

DIAM◆NDS

THE LODGE & SPA COLLECTION GROUP MAGAZINE



DARIA-I NOR

Un nouveau diamant à l'Alpe d'Huez

THIERRY SCHOENAUER

Itinéraire d'un chef de cordée inspiré

L'INCOMPARABLE

Un projet d'exception sur les rives du lac du Bourget

DOMAINES SKIABLES, MODE, GASTRONOMIE, LIFESTYLE, BIEN-ÊTRE

Toutes les infos de votre séjour

2018 / 2019

Studio Arch partenaire
du Chalet des Neiges depuis 1999.



Val Thorens - Chalets du Koh I Nor

Hôtellerie et résidences de tourisme
Équipements publics
Tertiaire
Urbanisme
Équipements sportifs



Alpe d'Huez - Daria I Nor



Les Arcs 2000 - Taji I Mah



Club Med Samoëns

Studio Arch & Studio Arch Inside
Architecture et architecture d'intérieur

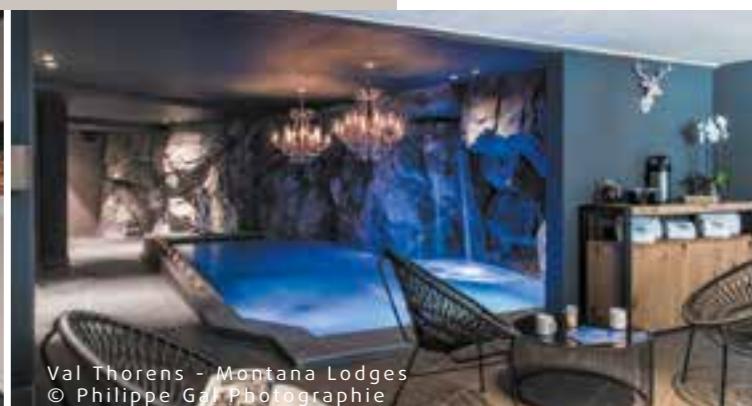
stā
studio arch
(inside)



Club Med Samoëns
©Julien Fernandez



Val Thorens - Montana Lodges
© Philippe Gal Photographie



Val Thorens - Montana Lodges
© Philippe Gal Photographie

DÉFIER L'IMPOSSIBLE.

NOUVELLE BMW X5.



Le plaisir
de conduire





SKISHOP

TAJ-I MAH ★★★★
ARC 2000



SPORTSWEAR - FASHION - SERVICE - SKI RENTAL



TAJ-I MAH SKISHOP - LA BOUTIQUE

+33(0)4 79 09 20 00 - info@tajimahskishop.com
Place Olympique Front de neige - 73700 Arc 2000
www.tajimahskishop.com

Arpin
1817

HD
DUVILLARD

DEGRÉ
7

LACROIX

10**18****40****44**

Thierry Schoenauer
"La montagne
est un lieu de partage"

Thierry Schoenauer
The mountains are
a place for sharing.

Les établissements de montagne
du groupe Lodge & Spa Collection

Mountain establishments of the
Lodge & Spa Collection group

Tout simplement incomparable
Simply incomparable

Black Diamond Luxury Spa,
l'autre facette du spa
Black Diamond Luxury Spa,
the other face of spa treatments

48**54****58****62**

Merci chefs!
Thanks to the chefs!

Des après-ski très «groovy»
Very «groovy» after-skiing

Kaviari,
le goût du partage
For the love of sharing

La terre, le vin
et les hommes
Of soil, wine and men

66**70****74****80**

Maison Bernard Magrez:
le goût de l'excellence

The Bernard Magrez House:
a passion for excellence

Filature Arpin,
symbole de l'art de vivre
à la montagne

Filature Arpin,
A symbol of the art of living
in the mountains

Studio Arch,
une architecture contextuelle.

Studio Arch,
contextual architecture.

JMV Resort,
l'esprit du lieu

JMV Resort,
a sense of place

86**90****94****98**

Richard Orlinski.
D'art et d'émotion.

Richard Orlinski,
of art and emotion.

Alpine A110,
le retour d'une légende

Alpine A110,
the return of a legend

Jean-Frédéric Chapuis,
la fureur de vaincre

Jean-Frédéric Chapuis,
the will to win

La montagne
fait son cinéma

Cinema made
in the mountains



ANOTHER BEST DAY



JCC* X ROSSIGNOL *

LE MOT DU PRÉSIDENT

DU CONSEIL DE SURVEILLANCE DE LODGE & SPA MOUNTAIN

THE CHAIRMAN'S

OF THE SUPERVISORY BOARD MESSAGE



ÉDITION DÉLÉGUÉE
SCA Media & Events

**DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**
Bastien Ostian

DIRECTION ARTISTIQUE
Sébastien Buret

COMMERCIALISATION
Stéphanie Rideau
+33 (0)6 99 70 12 20

TRADUCTIONS
Célia Romain

**ONT CONTRIBUÉ
À CE MAGAZINE**
Adèle Vincent, Paul Argentine, Daphné Choisnel, A76, Laurent Salino, Attic Images, Andy Parant, Gilles Lansard, Matthieu Cellard / SHL, @ATG / Festival de l'Alpe d'Huez, Alexandra Fleurantin & Olivier Monge / Les Arcs Film Festival, Pidz / Les Arcs Film Festival

Imprimé en Italie

En choisissant des noms de diamants pour nos hôtels, nous avons voulu marquer notre volonté de donner le meilleur qui soit à nos clients. Quoi de mieux qu'un diamant pour symboliser la pureté de la montagne et de sa lumière. Mais aussi, quoi de mieux qu'un diamant pour inviter nos clients dans un écrin pour qu'ils se ressourcent.

Après le *Koh-I Nor*, en 2013, le *Taj-I Mah*, en 2016, nous sommes fiers d'ouvrir les portes du *Daria-I Nor* en 2018. Nous avons construit ces lieux de vie confortable à la montagne avec passion et en pensant toujours à cette expérience aux sports d'hiver qui doit être un moment unique, que seule la venue de l'été permet d'effacer pour s'en souvenir un peu plus tard à la tombée des feuilles. Nous mettons tout en œuvre avec nos équipes pour vous émerveiller et vous donner envie de revenir, car le séjour à la montagne est toujours trop court. Nous vous souhaitons de profiter pleinement de nos diamants qui brillent pour vous.

By choosing names of diamonds for our hotels, we wanted to highlight our desire to give the best to our customers. What better than a diamond to symbolize the purity of the mountain and its light? But also, what better than a diamond to invite our customers into a luxuriant and rejuvenating setting?

After the *Koh-I Nor*, in 2013, the *Taj-I Mah*, in 2016, we are proud to open the doors of the *Daria-I Nor* in 2018. We have built these comfortable locations in the mountains with passion and always bearing in mind that winter sports experiences must be a unique moment, only faded by the arrival of summer, and brought back to mind a little later, when the leaves begin to fall.

We do everything with our teams to create a sense of wonder and make people want to come back, because a stay in the mountain is always too short.

We hope you take full advantage of the diamonds that shine for you.

Frédéric Peltier
Président du Conseil de surveillance de Lodge & Spa Mountain
Chairman of the Lodge & Spa Mountain Supervisory Board

Thierry SCHOENAUER

“ La montagne est un lieu de partage ”

— Fondateur du groupe *Lodge & Spa Collection*, Thierry Schoenauer en est également le véritable chef d'orchestre au quotidien. Passionné par son métier et en quête permanente de nouvelles idées, il a pris un moment pour expliquer à *Diamonds* l'histoire de ses établissements ainsi que son amour du ski et de la montagne.

Thierry Schoenauer, pouvez-vous nous raconter la naissance du groupe *Lodge & Spa Collection* ?

Il faut d'abord parler de la naissance du *Koh-I Nor* qui a constitué le début de toute l'aventure. Nous nous sommes lancés dans la construction de l'hôtel en 2011 avec mon associé Frédéric Peltier et il a été mis en service en décembre 2013. Nous étions présents depuis 1998 à Val Thorens au travers de l'exploitation de résidences de tourisme. En 2009, nous avons implanté la *Folie Douce* dans la station et cela a fait venir un nouveau public. Habituelle de Megève ou de Courchevel, cette clientèle voulait venir à Val Thorens pour la beauté de son domaine skiable mais sans savoir où séjourner. C'était le moment de créer un nouvel hôtel de standing... C'est comme cela qu'est né le *Koh-I Nor*. Nous avons ensuite fondé l'entité *Lodge & Spa Collection* pour porter le développement des autres hôtels.

Après l'ouverture du *Taj-I Mah* aux Arcs en 2015, le *Daria-I Nor* ouvrira ses portes à l'Alpe d'Huez fin 2018. C'est une étape importante dans l'évolution du groupe *Lodge & Spa Collection* ?

Oui, ce sera notre troisième hôtel et nous nous sommes fixés comme objectif d'en avoir à terme quatre ou cinq. Notre démarche dépend beaucoup de la qualité des domaines skiables et de leur potentiel en termes d'hôtellerie de standing. Choisir une nouvelle station pour nous y implanter est une décision stratégique et nous prenons le temps de prendre en compte tous les facteurs. Nous ne sommes pas pressés.

Val Thorens, Les Arcs, l'Alpe d'Huez... Pouvez-vous nous dire un petit mot de ces trois stations ?

Je suis arrivé à Val Thorens en 1989 et c'est ma station de cœur. C'est la plus haute station d'Europe, elle fait partie des 3 Vallées qui est le plus grand domaine skiable au monde. La neige y est tout simplement formidable et Val Thorens a su conserver son identité jeune et avant-gardiste tout en prenant le virage de l'art de vivre et de l'hôtellerie haut de gamme. Les Arcs disposent avec *Paradiski* d'un domaine skiable d'exception. C'est également une station jeune et sportive et le très beau village d'Arc 1950, qui se trouve à proximité immédiate

de notre hôtel le *Taj-I Mah*, apporte vraiment quelque chose en plus. L'Alpe d'Huez dispose, elle, d'atouts considérables et il ne faut pas oublier que c'était la station française la plus prisée dans les années 1970. Toutes les célébrités s'y retrouvaient ! Après avoir pris du retard pendant quelques décennies, elle revient sur le devant de la scène avec de gros investissements qui permettent de beaucoup mieux la mettre en valeur.

On vous sait férus de ski, à quand remonte cette passion ?

J'ai toujours aimé le ski et la montagne. J'ai commencé à skier avec mes parents dans les Vosges, d'où je suis originaire, lorsque j'étais tout jeune. J'ai ensuite été gagné par le virus de la compétition en voyant mes enfants évoluer au sein du *Club des Sports* de Val Thorens dont j'ai été président. Je suis par ailleurs devenu récemment président du *Comité de ski* de Savoie. Val d'Isère, Kitzbühel ou Adelboden: je ne rate jamais une occasion d'aller voir une Coupe du Monde de ski. C'est un monde qui me fait vibrer.

La montagne est un univers sauvage et majestueux mais où la notion de chaleur humaine est primordiale... C'est une dimension qui vous a guidé dans la conception de vos établissements ?

Au premier abord, les montagnards semblent être des gens un peu rudes. Mais dès qu'on les rencontre vraiment, on découvre beaucoup de chaleur humaine et un véritable sens de l'accueil. Ce sont des gens généreux, qui aiment faire découvrir leur terre et leurs traditions. Par essence, la montagne est un lieu où l'on se retrouve en famille ou entre amis près du feu. Il y a cette notion de refuge où l'on se protège d'une nature qui peut devenir froide et hostile lorsque le soleil se couche. Je suis moitié aveyronnais et moitié alsacien, j'ai été marqué par cette identité et la dimension humaine est effectivement un élément primordial au sein du groupe *Lodge & Spa Collection*.

Vos différents établissements se distinguent par une luminosité remarquable. C'était un souhait de votre part ?

Koh-I Nor signifie «montagne de lumière» et le fait d'être baignés de lumière est incontestablement un des éléments très forts de l'ADN de nos établissements. Le logo du groupe représente une montagne illuminée par le soleil, ce n'est pas un hasard. Nous voulions proposer une vision moderne et lumineuse de l'architecture de montagne. Nos établissements dévoilent un style contemporain mais, en même temps, il est important que nos clients sachent qu'ils se trouvent en montagne. Ce cadre naturel est une richesse inestimable et il faut absolument en profiter.



Le groupe *Lodge & Spa Collection* s'apprête également à ouvrir son premier hôtel en plaine, l'*Incomparable*, à Tresserve, sur les hauteurs du lac du Bourget. On vous imagine heureux d'explorer un nouveau terrain de jeu...

J'habite à Tresserve et je passais devant cette bâtisse tous les jours, elle a toujours attiré mon attention. Ce parc de plus de 12 000 mètres carrés avec vue sur le lac m'inspirait et nous avons eu envie d'imaginer un projet différent: un hôtel assez confidentiel et intime, avec seulement 15 chambres. Nous aurons également un restaurant gastronomique, ce sera le premier de ce côté du lac du Bourget, au soleil. C'est un projet passionnant.

Les hôtels du groupe *Lodge & Spa Collection* déclinent une vision très authentique du luxe, cette proximité avec la clientèle est un aspect important à vos yeux ?

J'ai beaucoup voyagé en Autriche où de très nombreux hôtels sont des affaires familiales et où il n'est pas rare de voir les patrons discuter le soir au bar avec leurs clients. Nous avons souhaité nous inspirer de cette convivialité très forte et l'appliquer à nos établissements. On parlait précédemment de la dimension humaine, elle s'exprime notamment par la proximité

de notre staff avec les clients. La montagne est un lieu de partage et c'est une chose très importante dans notre approche.

Quelle est la qualité essentielle pour un établissement hôtelier ?

La base, c'est de bien dormir. C'est la qualité du lit. On peut avoir toute la domotique qu'on veut, tout le service possible: cela ne sert à rien si le lit n'est pas bon et que l'on ne dort pas bien. La qualité de la literie demeure un élément primordial pour un hôtel.

La réputation de leurs différents restaurants participe également très largement à la réputation de vos établissements. Le fait de bien manger est un élément indispensable lors d'un séjour à la montagne ?

La qualité de la restauration est en effet l'un des autres grands éléments déterminants pour un hôtel de standing. Nous avons la chance d'avoir un chef originaire du Périgord en la personne d'Eric Samson. L'idée de travailler des produits nobles comme la truffe noire s'est donc très vite imposée comme une évidence. Cette identité gastronomique issue du Sud-Ouest de la France vient compléter les influences issues des pays de montagne et enrichir encore la palette de saveurs des restaurants de nos établissements.

Le spa et les différents espaces de détente jouent également un rôle essentiel. Des vacances réussies, c'est une somme de petits détails ?

Nous avons la chance d'avoir des hôtels plutôt récents et nous avions imaginé de grands spas lors de leur conception. De nombreux hôtels, maintenant un peu vieillissants, n'avaient pas ce genre de lieux dédiés à la détente à l'origine et ils ont ensuite dû composer avec des espaces qui n'étaient pas prévus pour cela. Nos spas s'étendent sur plusieurs centaines de mètres carrés, disposer d'un véritable espace de détente est une attente très forte de notre clientèle. Les gens ne viennent plus seulement en vacances au ski, ils viennent en vacances à la montagne et attendent un service toujours plus complet.

Comment définiriez-vous les valeurs du groupe *Lodge & Spa Collection* et quelle impression souhaitez-vous que les clients conservent de leur séjour dans vos hôtels ?

Nos différents hôtels partagent le même style de design mais ils ont également chacun une personnalité propre. Ce qui est important à nos yeux, c'est que quelque soit l'établissement, la qualité de l'accueil soit la signature du groupe *Lodge & Spa Collection*. C'est une exigence qui habite l'ensemble de notre personnel. Tout commence d'abord par l'accueil et il s'agit ensuite de chouchouter nos clients jusque dans les moindres détails.

Les beaux hôtels sont des lieux qui permettent de s'évader, de rêver... Avez-vous des rêves Thierry Schoenauer ?

J'essaie de m'évader à l'étranger au moins deux fois par hiver pour voir d'autres lieux, d'autres approches. Il y a un endroit qui me fera toujours rêver, c'est Zermatt. On ne peut pas y accéder en voiture, il faut prendre un train... Il y a de très beaux hôtels et une dizaine de sommets qui dépassent les 4 000 mètres d'altitude tout autour. C'est magique.

“The mountains are a place for sharing”

— Founder of the *Lodge & Spa Collection* Group, Thierry Schoenauer is also the real daily conductor of the place. Passionate about his job and in constant search of new ideas, he took a few minutes to explain the history of his institutions as well as his love for skiing and the mountains to Diamonds.

Thierry Schoenauer, can you tell us about the birth of the *Lodge & Spa Collection* Group?

It all began with the birth of the *Koh-I Nor*, which marked the beginning of the whole adventure. We started on the construction of the hotel in 2011, with my partner Frédéric Peltier and it opened in December 2013. We had been present in Val Thorens since 1998, operating tourist residences. In 2009, we implemented the *Folie Douce* in the station and this brought a new public. Accustomed to Megeve or Courchevel, this clientele wanted to come to Val Thorens for the beauty of its skiing area but didn't know where to stay. It was time to create a new prestigious hotel... This is how the *Koh-I Nor* was born. We then founded the *Lodge & Spa Collection* entity to support the development of other hotels.

After the opening of the *Taj-I Mah* in Les Arcs in 2015, the *Daria-I Nor* will open its doors in l'Alpe d'Huez at the end of 2018. Is this an important step in the evolution of the *Lodge & Spa Collection* Group?

Yes, this will be our third hotel and our goal is to open four or five. Our approach depends highly on the quality of the skiing areas and on their potential in terms of high-class accommodation. Choosing a new station for a location is a strategic decision and we take the time to study all the factors. We are not in a hurry.

Val Thorens, Les Arcs, l'Alpe d'Huez... Can you tell us a little about these three stations?

I arrived in Val Thorens in 1989 and this is my favourite station. It is the highest station in Europe and is part of the 3 Vallées, the largest skiing area in the world. The snow is just wonderful and Val Thorens has managed to retain its young and avant-garde identity while following the trend of art of living and high-end hotels. With *Paradiski*, Les Arcs have an exceptional skiing area. It is also a young and sporty station and the very beautiful village of Arc 1950, which is located in the immediate proximity of our *Taj-I Mah* hotel, really brings something to the mix. L'Alpe d'Huez has substantial strengths and we must not forget that it was the most popular French station in the 1970's. All the celebrities came there! After

falling behind for a few decades, it is back in the limelight with significant investments.

We know you are very fond of skiing, how far back does this passion go?

I have always loved skiing and the mountains. I began skiing with my parents in the Vosges, where I am from, when I was very young. Then I became interested in the competitive aspect of the sport, watching my children evolve within the ski club of Val Thorens, of which I was the president. I also recently became Chairman of the skiing Committee of Savoie. Val d'Isère, Kitzbühel or Adelboden: I never miss an opportunity to attend a skiing World Cup. This world fascinates me.

The mountain is a wild and majestic universe, yet where the concept of human warmth is paramount... Is this a dimension that guided you when designing your facilities?

At first glance, the locals may appear a little harsh. But as soon as you really get to know them, you discover a lot of human warmth and a genuine sense of hospitality. They are generous people, who like to make you discover their land and their traditions. Fundamentally, the mountain is a place where one gathers as a family or among friends around the fire. There is this notion of refuge, where you protect yourself from an environment that can become cold and hostile when the sun goes down. I am half from Aveyron and half from Alsace, I was marked by this identity and the human dimension is indeed a crucial element within the *Lodge & Spa Collection* Group.

Your various establishments set themselves apart thanks to their remarkable brightness. Was this one of your wishes?

Koh-I Nor means "mountain of light" and being bathed in light is undoubtedly one of the very strong elements of the DNA of our sites. The group's logo represents a mountain lit by the sun, this is not by chance. We wanted to offer a modern and bright vision of mountain architecture. Our establishments reveal a contemporary style but, at the same time, it is important that our customers know that they are located in the mountains. This natural context represents invaluable wealth and it is absolutely essential to take advantage of it.

The *Lodge & Spa Collection* Group is also planning to open its first hotel on the plain, the *Incomparable*, in Tresserve, on the heights of the Le Bourget lake. We imagine that you are happy to be exploring a new playing field ...



I live in Tresserve and I used to drive by this building every day, it always attracted my attention. This park, with over 12 000 square metres of land, with a view of the lake, it inspired me and we wanted to imagine something different: a rather cosy and intimate hotel, with only 15 rooms. We will also have a gourmet restaurant; the first on this side of the lake, *the sunny side*. It is an exciting project.

The hotels of the *Lodge & Spa Collection* Group offer a very authentic vision of luxury, is this proximity with customers an important aspect for you?

I'm travelled a lot in Austria, where very many hotels are family-run and where it is not rare to see the owners chatting in the evening at the bar with their customers. We wanted to draw inspiration from this very strong friendliness and apply it to our establishments. We spoke earlier of the human dimension, expressed in particular by the proximity of our staff with the customers. The mountain is a place for sharing and it is paramount to our approach.

What is the essential quality for a hotel?

The basis is good sleep. This means the quality of the bed. You can have all the automation you want, all the services you can imagine: all that is pointless if the bed is no good and you don't sleep well. The quality of the bedding remains an essential element for a hotel.

The reputation of the various restaurants also contributes significantly to the reputation of your establishments. Is good food an essential element of a stay in the mountains?

Food quality is indeed one of the other major elements of a luxury hotel. We are lucky to have a Chef from the Périgord in the person of Eric Samson. Working with noble products such as the black truffle therefore quickly became a highlight. This gastronomic identity from the Southwest of France

complements the influences of the mountain countries and further enriches the palette of flavours offered by our restaurants.

The spa and the various relaxation areas also play an essential role. Are successful holidays a sum of small details? We are lucky to have rather recent hotels and we designed large spas from the start. Many hotels, especially the ones built less recently, did not originally have this kind of space dedicated to relaxation and had to incorporate spaces that were not planned for this. Our spas extend over several hundred square metres. Having a real space to relax is a very strong requirement of our customers. People no longer come simply to ski, they spend holidays in the mountains and expect a comprehensive service.

How would you define the values of the *Lodge & Spa Collection* Group and what impression do you want the clients to retain about their stay in your hotels?

Our various hotels share the same style of design but each also has a personality of its own. What is important to our eyes is that whatever the establishment, the quality of hospitality is the signature of the *Lodge & Spa Collection* Group. This is a requirement that our entire staff lives by. Everything starts with the welcome, and the goal is to pamper our guests down to the smallest details.

Beautiful hotels are places that allow you to escape and dream... Do you have dreams Thierry Schoenauer?

I try to go abroad at least twice during the winter to see other places and witness other approaches. Zermatt is a place that will always make me dream. You cannot access it by car, you have to go by train... There are very beautiful hotels and a dozen summits over 4000 metres high all around you. It is magical.



G.H.MUMM
CHAMPAGNE



«SEULEMENT LE MEILLEUR»
DEVISE DE GEORGES H. MUMM*

* Depuis 1827, la Maison Mumm utilise des raisins provenant des meilleurs crus de la Champagne.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA FOLIE DOUCE

VAL THORENS

ACCÈS :
À L'ARRIVÉE DES TÉLÉSÉGES
LE PLEIN SUD / LES PIONNIERS

GASTRONOMIE & MUSIQUE AU SOMMET

FINE FOOD & MUSIC
ON TOP OF THE WORLD

RÉSERVATION
VIP : +33 6 49 76 70 82
LA FRUITIÈRE : +33 4 79 00 04 27

LA FOLIE DOUCE
OUVERT DE 9H À 17H
OPEN FROM 9AM TO 5PM



LA FRUITIÈRE
OUVERT DE 12H À 15H30
OPEN FROM 12AM TO 3:30PM

Val Thorens

LE BONHEUR AU SOMMET / HAPPINESS AT THE SUMMIT



© Laurent Salino

LES 3 VALLÉES

600 kilomètres de pistes.
Du 17 novembre 2018 au 5 mai 2019

+ Best World Ski Resort : Val Thorens a été élue pour la 4^{ème} fois meilleure station de ski au monde en novembre 2017 ! Un must !

– Plus haute station de ski d'Europe, Val Thorens est le point culminant des 3 Vallées, plus grand domaine skiable au monde, avec plus de 600 kilomètres de pistes. Réputée pour la qualité inégalée de sa neige, la station savoyarde est connue comme un petit paradis pour tous les amoureux de la glisse.

De par sa situation exceptionnelle, à plus de 2300 mètres d'altitude, Val Thorens est une station entièrement skis aux pieds, offrant un confort de séjour incomparable. Au pied de la majestueuse Cime de Caron (d'où on peut profiter d'un panorama permettant d'admirer plus de 1000 sommets des Alpes), pistes parfaitement damées et champs de poudreuse semblent s'étaler à l'infini. Mais Val Thorens, c'est également un véritable état d'esprit, conjuguant le meilleur du ski avec la meilleure des ambiances. Station semi-piétonne, elle se révèle également gourmande et éclectique, dévoilant un après-ski branché et bien des surprises... Ambiance chaleureuse, nature époustouflante, sans barrière ni frontière : laissez-vous gagner par le « Val Thorens lifestyle » !

