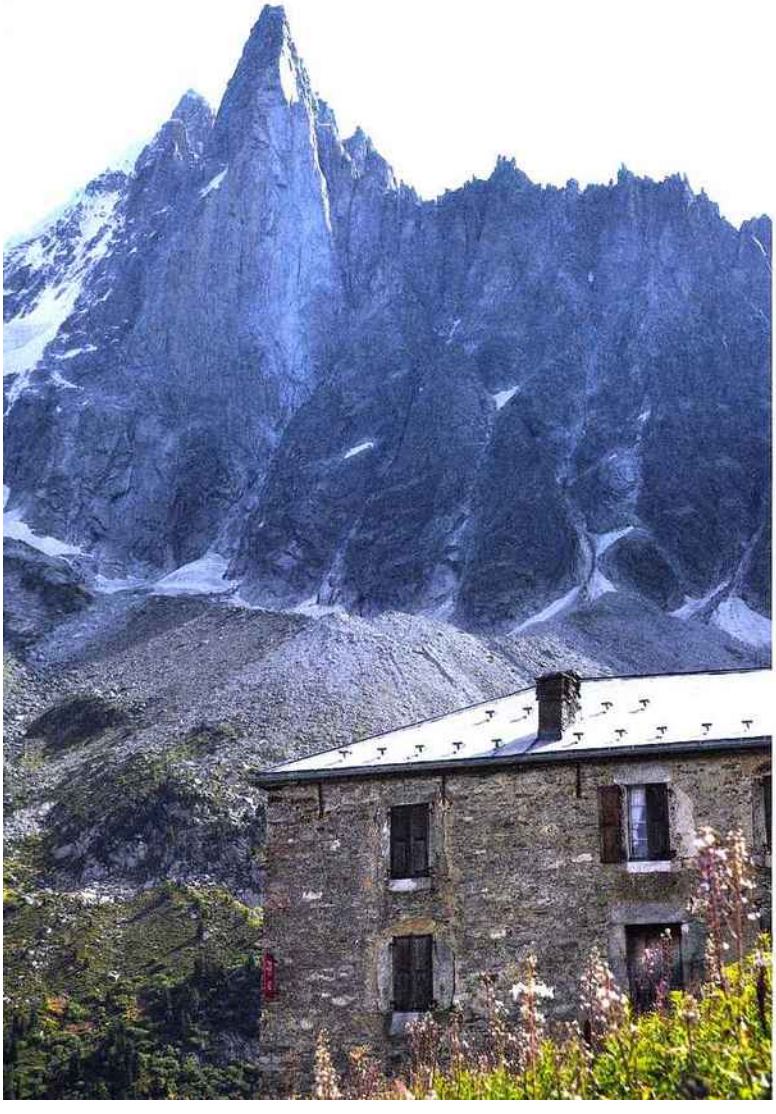
Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

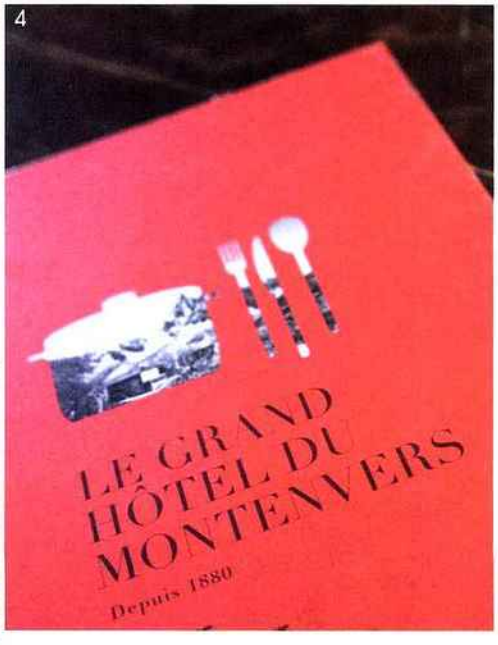
1 et 2. Esprit scandinave au Faucigny, succursale de L'Héliopic : bois blond, lignes *fifties*, bardeaux de feutre, tonalités grises et duveteuses, tel un edelweiss. **3 et 4.** Au pied de l'Aiguille des Drus, le Grand Hôtel du Montenvers, à 1 913 m d'altitude : la solide bâtisse de granit n'a pas bougé d'un pouce depuis 1880, contrairement à la Mer de Glace à ses pieds, qui avance de 90 m par an.