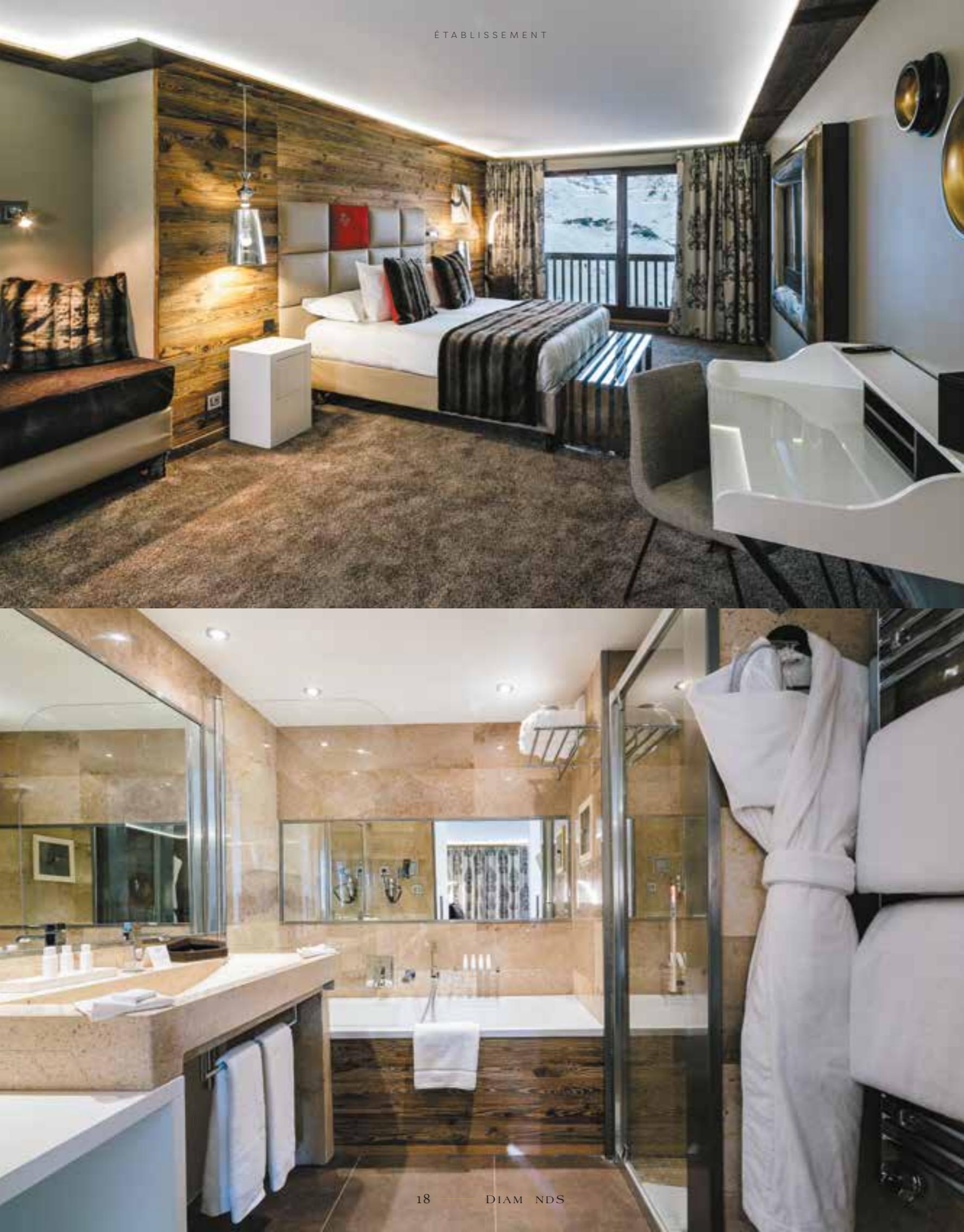
LES 3 VALLÉES

600 kilometres of tracks.
From November 17th 2018 to May 5th 2019

+ Best World Ski Resort: Val Thorens was elected best ski resort in the world for the 4th time in November 2017! A must see!!!

– The highest ski resort in Europe, Val Thorens is the culmination of the 3 Vallées, the largest skiing area in the world, with more than 600 kilometres of tracks. Famous for the unrivalled quality of its snow, the Savoie station is known as a small paradise for all skiing fans.

Thanks to its exceptional situation, at an altitude of over 2,300 metres, Val Thorens is a station where you can get around on skis, offering an incomparably comfortable stay. At the foot of the majestic Caron Cime (from where you can take advantage of a panorama allowing to admire more than 1,000 Alps summits), perfectly groomed tracks and fields of powdery snow appear as far as the eye can see. But Val Thorens is also a genuine state of mind, combining the best of skiing with the best of atmospheres. A semi-pedestrian resort, it also reveals itself to be gourmet and eclectic, unveiling trendy after-ski activities and many surprises... Warm atmosphere, breath-taking nature, without barriers or borders: discover the "Val Thorens lifestyle"!



Premier de cordée

— Plus haut cinq étoiles d'Europe, l'hôtel *Koh-I Nor* domine Val Thorens avec élégance et personnalité. Ouvert en décembre 2013, le tout premier établissement du groupe *Lodge & Spa Collection* s'est déjà imposé comme l'une des adresses hôtelières les plus prestigieuses des Alpes, étant notamment élu meilleur hôtel de ski en France lors des *World Ski Awards* 2015.

Montagne de lumière. Voilà ce que veut dire «*Koh-I Nor*» en persan. Pas étonnant donc que l'établissement fondé par Thierry Schoenauer brille de mille feux au-dessus de Val Thorens. A l'image du diamant de la couronne britannique, le plus ancien du monde, le joyau et la structure de verre qui vous accueillent dans l'entrée de ce lieu magique annoncent la couleur avec force. Ici, la lumière est reine. C'est cette exigence de clarté qui semble avoir guidé la conception des lieux tant la montagne s'invite dans les chambres et les parties communes de l'hôtel, profitant de larges et nombreuses ouvertures. Des 63 chambres et suites ainsi que des 35 appartements de l'établissement, on peut ainsi profiter d'un point de vue exceptionnel sur les sommets, créant un dialogue constant entre intérieur et extérieur.

Perché à plus de 2300 mètres d'altitude, le *Koh-I Nor* décline naturellement une identité montagnarde. Les inspirations traditionnelles ont toutefois été largement sublimées par une touche contemporaine et des lignes épurées qui donnent tout son caractère à l'établissement. Ce décor raffiné, subtil mélange d'influences, est magnifié par la noblesse des matériaux utilisés, du bois à la pierre en passant par le cuir ou le verre. Là encore, le traitement se veut résolument moderne et se marie à merveille avec

l'identité de l'établissement. Immenses et confortables, les chambres répondent à tous les critères que l'on est en droit d'attendre d'un hôtel de ce standing. Disposant toutes d'un balcon, elles abritent des salles de bain en marbre de toute beauté et affichent un niveau d'équipement de très haut-niveau. «*Nous n'étions pas issus du monde de l'hôtellerie mais de celui de la résidence de tourisme, l'ouverture du Koh-I Nor était un challenge important pour nous. Nous avons voulu frapper fort dès le début*», se rappelle Thierry Schoenauer, pour qui l'établissement, situé dans sa station de cœur, tient forcément une place à part. Pour une première, le pari est largement réussi: le *Koh-I Nor* trouve rapidement son public et est sacré meilleur hôtel de ski en France lors des *World Ski Awards* 2015.

Dépositaire d'une certaine idée de l'art de vivre, l'établissement est notamment réputé pour la qualité de ses trois restaurants, dont le *Diamant Noir* et *La Cave*. Élaborée sous la direction du chef étoilé Eric Samson, la carte des différentes adresses de charme de l'établissement réserve un voyage culinaire et sensoriel des plus réussis. Élément incontournable d'un hôtel de montagne, le spa *Black Diamond Luxury Spa* du *Koh-I Nor* se révèle, lui aussi, largement à la hauteur des attentes. Dévoilant deux piscines, un bain à remous, un sauna, un hammam, un mur de sel, une cascade de glace et des douches à expérience, cet espace de rêve permet de vivre un moment de détente absolue après une longue et belle journée de ski. À consommer sans modération.

Quand le soleil brille sur la terrasse du *Koh-I Nor*, on a presque l'impression de pouvoir voir jusqu'au bout du monde tant la vue sur les montagnes semble infinie. Refuge d'exception, l'établissement permet de tutoyer les sommets, tant ceux des Alpes que ceux de l'art de vivre.

“

Nous n'étions pas issus du monde de l'hôtellerie mais de celui de la résidence de tourisme, l'ouverture du Koh-I Nor était un challenge important pour nous. Nous avons voulu frapper fort dès le début.

”



LEAD CLIMBER

— As the highest five star hotel in Europe, the *Koh-I Nor* dominates Val Thorens with elegance and personality. Opened in December 2013, the first establishment of the *Lodge & Spa Collection* Group has already imposed itself as one of the most prestigious hotels in the Alps, even winning best skiing hotel in France at the *World Ski Awards* 2015.

“

We were not from the world of hotels but of that of tourism residences, the opening of the *Koh-I Nor* was a major challenge for us. We wanted to hit hard at from the start.

”

Mountain of light. This is the meaning of "Koh-i Nor" in Persian. So it comes as no surprise that the establishment founded by Thierry Schoenauer shines like a thousand lights above Val Thorens. Like the diamond of the British Crown, the oldest in the world, the jewel and the glass structure that welcome you as you step into this magical place offer a taste of what is to come. Here, light is queen. It is this requirement of clarity that seems to have guided the design of the spaces, as the mountains remain visible from the rooms and common areas of the hotel, taking advantage of the many wide openings. From the 63 rooms and suites as well as the 35 apartments of the establishment, take advantage of exceptional points of view over the summits, creating a constant dialog between the inside and the outside.

Perched at an altitude of over 2,300 metres, the *Koh-I Nor* naturally reveals a mountain identity. Traditional inspirations have however been widely sublimated by a contemporary touch and clean lines that give all its character to the establishment. This refined decor, a subtle blend of influences, is enhanced by the nobility of the materials used; from wood to stone and leather to glass. Again, the treatment is meant to be

resolutely modern and is perfectly combined with the identity of the facility. Huge and comfortable, the rooms meet all the criteria one is entitled to expect from a hotel of this standard. Each with a balcony, they feature beautiful marble bathrooms and display a very high level of equipment. "We were not from the world of hotels but of that of tourism residences, the opening of the *Koh-I Nor* was a major challenge for us. We wanted to hit hard at from the start," recalls Thierry Schoenauer, for whom the establishment, located in his station of heart, holds an extraordinary place. For a first, the bet was largely successful: the *Koh-I Nor* quickly found its public and won best skiing hotel in France at the World Ski Awards in 2015.

As a depositary of a certain idea of the art of living, the establishment is particularly famous for the quality of its three restaurants, including the *Diamant Noir* and *La Cave*. Developed under the watchful eye of starred chef Eric Samson, the menu of the establishment's charming addresses reveal a most successful culinary and sensory journey. As an essential element of a mountain hotel, the *Black Diamond Luxury Spa* of the *Koh-I Nor* largely meets the highest of expectations. Boasting two swimming pools, a spa tub, a sauna, a hammam, a wall of salt, a cascade of ice and experience showers, this dreamy space allows you to experience a moment of relaxation after a long and beautiful day of skiing. To be enjoyed without moderation.

When the sun shines on the terrace of the *Koh-I Nor*, you almost feel like you can see to the end of the world, as the view of the mountains seems infinite. A refuge of exception, the property takes you to the summits, both of the Alps and of the art of living.

JMV RESORT
architectes



CHALETS | HOTELS | RESORT | MASTER PLANNING

www.jmvresort.com



Trois chalets de rêve à Val Thorens

— Le complexe hôtel et résidence du *Koh-I Nor* voit grand cet hiver et complète son offre d'hébergement avec l'ouverture de trois chalets privés d'exception, situés à quelques mètres seulement de l'hôtel et de la résidence. Disponibles à la location et accompagnés de services hôteliers, ils révèlent des prestations de très haut-niveau et ajoutent un produit complémentaire unique à l'offre touristique de la station de Val Thorens.

C'est dans une cohérence architecturale avec les projets de *Lodge & Spa Collection* que se sont construits ces trois chalets qui viennent rayonner aux côtés du *Koh-I Nor*. «La construction et l'exploitation locative de ces trois chalets privés de standing est un nouveau métier pour nous, cela vient compléter notre offre d'hôtels et de résidences de tourisme», explique Thierry Schoenauer, ravi d'avoir pu réaliser ce projet à Val Thorens, station qui lui tient particulièrement à cœur. Avec trois chalets de 300 à 330 mètres carrés, pouvant accueillir de 10 à 12 personnes chacun, le groupe basé en Savoie frappe un grand coup en venant proposer un produit qui n'existe pas jusqu'alors à Val Thorens.

Les trois écrins, qui dominent la plus haute station de ski d'Europe et offrent de sublimes points de vue, dévoilent des prestations de grand standing. On retrouve le style incomparable, mélange d'architecture traditionnelle de montagne et de lignes contemporaines, qui a fait la réputation des établissements du groupe *Lodge & Spa Collection*. Une nouvelle fois, une attention toute particulière a été portée aux

matériaux avec des mélanges subtils de bois, de pierre, de cuir et d'acier, qui donnent aux trois chalets toute leur personnalité. Les différents volumes sont impressionnantes et chacune des chambres des différents chalets possède sa propre salle de bain, son dressing et des toilettes séparées. L'omniprésence de lumière naturelle et les larges ouvertures rappellent immanquablement la signature architecturale des hôtels du groupe. Les couleurs et les détails sont, eux, délicieux, avec – entre autres – des jetés de lit *Arpin* et du linge de maison, délicatement brodé, de chez *Garnier-Thiebaut*.

L'ADN du groupe *Lodge & Spa Collection* a été parfaitement respecté et les espaces dédiés au bien-être sont de toute beauté. Chacune des trois créations possède ses propres hammam, jacuzzi et sauna et l'un des trois chalets comporte également une piscine intérieure privée. Avec un service de conciergerie complètement personnalisé, les occupants de ces petits bijoux d'architecture de montagne trouvent une équipe à leurs petits soins, attentive à tous leurs désirs. Ils peuvent aussi bien faire le choix de recourir à un chef privé pour la préparation de leurs repas que de choisir de profiter des différents restaurants de l'hôtel *Koh-I Nor*.

Profiter de l'intimité et du confort d'un véritable chalet de montagne (accessible skis aux pieds) tout en ayant à portée de main les services d'un hôtel de luxe: ce n'est pas un rêve, c'est une réalité qu'offre désormais Les Chalets du *Koh-I Nor* à Val Thorens. Une offre de service complémentaire à celle du groupe *Lodge & Spa Collection* mais qui s'inscrit dans le même ADN.



THREE DREAM CHALETS IN VAL THORENS

The hotel and residence resort of the *Koh-I Nor* is raising the stakes this winter and completing its accommodation offer with the opening of three private chalets of exception, located only a few metres from the hotel and the residence. Available to rent and offering hotel services, they reveal high-level features and add a complementary product unique to the tourist offer in the station of Val Thorens.

These three chalets that shine next to the *Koh-I Nor* are architecturally consistent with the *Lodge & Spa Collection* projects. "The construction and rental operation of these three private luxury chalets is a new trade for us, this complements our offer of hotels and tourist residences," explains Thierry Schoenauer, delighted to have been able to complete this project in Val Thorens, a station particularly dear to his heart. With three chalets boasting 300 to 330 square metres, which can accommodate 10 to 12 people each, the group based in Savoie is opening a new market by offering a product that did not exist until now in Val Thorens.

The three jewel-like constructions, which dominate the highest ski resort in Europe and offer sublime points of view, unveil luxury features. There is the incomparable style, a mixture of traditional mountain architecture and contemporary lines, which has made the reputation of the establishments of the *Lodge & Spa Collection* group.

Here again, special attention has been paid to materials, with subtle blends of wood, stone, leather and steel, which give the three chalets a unique personality. The various volumes are impressive and each of the bedrooms of the different chalets has its own bathroom, dressing area and separate toilet. The omnipresence of natural light and the wide openings invariably bring to mind the architectural signature of the group's hotels. Colours and details are delicious, with – among others – Arpin bed throws and linen, finely embroidered from Garnier-Thiebaut.

The DNA of the *Lodge & Spa Collection* Group has been fully complied with and the spaces dedicated to well-being are of utmost beauty. Each of the three creations has its own hammam, jacuzzi and sauna and one of the three chalets also includes a private indoor swimming pool. Thanks to the tailored concierge service, residents of these small jewels of mountain architecture will find a team attentive to all their needs and desires. They can also choose to call upon a private chef to prepare their meals, or take advantage of the different restaurants of the *Koh-I Nor* hotel.

Enjoying the intimacy and comfort of a real chalet in the mountains (accessible on skis) while benefitting from the services of a luxury hotel: this is not a dream, but a reality now offered by Les Chalets du *Koh-I Nor* in Val Thorens. A service offer that complements that of the *Lodge & Spa Collection* group and features the same DNA.



GOITSCHEL

VAL THORENS



Made by Claire

24 pistes descendues et encore 242 à découvrir.*

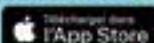
*Made by Claire

24 slopes covered and 242 more to discover.



Pistes, points wifi, panoramas...

Avec Yuge, toute la montagne
est dans votre mobile.



Pistes, wifi hotspots, panoramas...

With Yuge, the whole mountain now fits in your pocket.

YUGE
Paradiski

Les Arcs

TERRAIN D'AVENTURES / LAND OF ADVENTURES



© Andy Parant.

LES ARCS

425 kilomètres de pistes

Du 15 décembre 2018 au 27 avril 2019

+ **Le Vanoise Express, un téléphérique hors du commun:** d'une capacité de 188 personnes, le téléphérique qui relie le domaine des Arcs / Peisey-Vallandry à celui de La Plagne est le plus rapide au monde avec une vitesse de 45 km/h!

+ **Paradiski Yuge, compagnon de séjour connecté:** lancé depuis trois ans, l'appli Yuge est un dispositif connecté qui permet tout autant de recharger son forfait en ligne que de se repérer ou de s'amuser en récoltant des badges virtuels sur les pistes!

LES ARCS

425 kilometres of tracks.

From December 15th 2018 to April 27th 2019

+ **Le Vanoise Express, an extraordinary cable car:** with a capacity of 188 people, the cable car that connects the domain of Les Arcs/Peisey-Vallandry to that of La Plagne is the fastest in the world with a speed of 45km/h!

+ **Paradiski Yuge, a connected companion:** launched three years ago, the Yuge App is a connected device that allows you to top up your package online as well as to locate yourself or to have fun collecting virtual badges on the slopes

— Logée au cœur des Alpes, face au Mont Blanc, la station des Arcs abrite cinq sites à l'identité et au charme uniques. Avec un domaine skiable s'étageant de 1250 à 3226 mètres d'altitude (plus de 70% du domaine situé au-dessus de 2000 mètres), elle offre à tous les amateurs de glisse un cadre d'exception et la garantie d'une neige de qualité tout au long de la saison.

Rattachée au domaine Paradiski, elle permet à tous de profiter de pistes variées et adaptées à tous les niveaux. Berceau des nouvelles glisses, Les Arcs c'est aussi des espaces sauvages et inexplorés, qui feront le bonheur des amateurs de freeride et de ski de randonnée. Un large éventail d'expériences autres que le ski sont aussi à découvrir aux Arcs : bien-être, contemplation, gastronomie, balades inspirantes en raquette ou en chiens de traîneaux, pistes de luge... Résolument à l'avant-garde, la station n'a cessé d'innover tout au long de son existence et fêtera cette année ses 50 ans avec un programme de festivités tout au long des saisons d'hiver et d'été 2019. Les Arcs est un petit paradis dont le domaine skiable et l'art de vivre ne cesseront de vous épater !

— Nestled in the heart of the Alps, facing the Mont Blanc, the station of Les Arcs houses five sites with unique identities and charm. With a skiing area extending from 1,250 to 3,226 metres of altitude (more than 70% of the domain is located above 2,000 metres), it offers all skiing fans an exceptional environment and guarantees quality snow throughout the season.

Linked to the Paradiski area, it allows everyone to enjoy varied tracks adapted to all levels. As the birthplace of new snow sports, Les Arcs also rhymes with wild and unexplored areas, which will make the happiness of freeride and skiing amateurs. A wide range of experiences other than skiing is also available in Les Arcs: well-being, contemplation, gastronomy, inspiring walks with snowshoes or with sled dogs, luge tracks... Resolutely avant-garde, the station has not ceased to innovate throughout its existence and celebrates this year its 50th anniversary with a series of festivities throughout the winter and summer 2019 seasons. Les Arcs is a small paradise whose skiing area and art of living will not cease to impress you!



Le solitaire des montagnes

Premier hôtel cinq étoiles de la station des Arcs, le *Taj-I Mah* a ouvert ses portes en décembre 2016, apportant une nouvelle vision de l'art de vivre à la station. Imaginé comme un véritable boutique hôtel, l'établissement offre une vue magique sur les sommets du domaine skiable de Paradiski.

D euxième hôtel construit par le groupe *Lodge & Spa Collection*, le *Taj-I Mah* s'inscrit évidemment dans la continuité du travail réalisé sur le *Koh-I Nor* mais dévoile également une personnalité bien à lui. «Le *Taj-I Mah* est unique, notamment par sa situation au sommet d'Arc 2000, c'est comme un petit diamant seul au sommet de sa montagne», raconte Thierry Schoenauer, au sujet d'un hôtel qui, avec ses 48 chambres et suites, se voulait résolument moins grand que le *Koh-I Nor*, créant un véritable sentiment de proximité avec la clientèle. Parfaitement situé au pied des pistes d'Arc 2000, à l'arrivée du téléphérique *Le Cabriolet* qui lui assure un accès optimal au village d'Arc 1950, le *Taj-I Mah*, lieu cosy et confidentiel, jouit d'une situation exceptionnelle, en plein cœur de Paradiski.

Offrant un accès immédiat sur les pistes de ski, l'établissement a été conçu (comme les différents établissements du groupe *Lodge & Spa Collection*) pour permettre à la lumière d'envahir l'espace. Avec ses larges ouvertures et ses baies vitrées omniprésentes, l'architecture du *Taj-I Mah* se laisse donc immerger par la lumière naturelle, créant un dialogue constant avec les montagnes et le ciel. L'établissement est ainsi baigné d'une luminosité à la douceur presque palpable. On retrouve également le même design plein d'équilibre et de raffinement, jouant sur les matières et les teintes pour créer une atmosphère apaisante et pleine de charme. Chaque

détail a fait l'objet d'une attention minutieuse et tout se révèle pensé pour le confort des visiteurs d'un lieu dont les prestations sont largement à la hauteur de ce que l'on est en droit d'attendre d'un hôtel de cette catégorie.

En véritable 5 étoiles moderne, le *Taj-I Mah* n'est pas qu'un refuge luxueux pour faire de beaux rêves, c'est une vision ambitieuse de l'art de vivre à la montagne. Avec ses deux restaurants, *Le Diamant Noir* et *L'Atelier*, l'établissement dispose de sérieux atouts en matière de gastronomie, avec une carte pensée avec soin pour mettre en lumière des produits d'exception et les spécialités régionales. Ces deux tables déclinent chacune un concept propre et permettent d'apprécier le savoir-faire du chef. Célébrant notamment les spécialités à base de truffe, *Le Diamant Noir* s'impose comme un véritable restaurant gastronomique lorsque *L'Atelier* dévoile, de son côté, une carte articulée autour de la viande et du fromage et toute une sélection de cuissons au charbon de bois grâce au four *Josper*.

Avec plus de quatre cent mètres carrés, le spa de l'établissement est un écrin de bien-être d'exception. Piscine, hammam, sauna, jacuzzi, douches à expérience, espace de relaxation, solarium avec vue directe sur le domaine skiable et cabines de soin: les possibilités ne manquent pas pour oublier le rythme effréné du quotidien et s'offrir un moment de détente absolue après une belle journée sur les pistes de ski.

Sobre, raffiné et dévoilant un véritable caractère, le *Taj-I Mah* se comporte évidemment comme tous les diamants les plus précieux. Taillé comme un solitaire, brillant de mille feux au milieu des sommets, le premier cinq étoiles des Arcs se nourrit donc ainsi des paysages de montagne pour offrir un cadre de séjour d'exception à ses visiteurs.

“

Le *Taj-I Mah* est unique, notamment par sa situation au sommet d'Arc 2000, c'est comme un petit diamant seul au sommet de sa montagne.

”



THE MOUNTAIN SOLITAIRE

The first five star hotel in the domain of Les Arcs, the *Taj-I Mah* opened in December 2016, bringing a new vision of the art of living to the station. Designed as a real boutique hotel, the establishment offers a magical view of the summits of the Paradiski skiing area.

“
The *Taj-I Mah* is unique, particularly thanks to its situation at the summit of Arc 2000. It is like a little solitaire diamond at the top of its mountain.

”

The second hotel built by the *Lodge & Spa Collection* group, the *Taj-I Mah* is clearly in line with the work carried out on the *Koh-I Nor*, while boasting a personality of its own. “The *Taj-I Mah* is unique, particularly thanks to its situation at the summit of Arc 2000. It is like a little solitaire diamond at the top of its mountain,” says Thierry Schoenauer, about the hotel which, with its 48 rooms and suites, was designed to be smaller than the *Koh-I Nor*, creating a true feeling of proximity with its customers. Perfectly located at the foot of the slopes of Arc 2000, at the arrival of *Le Cabriolet* gondola lift, which enables optimal access to the village of Arc 1950, the *Taj-I Mah*, a cozy and confidential location, enjoys an exceptional situation in the heart of *Paradiski*.

Offering immediate access to the ski slopes, the establishment has been designed (like the other institutions of the *Lodge & Spa Collection* group) to allow light to flood through the space. With its wide openings and its omnipresent glass windows, the *Taj-I Mah* architecture thus lets itself be immersed in natural light, creating a constant dialog with the mountains and sky. The property is thus bathed in brightness with an almost palpable softness. There is also the same design style, full of balance and refinement, playing off the materials and colours to create a soothing and charming

atmosphere. Every detail has been the focus of careful attention and everything reveals thought for the comfort of visitors to a place whose benefits exceed what one is entitled to expect from a hotel of this category.

As a true modern 5 star hotel, the *Taj-I Mah* is not only a luxurious refuge for beautiful dreams, it is an ambitious vision of the art of living in the mountains. With its two restaurants, *Le Diamant Noir* and *L'Atelier*, the establishment has serious advantages in the field of gastronomy, with a menu designed with care to highlight products of exception and regional specialties. These two tables each offers their own concept and allow you to appreciate the know-how of the Chef. Celebrating specialties based on truffle, *Le Diamant Noir* imposes itself as a true gourmet restaurant, whereas *L'Atelier* reveals a menu articulated around meat and cheese, and a whole selection of charcoal-grilled foods thanks to the *Josper* oven.