1

2

3





4

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

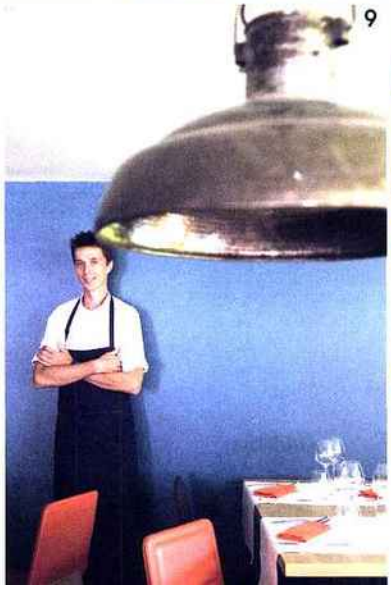
Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Hôtels nouvelle vague

À Chamonix, les montagnards ne sont pas du genre à s'écrouler de sommeil dans un dortoir. Le Hameau Albert 1er témoigne d'un certain standing depuis plus d'un siècle, ainsi que le luxueux Mont-Blanc et sa décoration montagne haute couture, signée Sybille de Margerie. Les Alpes sont éternelles – surtout au Montenvers, où les lambris vernis et le parquet qui craque plongent les visiteurs dans le XIXe siècle conquérant – mais partout ailleurs, le rustique fait place à une vision contemporaine. À L'Excelsior, rénové cet hiver, dans les dernières chambres de Bois Prin et dans l'Appartement de Martine à l'Albert 1er, cocon épuré sous la charpente blanchie, mélange de peaux lainées et mobilier Cassina.

L'Héliopic défend l'option plus scandinave, à la fois rétro (mobilier *fifties* et tons jaunes-oranges) et high-tech dans le clignotement de bandeaux défilants. Son petit frère, Le Faucigny, dans un même esprit nordique, offre un séjour plus intime, tendance pension de famille. La palme de cette vague de réinterprétation revient à Pointe Isabelle, relooké dans un hommage créatif au destin romanesque de l'aventurière Isabella Stratton : la quintessence de l'élégance sportive dans une toile de Jouy aux motifs décalés (crampons, piolets, ombrelles). Les faïences anciennes, les vieilles malles empilées sous le comptoir zingué et les ampoules à filament créent un chic tout anglais non dénué d'humour et de féminité. Un vrai coup de cœur.

5 à 7. Directrice de l'hôtel Pointe Isabelle, Anna Gilbert, une Suédoise chamoniarde depuis vingt ans, sourit à Isabella Stratton, première femme au sommet du Mont-Blanc en hiver. Un modèle. Cette *lady* d'exception a inspiré le ton sportif vintage à l'élégance impertinente de l'établissement.
8 à 10. Le Spa Nuxe de L'Heliopic, son chef Julien Binet et le lounge funk pop d'écoute musicale.



Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Carnet

1. La bière du Mont-Blanc, à l'eau de source des glaciers. **2.** Gérard Berrux, boulanger radical et génial du Pain de Chibon. **3.** *Le Chamoniard*, conçu par Didier Simon, 4810m dans le creux de la main. **4.** Roland Cretton, sculpteur de pierre. **5.** Virginie Philippe, du Dogue Bleu, LA spécialiste des meubles savoyards. **6.** Montagne et pacotilles à la boutique Rêves d'Hiver.

• SE LOGER

Pointe Isabelle. L'hôtel redécoré par Stylt Trampoli est une ode créative à l'esprit des pionniers. *165, avenue Michel Croz. Tél. 04 50 53 12 87 et pointeisabelle.com*

Le Faucigny. Boutique-hôtel cosy d'inspiration scandinave, dans les tons grisés rehaussés de rouge. Un refuge VIP. *118, place de l'Église. Tél. 04 50 53 01 17 et hotelfaucigny-chamonix.com*

L'Héliopic. Le dernier-né des établissements chamoniards propose sa version contemporaine de l'hôtel de montagne, feutré mais épuré. *50, place de l'Aiguille du Midi. Tél. 04 50 54 55 56 et heliopic-hotel-spa.com*

Grand Hôtel du Montenvers. Un monument d'histoire pour revivre les premières heures de l'alpinisme. *35, place de la Mer de Glace. Tél. 04 50 53 22 75 et compagniedumontblanc.fr Pour le restaurant, tél. 04 50 53 87 70.*