With over four hundred square metres, the spa of the establishment is a haven of exceptional well-being. Swimming pool, hammam, sauna, jacuzzi, experience showers, relaxation area, solarium with direct view of the skiing area and treatment cabins: the possibilities are not lacking to forget the hectic pace of everyday life and to grant oneself a moment of relaxation after a beautiful day on the ski slopes.

Sober, refined and revealing a true and unique character, the *Taj-I Mah* obviously is clearly one of the most valuable diamonds. Carved like a solitaire, glittering in the middle of the summits, the first five star establishments of Les Arcs thus feeds itself on mountain landscapes to offer its visitors an exceptional setting for an unforgettable stay.



esf ÉCOLE
DU SKI
FRANÇAIS

Pour le plaisir



+33 (0)4 79 07 47 52
contact@esf-arc-2000.com
www.esf-arc-2000.com



+33 (0)4 79 08 24 19
contact@esf-arc-1950.com
www.esf-arc-1950.com



LES ARCS
Paradiski



SKI SHOP
DARIA-I NOR ★★★★
ALPE D'HUEZ

— +33 4 76 80 33 50 • www.dariaskishop.com —

Alpe d'Huez

L'ÎLE AU SOLEIL / THE ISLAND IN THE SUN



© Laurent Salino

ALPE D'HUEZ GRAND DOMAIN SKI

250 kilomètres de pistes
de 1135 à 3330 mètres d'altitude.
Ouvert du 1^{er} décembre 2018
au 27 avril 2019.

+ Tomorrowland Winter:
Le plus grand festival électro
au monde débarque en France
et plus précisément à l'Alpe d'Huez !
On attend 30000 personnes du 13
au 15 mars au pied des pistes !

ALPE D'HUEZ GRAND DOMAIN SKI

250 kilometres of tracks.
From December 1st 2018 to
April 27th 2019

+ Tomorrowland Winter: the largest
Electro festival in the world will
take place in France and more
specifically in l'Alpe d'Huez ! 30,000
people are expected from March 13th
to 15th at the foot of the tracks!

— Réputée pour son ensoleillement hors du commun (en moyenne 300 jours de soleil par an selon Météo France), la station de l'Alpe d'Huez dispose d'un domaine skiable d'exception. Sa piste légendaire de Sarenne compte parmi les plus longues au monde et a largement participé à sa flatteuse réputation.

A cœur du massif des Grandes Rousses, on profite ainsi d'un immense terrain de jeu, offrant à chaque instant des points de vue d'exception. Par beau temps, on peut même contempler depuis le sommet du Pic Blanc un paysage couvrant presque un cinquième du territoire français ! Mondialement connue pour sa montée, qui en fait l'une des étapes légendaires du mythique *Tour de France* cycliste, l'Alpe d'Huez est également une station familiale et vivante, disposant d'infrastructures sportives de qualité et de très nombreux commerces. Théâtre d'événements forts, dont le célèbre *Festival International du Film de Comédie en Isère* ou la version hivernale de *Tomorrowland*, la station ne cesse de vibrer tout au long de l'hiver. Une île au soleil à découvrir absolument.

— Famous for its large amounts of sunshine (on average 300 days of sunshine per year according to Météo France), the station of l'Alpe d'Huez boasts an exceptional skiing area. Its legendary Sarenne track is among the longest in the world and has largely contributed to its flattering reputation.

At the heart of the Grandes Rousses massif, we thus benefit from a huge playfield, constantly offering astonishing points of view. In good weather, the Pic Blanc summit lets you contemplate a landscape covering almost a fifth of the French territory! World-renowned for its uphill climb, which makes it one of the legendary stages of the *Tour de France* race, l'Alpe d'Huez is also a family-friendly and lively resort, with quality sports infrastructures and very numerous shops. A setting for major events, including the famous *Festival International du Film de Comédie en Isère* or the winter version of *Tomorrowland*, the resort stays alive throughout winter. An island in the sun, not to be missed.



Un nouveau joyau

— L'ouverture du *Daria-I Nor* est incontestablement l'événement de l'année à l'Alpe d'Huez. Avec ce bijou d'architecture et d'art de vivre, la station de l'Oisans renoue avec ses plus grandes heures et se tourne résolument vers l'avenir. Découverte du petit dernier de la famille *Lodge & Spa Collection*, qui ne manque pas de charme et d'atouts...

Venir s'implanter en Isère, où nous n'avions jusque-là qu'une seule résidence de tourisme à Oz-en-Oisans, était un véritable challenge, explique Thierry Schoenauer, fondateur du groupe *Lodge & Spa Collection*, lorsqu'on lui demande d'évoquer l'ouverture du *Daria-I Nor*. «*L'Alpe d'Huez correspond bien au positionnement de notre groupe avec un fort rayonnement international et un très beau domaine skiable*», continue l'entrepreneur, qui a noué une relation de travail très étroite avec les différentes forces vives de la station. Après plusieurs mois de travaux, tout est fin prêt et le *Daria-I Nor* ouvrira ses portes en décembre 2018 en plein cœur de l'Alpe d'Huez, à quelques mètres seulement du Palais des Sports et du circuit de glace.

Si le dernier né des hôtels *Lodge & Spa Collection* est unique, la filiation avec le *Koh-I Nor* et le *Taj-I Mah* se révèle toutefois évidente. L'écrin de 46 chambres et suites, accompagné d'une résidence de 53 appartements proposés à la vente, reprend avec bonheur les codes qui ont fait le succès des établissements du groupe. *Daria-I Nor* signifie «mer de lumière» en persan et les cabinets d'architecture *JMV Resort* et *Studio Arch* ont, une nouvelle fois, fait des merveilles afin de créer un espace constamment baigné de lumière naturelle. Les larges ouvertures estompent ainsi les frontières entre intérieur et extérieur, permettant d'apprécier pleinement le spectacle naturel d'exception offert par le massif des Grandes Rousses.

Peu élevé, le bâtiment épouse la pente et ressemble à s'y méprendre à un chalet en bois de mélèze, offrant un sentiment

d'intimité étonnant pour un établissement de cette envergure. «*Notre sélection de matériaux nobles est aussi notre fil conducteur*», glisse Thierry Schoenauer. Pierre, bois mais aussi métal composent ainsi un ensemble très réussi, mélange subtil d'inspirations montagnardes et de modernité. «*Nous ajoutons quelques touches asiatiques et de la couleur, mais sans surcharge*», explique encore ce grand amateur de ski, pleinement conquis par le domaine de la station de l'Oisans.

Comme toujours avec les restaurants du groupe, l'art de vivre et la restauration prennent une place prépondérante. Avec la *Table du Daria* mais surtout l'*Améthyste*, restaurant gastronomique confidentiel avec seulement 29 couverts, l'établissement devrait attirer les épiciuriens de tous horizons. Particulièrement attendu, l'*Améthyste* permettra de découvrir la cuisine pleine de saveurs de Stéphane Tarabla, passé par de nombreux étoilés et par *La Fruitière*, le «*gastro*» de la *Folie Douce*. «*C'est une nouvelle approche que nous développons avec l'Améthyste, plus proche du client*», confie Thierry Schoenauer avec enthousiasme.

Pour couronner le tout et offrir à ses visiteurs un maximum de confort et de bien-être après de longues journées sur les pistes, le *Daria-I Nor* dévoile une belle piscine et son *Black Diamond Luxury Spa* (composé d'un jacuzzi, un hammam, un sauna et de quatre cabines de soins), véritable valeur ajoutée, décline une vision du bien-être novatrice et inspirée. Pour le reste, il suffira de se laisser porter par le lieu dont les prestations – bagagiste, navette, accueil, réservations personnalisées, de la gestion des forfaits au baby-sitting – ont, elles aussi, été étudiées dans le moindre détail.

«*Le Daria-I Nor est la suite logique de l'histoire commencée à Val Thorens et aux Arcs*», conclut Thierry Schoenauer, ravi d'écrire une nouvelle page de la construction du groupe *Lodge & Spa Collection*. Pour le plus grand bonheur des amoureux de l'Alpe d'Huez.



A NEW JEWEL

– The opening of the *Daria-I Nor* is unquestionably the event of the year in l’Alpe d’Huez. With this jewel of architecture and art of living, the Oisans station is reliving its biggest moments and turning resolutely towards the future. We discover the last born of the *Lodge & Spa Collection* family, which does not lack in charm and strengths...

// Settling in the Isère, where so far we only had one touristic residence in Oz-en-Oisans, was a real challenge,” explains Thierry Schoenauer, founder of the Lodge and Spa Collection group, when asked to discuss the opening of the *Daria-I Nor*. “l’Alpe d’Huez matches the positioning of our group, with a strong international presence and a very beautiful skiing area”, continues the contractor, who established a very close working relationship with the various forces of the station. After several months of work, everything is ready and the *Daria-I Nor* will open in December 2018 in the heart of L’Alpe d’Huez, only a few metres from the Palais des Sports and the ice circuit.

While the last born of the *Lodge & Spa Collection* hotels is unique, its filiation with the *Koh-I Nor* and the *Taj-I Mah* is, however, obvious. The jewel box, made up of 46 rooms and suites, along with a residence of 53 apartments for sale, happily reproduces the codes that have made the success of the group’s establishments. *Daria-I Nor* means “sea of light” in Persian and the *JMV Resort* and *Studio Arch* architectural firms have, once again, made wonders in order to create a space constantly bathed in natural light. The large openings blur the lines between inside and outside, to fully appreciate the natural spectacle of exception offered by the Grandes Rousses massif.

Not too high, the building fits the slope and looks just like a chalet made of larch wood, offering a surprising sense of intimacy for an

establishment of this scale. “Our selection of noble materials is also our common thread”, adds Thierry Schoenauer. Stone, wood, and metal create a very successful setting, a subtle blend of mountain inspirations and modernity. “We’ve added a few Asian notes and colour, but without overloading things”, explains the great ski amateur, fully conquered by the domain of the Oisans station.

As always with the group’s restaurants, the art of living and gastronomy play a prominent role. With the *Table du Daria* but especially *l’Améthyste*, a confidential gastronomic restaurant with only 29 settings, the establishment should attract Epicureans from all over. Particularly awaited, *l’Améthyste* will allow you to discover a menu full of flavours by Stéphane Tarabla, who has worked in many Michelin starred establishments and in *La Fruitière*, the gastronomic restaurant of *Folie Douce*. “It is a new approach that we are developing with *l’Améthyste*, to bring us closer to the customer,” says Thierry Schoenauer with enthusiasm.

To top it all off and to offer its visitors maximum comfort after long days on the tracks, the *Daria-I Nor* unveils a beautiful swimming pool and its *Black Diamond Luxury Spa* (composed of a jacuzzi, a steam bath, a sauna and four treatment cabins), a real added value, and featuring an innovative and inspired vision of well-being. For the rest, one can only be seduced by the place, whose benefits (porter, shuttle, hospitality, custom reservations, from management of packages to baby-sitting) have also been studied in the slightest detail.

“The *Daria-I Nor* is the logical result of the story which began in Val Thorens and Les Arcs”, concludes Thierry Schoenauer, delighted to write a new page in the construction of the Lodge and Spa Collection group. For the greatest joy of lovers of L’Alpe d’Huez.



WEGELIN
JOAILLIER



Unique...

Une création
par Marc Mayet



VOUS ÊTRE UTILE

**Etre bien accompagné
pour atteindre les sommets.**

Une équipe de professionnels à votre service
Agence Montagne - Tél : 06 23 80 60 77

Caisse d'Epargne et de Prévoyance de Rhône Alpes - Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier
SA à directoire et conseil d'orientation et de surveillance - Capital : 1 000 000 000 euros - Siège social : 116, Cours Lafayette – 69003 LYON - RCS de
Lyon n° 384 006 029 - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 004 760. Copyright : Guillaume Besnard - Fotolia.



Aix-Les-Bains

LA RIVIERA DES ALPES / THE RIVIERA OF THE ALPS



© Gilles Lansard

AIX-LES-BAINS

+ *Musilac : Du 11 au 14 juillet 2019, Aix-les-Bains accueillera une nouvelle édition de Musilac, plus grand événement pop-rock de la région. Un festival à la programmation toujours riche et prestigieuse, à ne pas manquer*

— Station balnéaire et thermale, Aix-les-Bains s'étend sur les rives du sublime lac du Bourget, plus grand lac naturel de France. Ville phare de la Belle Époque, elle a acquis une réputation internationale grâce à ses thermes, qui accueillent environ 200 000 visiteurs chaque année.

Si c'est le thermalisme qui a donné à la ville ses titres de noblesse, Aix-les-Bains et ses environs constituent également un lieu de villégiature très agréable à la faveur notamment de leur cadre naturel d'exception, au bord du lac donc mais aussi au pied du massif des Bauges. Les pourtours du lac recèlent bien des trésors patrimoniaux et révèlent un art de vivre raffiné et plein de charme. Véritable riviera des Alpes, Aix-les-Bains séduira autant les sportifs que les amateurs de culture ou de gastronomie, comme tous ceux qui voudront découvrir les bienfaits de cette terre naturellement dédiée au bien-être. Une destination élégante, concentré de plaisirs à la française...

LES ARCS PARADISKI

+ *Musilac: From July 11th to 14th 2019, Aix-les-Bains will host a new edition of Musilac, the largest pop-rock event of the region. A festival with a rich and prestigious program, not to be missed!*

— A seaside and spa resort, Aix-les-Bains extends to the shores of the sublime Bourget lake, the largest natural lake in France. Flagship city of the Golden age, it has acquired an international reputation thanks to its thermal baths, which welcome approximately 200,000 visitors each year.

While balneology gave the city its titles of nobility, Aix-les-Bains and its surroundings are also a very pleasant resort due to the favour of its exceptional natural environment, at the edge of the lake, but also at the foot of the Massif des Bauges. The edges of the lake harbour many patrimonial treasures and reveal a refined and charming art of living. The true Riviera of the Alps, the region of Aix-les-Bains will seduce athletes and lovers of culture or gastronomy alike, as well as all those who want to discover the benefits of this land naturally dedicated to well-being. An elegant destination, a concentrate of French pleasures...



Tout simplement incomparable

*— Au printemps 2020, Lodge & Spa Collection inaugurera l'*Incomparable*, son premier établissement dans la vallée, à quelques pas seulement du Lac du Bourget. Situé sur la commune de Tresserve, ce 5 étoiles raffiné et intimiste sera accompagné d'un restaurant gastronomique et permettra de profiter pleinement des environs d'Aix-les-Bains, véritable riviera des Alpes...*

À près Val Thorens, les Arcs et l'Alpe d'Huez, la prochaine réalisation du groupe *Lodge & Spa Collection* ne sera pas édifiée dans une nouvelle station de ski, mais bien à quelques kilomètres d'Aix-les-Bains. Sans renier pour autant ses racines et son identité montagnardes, le groupe hôtelier fondé par Thierry Schoenauer et Frédéric Peltier explore ainsi un nouveau terrain de jeu. «Ouvrir notre premier établissement en plaine n'était pas forcément quelque chose que nous avions prévu mais une opportunité s'est présentée», raconte Thierry Schoenauer. Cette opportunité, c'est un terrain sublime, à proximité immédiate du lac du Bourget,

sur lequel la construction d'une superbe villa avait été arrêtée. «Je passais devant tous les matins et je me disais qu'il était dommage de ne pas exploiter un tel potentiel», continue Thierry Schoenauer, dont le groupe a imaginé un hôtel à taille humaine, avec des prestations de grand standing.

Si la décoration intérieure de l'*Incomparable* s'annonce résolument contemporaine, les lignes du bâtiment reprennent avec bonheur les codes de la maison de maître. Le pourtour du lac du Bourget recèle plusieurs châteaux de toute beauté et différents éléments de l'établissement rappellent cet extraordinaire patrimoine architectural. La charpente, réalisée par les *Compagnons de France*, devrait ainsi constituer l'un des éléments les plus remarquables d'un décor qui comptera également de nombreuses pièces réalisées en fer forgé. La pureté des matériaux et le savoir-faire inégalable des artisans permettront ainsi de sublimer le design moderne des 15 chambres et suites. Modèles d'intimité et de raffinement, ces dernières dégagent une impression de douceur et d'équilibre qui devrait faire de l'*Incomparable* un lieu de villégiature particulièrement agréable.

Dans un grand parc de plus de 3000 mètres carrés, les hôtes de l'*Incomparable* pourront bénéficier d'un terrain de tennis et d'une piscine avec vue panoramique. Cette dernière vient s'ajouter à la piscine intérieure, elle-même accompagnée d'un hammam, d'un jacuzzi et de cabines de soins. Si une attention toute particulière est portée au bien-être, on retrouve également le savoir-faire de *Lodge & Spa Collection* en termes de restauration... Le restaurant gastronomique de l'*Incomparable* s'annonce ainsi particulièrement prometteur. «Nous souhaitons créer un restaurant à l'image de l'établissement, intime et feutré, avec seulement une trentaine de couverts», explique Thierry Schoenauer, au sujet d'un futur écrin des sens qui célébrera notamment l'excellence des produits locaux.

«*L'incomparable* est une nouvelle vision de l'hôtellerie de luxe, très proche du client», conclut Thierry Schoenauer au sujet de cette nouvelle création, que l'on attend avec beaucoup d'impatience.



SIMPLY INCOMPARABLE

In the spring of 2020, *Lodge & Spa Mountain* will inaugurate l'*Incomparable*, its first establishment in the valley, just a stone's throw from the Lac du Bourget. Located in the commune of Tresserve, this refined and intimate 5 star hotel will be accompanied by a gourmet restaurant and will allow to take full advantage of the surroundings of Aix-les-Bains, the real Riviera of the Alps...

After Val Thorens, Les Arcs and L'Alpe d'Huez, the latest achievement of the *Lodge & Spa Mountain* group will not be built in a new skiing station, but a few kilometres from Aix-les-Bains. Without denying its mountain roots and identity, the hotel group founded by Thierry Schoenauer and Frédéric Peltier is exploring a new playing field. "Opening our first establishment in the plain was not necessarily something that we had planned, but an opportunity presented itself," explains Thierry Schoenauer.

This opportunity was a sublime piece of land, in the immediate vicinity of the lac du Bourget, on which the construction of a superb villa had been stopped. "I drove past it every morning and I used to think it was a pity not to exploit such potential," continues Thierry Schoenauer, whose group designed a human-sized hotel, with high-standing offers.

While the interior decor of l'*Incomparable* is resolutely contemporary, the lines of the building happily bring to mind the codes of a tradition master's house. The perimeter of the lac du Bourget conceals several beautiful castles and various elements of the establishment recall this extraordinary architectural heritage. The structure, built by the *Compagnons de France*, should thus constitute one of the most remarkable elements of a decor that will also feature wrought iron. The purity of the materials and the matchless know-how of craftsmen will thus sublimate the modern design of the 15 rooms and suites. Models of intimacy and

refinement, these emit a feeling of softness and balance which should make l'*Incomparable* a particularly pleasant resort.

In a large park, of over 3,000 square metres, guests at l'*Incomparable* will benefit from a tennis court and a swimming pool with a panoramic view. The latter complements the indoor swimming pool, itself accompanied with a hammam, a Jacuzzi and treatment cabins. While special attention will be paid to well-being, we will also find *Lodge & Spa* know-how in terms of gastronomy... The gourmet restaurant of l'*Incomparable* is thus particularly promising. "We want to create a restaurant to the image of the institution, intimate and felted, with just 30 seats," explains Thierry Schoenauer, about a future sensory highlight that will celebrate the excellence of local products.

"l'*Incomparable* is a new vision of luxury hotels, very close to its customers," concludes Thierry Schoenauer about this and eagerly awaited creation.



VALMONT



AWF⁵



L'anti-âge puissance 5 !

Valmont repousse les frontières de l'efficacité anti-âge pour offrir AWF⁵: deux collections ciblées, cinq actifs de génie, six soins alliés pour combattre la ride à sa source et contrer les méfaits du temps. Une efficacité prouvée contre les rides et la perte de fermeté.



Black Diamond Luxury Spa, l'autre facette du spa

— Soins holistiques, infusions sur mesure, linge noir brodé de fils d'or, bougies, lumière naturelle ou tamisée, accessoires en bois... le *Koh-I Nor*, dont le spa de 800 m² faisait déjà rêver, change d'état d'esprit. Il donne le ton d'une évolution opérée, ici en douceur par Isabella Duijvestijn, fondatrice de *Total Wellness* et créatrice du concept spa pour la marque *Black Diamond Luxury Spa*, qui en déploie cet hiver intégralement le concept au *Daria-I Nor*, nouvel hôtel 5-étoiles du groupe *Lodge & Spa Collection*.

“

Les bienfaits des soins sont optimisés lorsqu'ils sont associés à une activité physique.

”

Ce nouveau souffle que cette pétillante trentenaire souhaite apporter aux spas, parle de passion et d'énergie, de nature et de bienfaits. Il traduit ce que les médecines ancestrales cultivent depuis des millénaires: l'harmonie du corps et de l'esprit. Un équilibre qu'Isabella Duijvestijn a dans la peau. Bercée, à Utrecht, sa ville natale par une éducation macrobiotique et ayurvédique, dans une famille où «prendre soin de soi» est une valeur, elle (s') écoute, s'adapte. Et (surtout) apprend très vite. Manager, réception manager, au cœur comme elle le dit «de la relation client» dans le secteur du tourisme, elle décroche (aussi) un CAP d'esthétique, devient formatrice, parcourt le monde, revient en station. Là une belle aventure commence, avec la rencontre de Thierry Schoenauer, président des établissements du groupe *Lodge & Spa Collection*, au sein duquel cette hollandaise, pour qui le travail d'équipe revêt une importance capitale, donne aux spas une nouvelle dimension avec *Black Diamond Luxury Spa*.

RITUELS SUR-MESURE

Si un hôtel 5-étoiles offre le luxe donc le choix, il donne aussi du temps. D'où la

durée des soins qui s'étirent ici... de 60 à 90 minutes ! «La véritable détente du corps opère à partir de 40 minutes de soins», explique celle qui a choisi la prestigieuse marque *Valmont* et la maison londonienne *Espa*. Objectif ? Créer un véritable rituel autour du soin où le massage ne fait pas tout. «Nous l'accompagnons, avec la marque *Espa*, d'un instant de méditation ou de visualisation pour aider l'esprit à se relâcher», souligne Isabella Duijvestijn, en approchant près de vous un plateau sur lequel sont présentés sept flacons d'huiles essentielles naturelles. Il faut les sentir, un par un, et se laisser guider par son intuition. Dans son subconscient, l'être humain sait ce dont il a besoin... Donc au *Black Diamond Luxury Spa* chaque client reçoit son soin avec l'huile de son choix.

EXPÉRIENCES DÉTOX

D'autres pépites sont venues se glisser ici: diagnostic de peau réalisé à l'aide d'une «skin vision lamp», infusions 100% naturelles et 100% made in France de *Wandertea* (élaborées par la célèbre bloggeuse Caroline Receveur) auxquelles s'ajoutent, cerise sur le gâteau, les *Expériences Détox*. Mises au point pour *Black Diamond Luxury Spa* avec des partenaires locaux (guides de l'ESF de l'Alpe d'Huez et *Evolution 2* à Val Thorens), ces journées condensent le meilleur des soins (enveloppement détox, soin visage beauté ou massage calme intérieur le matin) avec une activité physique (raquettes, ski, yoga l'après-midi). Une sorte de Graal en matière de détente: «Les bienfaits des soins sont optimisés lorsqu'ils sont associés à une activité physique», précise Isabella Duijvestijn, pour qui le bien-être passe aussi par la nourriture et le plaisir de bien manger en pleine conscience, autre priorité du groupe *Lodge & Spa Collection*. Du bien-être à l'état pur comme une expérience totale et globale.



BLACK DIAMOND LUXURY SPA, THE OTHER FACE OF SPA TREATMENTS

— Holistic treatments, tailor-made infusions, black linen embroidered with gold threads, candles, natural or dimmed light, wooden accessories... The *Koh-I Nor*, whose 800m² spa already makes people dream, is changing its state of mind. It sets the tone of a sweet evolution lead by Isabella Duijvestijn, founder of *Total Wellness* and creator of the spa concept for the *Black Diamond Luxury Spa* brand, which, this winter, fully deploys its concept in the *Daria-I Nor*, the new 5-star hotel of the *Lodge & Spa Collection Group*.

This new life that the thirty-year old sparkling woman wants to bring to the spas, is about passion and energy, nature and benefits. It reflects what ancestral medicines have been cultivating for millennia: the harmony of body and spirit. A balance that Isabella Duijvestijn has in her skin. Raised in Utrecht, her hometown, given a macrobiotic and ayurvedic education, in a family where "taking care of oneself" is a value, she listens (to herself) and adapts. And (especially) learns very quickly. Manager, Reception manager, in the heart of what she qualifies as "the customer relationship" in the tourism sector, she (also) obtains a diploma in aesthetics, becomes a trainer, travels around the world, returns to the station. A beautiful adventure starts here, with an encounter with Thierry Schoenauer, Chairman of the establishments of the *Lodge & Spa Collection Group*, within which this Dutch woman, for whom team work is of capital importance, gives the spas a new dimension with *Black Diamond Luxury Spa*.

TAILOR-MADE RITUALS

While a 5-star hotel offers luxury and therefore choice, it also offers time. Hence

the duration of the treatments here, which extend to 60 or 90 minutes! "*The real relaxation of the body takes place after 40 minutes of treatment*", explains the one woman who chose the prestigious *Valmont* brand and the London *Espa House*. The objective? To create a ritual around care, where massage is not everything. "*We accompany it, with the *Espa* brand, with a moment of meditation or visualization to help the spirit release*", explains Isabella Duijvestijn, while approaching with a plateau on which seven vials of natural essential oils are presented. You must smell them, one by one, and let yourself be guided by your intuition. In their subconscious, the human being knows what they need... Therefore, at the *Black Diamond Luxury Spa*, each customer receives their treatment with the oil of their choice.

DETOK EXPERIENCES

Other treasures have made an appearance here: skin diagnosis carried out with the aid of a "skin vision lamp", 100% natural and 100% French infusions by *Wandertea* (developed by famous blogger Caroline Receveur), complemented by detox experiences. Developed for *Black Diamond Luxury Spa* with local partners (guides from the *ESF* in L'Alpe d'Huez and *Evolution 2* in Val Thorens), these days feature the best of treatments (detox body wrap, facial beauty or quiet morning massage) with physical activity (snowshoeing, skiing, yoga in the afternoon). A kind of holy grail in terms of relaxation: "*The benefits of the treatments are optimized when associated with a physical activity*", says Isabella Duijvestijn, for whom well-being is also linked to food and the pleasure of eating well and in full conscience, another priority of the *Lodge & Spa Collection Group*. Absolute well-being as a total and comprehensive experience.



esf **esf** ÉCOLE
DU SKI
FRANÇAIS

Pour le plaisir



ESF de Val Thorens
Tél : +33 (0) 479 000 286
Maison de Val Thorens
73440 Val Thorens
esf@esf.me
www.esf-valthorens.com



Val Thorens



Eric
SAMSON

Merci chefs !

— De l'audace, de l'exigence et du respect pour le terroir, Éric Samson, Stéphane Tarabla et Damien Ruffier n'en manquent pas. La cuisine ou plutôt les cuisines vivantes qu'ils élaborent au sein du groupe *Lodge & Spa Collection* leur ressemble(nt): elles ont du caractère et le goût des autres. Rencontres en coulisses...

ÉRIC SAMSON, LE CHEF D'ORCHESTRE

La *Canette au café citron vert*, c'est le plat-signature d'Éric Samson ! Même si d'autres réalisations à la carte font saliver comme son *Omble chevalier et son caramel de carottes aux épices*, le chef du *Koh-Nor* raconte une histoire qui est un peu la sienne: pétrie d'ici et d'un soupçon d'ailleurs... Ce breton d'origine – et par nature globe-trotteur –, qui a rejoint il y a cinq ans le groupe *Lodge & Spa Collection*, n'aurait pu exercer son métier sans échappées belles. Après un apprentissage dans le groupe *Barrière*, il hisse les voiles: à Cancale chez Olivier Roellinger qui lui révèle le monde des épices et les épices du monde; à Courchevel au *Cristal 2000* et à *l'Hôtel des Neiges*; en Crète toujours dans la chaîne *Relais & Châteaux*, de même en Ontario au Canada, «un rêve de gosse» dont il revient galvanisé, avec des produits inoubliables comme la sève de bouleau qu'il utilise toujours pour laquer une langoustine, avec un soupçon de citron caviar ! En France (au *Château de Courcelles* dans l'Aisne où il obtient sa première étoile *Michelin*, à *L'Imaginaire*, dans le Périgord, sa propre affaire où il décroche à nouveau une étoile au *Michelin*), «l'ailleurs» agit toujours chez lui comme un exhausteur de l'ici. Credo du chef: «*Pouvoir manger un plat les yeux fermés, un plat qui vous dise tout simplement: tu es là*», explique Éric Samson dont les cartes nourries d'inspirations montagnardes, de cueillettes, de grands classiques revisités, donnent envie d'aller plus loin...

DAMIEN RUFFIER, CUISINE SANTÉ

Derrière un *Saumon minute à la licorne servi avec avocats et vinaigrette passion*, des *Patates douces aux gousses de vanille*, un *Duo de quinoa croquant au pistou d'herbes* ou une *Noblesse de cabillaud servie avec choux kale et brocoli à l'ail noir*, se cache le chef Damien Ruffier. Après une saison à la tête des cuisines du *Taj-I Mah* à Arc 2000, il prend en mains, dès cet hiver, les hôtes du *Daria-I Nor* au restaurant *La Table du Daria*. Cartes veggie et bien-être, mais aussi buffet de fruits de mer, menu festif et brillant, chariot de desserts et snacking sont signés de ce jeune chef qui depuis toujours cuisine à l'émotion, et avec le plaisir de ceux qui ont trouvé dans leur métier plus qu'un refuge: un sens à leur vie. Avant décembre 2017, date à laquelle il intègre le groupe *Lodge & Spa Collection*, ce fils de restaurateur avait déjà fait ses preuves: diplômé de l'école *Tecomah* (Yvelines) et remarqué avec ses

camarades de promo au concours du meilleur apprenti de France, il fait ses classes aux côtés des grands, au *Cristal Room Baccarat* sous la houlette de Guy Martin, au *Royal Monceau* avec Laurent André (aujourd'hui chef exécutif du *Grand Hôtel*), s'envole en Corse et à Saint-Barth, avant de rencontrer, au *Cheval Blanc* à Courchevel, celui qui deviendra son mentor: Boris Campanella, aujourd'hui directeur de la gastronomie de l'*Hôtel Le Crillon*. Dans son amour de la cuisine, il y a chez Damien Ruffier l'histoire d'une vie et d'un rebond, après sa rencontre avec Vera, sa compagne qui le seconde au piano. «*Nous sommes des compléments culinaires*», sourit ce chef sensible qui donne du goût à la cuisine bien-être: la sienne, avec ses déclinaisons de gingembre (cru, confit, en vinaigre, en marmelade et même en chips!), son soupçon d'amertume, ses épices du monde, est drôlement pepsy...

STÉPHANE TARABLA, SA CARTE DU TENDRE

Il s'inspire des petits farcis de l'Oisans, fait du murçon le prince du pot-au feu, tourne autour des agrumes, «*superbes dans un petit jus de volaille*», va piocher pas plus loin qu'à 60 kilomètres à la ronde ses viandes (blanches et fermières) mais aussi ses poissons de rivières, ses légumes... Tout ce qui fait le goût de l'Isère est au restaurant gastronomique du *Daria-I Nor*: *L'Améthyste* (29 couverts) emmenée par Stéphane Tarabla. En sept plats, orchestrés sur chacun de ses deux menus, «*Source et végétal*» (65 euros) et «*Racine et minéral*» (90 euros, avec légumes déclinés servis entre chaque plat «comme un trou normand»), ce chef de 33 ans, né en Provence, raconte ici son amour pour ce massif qui l'inspire et qu'il respire depuis trois ans à L'Alpe d'Huez. C'est le chef isérois Christophe Aribert qui l'avait repéré, en Haute-Corse: Stéphane Tababla, au piano du *Palazzu* fou de petits producteurs, brillait déjà sans le savoir d'un savoir-faire, très vite appris auprès des MOF – Didier Agnès au *Grand Hôtel du Cap Ferrat* (5-étoiles), Serge Chenet (*Entre Vigne et Garrigue*), et dans d'autres belles maisons, *Les Barmes de l'Ours* (étoilées) à Val d'Isère ou encore en tant que chef à *L'Hôtel des Campanules* à Tignes (assiette *Michelin*, un cran avant le macaron). Fou de nature, de cani-rando, de cueillette quand c'est le moment, cet exigeant – qui prépare depuis 11 ans *Le Tour de France* des compagnons des devoirs unis – tient entre ses mains un trésor: une cuisine éco-responsable pleine de fulgurance. Tout simplement vivante...



GASTRONOMIE



DIAMONDS



Damien RUFFIER

THANKS TO THE CHEFS!

— Bravery, high standards and respect for the terroir, Éric Samson, Stéphane Tarabla and Damien Ruffier do not lack any of these assets. The gastronomy or rather the living gastronomies they create within the *Lodge & Spa Collection* group look like them: they have character and a taste for innovation. We got a chance to meet them behind the scenes ...

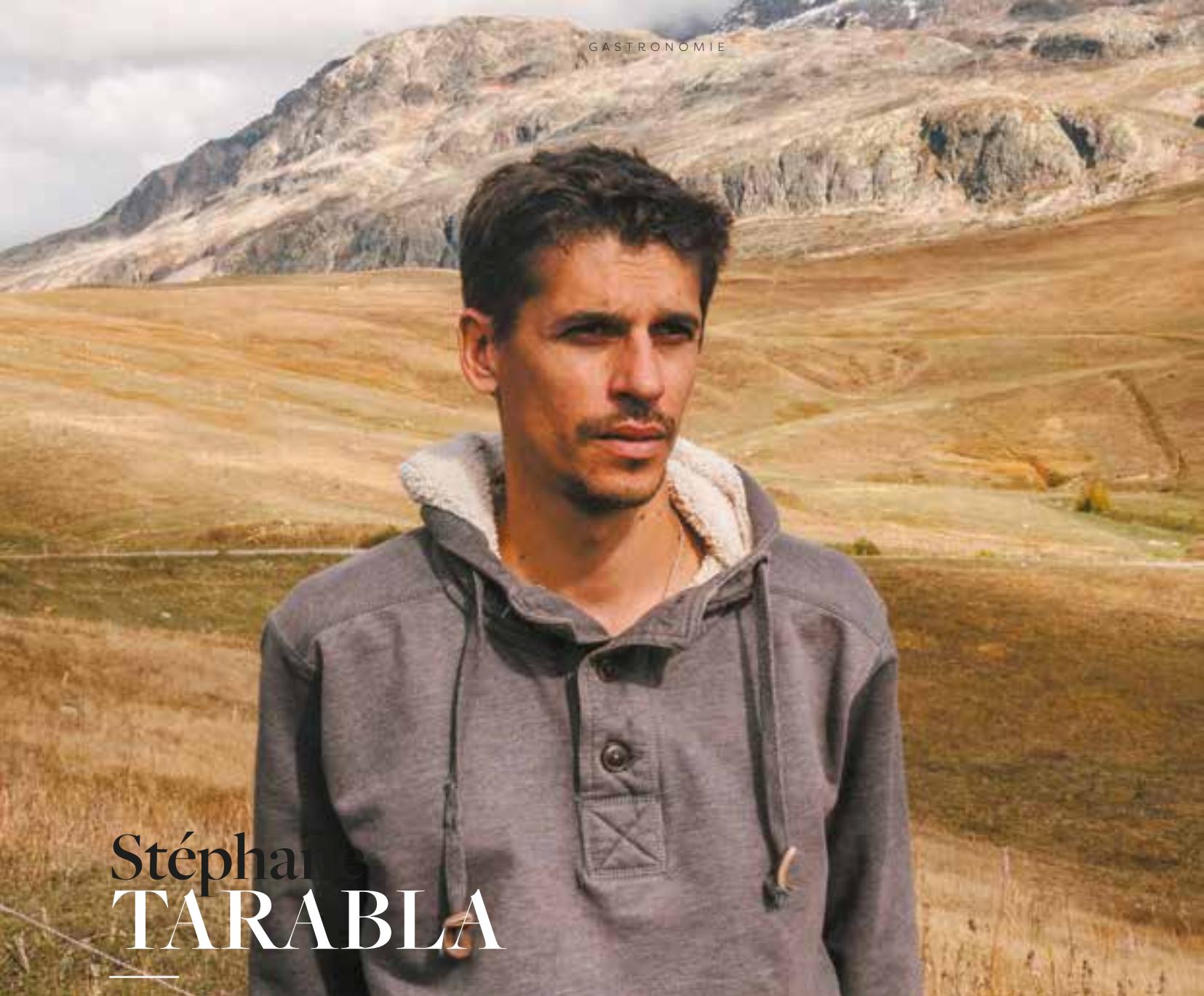
ÉRIC SAMSON, THE CONDUCTOR

Arctic char, caramel and spicy carrots, everything by Éric Samson! In this signature dish, while others on the menu make us salivate, such as the *Dombes duck with coffee and lime*, the Chef of the *Koh-I Nor* tells a story that is a sort of his own: mingled here and with a touch of elsewhere... This Breton of origin – and globetrotter by nature – who joined the *Lodge & Spa Collection* group five years ago, would not have been able to exercise his trade without great escapes. After an apprenticeship in the *Barrière* group, he raised the sails: in Cancale with Olivier Roellinger who showed him the world of spices and world spices; in Courchevel at the *Cristal 2000*; in Crete in a *Relais Château* establishment, in Ontario, Canada, a «childhood dream» from which he returned galvanized, with unforgettable products such as birch sap that he still uses to lacquer a langoustine, with a little lemon caviar! In

France (at the Castle of Pourcelles in the Aisne, at *L'Imaginaire*, in the Périgord, his own establishment where he was awarded a star on two occasions), the "elsewhere" always acts with him as an enhancer of the here. Credo of the Chef: "*being able to eat a dish with closed eyes that tells you very simply: you are here,*" explains Éric Samson, whose menus fed with mountain inspirations, foraging, revisited great classics make you want to go further...

DAMIEN RUFFIER, HEALTHY CUISINE

Behind a salmon minute with glasswort served with avocados and passion vinaigrette, fresh potatoes with vanilla pods, a duo of crunchy quinoa with herb pesto or a noble cod served with kale cabbage and broccoli with black garlic, hides Damien Ruffier. After a season at the head of the kitchens of the *Taj-I Mah* in Arc 2000, he will take on the hosts of the *Daria-I Nor* at *La Table du Daria* this winter. Veggie and well-being menus, but also seafood buffets, festive and shiny menu, dessert buffet and snacks are signed by this young chef who has always cooked with emotion and the pleasure of those who have found in their trade more than a refuge: a meaning to their life. Before December 2017, when he joined the *Lodge & Spa Collection* group, this son of caterers had already proven his worth: after graduating from the *Tecumah* school (Yvelines) and being



Stéphane TARABLA

noticed by his colleagues at the Best French apprentice competition, he learned his trade from great masters, at the *Cristal Room Baccarat* under Guy Martin's supervision, at the *Royal Monceau* with Laurent André (currently the executive Chef at the *Grand Hôtel*), flew to Corsica and Saint-Barth, before meeting, at the *Cheval Blanc* in Courchevel, the person who would become his mentor: Boris Campanella, now Gastronomy Director of *Le Crillon* hotel. In his love of gastronomy, there is by Damien Ruffier the story of a life and a happy twist, after his meeting Vera, his companion who helps him behind the stove. "We are culinary matches," smiles this sensitive chef who gives taste to well-being cuisine: his own, with his ginger declinations (raw, candied, with vinegar, marmalade and even in chips!), his hint of bitterness, his world of spices, is awfully peppy...

STÉPHANE TARABLA, HIS TENDER MENU

He gets inspired from small Oisans farcis, makes the murçon the pot-au feu prince, revolves around citrus fruits, «superb in a little poultry juice», selects his meats within a 60 kilometre range (white and farmer) but also his river fish, his vegetables... Everything that

makes the taste of Isère in the gourmet restaurant of the *Daria-I Nor: L'Améthyste* (29 places) led by Stéphane Tarabla. In seven dishes, orchestrated around each of his two menus, «Source et vegetal» (65 euros) and «Racine and mineral» (90 euros, with vegetables served between each dish "as a trou normand"), the 33 year-old chef, born in Provence, here tells of his love for this massif that inspires him and that he has been experiencing for a year in L'Alpe d'Huez. Isère chef Christophe Aribert first noticed him, in Haute-Corse: Stéphane Tarabla, behind the stove of the Palazzo (his first position as a kitchen leader) and already crazy about small producers, already shone without knowing it with a true know-how, quickly learned next to the MOF – Didier Agnès at the *Grand Hôtel du Cap Ferrat* (5 stars), Serge Chenet (*Entre Vigne et Garrigue*), and in other beautiful houses, *Les Barmes de l'Ours* in Val d'Isère or *L'Hôtel des Campanules* in Tignes (*Michelin assiette*, a step before the macaron). Mad about nature and cani-rando, selecting seasonal produce, this demanding man, who has been preparing for 11 years the Tour de France of the Compagnons des Devoirs Unis, holds a treasure in his hands: an eco-responsible cuisine full of searing intensity. Simply alive...

Kaviari

PARIS



LA MANUFACTURE VOUS OUVRE SES PORTES

BOUTIQUE FRIGO — ATELIERS CAVIAR — CUISINE PRIVATISABLE — REPAS DE CHEFS

La Manufacture


DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H — 13, RUE DE L'ARSENAL — 75004 PARIS — TEL. +33 (0)1 44 78 90 52 — KAVIARI.FR

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR



Des après-ski très «groovy»

— Musique jazzy, cocktails glamour, vin «show» et carte snacking ultra gourmande: voici l'après-ski comme vous ne l'avez (peut-être) jamais vu, entendu, ni goûté. Dans les établissements du groupe *Lodge & Spa Collection*, c'est fait, et drôlement bien fait. Immersion au tout nouveau *Daria-I Nor* à l'Alpe d'Huez...

On savait que le lieu s'y prêtait: en plein cœur de la station de l'Alpe d'Huez, le *Daria-I Nor*, nouvel hôtel 5-étoiles du groupe *Lodge & Spa Collection*, s'apprête, dès cet hiver, à faire bouger les lignes de l'après-ski. Avec comme note majeure un twist contemporain, joliment orchestré par Geoffroy Gourichon. À 33 ans, ce diplômé de l'École Vatel à Bordeaux, qui a fait ses classes à la *Villa Bellarosa*, au *Royal Monceau* et au *Fairmont*, en Suisse, avait rejoint le groupe *Lodge & Spa Collection* l'an passé. L'ex-chef de bar du *Koh-I Nor*, promu directeur de la restauration, a élaboré pour le *Daria-I Nor*, un programme qui donne à «l'après-ski» ses lettres de noblesse: le moment ou plutôt les moments (après-midi ou soirée) ne sont plus seulement des parenthèses, mais font partie intégrante du séjour. La carte snacking en témoigne: croque truffe ou croque savoyard, tofu vegan burger... ou encore homard

club avec oignons rouges et pesto, dont les saveurs canailles ne manquent pas de peps.

Le soir venu, le niveau monte: pianissimo autour des mets à partager (huîtres Perle blanche, caviar oscietre Prestige, planche de jambon noir de Bigorre...) et fortissimo, du côté des cocktails conçus ici comme de véritables expériences sensorielles. Reste à fermer les yeux sur la terrasse ou à les ouvrir, très grand: la magie risque d'opérer encore longtemps au vu du programme musical (orchestré par Sébastien Dydime, directeur artistique du groupe, qui gère la programmation musicale des trois hôtels), avec solistes et pianistes, autour de soirées à thème et même de vins «show». «Nous imaginons l'après-ski comme une véritable expérience dans les différents établissements du groupe. La montagne est un lieu de rencontres et l'atmosphère chaleureuse des bars de nos hôtels est appréciée de nos clients», explique Geoffroy Gourichon, très à l'aise dans l'exercice au combien visuel de la préparation de cocktails.

Ambiance lounge, musique et saveurs: les soirées des établissements du groupe *Lodge & Spa Collection* sont de véritables moments de bonheur à partager.



VERY «GROOVY» AFTER-SKIING

Jazzy music, glamorous cocktails, «show» wine and a decidedly gourmet snack menu: this is after-skiing as you (may) never have seen it, heard or tasted it. In the establishments of the *Lodge & Spa Collection* group, it is very beautifully done. Immersion into the all-new *Daria-I Nor* in L'Alpe d'Huez...

We knew the location was ideal: in the heart of L'Alpe d'Huez station, the *Daria-I Nor*, new 5-star hotel of the *Lodge & Spa Collection* group, is likely to blur the lines of after-skiing this winter. With, as a major note, a contemporary twist, beautifully orchestrated by Geoffroy Gourichon. At 33 years old, this graduate of the Vatel School in Bordeaux, who made his classes at the *Villa Bellarosa*, at the *Royal Monceau* and at the *Fairmont*, in Switzerland, joined the *Lodge & Spa Collection* group last year. The ex-leader of the bar of the *Koh-I Nor*, promoted Catering Director, developed for the *Daria-I Nor* a program which gives after-skiing its letters of nobility: time or rather moments (afternoon or evening) are no longer only parentheses but rather an integral part of the stay. The snacking menu it is a testimony to this: croque-monsieur with truffle or Savoyard style,

vegan tofu burger... or lobster club sandwich with red onions and pesto, whose daring flavours do not lack energy.

In the evenings, the level rises: pianissimo around the sharing plates (*Perle blanche* oysters, *Prestige Oscietre* caviar, board of black ham from Bigorre...) and fortissimo around the cocktails designed here as real sensory experiences. You only have to lay eyes on the terrace or to open them, very wide: the magic risks to operate for a long time yet in the light of the musical programming (orchestrated by Sébastien Dydime, artistic director of the group, who manages the musical programming of the three hotels), with soloists and pianists, around theme evenings and even wine "shows". "We imagine after-skiing as a real experience in the various institutions of the group. The mountain is a place of meetings and the warm atmosphere of the bar of our hotels is appreciated by our customers," explains Geoffroy Gourichon, very comfortable in the highly visual task of cocktail preparation.

Lounge atmosphere, music and flavours: evenings spent in the establishments of the *Lodge & Spa Collection* group are true moments of shared happiness

Domaine des Ardoisières

La Nature est dans le verre

Brice Omont, Vigneron - Vin biologique - 06 76 94 58 78

72, Impasse de la Pierre Marquée - Le Villard - 73250 Fréterive

info@domaine-des-ardoisieres.fr - www.domaine-des-ardoisieres.fr

Les Ardoisières • François Villard • David Duband • Chateau du Cèdre • Didier Dagueneau • Clos des Lambrays • Miraval • Chateau de Beaucastel • Jean-François

Quenard • Yves Cuilleron • René Bouvier • Jean-Louis Chave • Alphonse Mellot • Domaine Weinbach

FRUCTUS VITIS



& LABORIS HOMINUM

Sublimez l'instant Vin

UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE À VOTRE SERVICE DEPUIS 1995
SUR L'ISÈRE, LA SAVOIE ET LA HAUTE-SAVOIE.



Dominique Cuenot
dominiquecuenot@fructusvitis.com
tel : +33 6 03 00 23 50



Stéphane Ruffin
stephaneruffin@fructusvitis.com
tel : +33 6 15 14 47 70



Florent Bocca
florentbocca@fructusvitis.com
tel : +33 6 70 90 48 84

La Pousse d'Or • Champagne Giraud • Moreau-Naudet • Olivier Leflaive • Chateau Fuisse • Lapierre

Jean-François Ganivet • Jean-Michel Gerin • Cauchape • La Janasse • Jean-Louis Trapet • Pas de l'Escalette • Henri Pelle • Durieu-Janthial • Laurient Combier •

© On Air Communication • PHOTO : SCHWOAB



Kaviari, le goût du partage

— Beluga, Oscietre, Kristal...

L'univers du caviar est un monde à part dans lequel *Kaviari* puise des grains d'exception grâce à sa démarche éco-responsable, sa sélection ultra-rigoureuse, sa maturation digne de celle d'un chai. Référence pour la haute gastronomie, la maison artisanale, indépendante et familiale dirigée par Raphaël Bouchez, ainsi que Jacques, Laurent et Karin Nebot se distingue (aussi) par son goût du partage: dans sa manufacture parisienne, le caviar est raconté, expliqué, dégusté, ce qui lui donne une saveur toute particulière et un plaisir, avouons-le, dédoublé...

Le caviar est pluriel. Aucun n'a la même saveur, la même texture, la même grosseur de grain. Il y a les iodés, les beurrés, les noisettés mais aussi les noirs qui n'excèdent pas 2 millimètres et paraissent quasiment microscopiques aux côtés des grains bleutés de 4 millimètres. Dans cet océan de goût, où chaloupent depuis plus d'un siècle de gros paquebots fabricants de caviar, la maison *Kaviari* pourrait faire figure de clipper: en dépit de son jeune âge (la marque a quarante ans) son agilité qui égale son niveau d'exigence l'ont hissée haut. Auprès des chefs triplement étoilés (plus de la moitié se fournit chez *Kaviari* !) mais aussi des tables gastronomiques – parmi lesquelles celles du groupe *Lodge & Spa Collection* – et des brasseries de caractère, auxquelles elle réserve (entre autres gourmandises) œufs de truite, de saumon, chair de tourteau...

PAR AMOUR DU CAVIAR

L'histoire de *Kaviari* démarre en Iran, l'un des deux berceaux du caviar sauvage avec la Russie. Jacques Nebot et Raphaël Bouchez y apprennent le savoir-faire des «masters», des artisans grâce auxquels l'œuf d'esturgeon devient caviar...

L'espèce, protégée en 1998, les emmènera plus loin où ils découvrent, aux quatre coins du monde, 26 espèces d'esturgeon et surtout les neuf consacrées à l'élevage. Parmi lesquelles ils opèrent, par amour du caviar, des choix draconiens. Leurs parti pris: l'éco-responsabilité et ses corollaires, le bien-être animal et la traçabilité. Dans les fermes piscicoles qu'ils sélectionnent – in situ – le respect d'un cycle naturel, et toujours ce travail d'artisan (d'art), où les œufs de la précieuse «rogue» (la poche les contenant) sont ôtés du ventre de la femelle d'esturgeon, avant d'être lavés, tamisés, et salés à la main – leur donnant ce goût unique. De cette production «pilotée», éclosent pour ainsi dire des grains de beauté, d'exception. Le travail, en réalité, ne fait que commencer. La maison possède des laboratoires, qui sont au caviar ce que les caves d'affinage sont au vin: c'est ici, sous le regard et le nez de Bruno Higos, master en caviar, que l'on pourrait comparer à un maître de chai, que le caviar développe et révèle, entre trois mois et un an, ses arômes, sa texture. Sa magie...

EN-K, BOX ET BLOG

Inaccessible ? *Kaviari* a voulu moderniser la consommation de caviar, sans lui faire perdre la noblesse qui entoure ce produit d'exception

– l'un des derniers produits alimentaires de luxe à être fabriqué manuellement. Le grand public, qui méconnaît en général cet univers, y plonge depuis peu avec délectation. À l'aide d'un «en-K», contenant 15 grammes de caviar «à déguster comme un en-cas», d'une Caviar Box, inspirée des food box, d'un blog («Culture caviar») lancé par Karin Nebot herself, consacré à la découverte pédagogique du caviar et aux recettes «maison».

Grain sur le gâteau ? La Manufacture, son lieu de vie ouvert l'an passé (rue de l'Arsenal, à Paris) qui s'affranchit de tout protocole: les cours d'initiation côtoient des déjeuners avec des chefs, des ateliers thématiques, le tout servi dans un espace où l'atmosphère – vieux bois, briques, verre et acier – donne au caviar ce qui lui manquait: le goût du partage.