Chalets du Plane. Trois mazots de contes de fées, mêlant les incontournables alpins avec une fantaisie baroque. *Chemin rural dit du Plan de l'Envers, 74660 Vallorcines. Tél. 04 50 18 72 43 et lecafecomptoir.com*

L'Excelsior. Réouverture en juin au hameau des Tines, modernisé et doté d'un Spa sous la baguette de l'architecte Olivier Sabran. *251, chemin de Saint-Roch. Tél. 04 50 53 18 36 et hotelexcelsior-chamonix.com*

• SE RESTAURER

Le Bistrot. Mickey Bourdillat, originaire de Sens, bivouaque à Chamonix depuis vingt ans, où sa cuisine généreuse ferait fondre les glaciers... *151, avenue de l'Aiguille du Midi. Tél. 04 50 53 57 64 et lebistrotchamonix.com*

La Remise. Excellente cuisine d'instinct et transalpine récompensée par un Bib Gourmand. Vaisselle de brocante et mobilier de Florent Dunand (lesracines.com), avec des souches déracinées. Terrasse. *1 124, route d'Argentière. Tél. 04 50 34 06 96 et laremise.eu*

Auberge du Bois Prin. Denis Carrier tient le plus coquet chalet de la ville : un jaillissement de fleurs par tous les balcons sculptés. Maison traditionnelle, au sens noble, avec son potager. *69, chemin de l'Hermine. Tél. 04 50 53 33 51 et boisprin.com*

Albert 1er. La grande table de la vallée, rencontre exigeante de la haute cuisine et de la haute montagne. Dans la salle bourgeoise, vue sur la Flégère, le Brévent, et les toiles de Marcel Wibault. *38, route du Bouchet. Tél. 04 50 53 05 09 et hameaualbert.fr*

Café Comptoir. Le spot branché, avec un supplément d'âme. *Chemin rural dit du Plan de l'Envers, 74660 Vallorcine. Tél. 04 50 18 72 43 et lecafecomptoir.com*

La Télécabine. Nouvelle brasserie stylée au cœur de Chamonix. Terrasse. *27, rue de la Tour. Tél. 04 50 47 04 66 et restaurant-latelecabine.fr*

Bizes. Cuisine du marché. Plats sans gluten ni lactose sur réservation. *64, rue du Lyret. Tél. 09 51 92 25 03.*

• SHOPPING

Arty

MB Factory. Cette galerie résolument anti-chalet (néons, IPN...) expose les sommets acryliques de Michel Delamarre et les photographies telluriques de Monica Dalmasso. Une autre interprétation de la nature, alimentée par le regard d'artistes invités. *229, avenue Michel Croz. Tél. 04 50 53 61 25 et mbfactory.fr.*

Alp Chic. Chez le graphiste Charlie Adam, baigneuses, skieurs, alpinistes et autres personnages Belle Époque revus et corrigés à l'ère du dessin informatique, sont les héros d'un univers nostalgique et déjanté. Sur sets de table, tapis de souris ou tirages en séries limitées. *185, avenue Michel Croz. Tél. : 04 50 21 18 31 et bungalowgraphics.com*

Librairie Guérin. Michel Guérin, le fondateur de cette maison d'édition dédiée à la montagne et l'aventure, avait choisi le rouge pour les couvertures – comme les chaussettes des guides et les volets de Chamonix. La couleur de la passion aussi, entretenue par son épouse Marie-Christine. Nouveautés 2015 : Jean-Louis Étienne, Olivier Weber, Erik Orsenna ou Sylvain Tesson. *36, avenue du Mont-Blanc. Tél. 04 50 53 74 74 et éditionsguerin.com*

Roland Cretton. Sa grande silhouette mince arpente les solitudes minérales en quête de plaques d'ardoise extraites au burin. L'ancien chercheur de quartz sculpte dans le plat du schiste noir des ours, des vaches d'Hérens et des chamois lisses et arrondis. Téléphoner pour rencontrer le loup blanc... *Chemin du Vieux Four, 74400 L'Argentière. Tél. 06 23 04 31 17.*

Gourmand

Refuge Payot. Le meilleur garde-manger des Alpes suisses, françaises et italiennes : chocolats Orset, confitures, tomes, reblochon, jambons pendus par dizaines, saucissons par centaines, génépis, biscuits... *166, rue Joseph Vallot. Tél. 04 50 53 16 86 et refugepayot.com*

Bière du Mont-Blanc. Une mousse d'exception (médaillée d'or à Bruxelles et Berlin) brassée à Chambéry, avec de l'eau captée sous l'Aiguille du Goûter. *Au refuge Payot et sur brasserie-montblanc.com*

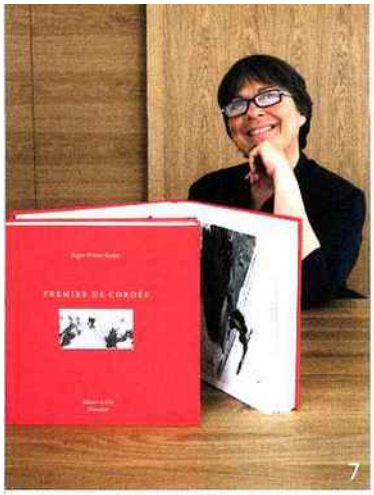
Organic Épicerie. Cette épicerie bio réussit à être glamour grâce aux jolis emballages de produits venus d'Europe du Nord et son salon jaune citron. Petite restauration veggie, dals, tajines, cakes matcha, barres de céréales maison. Le plein d'énergie et d'ondes positives. *145, rue des Moulins. Tél. 04 50 47 22 43.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont



Chalet 4810. Toutes deux championnes de France de ski de fond, Jacqueline Fattier et sa fille Alicia ont installé le 4810, salon de thé « à quartz », dans un ancien magasin de minéraux. Le vieux chalet de 1903, sablé du sol au plafond, revit dans une boutique immaculée et cristalline. À l'étage, un charmant mix design et porcelaine retient les clients autour d'une tasse. Attention, la ressemblance est troublante entre le granité d'une véritable améthyste ou les pralines de rhodonite exposées en vitrine, et les pâtisseries du goûter ! *191, rue Joseph Vallot. Tél. 0450530043.*

Le Pain de Chibon. Gérard Berrux a été comptable, fromager, charcutier, caviste, avant de trouver sa vocation : boulanger. Il cultive ses propres céréales, des variétés anciennes de blé et de seigle pauvres en gluten, moud sa farine fraîche l'après-midi, pétrit le soir, cuit la nuit et vend le matin sur les marchés son pain rustique. Quand dort-il ? Marché paysan tous les mercredis de 15 h à 19 h. *427, route du Pont, Les Houches. Tél. 0666524473.*

Vin sur Vin. 60 références savoyardes, des vieilles Chartreuses et les classiques de Loire et de Bourgogne. Grande table paysanne pour partager l'apéritif avec des tomes affinées, des saucissons à l'ancienne et des filets de féra fumée. *112, rue Joseph Vallot. Tél. 0677179435 et vinsurvin-chamonix.com*

Ferme de Vallorcine. Fabrication artisanale de tomes, faisselles et fromage blanc. Vente à la ferme. *Le Plan Droit (à côté de La ferme des 3 Ours), 74660 Vallorcine. Tél. 0450546942.*

Déco

Arpin. *La filature savoyarde, qui équipait les guides et les bergers en solide drap de Bonneval, habille désormais les chalets avec des plaids et coussins jaune génépi et bleu glacier. Et leurs propriétaires, avec des bagages à anses de cuir, pulls en maille et bermudas de chanvre.* 138, rue des Moulins. Tél. 0450219505 et arpin1817.com

Fresh Air. Ceintures en pneus recyclés de créateurs turinois, meubles sur skis de l'archi-designer Lionel Adam, une sélection d'objets tentants par Christina Pereira. *135, rue des Moulins. Tél. 0450558780 et freshairchamonix.com*

Le Dogue Bleu. Une grotte d'antiquaire spécialisée dans les meubles savoyards et les coffres sculptés. *168, avenue Michel Croz. Tél. 0450533401 et antiquites-chamonix.com*

Rêves d'Hiver. Avis d'avalanche de coussins en fausse fourrure, ou pas : peaux de vache, de mouton, de renne… Et les marques stars du moment (ASA, Ferm Living, Muuto, Tapelina). *222, avenue Michel Croz. Tél. 0450536468 et revesdhiverchamonix.com*

Chalet de Jules. Une extravagance assumée des matières, une déco touffue : la maison du bonheur selon Carole Ladière. *199, place du Mont-Blanc. Tél. 0450537061.*