Plus d'informations sur www.kaviari.fr

Chez *Kaviari*, la gamme est (volontairement) courte: on y découvre 8 caviars issus d'esturgeons d'élevage, travaillés selon les méthodes ancestrales, provenant d'Iran, d'Allemagne, de Bulgarie, de Chine, d'Italie... et même de France ! Son nom ? Le caviar Baeri fermier issu de l'*Acipenser Baerii* (esturgeon de Sibérie) reconnaissable par ses grains gris foncés aux reflets d'or et son goût sapide, iodé au fumé soyeux...



FOR THE LOVE OF SHARING

– Beluga, Oscietre, Kristal... The universe of caviar is a unique world in which *Kaviari* draws grains of exception thanks to its eco-responsible approach, its ultra-rigorous selection, and its maturation worthy of that of a wine cellar. A reference for high gastronomy, the House, family, independent and led by Raphael Bouchez, as well as Jacques, Laurent and Karin Nebot (also) distinguishes itself thanks to its love of sharing: in its Parisian manufacture, caviar is narrated, explained, tasted, which gives it a very particular flavour and a pleasure, let's admit it, that is twice as intense...

Caviar is plural. No two batches have the same flavour, the same texture, the same grain size. Some have strong hints of iodine, others of butter, others are nutty-flavoured, not to mention the black variety, with eggs that do not exceed 2 millimetres and almost seem microscopic next to 4-millimeter bluish grains. In this ocean of taste, where large liner caviar manufacturers have been navigating for over a century, the *Kaviari* house could be seen as a clipper: in spite of its young age (the brand is forty years old), its agility that equals its level of requirement have given it a high ranking. Among three-starred chefs (*Kaviari* suppliers over half of them), but also among gastronomic tables – including those of the *Lodge & Spa Collection* Group – and breweries of character, for whom it provides (among other delicacies) trout eggs, salmon eggs, crab flesh, etc.

FOR THE LOVE FOR CAVIAR

Kaviari's story started in Iran, one of the two cradles of wild caviar, with Russia. This is where Jacques Nebot and Raphaël Cap learnt the know-how of the "masters", craftsmen thanks to whom sturgeon eggs become caviar ...

The species, protected in 1998, took them further, where they discovered, all over the planet, 26 species of sturgeon and more particularly the nine devoted to farming. Among these, they made, for the love for caviar, draconian choices. Their bias: eco-responsibility and its corollaries, animal welfare and traceability. In the fish farms that they select – *in situ* – the respect of a natural cycle, and always this craftsmanship (art), where the eggs of the precious "roe" (the pocket containing them) is removed from the belly of the female sturgeon before being washed, sieved, and salted by hand – giving it this unique taste. From this "guided" production are born grains of beauty and exception. The work is in fact only beginning. The house has laboratories, which are to caviar what cellars are to wine: it is here, under the gaze and nose of Bruno Higos, a caviar master, who might be compared to a wine cellar master, that caviar develops and reveals its flavours, aromas and texture, within three months to a year. In short, its magic...

EN-K, BOX AND BLOG

Unattainable? *Kaviari* wanted to modernise the consumption of caviar, without making it lose the nobility that surrounds this product

of exception – one of the last luxury food products to be manufactured by hand. The general public, which is generally unfamiliar with this universe, recently dove into it with relish. Thanks to an "en-K", containing 15 grams of caviar "to taste as a snack", a Caviar Box, inspired by food boxes, a blog ("Culture caviar") launched by Karin Nebot herself, devoted to the pedagogical discovery of caviar and house recipes. The grain on the cake? La Manufacture, its very own location, inaugurated last year (rue de l'Arsenal, in Paris) and which frees itself from any protocol: introductory courses alongside lunches with chefs, thematic workshops, all served in a space where the atmosphere – old wood, brick, glass and steel – gives caviar what it lacked: the love of sharing.

More informations on www.kaviari.fr

At *Kaviari*, the range is (voluntarily) short: discover 8 caviars from farmed sturgeons, prepared according to ancestral methods, from Iran, Germany, Bulgaria, China, Italy... and even France! Its name? Farmed Baeri caviar from the *Acipenser Baerii* (sturgeon from Siberia) recognizable thanks to its dark gray grains with gold reflections and its savoury taste, iodized and silky smoked...

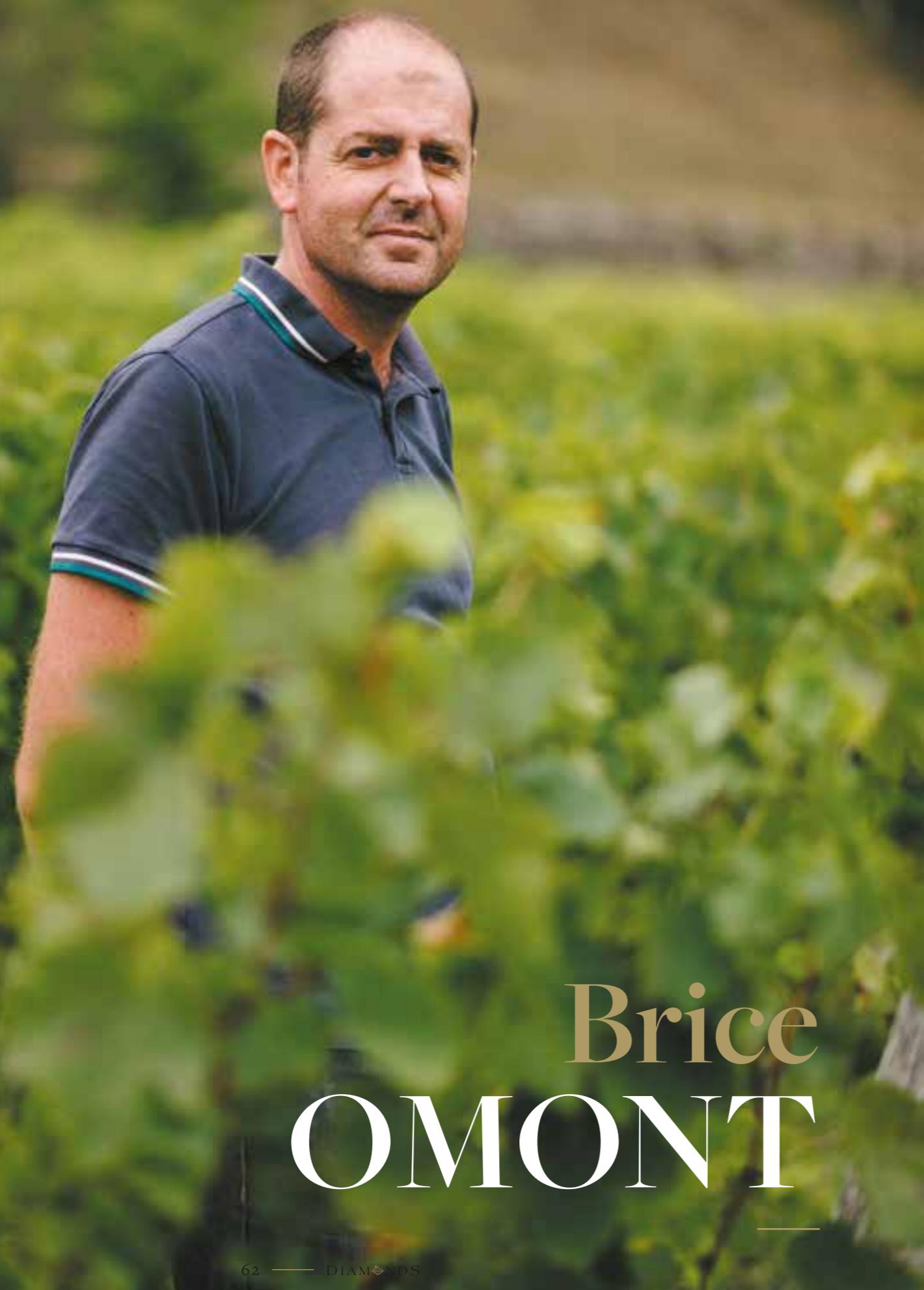


L'Art du Rosé

M I R A V A L
P R O V E N C E

Pour toute commande, merci de contacter par mail : **Agence Fructus Vitis** • dominique.cuenot@fructusvitis.com • Tel. 06 03 00 23 50

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La terre, le vin et les hommes

— C'est l'histoire d'une renaissance. Celle de l'un des domaines viticoles les plus atypiques de Savoie, le *Domaine des Ardoisières*. Mais avant de devenir une véritable success story, c'est surtout une extraordinaire aventure humaine à laquelle ont cru des passionnés comme Brice Omont, propriétaire du domaine, et Dominique Cuenot, expert en vins, qui collabore avec le groupe *Lodge & Spa* depuis sa création.

Nous avions demandé à Brice Omont une dizaine de minutes pour échanger sur son métier, nous avons discuté pendant près d'une heure. C'est le caractère généreux des gens de la vigne. «*Il fallait être un peu fou pour se lancer dans ce projet*», commence le vigneron lorsqu'on lui demande de raconter l'histoire si particulière du *Domaine des Ardoisières*. L'aventure démarre à la fin des années 1990 lorsque le maire de Cévins Denis Perroux et Michel Grisard, vigneron biodynamiste de talent, décident de réimplanter des vignes sur les coteaux du village. Un temps abandonnés car très difficiles à travailler en raison de la pente (souvent) vertigineuse, ces derniers représentent toutefois le terroir vinicole le plus intéressant en pays de Savoie. Porté par la passion, Michel Grisard replante près de 6 hectares de vigne en s'appuyant sur des cépages appropriés. *Gamay, Persan ou Mondeuse noire* – pour le rouges – *Altesse, Jacquère, Chardonnay, Pinot gris et Mondeuse blanche* – pour les blancs – viennent donc reconquérir une terre qui avait été envahie par la friche.

Le travail et le quotidien sont durs, exigeants. Le jeune vigneron accompagnant Michel Grisard à l'époque jette l'éponge. C'est à ce moment-là que Brice Omont, ingénieur agricole de vingt-sept ans ayant débuté sa carrière dans une maison de champagne, rencontre le viticulteur savoyard. Les deux hommes s'associent et Brice Omont prend petit à petit le relais. Cuvée après cuvée, vendanges après vendanges. Très vite, les vins issus de ce domaine atypique séduisent. «*Ce qui m'a plu, c'était de partir d'une page presque blanche*», se souvient le fils d'agriculteurs champenois non sans un brin d'émotion. «*Produire des vins de qualité à partir de vignes fraîchement replantées était un défi mais il faut savoir que des vins aussi prestigieux que les Côte-rôtie ou Condrieu sont également issus en grande partie de vignes replantées dans les années 1980*», remarque celui qui a entretenu avec soin la dynamique d'agriculture biologique initiée par Michel Grisard et veille aujourd'hui sur plus de 15 hectares de vignes.

«*Le bio est un tout, c'est une philosophie de travail. La notion de respect de l'environnement est bien sûr primordiale mais c'est aussi la volonté de mettre la vigne dans les meilleures conditions, de permettre au terroir de s'exprimer de la meilleure des manières. On produit beaucoup moins mais on produit mieux*», précise Brice Omont avec un certain sens de la pédagogie, tordant au passage le cou à quelques idées reçues tenaces au sujet de l'agriculture biologique. «*Contrairement au Côte-rôtie, nous n'avions pas le nom. Il nous a fallu convaincre*», se rappelle le vigneron dont les différentes créations se révèlent éblouissantes et originales. Sommeliers et acteurs du monde du vin ne tardent pas à reconnaître la qualité des vins produits à fleur de cette belle montagne de Savoie, permettant au domaine de développer son activité auprès de restaurateurs (comme Pierre Gagnaire ou Guy Savoy) et de cavistes de renom.

Parmi ces professionnels qui ont cru au projet dès ses débuts, Dominique Cuenot ne tarit pas d'éloge sur le travail réalisé au *Domaine des Ardoisières*. «*C'est aujourd'hui l'un des incontournables des vins de Savoie*», apprécie, en expert, celui dont l'agence *Fructus Vitis* («*Le fruit de la vigne*») travaille étroitement avec des vignerons de toute la France, leur permettant d'intégrer la carte de quelques-unes des plus grandes tables de Paris à New-York. «*Cela fait plus d'une quinzaine d'années que nous travaillons avec René Meilleur de "La Bouitte" et Jean Sulpice*», cite à titre d'exemple l'homme qui collabore avec le groupe *Lodge & Spa* depuis sa création. «*Nous échangeons beaucoup, avec le chef comme avec le sommelier, afin de trouver les vins qui correspondent à leurs attentes*», explique celui qui a passé sa vie dans le monde du vin, après avoir commencé comme sommelier au milieu des années 1980. C'est ce mélange d'expérience et de passion qui permet à Dominique Cuenot de dénicher de véritables petites merveilles, comme les créations du *Domaine des Ardoisières*. Son équipe conseille et accompagne les belles tables de Savoie, Haute-Savoie et Isère.

«*La Savoie est une région magique*», confie, en guise de conclusion, Brice Omont, qui ne quitterait ses coteaux escarpés pour rien au monde. Au pied des montagnes, il y a bien des vignobles et des vigneron. Dont les trésors sont aussi précieux que ne l'est le majestueux manteau d'or blanc de nos sommets.



OF SOIL, WINE AND MEN

— It is the story of a renaissance: that of the most atypical wine-growing area of Savoie, the *Domaine des Ardoisières*. But before becoming a real success story, it was mainly an extraordinary human adventure believed in by passionate individuals such as Brice Omont, owner of the domain, and Dominique Cuenot, wine expert, who have collaborated with the *Lodge & Spa* group since its creation.

We asked Brice Omont for ten minutes of his time to talk about his profession, and in the end, we were with him for nearly an hour. Thus is the generous nature of winegrowers. "We had to be a little crazy to start this project," he begins, when asked to tell the special story of the *Domaine des Ardoisières*. The adventure started at the end of the 1990's, when Denis Perroux, mayor of Cévins, and Michel Grisard, a talented biodynamist winegrower, decided to replant vines on the village hills. Abandoned for a while because they were very difficult to work due to the (often) vertiginous slopes, these however represent the most interesting wine terroir in Savoie. Guided by passion, Michel Grisard replanted almost 6 hectares of vines, using appropriate grape varieties. *Gamay*, *Persian* or *Mondeuse noire* – for reds – *Altesse*, *Jacquère*, *Chardonnay*, *Pinot* and *Mondeuse blanche* – for whites – therefore regaining soil which had been invaded by wilderness.

Work and daily life are hard and demanding. The young winegrower accompanying Michel Grisard at the time threw in the towel. This is when Brice Omont, a twenty-seven-year-old agricultural engineer who started his career in a champagne house, met the Savoyard winegrower. The two men joined forces and Brice Omont took over little by little. Cuvée after cuvée, grape harvest after grape harvest. Very quickly, the wines from this atypical area became successful. "I liked starting with an almost blank slate," remembers the son of Champagne farmers, with emotion. "The production of quality wines from freshly replanted vineyards was a challenge but one must know that prestigious wines such as the *Côte-rôtie* or *Condrieu* are also largely made from vines that were replanted in the 1980's", notes the one who maintained with care the dynamics of biological agriculture initiated by Michel Grisard and currently supervises over 15 hectares of vines.

"Organic agriculture is a global thing, it is a work philosophy. The notion of respect for the environment is of course extremely important, but it is also the desire to place the vine in the best conditions, to allow the terroir to bring out its best in the grapes. We produce much less but we produce better," says Brice Omont with a certain sense of pedagogy, while wringing the neck of a few tenacious popular beliefs about organic farming. "Unlike the *Côte-rôtie*, we had no name. We had to find our market," recalls the winegrower, whose different creations are dazzling and original. Sommeliers and players of the winegrowing world were not slow to recognize the quality of the wines produced in this beautiful mountain of Savoie, allowing the area to develop its activity with renowned restorers (such as Pierre Gagnaire or Guy Savoy) and wine-sellers.

Among the professionals who believed in the project since its inception is Dominique Cuenot, who spares no praise regarding the work carried out on the *Domaine des Ardoisières*. "Today, it is one of the musts of Savoie wines", appreciates, as an expert, the one whose *Fructus Vitis* agency ("the fruit of the vine") works closely with the winegrowers from all over France, enabling them to feature on the menus of major restaurants, from Paris to New York.

"In fact, we have been working with René Meilleur from "La Bouitte" and Jean Sulpice for more than fifteen years", quotes, as an example, the man who has been working with the *Lodge & spa* group since its creation. "We exchange a lot, with the chef and the sommelier, in order to find wines that meet their expectations," explains the man who has spent most of his life in the world of wine, after having started out as a sommelier in the middle of the 1980's. This blend of experience and passion has enabled Dominique Cuenot to find real jewels, such as the creations of the *Domaine des Ardoisières*. His team advises and supports the greatest restaurants of Savoie, Haute-Savoie and Isère.

"The Savoie is a magical region," says, in conclusion, Brice Omont, who would leave his steep hillsides for nothing in the world. At the foot of the mountains, there are many vineyards and wineries. Their treasures are as valuable as the majestic mantle of white gold up on our summits.

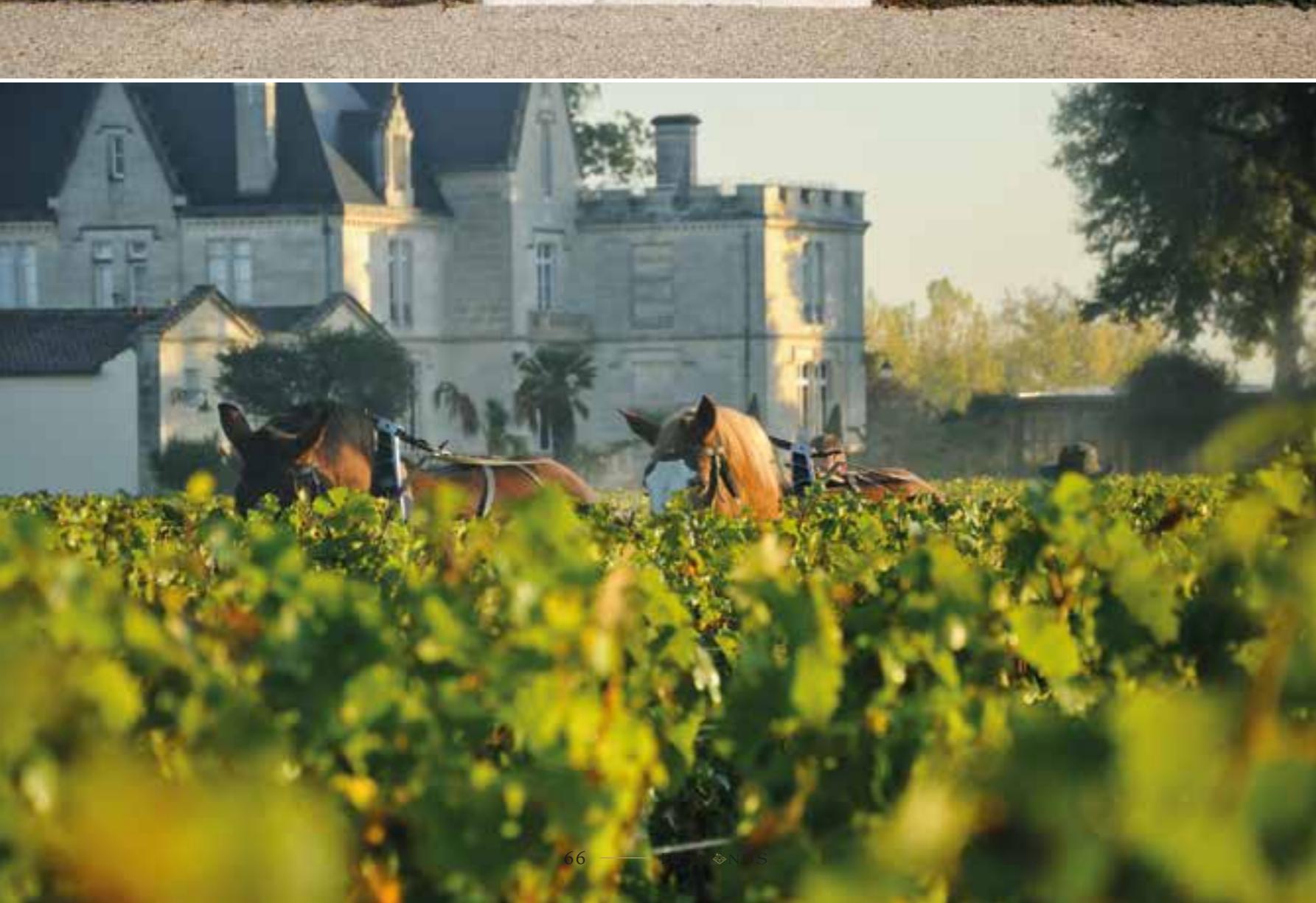
OAKWOOD

OAKWOOD STORE
106 AV DES JEUX
38750 ALPE D'HUEZ



极度乾燥(しなさい)
Superdry®

EXCESS / SUPERDRY
222 AV DES JEUX
38750 ALPE D'HUEZ



Maison Bernard Magrez: le goût de l'excellence

— Pépites des restaurants gastronomiques du groupe *Lodge & Spa Collection*, les vins de Bernard Magrez, seul propriétaire de quatre grands crus classés à Bordeaux, possèdent tout ce dont un amateur peut rêver: de l'art, de l'histoire et de l'élégance...

Lorsqu'un amateur de vin cherche de l'émotion, il la trouve, les yeux presque fermés dans le Bordelais, et plus précisément dans l'un des quatre grands crus classés de Bernard Magrez. Depuis quarante ans, l'homme d'affaires, qui possède une collection de 42 domaines dans le monde, du Médoc à Pomerol jusqu'en Géorgie où il a signé, cette année, un bail emphytéotique pour l'exploitation d'une vigne, n'a jamais fait taire sa soif inextinguible de passion et d'exigence. Mise au service de tous ses vignobles, la signature «Magrez» est en effet reconnaissable entre mille. Elle parle de respect des méthodes traditionnelles, de patrimoine avec une (rare) élégance: celle d'un passionné qui, en 1980, acquiert à Pessac-Léognan, son tout premier vignoble: Château Pape Clément. Le coup d'essai est un coup de maître ! Il transforme, avec un *Grand Cru Classé* de Graves (Rouge et Blanc) Château Pape Clément en icône ! Décrite dans *Le Figaro Vins*, «*cette palette aromatique à la fois précise et ample, aux notes d'agrumes, de fruits verts, minérale et boisée*» raconte sur un mélange de sols gravelo-sableux et de sols argilo-calcaires, l'égrénage manuel grain par grain, la lente macération, le choix de l'agriculture raisonnée (qui lui valent l'agrément *Terra Vitis* niveau 3 !), comme un hommage rendu à ce vignoble ancestral du XII^e siècle.

CONSTANCE, ÉQUILIBRE ET PROFONDEUR

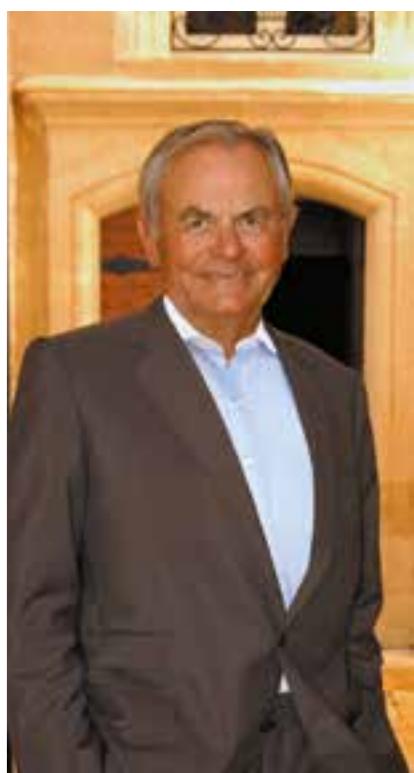
C'est avec le même souci d'excellence que Bernard Magrez élève, au sens propre comme au figuré, ses autres pépites. Au Château Fombrauge (qu'il reprend en mars 1999) son *Grand Cru Classé* de Saint-Émilion (élevage triple pendant 18 mois), affiche, millésime après millésime, une constance rare, avec ce même velouté. Dans

le Haut-Médoc, s'épanouit à Château La Tour Carnet (dont fut propriétaire Michel de Montaigne) un *Grand Cru Classé* 1855 devenu un monument d'équilibre, où la profondeur de la robe grenat allie une inoubliable finesse en bouche... Son quatrième *Grand Cru Classé* ne fait pas exception à la règle: à la couleur et au nez de miel, le (puissant) *Clos Haut Peyraguey*, *Premier Grand Cru Classé* de Sauternes, est une parfaite illustration de la rigueur de son propriétaire, lequel ne cesse d'ailleurs d'explorer, d'apprendre, de partager...

ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Avec l'oenologue Michel Rolland, il obtient la note de 100/100 pour un *Château Pape Clément blanc* 2009 *Grand Cru* de Pessac-Léognan décernée par le célèbre critique américain Robert Parker. Et hisse, à Château Les Grands Chênes, le *Cru Bourgeois* en Médoc à un niveau qualitatif jamais atteint: cerise sur le bouchon, ce vin très charmeur est à un prix raisonnable (moins de 20 euros).

Mais c'est aussi avec Pierre Gagnaire que le tycoon bordelais s'exprime, mettant en musique vins, gastronomie et art de vivre à la française (dans *La Grande Maison de Bernard Magrez*, deux-étoiles, et qu'il décrit avec passion dans son blog) sans jamais s'éloigner très longtemps de son cœur de métier: la viticulture, à laquelle il donne tout... Des chevaux de traction permettant une gestion raisonnée et une ouverture aux méthodes en biodynamie, mais aussi... des drones afin d'identifier «*tous les besoins de la vigne avec une précision... centimétrique !*»





THE BERNARD MAGREZ HOUSE: A PASSION FOR EXCELLENCE

As the highlights of the gourmet restaurants of the Lodge & Spa Collection group, the wines by Bernard Magrez, sole owner of four listed grand cru wines in Bordeaux, are a dream come true for wine lovers, combining art, history and elegance...

When a wine lover seeks emotion, they can find it, without a shadow of a doubt, in the Bordeaux region, and more specifically in one of the four listed great wines by Bernard Magrez. For forty years, the businessman, who owns a collection of 42 domains in the world, from Médoc in Pomerol all the way to Georgia, where he signed this year, an emphyteutic lease for the operation of a vineyard, has never silenced his unquenchable thirst for passion and high expectations. Put at the service of all his vineyards, the "Magrez" signature is indeed recognizable among thousands. It symbolizes respect for traditional methods, heritage with a (rare) elegance: that of a passionate person who, in 1980, acquired his first vineyard in Pessac-Léognan: Château Pape Clément. The trial was a success! With a listed *Grand Cru* of Graves (red and white), he transformed Château Pape Clément into an icon! Described in *Le Figaro Vins*, "this aromatic palette, both precise and ample, with notes of citrus fruits, green fruits, mineral and wood" tells the story of a mixture of gravel-sand and clay-chalk soils, the manual ginning grain by grain, the slow maceration, the choice of rational agriculture (thanks to which he earned the *Terra Vitis* Level 3 approval!), as a tribute to this ancestral vineyard of the twelfth century.

CONSISTENCY, EQUILIBRIUM AND DEPTH

It is with the same concern for excellence that Bernard Magrez grows, literally and figuratively, his other wines. At the Chateau

Fombrauge (which he took over in March 1999), its listed *Grand Cru* of Saint-Émilion (triple maturation over 18 months), displays, vintage after vintage, a rare consistency, with this same velvety feature. In the Haut-Médoc, a listed *Grand Cru 1855* flourishes in Château La Tour Carnet (owned by Michel de Montaigne), which became a model of equilibrium, whose garnet-like depth combines an unforgettable refinement in the mouth... His fourth listed *Grand Cru* is no exception to the rule: with a honey colour and smell, the (powerful) Clos Haut Peyraguey, first listed *Grand Cru* of Sauternes, is a perfect illustration of the rigour of its owner, who continues to explore, learn, and share...

FRENCH ART DE VIVRE

With oenologist Michel Rolland, he obtained the note of 100/100 for a Château Pape Clément blanc 2009 *Grand Cru* de Pessac-Léognan, awarded by the famous American critic Robert Parker. This raises, in Château Les Grands Chênes, the *Cru Bourgeois* in Médoc to a qualitative level never reached before: on top of that, this very charming wine is sold at a reasonable price (less than 20 Euros).

But it is also with Pierre Gagnaire that the Bordeaux tycoon expresses himself, putting into music wines, gastronomy and French art de vivre (in *La Grande Maison de Bernard Magrez*, a two-starred establishment which he describes with passion in his blog) without ever straying too far from his core trade: viticulture, to which he gives everything ... workhorses allowing a reasoned management and an opening to biodynamic methods, but also... drones to identify "all the needs of the vines with hawk-like precision!"

Chambéry / Megève / Lyon / Genève / Tignes - Val d'Isère / Les Arcs - la Plagne / Les 3 Vallées

Private Transfers Luxury



Business & VIP
Any distance
Connection railway station & airport



Transport personnel ou business, ville à ville, longue distance,
transfert d'aéroport, événementiel

+33 (0)699 111 969

contact@alpes-limousine.fr / www.alpes-limousine.com



TRANSFERTS 3 VALLÉES SAVOIE

AÉROPORTS/GARE SNCF • TOUTES DESTINATIONS

Taxi 73 • 06 59 810 425 • allo73taxis@gmail.com



Filature Arpin, symbole de l'art de vivre à la montagne

— Indissociable du *Drap de Bonneval* dont elle équipe depuis des décennies la *Compagnie des Guides du Mont Blanc*, la Filature Arpin, 201 ans d'existence, doit sa renommée à ce tissu authentique et intemporel mais aussi à ses (nouvelles) inspirations contemporaines en laine d'alpage: depuis la Savoie, ses collections, synonymes de l'art de vivre à la française, s'exportent !

Elle est l'une des dernières filatures françaises, n'a pas changé d'un iota son process de fabrication ni sa localisation, et se porte... comme un charme. Avec des créations en voile de laine, des plaid naturels ultra-isolants, des *Alpillow*, assises nomades conçues avec le concours de l'architecte designer Christophe Lapergue, des housses d'ordinateur chic et cool, des coussins – baptisés *Érosion* – d'une douceur incomparable, Arpin, vieille dame de deux siècles, n'a en effet pas dit son dernier mot. C'est à elle que la laine doit sa «luxueuse simplicité» dont se parent des hôtels prestigieux, des chalets privés, des intérieurs design... et dont s'emparent (aussi) des maisons de haute couture. Car à la vue comme au toucher, ses produits haut de gamme aux coupes franches ou frangées manuellement, aux couleurs falaise, cendre, ardoise, bruyère... sont reconnaissables entre mille.

RESPECT DE LA TRADITION

Il faut dire que dans le petit village de Séez en Haute-Tarentaise où Alexis et Jean-Baptiste Arpin avaient lancé leur atelier au XIX^e siècle, le savoir-faire des maîtres lainiers est jalousement conservé. Son dirigeant, Jacques Arpin, 8^e génération, lui-même maître lainier, n'a rien bousculé, privilégiant comme ses ancêtres le respect des saisons – la laine des moutons d'alpages, est récoltée uniquement à l'automne, lavée avec des produits naturels, et séchée dans le galetas, uniquement grâce à la ventilation naturelle du toit en tuiles. Intactes aussi les 17 ou 24 étapes de fabrication (selon les tissus) sur une quinzaine de machines centenaires classées à l'inventaire du Patrimoine National – comme l'est d'ailleurs la Filature Arpin, labellisée en 2006 entreprise du patrimoine vivant (EPV) !

SIGNATURE CONTEMPORAINE

En deux siècles, l'eau a beau avoir coulé dans le torrent le Versoyen qui d'ailleurs alimente toujours la Filature, Arpin la discrète est devenue une signature. Son rustique tissu de *Bonneval* (qui jadis servit à dresser des tentes pour accueillir et abriter le futur roi de Sardaigne, Emmanuel II au Col du Petit Saint-Bernard) habille toujours les guides de la *Compagnie du Mont Blanc*, drape les moines de la Grande Chartreuse mais aussi les intérieurs où il enveloppe sièges, sofas et offre

aux rideaux un tombé parfait! Sa muletière à la densité exceptionnelle (800g/m² contre 500g/m² pour le drap de *Bonneval*) issue d'un long foulonnage, est remarquée par les amoureux des coupes franches et sans finitions. Et ses tissus et étoffes (des Alpes, de Séez, des Aravis) montent en gamme et en délicatesse, comme ce voile de laine, seul tissu de la fabrique tissé en Mérinos d'Arles sur un métier *Jacquard* électrique.

COUSSIN DIAMOND

Arpin, gardienne de la tradition, se renouvelle. Comme en témoignent encore ses quatre boutiques en propre (ouvertes à Séez, qui côtoie la Filature, ouverte à la visite ; à Chamonix, à Lyon, Genève et Val d'Isère) et également à "La Boutique" au cœur de l'Hôtel Taj-I Mah d'Arc 2000. Sa récente ligne d'été, *Bord de lac*, où s'est glissé un coussin délicat en étoffe de Séez et coton baptisé *Diamond* ; et cerise sur la pelote, sa bagagerie croissant muletière et cuir pleine fleur de provenance française. De quoi s'exporter jusqu'aux États-Unis et en Asie, où le petit logo *Arpin* trace sa route, bien décidé à faire briller la montagne française...

La Boutique Taj-I Mah Skishop: +33 (0)4 79 09 20 00
www.tajimahskishop.com



FILATURE ARPIN, A SYMBOL OF THE ART OF LIVING IN THE MOUNTAINS

— Always associated with the *Drap de Bonneval*, with which has been equipping the *Compagnie des Guides du Mont Blanc* for decades now, the *Filature Arpin*, 201 years of existence, owes its fame to this authentic and timeless fabric, as well as its (new) contemporary inspirations made from Alpine wool: from Savoie, its collections, synonyms of the French art of living, are exported!

It is one of the last French spinning mills, has not changed its manufacturing process or its location one iota, and is... doing very well. With creations using thin veil-like wool, ultra-isolating natural plaids, *Alpyellow*, nomadic seats designed with the assistance of architect designer Christophe Lapergue, chic and cool computer covers, cushions – baptized *Érosion* – of incomparable softness, Arpin, a two-century old lady, hasn't said her last word. It is to her that the wool owes its «luxurious simplicity» which decorates prestigious hotels, private chalets, high-end interiors ... and who (also) attract the attention of haute couture houses. Because to the eye and to the touch, its top-of-the-range products with clean lines or manually fringed cuts, with colours such as cliff, ash, slate, heather, etc. are recognizable among thousands.

IN KEEPING WITH TRADITIONS

It should be noted that in the small village of Séez in Haute-Tarentaise where Alexis and Jean-Baptiste Arpin launched their workshop in the 19th century, the know-how of wool masters is a well-kept secret. Its leader, Jacques Arpin, a wool master himself and the 8th generation to take over the company, hasn't changed a thing, favouring (like his ancestors did) respect for the seasons – the wool from pasture sheep is harvested only in fall, washed with natural products and dried in the garret using only the natural ventilation of the tile roof. Also untouched are the 17 or 24 manufacturing steps (depending on the fabric) that take place on fifteen listed machines dating back one hundred years – as is the *Filature Arpin*, labelled in 2006 as entreprise du patrimoine vivant (EPV, Living Heritage Company)!

CONTEMPORARY SIGNATURE

Over the last two centuries, even though water has flowed through the Versoyen torrent, which still supplies the Filature with water, Arpin the discrete has become a signature brand. Its rustic *Bonneval* fabric (previously used to install tents to welcome and host the future king of Sardinia, Emmanuel II, at the Col du Petit Saint-Bernard) is still worn by the guides from the *Compagnie du Mont Blanc*, the monks of the Grande Chartreuse,

as well as being used for furnishings, where it envelops seats and sofas and offers curtains a perfect drape! Its «muletière» with an exceptional density (800g/m² compared to 500g/m² for the *drap de Bonneval*), the result of a long fulling process, is appreciated by lovers of rough cuts without finishes. And its fabrics (from the Alps, Séez, Aravis) upscale in terms of quality and delicacy, as proven by the woolen veil, the only fabric by the manufacture in Mérinos from Arles that is woven on an electronic *Jacquard* loom.

DIAMOND CUSHION

Arpin, guardian of tradition, renews itself. As evidenced by its four boutiques (in Séez, which coexists with the Filature, open to visits; in Chamonix, Lyon, Geneva and Val d'Isère) and also in «La Boutique» in the heart of the *Taj-I Mah* hotel in Arc 2000. Its recent summer line, *Bord de lac*, which features a delicate Séez and cotton cushion, named *Diamond*; and to top it off, its luggage line which combines muletière and full grain leather from France. Ideal to export to the United States and Asia, where the small *Arpin* logo is on its way up, determined to make the French mountains shine...

La Boutique Taj-I Mah Skishop: +33 (0)4 79 09 20 00
www.tajimahskishop.com

L' ICÔNE.



L'ÉMOTION ABSOLUE

www.bernard-magrez.com

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

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE



Studio Arch, une architecture contextuelle

— Avec une équipe de 35 collaborateurs et un nouveau cabinet d'architecture d'intérieur, Studio Arch – quinze ans cette année – trace sa route en montagne et au-delà avec des projets responsables qui, en prenant la (juste) mesure du site, donnent à l'architecture tout son sens.

Dans l'agence, située boulevard de la Mer Caspienne, au Bourget-du-Lac, les architectes ont les yeux rivés sur la montagne. En 15 ans, leur regard s'est aiguisé au point de devenir, en stations, le point d'éclairage, pour ne pas dire le phare, des acteurs de l'aménagement et du tourisme qui reconnaissent à Studio Arch sa posture, son approche et son expertise. Sa constance. Pour le Koh-I Nor à Val Thorens, le complexe aquatique Aquamotion à Courchevel ou le Club Med Grand Massif à Samoëns, la démarche initiée en 2003 par le fondateur de l'agence Jean-Pierre Chiantello, est restée intacte: «Travailler à partir du site, créer une architecture contextuelle», souligne Marc Miginiac, qui depuis trois ans, codirige Studio Arch avec Loïc Devineau, tous deux

précédemment associés au fondateur. «On ne cherche pas à imposer une signature mais à créer une écriture propre à chaque site, laquelle s'adapte, naît du terrain, a fortiori à forte pente. Studio Arch a acquis cette reconnaissance: celle d'une agence qui sait opérer dans des terrains complexes, et tirer parti des contraintes de pente au lieu de les subir. Travailler dans ce paysage hors norme est une grande responsabilité qui implique une forme d'humilité et de douceur.»

TRADITION ET CONTEMPORANÉITÉ
Chez Studio Arch, le travail s'effectue sur l'échelle du bâtiment: pas de structure massive, mais des volumétries découpées, enchaînées, décrochées dans la pente. Des matériaux naturels et montagnards: bois, mélèze thermo traité, associés à des touches plus contemporaines: garde-corps en métal ou en verre, bardage en zinc. À Samoëns, le Club Med Grand Massif ressemble à «un paysage habité». Le soubassement utilise des pierres équarries, en référence à celles qu'utilisaient traditionnellement les tailleurs de pierre de la région: la forme, rectangulaire, donne au bâtiment une assise plus contemporaine que les pierres non taillées



Marc MIGINIAC (à gauche) et Loïc DEVINEAU (à droite) architectes



Le Club Med Grand Massif à Samoëns



Arc 2000, Le Ridge



L'hôtel Koh-i Nor à Val Thorens

l'origine l'a choisi comme maître d'œuvre. D'où cette identité et cette logique propres à chaque adresse du *Taj-I Mah* au *Koh-I Nor*. Dernier né: le *Daria-I Nor* (10000m²) à L'Alpe d'Huez, ne fait pas exception à la «règle»: il s'insère lui aussi sur un terrain complexe. Parti pris de l'agence: «Le bâtiment a été positionné en crête, au-dessus du circuit de glace pour se connecter à la remontée mécanique et offrir un départ ski aux pieds. Le restaurant et les chambres profitent de la vue panoramique: pour capter la lumière du sud, nous avons largement ouvert la façade vers des vues lointaines.»

COHÉRENCE

En 15 ans, sans changer de cap (la montagne reste son terrain de prédilection), l'agence a néanmoins ouvert ses horizons. Avec des projets en plaine, à l'international (en Chine) mais aussi de plus en plus ciselés depuis la création en 2015 de *Studio Arch Inside*, spécialisé dans l'architecture d'intérieur.

Objectif: «Offrir une cohérence entre l'architecture et la décoration.» En trois ans, cette «petite soeur» s'est déjà fait un nom: aménagement et décoration des appartements du *Fahrenheit Seven*, hôtel 4-étoiles et restaurant d'altitude, d'un appartement privé sur deux niveaux à Aix-les-Bains, ou encore aux Menuires autour d'une autre problématique: la rénovation du parc existant. Main dans la main avec *Studio Arch*.

Plus d'infos sur www.studio-arch.fr

STUDIO ARCH, CONTEXTUAL ARCHITECTURE

With a team of 35 employees and a new interior design studio, *Studio Arch* – which will turn fifteen this year – traces its road in the mountains and beyond with responsible projects which, by aptly measuring each site, give architecture all its meaning.

At the agency, located boulevard de la mer caspienne, at Le Bourget-du-Lac, the architects direct their gaze towards the mountain. Over the last 15 years, their eyes have become attuned, to the point of becoming, up in the stations, the point of light, not to say the lighthouse, of the players of the development and tourism which acknowledges *Studio Arch's* position, approach and expertise. Its consistency. For the *Koh-I Nor* in Val Thorens, the aquatic complex *Aquamotion* in Courchevel, as well as the *Club Med Grand Massif* in Samoëns, the approach initiated in 2003 by the founder of the Agency, Jean-Pierre Chiantello, has

remained the same: "Working from the site, creating contextual architecture," says Marc Miginiac, who for three years, has been codirecting *Studio Arch* with Loïc Devineau, both previously associated with the founder. "We do not seek to impose a signature but to create a specific writing for each site, which adapts, was born from the field, a fortiori with a steep slope. *Studio Arch*' has acquired this reputation: that of an agency that knows how to operate on complex fields, and to take advantage of the slope's constraints instead of suffering from them. Working in this extraordinary landscape is a great responsibility that implies a form of humility and gentleness."

TRADITION AND CONTEMPORANEITY

At *Studio Arch*, work is carried out to match the scale of the building: no massive structures, but rather a cut, shackled, unfastened volumetry running along the slope. Natural and mountain materials: wood, thermally

treated larch, combined with more contemporary accents: guardrails made from metal or glass, cladding made from zinc. In Samoëns, the *Club Med Grand Massif* resembles «an inhabited landscape». The bedrock uses square stones, in reference to those traditionally used by local stone cutters: the rectangular shape gives the building a more contemporary foundation than traditional, uncarved stones. The living roof follows the cycle of the local flora... In Courchevel, despite its nearly 10000m², aquatic complex *Aquamotion*, designed with the German agency *Auer Weber*, seems to literally breathe or even to raise up from the ground because «of its huge glass facade featuring minimal support and its roof which connects to the soil via three abutments.»

CONNECTED AND WITH SKIS

Integration into the site, sense of aesthetics and optimal functioning, scale of projects taken on from start to finish (40000m² in



18 months for some operations in the hotel industry!) with the constraints inherent to mountain building sites subject to weather conditions: this know-how brought *Studio Arch* even closer to the *Lodge & Spa Collection* Group, for which it has worked as a prime contractor from the start. Hence this identity and this logic, specific to each address of the *Taj-I Mah* at the *Koh-I Nor*. The last born, the *Daria-I Nor* (10000m²), in L'Alpe d'Huez, is no exception to the "rule": it also fits on a complex site. The bias of the agency: "*The building was positioned on crest, above the ice circuit to connect to the mechanical lift and offer a departure with skis. The restaurant and rooms take advantage of the panoramic view: to capture the light of the South, we widely opened the facade up to distant views.*"

CONSISTENCY

In 15 years, without any change of course (the mountain remains its favourite field), the agency has nevertheless opened its

horizons. With projects on the plain, abroad (in China), but also more and more chiselled since the creation in 2015 of *Studio Arch Inside*, specialized in interior design. Their objective: "*to provide consistency between architecture and decoration*". In three years, this "little sister" has already made a name for herself: development and decoration of the apartments of the *Fahrenheit Seven*, 4-star hotel and altitude restaurant, of a private two-level flat in Aix-les-Bains, or in Les Menuires for a whole new project: the renovation of the existing park. All hand in hand with *Studio Arch*.

More information at www.studio-arch.fr





**CONCESSIONNAIRE
MATFER IN SITU**

Ensemble pour le goût

Avec plus de 30 ans d'expertise, la société Tec-Hotel est le spécialiste de l'art de la table, du mobilier et du petit matériel de cuisine dédiés aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sur la région Rhône-Alpes.

Nos experts écoutent et conseillent nos clients avec un seul objectif : les aider à mettre en appétit et à créer du goût pour maximiser le plaisir du client final.

Pour eux, nous sommes en veille permanente, nous comprenons leurs besoins, nous recherchons les meilleurs produits CHR pour être à la pointe des tendances.

Le service est au centre de nos préoccupations : une vision ancrée dans l'ADN de Tec-Hotel. Collaborateurs, clients, partenaires. Dans cet esprit, nous nous efforçons au quotidien de privilégier l'engagement, la réactivité et la proximité, avec comme priorité la satisfaction et la fidélité de nos clients !

Notre plus grande fierté : nos clients historiques présents depuis les débuts de l'aventure Tec-Hotel, il y a plus de 30 ans !

Pour plus d'informations n'hésitez pas à visiter notre site internet : www.tec-hotel.com





JMV Resort, l'esprit du lieu

— Il marie depuis plus de trente ans et avec brio, architecture, design et nature. Avec un profond respect pour la montagne, l'architecte Jean-Michel Villot dessine, au cœur des villages et des stations, des espaces cocons à la fois contemporains, durables, et terriblement attachants. Comment fait-il ?

A-t-il un style? Un mode d'emploi? Une recette? Un carnet de tendances sous la main? Voir un inspirateur qui lui soufflerait une idée, qui expliquerait pourquoi ses projets ne ressemblent à aucun autre et pourquoi on lui en redemande? Rien de tout cela. Chalets privés ou résidences de tourisme, hôtels 5-étoiles, boutiques ou restaurants, les espaces créés depuis plus de 30 ans par Jean-Michel Villot ont un seul point commun: sa connaissance, transformée au fil des années en expertise pour cette montagne pour ne pas dire ces montagnes.

De Val Thorens aux Arcs, de Méribel à Val d'Isère, chaque hameau, village, station est unique et, c'est dans son histoire, sa singularité, celle de la tradition et avec un infini sens du détail (extérieur et intérieur) que l'architecte-fondateur de JMV Resort a creusé son sillon. Lui, qui crée des habitats, les a habillés, au sens noble et respectueux du terme. Ses matériaux font sens. Dedans. Dehors. Du *Koh-I Nor*, hôtel-diamant taillé de toutes pièces à Val Thorens, dans un écrin

de bois et de verre, en tant qu'architecte associé à l'agence *Patriarche*, au *Daria-I Nor* qui, cet hiver, sort de terre à L'Alpe d'Huez; du (lumineux) *Queen Mijane*, un chalet de 660m² (5 chambres, 5 niveaux) totalement «ouvert sur l'extérieur» avec baies vitrées, terrasses et ascenseur intégré, au *Tsanteleina*, ancien hôtel 4-étoiles situé en plein centre de Val d'Isère où JMV a eu carte blanche, et dont émane une atmosphère couleur craie, quasi lactée...

CHALETS HAUT DE GAMME

L'appel de la montagne, Jean Michel Villot, architecte DPLG l'a eu très tôt. Quatre ans après son diplôme, décroché à Lyon en 1981, il s'associe avec le décorateur Alain Perrier avec lequel il crée la société *Ammon*, orientée vers l'architecture de montagne et les loisirs, en France et à l'étranger. Domaine qu'il ne quittera plus: en 2005, il crée sa propre structure, *JMV Arthema*, spécialisée dans l'architecture de montagne et la réalisation de résidences et chalets haut de gamme, qui fusionne en 2010 avec l'agence *Patriarche*, dont il devient architecte associé. Née en 2015 de ces 30 années, *JMV Resort* possède, comme sans doute les espaces qu'elle crée, cet esprit particulier: continuité et modernisme. Continuité dans le savoir-faire, modernisme dans le dynamisme – la fraîcheur – d'une nouvelle agence, qui en trois ans, s'est déjà implantée sur trois sites, Bourdeau (son siège social), Méribel et Val d'Isère. Au plus près de ses projets...



**TOITURES EN LAUZE,
FAÇADES EN PIERRE ET EN BOIS...**
Témoins ces nouveaux contrats décrochés, entre autres, à Val d'Isère, où l'agence s'est vue confier le *Coin du Val*, un projet de ZAC incluant commerces, hôtels, résidences de tourisme (900 lits au total), crèche, pôle touristique et gare routière – lequel réaffirmera l'entrée de la station en lui redonnant la force d'un village de montagne. «Le projet cherche avant tout à s'insérer dans un tissu bâti existant assez fort», souligne Jean-Michel Villot. De nombreuses entrées, toutes implantées en continuité des rues existantes seront créées pour permettre de traverser ce nouveau quartier de Val, lui conférant alors une certaine transparence d'un point de vue piétonnier. Le site sera composé de bâtiments de différentes hauteurs avec un épaulement de toitures en lauze, et les façades, alternativement en bois,

en pierres et en enduit, recréeront l'aspect non systématique des villages construits au fil des ans, évitant ainsi le caractère massif propre aux opérations d'ensemble».

Son autre projet *Le hameau du Mont Blanc Arc 1600*, s'inscrira dans une démarche tout aussi discrète. Pour ces dix chalets, de 2 à 9 logements, l'agence utilisera le vocabulaire architectural des Arcs avec ses toitures à faible pente, ses façades avec bardage vertical et crépi clair et pierre apparente, véhiculant «l'idée des vieilles fermes», «d'un hameau dans la vallée»... Avec tout ce qui est indispensable au confort moderne: parking en sous-sol pour l'accès à chaque chalet, passage skieurs pour le Club Med et circulation skiable sur l'ensemble du terrain...



JMV RESORT, A SENSE OF PLACE

– Does he have a style? An instruction manual? A recipe? A book of trends at hand? Or even an inspirer who would whisper him an idea, who would explain why his projects do not resemble any other and why he is constantly being asked for more? None of the above. From private chalets to tourism residences, 5-star hotels, shops and restaurants, the spaces created for over 30 years by Jean-Michel Villot have one thing in common: his knowledge, transformed over the years into expertise for this mountain, not to say these mountains.

From Val Thorens to Les Arcs, from Méribel to Val d'Isère, each hamlet, village, station is unique and, it is in its history, its singularity, that of tradition and with an infinite sense of detail (exterior and interior) that the architect-founder of JMV Resort has forged his success. The man who creates habitats, has dressed them, in the noble and respectful sense of the word. His materials make sense. Inside. Outside. From the *Koh-I Nor*, a diamond-hotel as cut from the rock in Val Thorens, in a wood and glass jewel box, as an architect associated with the Patriarche agency, to the *Daria-I Nor* which, this winter, will emerge from the ground in L'Alpe d'Huez; from the (luminous) *Queen Mijane*, a 660m² chalet (5 bedrooms, 5 levels) entirely “open to the outside” with bay windows, terraces and

even a lift, to the *Tsanteleina*, old 4-star hotel in the very heart of Val d'Isère where JMV was given carte blanche, and from which emanates a chalk-coloured, almost milky atmosphere...

HIGH-LEVEL CHALETS

The mountain called to Jean Michel Villot, DPLG architect, very early on. Four years after graduating in Lyon in 1981, he joined the decorator Alain Perrier with whom he founded the *Amnon* company, oriented towards mountain architecture and leisure, in France and abroad. A field that he hasn't left since: in 2005, he created his own structure, *JMV Arthema*, specialising in mountain architecture and the creation of high-level residences and chalets, which merged in 2010 with the Patriarch agency, of which he



Le hameau du Mont Blanc Arc 1600



Le Coin de Val



became an associate architect. Born in 2015 from these 30 years, JMV Resort has, as with all the spaces it creates, this particular spirit: continuity and modernism. Continuity in terms of know-how, modernism in terms of dynamism – the freshness – of a new agency, which in three years, has already established itself on three sites, Bourdeau (its headquarters), Méribel and Val d'Isère. Close to its projects...