• DÉCOUVRIR

Plantes Magiques. Cueillette suivie d'ateliers pour apprendre à cuisiner des câpres de boutons floraux, un carpaccio d'ortie, un houmous d'oxalys ou un sorbet à la reine des prés… Ou des baumes médicinaux. *Tél. 0607065195, 0623767212 et edelweiss-mont-blanc.com*

Mer de Glace. Ving minutes de montée cahotante avec le petit train du Montenvers. *35, place de la Mer de Glace. Tél. 0450532275 et compagniedumontblanc.fr*

Aiguille du Midi. Le téléphérique le plus haut d'Europe, 3842 mètres, franchit 2700 mètres de dénivelé. Ce voyage entre ciel et terre aura demandé cinquante ans de réflexion et d'efforts (une cordée humaine pour porter le câble d'une tonne entre le col et l'aiguille !). Les exploits continuent avec Le Pas dans le Vide, boîte vitrée sur 1000 mètres de chute. *100, place de l'Aiguille du Midi. Tél. 0450532275 et compagniedumontblanc.fr*

Festival Cosmo-Jazz. Concerts gratuits en alpage et en ville. Le soir, jam-sessions dans la Villa Tournette, l'ancienne maison de Maurice Herzog rénovée à l'initiative d'André Manoukian en club de jazz au swing fifty. Du 25 juillet au 2 août 2015. *cosmojazzfestival.com*

1865, l'âge d'or de l'Alpinisme. Expositions, conférences, Fête des guides… célèbrent le 150e anniversaire d'une année faste. *Office de tourisme, 85, place du Triangle de l'Amitié. Tél. 0450530024 et chamonix.com*

Yoga Rando. Une journée vivifiante alliant marche (avec coup de pouce des remontées mécaniques), yoga en plein air et pique-nique bio. Accessible à tous. *Tél. 0660828659, 0663451551 et chamonix-yogarando.com*

Couteau Le Chamoniard. Moniteur de ski l'hiver, coutelier l'été, Didier Simond est le créateur du couteau à manche sculpté en forme de Mont-Blanc. *26, descente Joseph-Marieouttet. Tél. 0675373812 et lechamoniard.com*

Tous nos remerciements à l'office de tourisme de Chamonix, à La Compagnie du Mont-Blanc et à L'Héliopic.

7. Marie-Christine Guérin poursuit l'œuvre de son époux à la tête de la maison d'édition, reconnaissable entre toutes à ses couvertures rouges. **8.** L'Appartement de Martine au Hameau Albert 1er. **9.** Carole Ladière dans son capharnaüm sensuel du Chalet de Jules.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

CHAMONIX

Summer on the slopes

Soaring gloriously 4000 metres above the Arve River, great pains were rightly taken to make this majestic mountain a tourist's heaven. Take your pick of lifts to get to the top but between ascents, enjoy the valley's cosmopolitan lifestyle - another slice of paradise.

By **Léa Delpont**. Photos **Jean-Marc Palisse**. Adapted by **Neka Champey**.

Alpine style

In the footsteps of the English explorer Edward Whymper, the first one to ascend the Matterhorn in 1865 and his fellow country woman Isabella Stratton who climbed to the peaks of the mont Blanc in 1876, Europe's greatest adventurers have been coming to Chamonix for the past 150 years. This summer, when you go to have your early morning coffee at the Élévation 1904 bar, you will find yourself surrounded by flip flops, sleeveless fleece jackets and sunglasses as groups prepare to put on their hiking boots and hit the trails, with or without mountain bikes. Guides with British accents, athletes of every nationality eager to meet any challenge, blond headed Scandinavians cut out for the climb and perfectly chiselled locals all converse in a sea of languages. One thing they have in common is their topic of conversation: mountaineering. This shared passion certainly draws a distinct hemp corded, mountain-gear clad crowd to this once pastoral town but against this gorgeous natural backdrop, Chamonix also offers a fabulous *art de vivre*.

At the top of the Chamonix lifestyle menu are: artsy and healthy. For the former, head to the MB gallery to see the works of the illustrator Charly Adam and the alpine photographer Monica Dalmasso or check out the concept store Fresh Air. If your holiday is health focused, there's no better place than the organic food shop opened by the ex-lingerie designer and Ultra-Trail champion, Valérie Carrié. Make sure to taste the freshly prepared juices when you go. Stop for the red apple and beetroot juice or go for the green cabbage and kale combination or simply pick up a tasty vegetarian dish for dinner. The Swedish chef at Bizes also cooks up lovely gluten and lactose free menus. If you prefer true mountain fare, spend your evening in the wood, leather and stone clad interior of the Café Comptoir under the watchful eye of the iconic deer trophy.