LAUZE ROOFS, STONE AND WOOD FAÇADES ...

The new contracts won bear witness to the agency's success and include, among others, the *Coin du Val* in Val d'Isère, a project of Joint

Development Zone including shops, hotels, tourist residences (900 beds in total), a nursery, a tourist information centre and a bus station – which will reaffirm the entrance of the station by consolidating the strength of a mountain village. *"The project seeks above all to integrate into a quite strong existing fabric of buildings, stresses Jean-Michel Villot. Many entries, all located in continuity of existing streets, will be created to allow to cross this new district of Val, giving it a certain transparency from the point of view of a pedestrian. The site will be composed of buildings of varying heights with a lauze roofs, and the facades, alternately clad with wood, stone and paint, will recreate the aspect of villages built over the years, thus*

avoiding the massive feel that is typical of large-scale building projects".

His other project, "The hamlet of Mont Blanc Arc 1600", will also be carried out in an unobtrusive approach. For these ten chalets, from 2 to 9 housings, the Agency will use the architectural vocabulary of Les Arcs with its low-sloped roofs, its facades with vertical cladding and clear plaster and apparent stone, conveying "*the idea of old farms," "of a hamlet in the valley"...* With everything associated with modern comfort: underground parking to access each chalet, passage for skiers for the Club Med and ski traffic on the whole area ...

CABINET CONSEIL
EN INVESTISSEMENTS FINANCIERS

DARVEY

LE CONSEIL SUR MESURE

« INVESTIR DANS L'ÉCONOMIE RÉELLE : un investissement rationnel et rémunérateur »

« Ma logique en cette période de baisse des rendements monétaires et des fonds en euros de contrats d'assurance vie n'a finalement pas changé depuis que j'ai quitté mon employeur bancaire en 2011 : elle est d'une part de diversifier les contreparties, surtout à travers des produits rationnels investissant dans l'économie réelle (obligations d'entreprises, immobilier d'entreprise, prise de participation au capital d'entreprises), mais aussi de créer des produits structurés sur mesure pour mes clients.

L'objectif est de protéger votre patrimoine contre le système financier actuel. »

JÉRÔME DARVEY

25 ans de métier en conseil et gestion de fortune au Crédit Agricole, puis au sein d'un cabinet privé, Jérôme mise sur son nom et sa réputation de rigueur et de sérieux pour créer le Cabinet DARVEY.

Fiable, il est à chaque fois suivi par ses clients qui ont traversé avec lui, l'euphorie d'internet, l'explosion de la bulle, la forte hausse de 2003/2007, la crise des subprimes et la situation actuelle.

À 48 ans, Jérôme est avant tout un stratège, patient et tenace, doté d'un sens aigu de la compétition...

... Et pour cause ! Champion de France du 1 500 m, ancien athlète de l'ASA (Athlétique Sport Aixois), Jérôme s'impose une vie saine et exigeante, qui lui permet de rester au top au sein de l'élite sportive et de mener une vie professionnelle exemplaire.



CABINET DARVEY

140 RUE DES FONTAINES • 73100 AIX-LES-BAINS

+ 33 (0)6 21 49 56 34 • conseil@jerome-darvey.fr • cabinet-jerome-darvey.fr

Richard ORLINSKI



D'art et d'émotion

— L'artiste contemporain le plus vendu au monde ne s'est jamais dépar-
ti de son credo: exposer des œuvres là où on ne les attend pas, et rendre ainsi l'art accessible à tous. Ses sculp-
tures animalières monumentales, en bronze, résine mais aussi en pierre et aluminium, s'affichent à ciel ouvert sur les pistes des 3 Vallées, mais aussi dans les rues de Saulieu avec celles de François Pompon, exposition qui fait d'ailleurs l'objet d'un ouvrage paru aux Éditions Albin Michel. À feuilleter absolument en écoutant *Gravity*, le troisième CD de cet artiste protéiforme et (délicieusement) caméléon...

I l crée des passerelles entre les arts, relève des défis, ne s'arrête devant rien. À Paris, son studio de création situé dans le 8^{ème} arrondissement, ressemble à une ruche. On pourrait y croiser un rappeur et une chanteuse, avec lesquels il vient d'enregistrer son dernier CD *Gravity** ; les représentants de la maison d'édition Albin Michel chez qui il a publié en octobre *Le Choc des Titans*, un ouvrage où ses œuvres se confrontent à celles d'un autre monstre de l'Art, François Pompon ; ou avec Laurent Baffie, avec qui il prépare un one man show sur une idée originale de son ami, dont la tournée démarre dès janvier 2019, en province puis à Paris. Ces journées «intenses» procure à l'artiste un plaisir immense: celui d'être lui, dans ce melting-pot qui lui ressemble – et qu'il favorise. De l'émotion (son moteur) sont nées des œuvres hors norme à la beauté singulière et hypnotique. Monumental crocodile en résine, panda aux facettes angulaires, araignée lisse et non velue, tigre en métal évidé... Ses sculp-
tures animalières et intemporelles exposées à ArtElysée, et Artbasel, entre autres, n'ont pas seulement tapé dans l'œil des collectionneurs. Le créateur du concept Bornwild – matérialisé dans ses créations titaniques – qui exécute

l'art élitiste et la violence, n'a jamais cessé d'être «un partisan de l'art accessible à tous».

DÉMOCRATISER L'ART

Il le prouve très vite, lors de sa première exposition en 2004 au Festival du Film améri-
cain de Deauville, avec un crocodile vermeil, hissé haut. Credo érigé, depuis 15 ans en «signature». En 2017, Saulieu, ville d'origine de François Pompon où ses œuvres sont exposées avec celles de Richard Orlinski, retient son souffle: elle n'a jamais vu autant de visiteurs dans ses rues !

“

C'est l'émotion qui me plaît. Comme la sculpture est figée, je la rends vivante..

”

Mais c'est sans doute en montagne, et plus particulièrement sur le domaine skiable des 3 Vallées que les œuvres de Richard Orlinski dépassent toutes les frontières: exposées à ciel ouvert, sur les pistes, elles s'offrent au regard des touristes internationaux dont les millions de photos postées sur les réseaux sociaux résument à elles seules... l'émotion. «J'emmène l'art au devant pour le démocratiser, procurer une émotion immédiate et positive (ndlr: ses animaux

hauts en couleur sont un oxymore, mélange de force et de douceur), l'art (me) permet d'aller directement à la rencontre des publics», confie l'artiste, récemment invité dans le bassin minier de Lens. Gueules ouvertes, ses huit œuvres animalières exposées (gratuitement) sur plusieurs sites dans un «Safari by Richard Orlinski» ont permis au territoire de se faire entendre et, cerise sur le gâteau, de disposer d'un emblème: un «kong» (gorille, animal-fétiche de l'artiste) couleur or, brandissant un morceau de charbon. «Il n'y a pas de règle dans la réalisation de l'œuvre, considère celui qui travaille à l'envie, à l'affect et à la demande, en explorant «le champ des (matériaux) possibles.» «L'inconscient collectif pense que sculpture égale lourd et solide», dit-il. «Or il y a des montagnes à explorer du côté des composites.»

PROLIFIQUE

Décor de films, mais aussi collection de montres pour la prestigieuse maison horlogère Hublot ou encore Parc Disney qui lui demande pour son 25^{ème} anniversaire, de créer une figurine, qui réinterprète, façon Orlinski, la célèbre souris: l'artiste, prolifique (il crée une œuvre par mois et travaille avec une équipe de 200 collaborateurs) ne pose aucune limite. Du street art (mouvement qu'il défend actuellement dans un groupe de réflexion national) aux galeries dans lesquelles il expose (aussi) et qu'il crée de toutes pièces ! Après Paris, Singapour et Saint-Tropez, ce sera, l'ouverture le 18 décembre, de la quatrième à Courchevel, au cœur du domaine des 3 Vallées.

* Gravity, en featuring avec Fat Joe et Anna Zak
Galerie Richard Orlinski Courchevel / Espace Diamant, 73120
Courchevel 1850. Plus d'informations sur www.richardorlinski.fr





OF ART AND EMOTION

— The most sold contemporary artist in the world never strayed far from his credo: exposing works where they are not expected, thus making art accessible to all. His monumental animal sculptures made from bronze, resin as well as stone and aluminum, are displayed under the open sky on the slopes of Courchevel, as well as in the streets of Saulieu alongside those of François Pompon, an exhibition which inspired a book published by Albin Michel. To be read while listening to *Gravity*, the third CD of this multi-facetted and (deliciously) shape-shifting artist...

He builds bridges between art forms, takes on challenges, and stops before nothing. In Paris, his studio, located in the 8th arrondissement, looks like a hive. You might meet a rapper or a singer there, with whom he just recorded his last CD *Gravity**; the representatives of the *Albin Michel* publishing house, with whom he published *Le Choc des Titans* last October, a book in which his works meet those of another art monster, François Pompon; or his friend Laurent Baffie, with whom he is working on the show, whose tour starts in January 2019, first in several major cities, then in Paris. These "intense" days provide the artist an immense pleasure: to be himself, in this melting pot which resembles him – and which he promotes. Emotion (his driving force) was born from extraordinary works of singular and hypnotic beauty. Monumental crocodile made from resin,

panda with angular facets, smooth and non-hairy spider, tiger made from recessed metal... His animal and timeless sculptures exposed at *ArtElysée* and *Artbasel*, among others, have not only attracted collectors. The creator of the *Bornwild* concept – materialized by his titanic creations – who abhors elitist art and violence, has never ceased to be "*a supporter of art accessible to all*".

DEMOCRATIZING ART

He proved it very quickly, during his first exhibition in 2004 at the Deauville American Film Festival, with a vermilion crocodile, hoisted up high. A Credo, erected for 15 years as his "signature". In 2017, Saulieu, the city of origin of François Pompon, where his works are presented with those by Richard Orlinski, held its breath: it had never seen so many visitors on its streets!

But it is without a doubt in the mountains, and more particularly on the skiing area of the 3 Vallées that Richard Orlinski's work goes beyond all frontiers: exposed to the open sky, on the tracks, it offers itself under the gaze of international tourists whose millions of photos posted on social media are enough to sum up... the emotion. *"I take art to centre stage to democratise it, to give an immediate and positive emotion (Editor's note: his colourful animals are an oxymoron, a mixture of strength and smoothness), art allows (me) to meet the public directly,"* explains the artist, recently invited to the mining district of Lens. With open mouths, his eight animal works exposed (free of charge) on several sites in a "Safari by Richard Orlinski" enabled the

territory to be heard of and, on top of that, to have an emblem: a gold "Kong" (a gorilla, the artist's favourite animal), brandishing a piece of coal.

"There are no rules when creating a work of art", explains the man who works according his mood, affect and on request, while exploring "the field of available (materials)." *"The collective unconscious think that sculptures have to be heavy and strong, he said. Yet there is much to be done in the field of composites."*



PROLIFIC

Film decorations, collections of watches for the prestigious *Hublot* house or even the Disney Park, which has asked him, for its 25th anniversary, to create a figurine of the famous mouse, the Orlinski way: the prolific artist (he creates a piece every month and works with a team of 200 collaborators) has no limits. From street art (a movement that he currently defends in a national group of reflection) to galleries in which he (also) sets out and that he creates from scratch! After Paris, Singapore and Saint-Tropez, we look forward to the opening, on December 18th, of the fourth exhibition in Courchevel, in the heart of the 3 Vallées domain.

* *Gravity*, featuring Fat Joe and Anna Zak
Galerie Richard Orlinski Courchevel / Espace Diamant, 73120 Courchevel 1850. More information on www.richardorlinski.fr

BOS

ÉQUIPEMENT
CAFÉS - HÔTELS - RESTAURANTS

- OFFRE  360°

- ACCOMPAGNEMENT

- SUIVI
COMMERCIAL

- OFFRE
CLIENT
100% ONLINE

- PERSONNALISATION



Bos EQUIPEMENT, UNE MARQUE DE LA SOCIÉTÉ EHG

57 Rue Des Acacias - 73600 Moûtiers



04 79 24 00 66



www.bos-equipement.com



Le retour d'une légende

ALPINE A110

— Attendu avec impatience par tous ses passionnés, le retour de la mythique marque *Alpine* constitue à coup sûr l'événement majeur de l'actualité automobile de ces derniers mois. Digne héritière de la légendaire *Berlinette*, la nouvelle A110 en sublime les codes historiques tout en offrant un condensé de performances bluffant. *Alpine is back!*

D epuis l'annonce de la renaissance d'*Alpine* et son retour en compétition dès 2013, l'attente était énorme autour du futur modèle d'un constructeur symbole du savoir-faire à la française et d'une certaine vision de l'automobile, articulée autour du plaisir et de la passion. «Quand j'ai couru la première fois les 24 Heures du Mans sous les couleurs d'*Alpine* en 2013, je me suis rendu compte du phénomène. Des milliers de spectateurs portaient les couleurs d'une marque qui n'avait pourtant pas produit de véhicule depuis le milieu des années 1990. Nous ressentions un soutien extraordinaire», raconte le pilote professionnel Nelson Panciatici, deux podiums en catégorie LMP2 au Mans avec *Signatech-Alpine*. De 2013 à 2018, la nouvelle version de l'A110 s'est faite désirée, déclenchant parfois l'incompréhension de fanaticques trop impatients de voir renaitre un univers synonyme de performance et de liberté.

Comme tout vient à point à qui sait attendre, le monde de l'automobile a découvert au printemps 2018 une nouvelle sportive made in France particulièrement réussie. «La philosophie de la marque *Alpine* a été respectée. L'A110 n'est pas une voiture avec un moteur surdimensionné, c'est une auto légère et joueuse qui offre un rapport poids-puissance d'exception», explique Pierre Saby, ambassadeur du Centre *Alpine Grenoble*, dont le papa Bruno a brillé sous les couleurs de la marque en rallye. Au niveau du

look, force est de constater que le département design de la marque a réalisé un travail fantastique: les lignes de l'A110 reprennent les codes de la *Berlinette* tout en apportant une véritable touche de modernité. On retrouve dans les lignes de la nouvelle A110 tout le caractère qui a fait la réputation de la firme dieppoise, la filiation est évidente et l'ADN pleinement respecté.

«Le moteur de 252 chevaux offre beaucoup de couple et avec une voiture qui fait à peine plus d'une tonne, le rapport poids-puissance est extraordinaire», analyse Pierre Saby au sujet d'une auto dont le comportement routier a fait l'unanimité. Il faut dire qu'en absorbant le 0 à 100km/h en seulement 4,5 secondes, le petit bolide devance de très sérieuses rivales comme la *Porsche Cayman*... Moteur central arrière et monocoque en aluminium, tout a été pensé pour la performance. Légère et agile, l'A110 se révèle très agréable à conduire et présente la particularité d'être dotée d'un fond plat. «Dans les virages, son comportement se rapproche très sensiblement de celui d'une voiture de course», explique en connaisseur Pierre Saby. Résolument joueuse et très dynamique, elle séduira les amateurs de sportivité tout en offrant une facilité d'utilisation et une polyvalence très appréciable au quotidien.

Digne héritière de la *Berlinette* dans ses lignes de toute beauté comme dans son comportement routier, la nouvelle A110, élue plus belle voiture de l'année, est un véritable condensé de plaisir et de passion. Jean Rédelé, fondateur de la marque, l'avait baptisée en hommage aux routes sinuées des Alpes. Il aurait été fier de la voir renaitre avec autant de panache.

Plus d'infos au Centre *Alpine Grenoble*
5 avenue Jean Vilar à Saint-Martin-d'Hères
Tel. 04 76 62 42 14



THE RETURN OF A LEGEND

Eagerly awaited by all its enthusiasts, the return of the mythical Alpine brand is certainly the major automotive event of the last few months. Worthy heir of the legendary Berlinette, the new A110 sublimates historical codes while offering a concentrate of untouchable performance. Alpine is back!

Since the announcement of the renaissance of Alpine and its return to the field of competition as early as 2013, expectations were high regarding the future model of a constructor who symbolizes French know-how and a certain vision of the automobile, articulated around pleasure and passion. "When I competed in the 24 Heures du Mans for Alpine the first time around, in 2013, I realized this phenomenon. Thousands of spectators wore the colours of a brand that hadn't produced a single vehicle since the mid-1990's. We felt extraordinary support", explains professional pilot Nelson Panciatici, who boasts two podium finishes at the 24 Heures du Mans in LMP2 category with Signatech-Alpine. From 2013 to 2018, the new version of the A110 was strongly desired, sometimes triggering misunderstandings among fanatics too impatient to see the revival of a universe synonymous with performance and freedom.

As everything comes to those who wait, in the spring of 2018, the automobile world discovered a new and particularly successful sport car, proudly made in France. "The Alpine brand's philosophy was respected. The A110 is not a car with an oversized motor, it is a light and playful car that provides an exceptional power to weight ratio", explains Pierre Saby, ambassador of the Centre Alpine Grenoble, whose father shone under the Alpine colours in

rally races. In terms of its look, it must be noted that the design department of the brand did a fantastic job: the A110 lines are reminiscent of the codes of the Berlinette while providing a real touch of modernity. The lines of the new A110 boast all the character that made the reputation of the firm from Dieppe: its filiation is obvious and the DNA fully respected.

"The 252 hp engine offers a lot of torque and with a car weighing barely more than a ton, the power to weight ratio is extraordinary", says Pierre Saby about a car whose road behaviour was a unanimous hit. It must be said that its ability to go from 0 to 100km/h in only 4.5 seconds places the little racing car ahead of very serious rivals such as the Porsche Cayman... from the rear central engine to the aluminium unibody, everything was designed for performance. The A110 is lightweight, agile and very pleasant to drive. It has the particularity of being equipped with a flat bottom. *"In bends, its behaviour is significantly similar to that of a race car"*, explains as a connoisseur Pierre Saby. Resolutely playful and very dynamic, it will delight lovers of sportsmanship while offering ease of use and versatility, very important in daily life.

Worthy heir of the Berlinette in terms of its beautiful lines and its behaviour on the road, the new A110, elected most beautiful car of the year, is a true compendium of pleasure and passion. Jean Rédelé, founder of the brand, named it as a tribute to the winding roads of the Alps. He would have been proud to see it reborn with such panache.

More information at the Centre Alpine Grenoble
5 avenue Jean Vilar in Saint-Martin-d'Hères
Phone: 04 76 62 42 14



LUXURY MOUNTAIN BAR

Les Clarines – Arc 1950 • +33 (0)6 11 54 04 44

Ouvert tous les jours 15h à 3h du matin.

200 références en spiritueux • Cocktails et grignotage de choix.





Jean-Frédéric CHAPUIS

La fureur de vaincre

— On ne devient pas champion olympique par hasard. Il y a le talent bien sûr mais aussi la volonté et des qualités humaines indispensables pour tutoyer les sommets et s'y installer. Perfectionniste et attachant, Jean-Frédéric Chapuis a construit son immense palmarès sur une détermination hors du commun et sur des valeurs fortes. Itinéraire et confidences d'un personnage authentique, aux multiples facettes.

J'aime le défi, le challenge. Jean-Frédéric Chapuis est un incroyable compétiteur. Champion olympique, champion du monde et trois fois vainqueur du classement général de la Coupe du Monde de ski cross, l'enfant de Val Thorens est déjà, à seulement 29 ans, une légende de la discipline. Si c'est aux Jeux Olympiques de Sotchi que son talent a éclaté aux yeux du grand public, il s'était imposé dès 2013 (son titre aux championnats du monde), comme le grand bonhomme d'une discipline qui ressemble à une course de motocross sur neige mais avec des skis. «Les sauts, la confrontation, le fait de jouer avec l'adversaire: le ski cross est une discipline d'instinct», explique celui qui sort le plus souvent vainqueur de ces courses haletantes au cours desquelles les skieurs s'élancent à quatre de front dans un impressionnant toboggan de neige glacée, ponctué par des sauts vertigineux.

S'il avoue aimer le côté «prise de risques», le bientôt trentenaire confie aussi son besoin de s'octroyer des pauses. «Savoir se reposer fait partie inhérente du métier. J'aime revenir chez moi à Val Thorens l'hiver et profiter du calme, des paysages. C'est ma respiration», se livre le gaillard à la carrure athlétique et au regard azur. «Casser la routine est essentiel. Dans chaque lieu, chaque endroit je cherche à recharger les batteries. On

pense forcément au futur mais j'essaye d'être au maximum dans le présent», continue avec une maturité étonnante celui à qui les nombreuses années au plus haut-niveau, comme les blessures, ont enseigné la patience et la sagesse.

Si son emploi du temps de champion l'éloigne souvent de Val Thorens, Jean-Frédéric Chapuis n'oublie jamais sa station, comme les gens qui l'ont soutenu. Ses parents, d'abord. Son papa qui «a construit le téléphérique» et sa maman dont les origines suisses lui ont apporté «la rigueur, l'envie et le besoin de structurer les choses». «Mes parents m'aident beaucoup, cela peut être simplement au travers d'un regard», raconte le skieur qui s'astreint à un quotidien particulièrement éprouvant, avec six jours d'entraînement par semaine. Dans l'univers de Jean-Frédéric Chapuis, Thierry Schoenauer, fondateur du groupe Lodge & Spa Collection, a également joué un rôle prépondérant. «J'ai connu Thierry à mes débuts, il m'a toujours soutenu», explique le leader de l'équipe de France de ski cross. «Nous partageons des valeurs communes. Il veut toujours aller de l'avant, construire... Il est parti de pas grand-chose et il représente à mes yeux un modèle de réussite», confie avec beaucoup de sincérité le champion olympique au sujet d'un homme qu'il «apprécie beaucoup».

«Quand on gagne, on est très heureux, très fier d'être sur la plus haute marche du podium. Mais le côté compétiteur reprend très vite le dessus, on a tout de suite envie de gagner à nouveau, on se projette sur la suite. On n'est jamais vraiment rassasié», conclut le leader de l'équipe de France de ski cross. C'est cette soif intarissable de victoires qui le pousse à pointer ses spatules sur la neige glacée des glaciers dès 6 heures du matin en automne ou à transpirer des heures dans l'anonymat des salles de musculation... La construction de la route vers la réussite n'est jamais terminée.

“

Quand on gagne, on est très heureux, très fier d'être sur la plus haute marche du podium. Mais le côté compétiteur reprend très vite le dessus, on a tout de suite envie de gagner à nouveau, on se projette sur la suite. On n'est jamais vraiment rassasié.

”



THE WILL TO WIN

“
When you win, you are very happy, very proud to be on the highest step of the podium. But the competitor side comes back very quickly, you immediately want to win again, you imagine what will follow. You are never really satisfied
”

— One does not become an Olympic champion by chance. One needs talent of course, but also the will and essential human qualities to reach for the stars and stay there. Perfectionist and endearing, Jean-Frédéric Chapuis has built his long list of prizes on an exceptional determination and strong values. We talk about his background and learn a few secrets of a genuine character, with multiple facets.

"I love a challenge". Jean-Frédéric Chapuis is an incredible competitor. Olympic champion, world champion and three-times winner of the general ranking of the World Cup of ski cross, the young man from Val Thorens is already, at 29 years only, a legend of the discipline. While his talent became apparent to the public during the *Olympic Games* in Sochi, he imposed itself as early as 2013 (his title at the *World Championships*) as the great man of a discipline that looks like a motocross race on snow but with skis. *"The jumps, the confrontation, the act of playing with the opponent: ski cross is an instinctive discipline,"* explains the frequent winner of these fascinating races, during which skiers compete in fours, on an impressive toboggan of icy snow, punctuated by impressive leaps.

While he admits to liking the "risk-taking" side, the soon-to-be thirty year – old also confides his need to take breaks. *"Knowing how to rest is an inherent part of the job. I like to go back home to Val Thorens during the winter to enjoy the peace and the quiet landscapes. It is my breath of fresh air"*, explains the tall young man with an athletic stature and blue eyes. *"Breaking the routine is essential. Wherever I go, I try to recharge my batteries. You're always*

thinking about the future, but I try to be in the present as much as I can," continues with an astonishing maturity the one to which the many years at the highest-level, such as injuries, have taught patience and wisdom.

While his champion schedule often keeps him away from Val Thorens, Jean-Frédéric Chapuis never forgets his station, and the people who supported him. His parents, first. His dad, who *"built the cable car"* and his mom, whose Swiss origins provided him with "the rigor, the desire and the need to structure things". *"My parents help me a lot, sometimes simply with a look"*, tells the skier who adheres to a particularly challenging daily routine, with six days of training per week. Thierry Schoenauer, founder of the Lodge & Spa Group, also played a key role in Jean-Frédéric Chapuis' universe. *"I met Thierry at the start of my career, he always supported me,"* explains the leader of the French ski cross team. *"We share common values. He always wants to go forward, to build... He started almost from scratch and to me he represents a model of success,"* says with great sincerity the Olympic champion about a man he *"appreciates very much"*.

"When you win, you are very happy, very proud to be on the highest step of the podium. But the competitor side comes back very quickly, you immediately want to win again, you imagine what will follow. You are never really satisfied," concludes the leader of the French ski cross team. It is this inexhaustible thirst for victories that pushes him to set his skis on the icy snow of the glaciers as early as 6 am in the fall or to sweat away anonymously in weight-lifting rooms for hours... the construction of the road to success is never complete.



VOTRE CENTRE ALPINE A GRENOBLE

5 Avenue Jean Vilar
Rocade Sud - Sortie 4
38400 SAINT MARTIN D'HÈRES
04 76 62 42 14

Du mardi au vendredi :
9h/12h - 14h/19h
Samedi:
9h/12h-14h/18h

ALPINE



Retrouvez nous sur Facebook:
<https://www.facebook.com/grenoblealpine/>



La montagne fait son cinéma

— Si vous aimez la montagne et le cinéma, n'hésitez plus une seconde sur votre destination. L'Alpe d'Huez, où le *Festival international du Film de Comédie* sera présidé par l'émouvante Alexandra Lamy du 15 au 20 janvier 2019 et les Arcs, où le *Festival du Film européen* (rebaptisé *Arcs Film Festival*) sera emmené du 15 au 22 décembre par Ruben Östlund (Palme d'or à Cannes en 2017), sortent le grand jeu....