A taste of the stars

There's nothing like a good meal after a day out in the mountain air. Athletic though it may be, Chamonix is also a town known for fine food made with the freshest local ingredients. Nearly all the town's chefs have had training at some point by Pierre Carrier at the Hameau Albert 1er. Carrier's son-in-law Pierre Mailland has maintained the restaurant's two stars, his brother Denis just earned his own star at the Auberge du Bois Prin and his former sous-chef of 15 years, Mickey Bourdillat, now has a star at the generous Bistrot Gastronomique - the least expensive Michelin starred restaurant in France (20 euros for the prix fixe lunch menu). Not to be forgotten, the talented chef of l'Héliopic, Julien Bient is yet another product of Albert 1er. The outlier is of course Francine Vandenkoornhuyse at the Remise. A native of the valley, this chef cooks by her motto, *"Keep it simple, it could be good"* and uses verbena, sage and lemon balm from her own garden to season her dishes. Beyond berries, summer fruits, cold cuts and handmade Tome cheeses from the Ferme de Vallorcine (from the field to the consumer), the Plantes Magiques organises picking sessions of edible and medicinal herbs in the mountains. However, nothing beats Gérard Berrux's amazing bread - made with hardy cereals, stone crushed in his own mill to preserve the true taste of nature.

Bring in the new

In Chamonix, mountaineers are not likely to just fall dead asleep in some dormitory. As the Hameau Albert 1er attests, luxury accommodations have been an institution here for over a century. The haute couture interior of the ultra luxurious Mont-Blanc hotel, designed by Sybille de Margerie, is another piece of evidence. The Alps are timeless, especially at the Montenvers where varnished wood panels and the creaky wood floors may bring visitors back to the 19th century but everywhere else, the rustic concedes to contemporary style. At the Excelsior (renovated this winter), in the last rooms at Bois Prin and in the "Apartment de Martine" at the Albert 1er, pure cotton under bleached wood exposed beams are mixed with furs and Cassina furniture pieces.

L'Héliopic follows a more Scandinavian theme, both retro (1950s furniture and yellow-orange tones) and high-tech with blinking, scrolling strips on the walls. Its sister property, Le Faucigny, offers a more intimate setting and a family-run guest house ambiance but a similar Nordic theme for the interiors. The winner of this new wave of interior design, however, is Pointe Isabelle. Redone as a creative homage to the historic destiny of the adventurous Isabella Stratton, the style is one of sporty elegance typified by the unexpected motives (crampons, ice axes and parasols) on the toile de Jouy wall coverings. Antique earthenware, old trunks stacked under the bar counter and filament light bulbs create a chic English vibe nuanced with distinct tones of humour and femininity. Irresistible.

GUIDE

TO STAY

Pointe Isabelle. The hotel redecorated by Stylt Trampoli is a creative ode to the spirit of the pioneers. *165, av. Michel Croz. Ph. 0450531287 and pointeisabelle.com*

Le Faucigny. A cosy, Scandinavian style boutique-hotel decorated in tones of grey with red accents. A VIP hideaway. *18, place de l'Église. Ph. 0450530117 and hotelfaucigny-chamonix.com*

L'Héliopic. This latest edition to Chamonix hotels offers a contemporary version of a mountain hotel: cosy yet minimalist. *50, place de l'Aiguille du Midi. Ph. 0450545556 and heliopic-hotel-spa.com*

Grand Hôtel du Montenvers. A historic monument where you can relive the birth of mountaineering. *35, place de la Mer de Glace. Ph. 0450532275 and compagniedumontblanc.fr. For the restaurant, Ph. 0450538770.*

Chalands du Plane. Three small farmhouses right out of a fairytale, mixing the essentials of Alpine style with a baroque twist. *Chemin rural dit Plan de l'Envers, 74660 Vallorcines. Ph. 0450187243 and lecafecomptoir.com*

L'Excelsior. Reopening in June in the town of Tines, modernised and fitted with a Spa by the talented architect Olivier Sabran. *251, chemin de Saint-Roch. Ph. 0450531836 and hotelexcelsior-chamonix.com*

TO DINE

Le Bistrot. Mickey Bourdillat's restaurant. Originally from Sens, he has been a resident of Chamonix for the past twenty years. Here, generous cuisine melts glaciers... *151, avenue de l'Aiguille du Midi. Ph. 0450535764 and lebistrotchamonix.com*

La Remise. Excellent and instinctive Alpine cuisine. A Bib Gourmand winner. Vintage dish ware and Florent Dunant furniture (lesracines.com), with an exotic twist. *1124, route d'Argentière. Ph. 0450340696 and laremise.eu*

Auberge du Bois Prin. Denis Carrier has the prettiest chalet in town. Here, flowers flow from each sculpted balcony. A traditional, aristocratic home with a vegetable garden. *69, chemin de l'Hermine. Ph. 0450533351 and boisprin.com*

Albert 1er. The most reputable restaurant in the valley: an intense mix of the finest cuisine and the greatest heights. Enjoy the view of the Flégère and the Brévent, as well as the Marcel Wibault paintings in the bourgeois dining room. *38, route du Bouchet. Ph. 0450530509 and hameaualbert.fr*

Tous droits réservés à l'éditeur

Maisons CÔTÉ EST

Pays : France
Périodicité : Trimestriel
OJD : 37435

Date : JUIN 15
Page de l'article : p.1,96,97,...,110
Journaliste : Léa Delpont

Café Comptoir. The most fashionable spot in town, but with a soul. *Chemin rural dit Plan de l'Envers, 74660 Vallorcine. Ph. 0450187243 and lecafecomptoir.com*

La Télécabine. A new and stylish brasserie in the heart of Chamonix. Terrace. *27, rue de la Tour. Ph. 0450470466 and restaurant-latelecabine.fr*

Bizes. A menu created with locally available ingredients. Gluten and lactose free meals upon reservation. *64, rue du Lyret. Ph. 0951922503.*

TO SHOP

ARTSY

MB Factory. This blatantly anti-chalet art gallery (neon lights and I-beams) exhibits Michel Delamarre's acrylic mountain tops and Monica Dalmasso's land based photographs. The collections offer an alternative interpretation of nature, through the eyes of visiting artists. *229, avenue Michel Croz. Ph. 0450536125 and mbfactory.fr.*

Alp Chic. At the illustrator Charlie Adam's gallery, swimmers, skiers, mountaineers and other characters from the Belle Époque are revamped by tools of the computerized drawing age to become the heroes of a nostalgic and wacky world. Find them on table sets, mouse pads or limited edition prints. *185, avenue Michel Croz. Ph. 045021 1831 and bungalowgraphics.com*

Librairie Guérin. Michel Guérin, the founder of this publishing house dedicated to the mountains and to adventure, chose red as the colour of his book covers- in keeping with the colour of local guides' socks and the shutters that punctuate Chamonix. Red is also the colour of passion, maintained by his wife Marie-Christine. 2015 arrivals: Jean-Louis Étienne, Olivier Weber, Erik Orsenna or Sylvain Tesson. *36, avenue du Mont-Blanc. Ph. 0450537474 and éditionsguerin.com*

Roland Cretton. His thin figure can often be seen striding the rocky shores in search of chiselled slabs of slate. The former quartz miner sculpts black shale into bears, Hérens cows and smooth, round chamois. Call ahead to meet the white wolf... *Chemin du Vieux Four, 74400 L'Argentière. Ph. 0623043117.*

GOURMET PRODUCTS

Refuge Payot. The best pantry in the Swiss, French and Italian Alps: Orset chocolates, jams, Tome and Reblochon cheeses, smoked hams, sausages, absinthe liqueur, biscuits... *166, rue Joseph Vallot. Ph. 0450531686 and refuge-payot.com*

Mont-Blanc Beer. An exceptional high quality beer (gold medal winner in Brussels and Berlin), brewed in Chambéry with water from the Aiguille du Goûter. *Available at the refuge Payot and brasserie-montblanc.com*

Organic Market. This organic food shop has an air of glamour to it thanks to the pretty packaging of northern European products and the lemon yellow sitting area. A small vegetarian selection of cooked Indian lentils, tajines, matcha cakes and cereal bars can be served. Positive energy is in the air. *145, rue des Moulins. Ph. 0450472243.*

Chalet 4810. Jacqueline Fattier and her daughter Alicia, both cross country ski champions, opened this attractive tea salon in a former mineral shop. The old chalet, dating from 1903, finds a new life with this spotless pastry shop. Up the stairs, a charming mix of contemporary design and porcelains keeps clients lingering around their cups. Just be careful not to confuse the amethyst and rhodonite minerals in the window with the gorgeous pastries! *191, rue Joseph Vallot. Ph. 0450530043.*

Le Pain de Chibon. Gérard Berrux has been an accountant, a cheese producer, a pork butcher and a cellar-man before finding his true vocation: baker. He grows his own cereals (time tested varieties of wheat and rye that are low in gluten), grinds his flour in the afternoon, bakes his bread at night and sells it in the market in the mornings. *Country market every Wednesday from 3pm to 7pm. 427, route du Pont, Les Houches. Ph. 0666524473.*

Vin sur Vin. 60 Savoyard wine labels, vintage Chartreuses and classics from the Loire and Burgundy. A nice sitting area where you can enjoy an aperitif with aged Tome cheeses, dried sausage and smoked Féra fish filets. *112, rue Joseph Vallot. Ph. 0677179435 and vinsurvin-chamonix.com*

Ferme de Vallorcine. Handmade cheeses, faisselles and fromage blanc sold directly from the farm. *Le Plan Droit (next to La ferme des 3 Ours), 74660 Vallorcine. Ph. 0450546942.*

INTERIOR DECORATION

Arpin. This Savoyard mill has been equipping mountain guides and shepherds with robust Bonneval woollen cloth for generations. Today, absinthe yellow and glacier blue Arpin blankets and upholstery fabrics can be found in the chicest of chalets. The company also makes luggage, sweaters and hemp canvas shorts. *138, rue des Moulins. Ph. 0450219505 and arpin1817.com*

Fresh Air. Belts made of recycled tires by designers from Turin, the architect-designer Lionel Adam's furniture on skis and a selection of irresistible objects created by Christina Pereira. *135, rue des Moulins. Ph. 0450558780 and freshairchamonix.com*

Le Dogue Bleu. An antique collector's treasure trove where you can find Savoyard furniture and sculpted trunks. *168, avenue Michel Croz. Ph. 0450533401 and antiquites-chamonix.com*

Rêves d'Hiver. Fake fur and not so fake cow, sheep and reindeer leather cushions... Plus a selection of the hottest current brands: ASA, Ferm Living, Muuto, Tapelina. *222, avenue Michel Croz. Ph. 0450536468 and revesdhivercha-monix.com*

Chalet de Jules. The materials are voluptuous and the atmosphere is thick with luxury. Pure happiness for the owner, Carole Ladière. *199, place du Mont-Blanc. Ph. 0450537061.*

TO DISCOVER

Plantes Magiques. Herb picking followed by classes that teach you how to cook with caper flower buds and to prepare nettle carpaccio, oxalis flower hummus and meadowsweet sorbet... Or alternatively, medicinal ointments. *Ph. 0607065195, 0623767212 and edelweiss-mont-blanc.com*

Mer de Glace. A 20 minute climb with the small train at Montenvers to view this breathtaking glacier. *35, place de la Mer de Glace. Ph. 0450532275 and compagniedumontblanc.fr*

Aiguille du Midi. Reach this peak with Europe's highest cable car: 3842 metres high and a 2700 meter altitude variation. This voyage between heaven and earth took fifty years of thought and effort to conceive (a human chain was used to carry the one ton cable from the pass to the peak!). The exploits continue with the Pas dans le Vide tourist attraction: a glass box with a 1000 metre drop. *100, place de l'Aiguille du Midi. Ph. 0450532275 and compagniedumontblanc.fr*

Festival Cosmo-Jazz. Free concerts on the slopes and in town. Evening jam sessions at the Villa Tournette - Maurice Herzog's former house, transformed into a 1950s jazz club by André Manoukian. *From July 25 to August 2nd. cosmojazzfestival.com*

1865, l'Age d'Or de l'Alpinisme. Exhibits, conferences and numerous festivities to commemorate the 150th anniversary of mountaineering's most remarkable year. *Tourist Office, 85, place du Triangle de l'Amitié. Ph. 0450530024 and chamonix.com*

Yoga Rando. An invigorating day of walking (with a bit of help from cable cars), outdoor yoga and an organic food picnic. *Open to all. Ph. 0660828659, 0663451551 and chamonix-yoga-rando.com*

Couteau Le Chamoniard. Ski instructor in the winter, cutler in the summer, Didier Simond created the knife with the sculpted Mont Blanc shaped handle. *26, Descente Joseph-Marieouttet. Ph. 0675373812 and lechamoniard.com*

Tous droits réservés à l'éditeur