Projections au sommet, sélection atypique, exclusivités: à L'Alpe d'Huez comme aux Arcs, les deux festivals, l'un consacré au cinéma de comédie, l'autre entièrement tourné vers le cinéma européen, s'apprêtent à faire carton plein. Depuis leur toute première édition, pas de redite. Chaque année est un événement (contenu, jury) et chaque événement possède ses signes particuliers. Côté Alpe d'Huez, c'est une passion qui dure avec le 7^{ème} art ! «En vingt ans, le Festival s'est hissé parmi les cinq plus grands avec Cannes, inclassable, mais aussi aux côtés de celui d'Annecy consacré aux films d'animation et celui de Lyon, le Festival Lumière tourné vers le patrimoine», souligne son directeur Frédéric Cassoly. Venu en «observateur» lors de la seconde édition du festival à L'Alpe d'Huez (ce sera cet hiver la 22^{ème}...), le patron de l'agence parisienne *Tournée Générale*, organisatrice de l'événement, en a

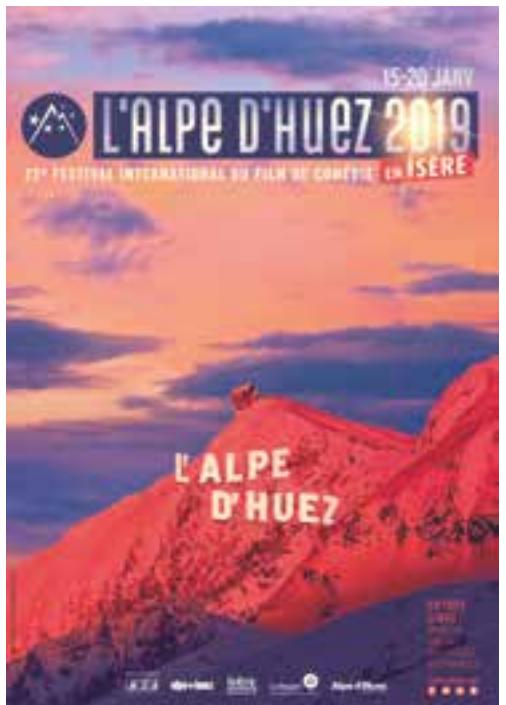
fait le QG d'hiver des comédiens, des réalisateurs, et des cinéphiles bien évidemment. Son credo: de l'exclusivité ! Son cheval de bataille: la curiosité. «L'ensemble des 25 longs et courts métrages sont présentés en avant-première nationale», précise celui qui, l'an passé, avait fait venir au pied du massif des Grandes Rousses, Thierry Lhermitte pour «La Finale», film réalisé par Robin Sykes et pour lequel l'acteur recevait ici le Grand Prix et le Prix de l'interprétation masculine, mais aussi Camille Cottin (Prix du Public et Prix de l'interprétation féminine), inoubliable dans «Larguées» d'Éloïse Lang.

DANS LES COULISSES AUSSI

En 2019, ce sera au tour d'Alexandra Lamy de présider le jury de la 22^{ème} édition, laquelle défendra, comme l'avait fait Franck Dubosc (président du festival 2018) cette manifestation éclectique, ouverte à tous, participative (les spectateurs votent à l'issue de chaque projection, un Prix du Public est remis avant le clap de fin du Festival) et gratuite. «C'est le seul festival consacré au cinéma de comédie», ajoute Frédéric Cassoly qui, s'il se refuse à transformer le Festival en marché du film, l'a largement ouvert aux jeunes générations. 800 collégiens et lycéens venus avec leurs enseignants y découvrent ainsi les métiers (et les coulisses) du cinéma accompagnés par des professionnels. Le résultat: ébouriffant ! La station vit, cinq jours durant, à un rythme haletant (42 projections l'an dernier).

FESTIVAL HORS-NORME

Même effervescence en Savoie: avec dix ans de moins que son aîné isérois, le *Festival du film européen*, rebaptisé en 2018 pour sa 10^{ème} édition «Arcs Film Festival» a gagné sa place et son public. La manifestation, qu'avaient lancée Guillaume Calop et Pierre-Emmanuel Fleurantin sur un pari un peu fou – projeter des films jusqu'à 2 300 mètres d'altitude ! – s'est en effet hissée (très) haut, séduisant avec un florilège de 120 films européens, plus d'un millier de professionnels et de vrais amateurs du cinéma, frôlant les 20 000 spectateurs l'an dernier ! De ce rendez-vous hors-norme naissent des projets d'exception que l'on appelle ici «les Flocons des Arcs», des projets discutés ou tournés dans la station à l'instar de «Snow Therapy» réalisé par Ruben Östlund (Palme d'Or en 2017 pour son film «The Square»), qui revient cette année avec une autre casquette: celle de président du jury. Et, hormis le focus inédit proposé, chaque année, sur les pépites et les révélations d'un pays (La Pologne, invitée d'honneur 2018), le festival possède d'autres cordes à son art: l'innovation et les nouvelles technologies (il fut le premier à proposer des casques à réalité virtuelle), les nouveaux talents, les femmes du cinéma et un *Industry Village*, où se retrouvent ceux qui font bouger le cinéma. Incontournable... Dans un cadre qui ne l'est pas moins.



CINEMA MADE IN THE MOUNTAINS

If you love the mountains and cinema, don't hesitate one more second on your destination. L'Alpe d'Huez, where the *Festival international du Film de Comédie* (International Film Festival of Comedy) will be chaired by the moving Alexandra Lamy from January 15th to 20th 2019 and Les Arcs, where the *Festival du Film européen* (European film festival) (renamed *Arcs Film Festival*) will take place from December 15th to 22nd by Ruben Östlund (Palme d'or at Cannes in 2017), are going all out....

Projections, an atypical selection, exclusives: in L'Alpe d'Huez as in Les Arcs, the two festivals, one devoted to comedy and the other entirely to European cinema, are poised to be hits. Every year is more inventive than the last. Every year is an event (content, jury) and every event has its particular features. The passion of l'Alpe d'Huez with cinema is long-lasting! "In the last twenty years, the Festival has become one of the five largest with Cannes, unclassifiable, but also along with that of Annecy, devoted to animation films and that of Lyon, the Festival Lumière turned to heritage", emphasizes its director, Frédéric Cassoly. As an "observer" during the second edition of the festival in L'Alpe d'Huez (the 22nd edition will be held this winter...), the Parisian agency

Tournée Générale's boss, organizer of the event, has turned it into the winter headquarters for actors, directors, and movie lovers of course. His credo: exclusivity! His hobbyhorse: curiosity. "All 25 films and short films are screened as national premières," explains the man who, past year, invited Thierry Lhermitte to join him at the foot of the massif of the Grandes Rousses for "La Finale", a movie by Robin Sykes for which the actor received was awarded the Grand Prix and the male interpretation prize, as well as Camille Cottin (audience prize and female interpretation prize), unforgettable in "Larguees" by Éloïse Lang.

LET'S NOT FORGET BACKSTAGE

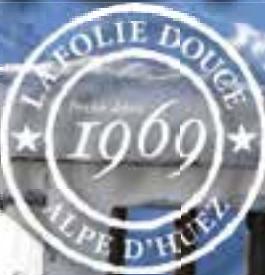
In 2019, Alexandra Lamy will chair the jury of the 22nd edition and defend, as Franck Dubosc (President of the 2018 Festival) did, this eclectic event, open to all, participatory (spectators vote at the end of each projection, an audience prize is awarded before the end of the Festival) and free. "This is the only festival devoted to comedy," adds Frédéric Cassoly who, while he refuses to transform the festival into a movie market, has widely opened it up to younger generations. 800 schoolchildren and high school students come with their teachers to discover the trades (and backstage) of cinema accompanied by professionals. The result: mind-blowing! The station lives, during five days, at a breathless rhythm (42 projections last year).

AN EXTRAORDINARY FESTIVAL

The same excitement takes place in Savoie: ten years younger than its older sister from Isère, the *Festival du film européen*, renamed in 2018 for its 10th edition "Arcs Film Festival" has earned its place and audience. The event, launched by Guillaume Calop and Pierre-Emmanuel Fleurantin on a crazy bet – projecting movies up to 2300 meters high – rose very high, seducing thanks to a multitude of 120 European films, more than one thousand professionals and true moviegoers, almost reaching 20,000 spectators last year! From this extraordinary event were born projects of exception known as "The snowflakes of Les Arcs", projects discussed or filmed in the station, such as Snow Therapy by Ruben Östlund (Palme d'Or in 2017 for his film The Square), who is back this year in another role: as chairman of the jury. And, aside from the innovative spotlight that shines, each year, on the nuggets and revelations of a country (Poland will be the guest of honour in 2018), the festival has other jewels in its crown: innovation and new technologies (it was the first to offer virtual reality headsets), new talents, women of the cinema and an *Industry Village*, where those who make the cinema move meet. In short, a must-see... especially given its matching setting.

RESTAURANT D'ALTITUDE

LA FRUITIÈRE ALPE D'HUEZ



CUISINE GÉNÉREUSE DE PRODUITS FRAIS

RÉSERVATIONS : +33(0) 4 76 80 32 36 / RESA-ALPE@LAFOLİEDOUCE.COM

SOMMET TÉLÉSIÈGE MARMOTTES 1 -ACCÈS PIÉTONS ET SKIEURS-



APRÈS SKI TOUS LES JOURS L'APRÈS-MIDI

ACCÈS LIBRE

RÉSERVATION ESPACE VIP : +33(0) 4 76 80 32 36

La Petite Cuisine

SOMMET TÉLÉSIÈGE MARMOTTES 1
ACCÈS PIÉTONS ET SKIEURS

RESTAURANT SELF SERVICE OUVERT TOUS LES JOURS
SANS RÉSERVATION

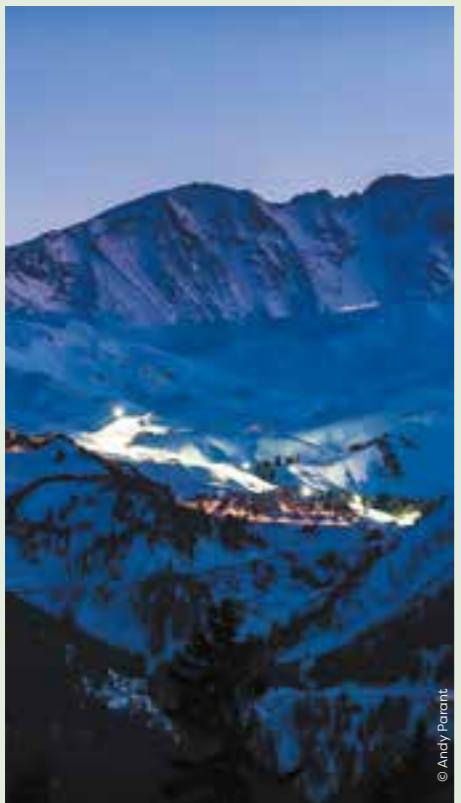


LA FOLIE DOUCE ALPE D'HUEZ



@FOLIEDOUCEALPEDHUEZ

WWW.LAFOLIEDOUCE.COM



VAL THORENS

A felicidade no topo

A estância de esqui mais alta da Europa, Val-Thorens é o ponto de destaque das «3 Vallées», a maior área de esqui no mundo, com mais de 600 quilómetros de pistas. Famosa pela qualidade incomparável da sua neve, a estância saboiana é reconhecida como um pequeno paraíso para todos os amantes de esqui. Graças à sua situação excepcional, a mais de 2300 metros de altitude, Val-Thorens é uma estância inteiramente *ski in ski out*, oferecendo um conforto de estadia incomparável. Ao pé da majestosa «Cime de Caron» (de onde podemos usufruir de uma vista que permite admirar mais de 1000 picos dos Alpes), as pistas perfeitamente cuidadas e os campos de neve parecem multiplicar-se infinitamente. Mas Val-Thorens, é igualmente um verdadeiro estado de espírito, combinando o melhor do esqui com o melhor ambiente. Estação semipedonal, também se revela apetitosa e ecléctica, desvendando um *après-ski* descontraído e com surpresas... Ambiente quente, natureza empolgante, sem barreiras nem fronteiras, deixe-se conquistar pelo «Val-Thorens lifestyle» !

KOH-I NOR

Primeiro de corda

O mais alto hotel cinco estrelas da Europa, o Hotel Koh-I Nor domina Val Thorens com elegância e personalidade. Inaugurado em dezembro de 2013, o primeiro estabelecimento do Grupo Lodge & Spa Collection já se estabeleceu como um dos endereços de hotel mais prestigiados dos Alpes, tendo sido eleito o Melhor Hotel de Esqui na França nos 2015 e 2016 World Ski Awards.

Montanha de luz. Isto é o que "Koh-I Nor" significa em persa. Não admira que o estabelecimento fundado por Thierry Schoenauer resplandeça sobre Val Thorens. É esta exigência de clareza que parece ter orientado a conceção do local, uma vez que a montanha se convida a entrar no hotel, aproveitando as grandes aberturas. Dos 63 quartos e suites, bem como dos 35 apartamentos do estabelecimento, pode-se desfrutar de um ponto de vista excepcional nos cumes.

A arquitetura tradicional da montanha foi amplamente sublimada por um toque contemporâneo. Esta decoração

requintada é ampliada pela nobreza dos materiais utilizados, da madeira à pedra, passando pelo couro ou vidro. Enorme e confortável, os quartos atendem a todos os critérios que temos o direito de esperar de um hotel desta norma.

O estabelecimento é famoso pela qualidade de seus três restaurantes, incluindo o Le Diamant Noir e La Cave. Desenvolvido sob a direção do chef Eric Samson, a ementa dos vários restaurantes do estabelecimento reserva uma descoberta culinária e sensorial dos mais bem-sucedidos. Uma parte essencial de um hotel de montanha, o Black Diamond Luxury Spa do Koh-I Nor também prova ser digno de expectativas. Desvendando duas piscinas, uma banheira de hidromassagem, uma sauna, um banho turco, uma parede de sal, uma cascata de gelo e duches com experiências, este espaço de sonho permite viver um momento de absoluto relaxamento.

Um refúgio excepcional, o estabelecimento permite-lhe chegar aos cumes, tanto dos Alpes como da arte de viver.

TAJ-I MAH

As montanhas solitárias

O primeiro hotel de cinco estrelas no resort Les Arcs, o Taj-I Mah abriu em dezembro de 2016, trazendo uma nova visão do estilo de vida no resort. Concebido como um verdadeiro boutique hotel, o hotel oferece uma vista mágica dos picos da área de esqui de Paradiski.

Segundo hotel construído pelo grupo Lodge & Spa Collection, o Taj-I Mah é obviamente parte da continuidade do trabalho feito no Koh-I Nor, mas também revela uma personalidade própria. "O Taj-I Mah é único, é como um pequeno diamante sozinho no topo de sua montanha", diz Thierry Schoenauer, sobre um hotel que, com seus 48 quartos e suítes, é um lugar aconchegante e confidencial.

Com acesso imediato às pistas de esqui, a propriedade foi projetada para permitir que a luz invada o espaço. Com suas grandes aberturas, a arquitetura do Taj-I Mah é imersa em luz natural, também encontramos o mesmo design cheio de equilíbrio, tocando em materiais e cores para criar uma atmosfera relaxante.

Em verdadeiras cinco estrelas modernas, o Taj-I Mah oferece uma visão ambiciosa da arte de viver nas montanhas. Com os seus dois restaurantes, Le Diamant Noir e L'Atelier, tem grandes vantagens em termos de gastronomia, com um menu concebido para destacar produtos excepcionais e especialidades regionais.

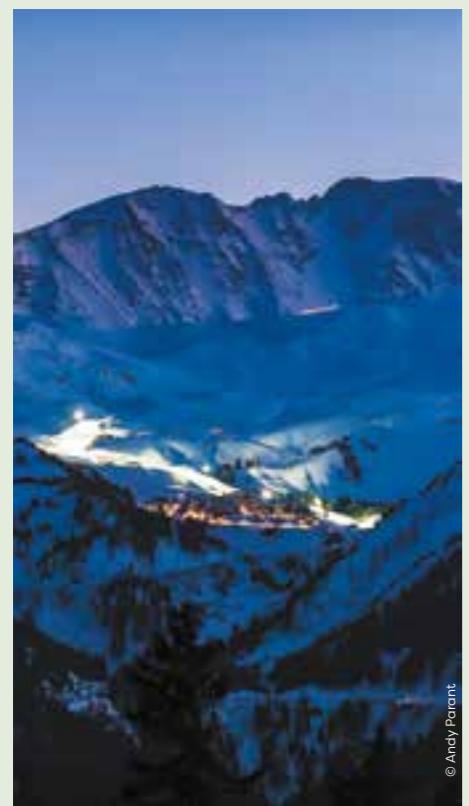
Com mais de 400m², o spa do estabelecimento é uma jóia de excepcional bem-estar. Piscina, hammam, sauna, jacuzzi, chuveiros de sensações, área de relaxamento, solário com vista direta para a área de esqui e cabines de tratamento: há muitas possibilidades para desfrutar de um momento de relaxamento absoluto após um belo dia nas pistas.

Sóbrio, refinado e revelando um verdadeiro caráter, o Taj-I Mah se alimenta de paisagens montanhosas para proporcionar um ambiente de vida sublime para os visitantes.

LES ARCS

As maravilhas dos «Arcs»

Situada no coração dos Alpes, em frente ao «Mont Blanc», a estância dos «Arcs» abriga cinco aldeias de montanha com identidade e charmes únicos. De 1250 à 3226 metros de altitude (mais de 70% da área de esqui é situada acima dos 2000 metros de altitude), oferece um cenário sumptuoso e uma qualidade de neve incomparável a todos os amantes de esqui. Ligado ao domínio de «Paradiski», permite a todos de aproveitar pistas sublimes e variadas, adequadas para todos os níveis. Berço de novas zonas de ski, «Les Arcs» são também zonas selvagens e inexploradas, que irão deliciar os entusiastas de freeride. A estância não parou de inovar desde a sua existência e a inauguração recente do seu grupo «Mille8» vem perpetrar esta tradição. Este espaço de experiências inéditas que respeita o espírito de «Les Arcs» propõe também uma piscina de rara beleza, uma corrida de tobogã topo de gama e um restaurante gourmet. Audaciosa e acolhedora, a estância de Tarentaise é um pequeno paraíso onde a área de esqui e «l'art de vivre» não deixarão de os impressionar.



ALPE D'HUEZ

A Ilha ao Sol

Reconhecida pela sua exposição solar fora do comum (em média 300 dias de sol por ano conforme Météo France), a estância de «L'Alpe d'Huez» tem uma área de esqui excepcional. A sua pista lendária de «Sarenne» faz parte das mais longas no mundo e contribui para à sua excelente reputação. O centro do maciço das «Grandes Rousses» disponibiliza um imenso espaço de diversão, providenciando a cada momento pontos de vista excepcionais. Com tempo favorável, é possível contemplar do topo do «Pic Blanc» uma paisagem que cobre quase um quinto do território Francês! Mundialmente famoso pela sua subida ingreme, que é uma das etapas lendárias do mítico «Tour de France», o «Alpe d'Huez» é igualmente uma estância familiar e cheia de vida, com infraestruturas desportivas de qualidade e várias lojas. Palco de eventos marcantes como o célebre «Festival Internacional de Filmes de Comédia em Isère» ou a versão de inverno de «Tomorrowland», a estação nunca para de vibrar durante todo o inverno. Uma ilha ao sol para descobrir sem falta.



DARIA-I NOR

Uma nova jóia

A abertura em dezembro de 2018 do *Daria-I Nor* e sem dúvida, o evento do ano em Alpe d'Huez. Com esta jóia de madeira, oferecendo uma sensação surpreendente de intimidade para um estabelecimento deste tamanho. Pedra, madeira e metal compõem um conjunto muito bem sucedido, uma mistura sutil de inspirações de montanha e modernidade.

"O Alpe d'Huez se combina bem com o posicionamento do nosso grupo com uma forte influência internacional", explica Thierry Schoenauer. Embora a mais recente realização do grupo *Lodge & Spa Collection* seja única, a relação com *Koh-I Nor* e *Taj-I Mah* evidente. A configuração de 46 quartos e suítes, localizada no centro do resort, divulga alegremente os códigos que fizeram o sucesso dos estabelecimentos do grupo. As largas aberturas confundem as fronteiras entre o interior e o exterior, permitindo apreciar plenamente o excepcional espetáculo natural oferecido pela serra das Grandes Rousses.



L'INCOMPARABLE

Simplesmente incomparável

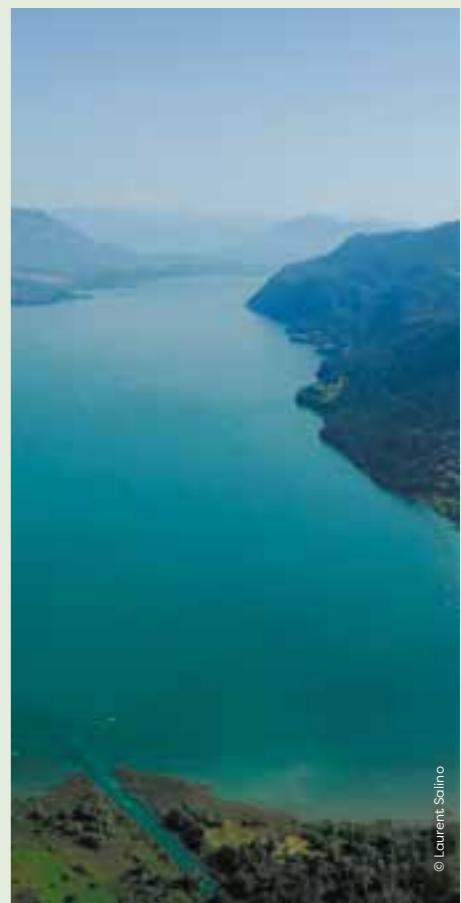
Na primavera de 2020, o Grupo *Lodge & Spa Mountain* inaugurará o novo hotel, O Incomparável, seu primeiro estabelecimento que não vai ficar na montanha, a poucos passos do Lago Bourget. Localizado na cidade de Tresserve, este refinado e íntimo hotel de 5 estrelas será acompanhado por um restaurante gourmet e aproveitará ao máximo os arredores de Aix-les-Bains, uma verdadeira Riviera dos Alpes ...

Depois de Val Thorens, Les Arcs e Alpe d'Huez, a próxima realização do grupo *Lodge & Spa Collection* será construída em Aix-les-Bains. O grupo hoteleiro fundado por Thierry Schoenauer e Frédéric Peltier está explorando um novo playground.

Se a decoração interior do Incomparável promete ser resolutamente contemporânea, as linhas do edifício assumem com felicidade os códigos da casa do mestre. O perímetro do Lago Bourget contém

vários belos castelos e vários elementos do estabelecimento, que lembram este patrimônio arquitetônico extraordinário. A pureza dos materiais irá assim sublimar o design moderno dos 15 quartos e suites. Modelos de intimidade e refinamento, estes últimos exalam uma impressão de docura e equilíbrio que devem tornar o Incomparável um resort particularmente agradável.

Em um grande parque de mais de 3000 metros quadrados, os hóspedes do Incomparável podem desfrutar de um campo de ténis e uma piscina com vista panorâmica. Este último é adicionado à piscina interior, que também é acompanhada por uma sala de vapor, jacuzzi e cabines de tratamento. Se for dada especial atenção ao bem-estar, também encontramos a experiência do *Lodge & Spa Collection* em termos de restauração ... O restaurante gourmet do Incomparável será particularmente promissor.



AIX-LES-BAINS

la Riviera des Alpes

Estância balnear e termal, «Aix-les-Bains» estende-se nas margens do sublime «Lac du Bourget», o maior lago natural francês. Cidade emblemática da «Belle Époque», adquiriu uma reputação internacional graças às suas termas, que acolhem cerca de 200.000 visitantes todos os anos. Se foram as termas que deram à cidade os seus títulos de nobreza, «Aix-les-Bains» e arredores constituem igualmente um local de povoação muito agradável especialmente pelo seu quadro ambiental natural excepcional, em volta do lago mas também ao lado do maciço das «Bauges». As margens do lago escondem imensos tesouros patrimoniais e revelam um «saber viver» refinado e cheio de charme. Verdadeira «Riviera» dos Alpes, a região de Aix-les-Bains seduz os desportivos e os amantes de cultura ou de gastronomia, como todos os que querem descobrir os benefícios desta terra, naturalmente dedicada ao bem-estar. Um destino elegante, cheio de prazeres «à la Française»...



GASTRONOMIA NO TOPO

Seja em Val Thorens, Les Arcs ou Alpe d'Huez, o grupo Lodge & Spa Collection oferece um cuidado especial para a arte de viver e dos restaurantes. Comer bem é uma obrigação para umas férias na montanha bem sucedidas e os chefs dos vários hotéis do grupo, Eric Samson, Damien Ruffier e Stéphane Tarabla, não faltam à audácia e exigem oferecer aos seus visitantes cozinhas animadas e saborosas.

Foi em Koh-I Nor, o primeiro hotel inaugurado pelo grupo Lodge & Spa Collection, que começou a bela história das cozinhas dos estabelecimentos do grupo. Globetrotter que conheceu algumas das mais belas mesas do mundo e estrelou para seu restaurante L'imaginaire no Périgord, o chef Eric Samson está ganhando altitude e chega a tomar o controle dos três restaurantes de Koh-I Nor, incluindo o Le Diamant Noir o Gastrônomico, e La Cave, são um grande sucesso, celebrando o melhor do solo e trabalhando com produtos de alta qualidade. Em Les Arcs, onde o chef oficia este inverno, o Taj-I Mah é uma continuação do trabalho feito em Koh-I

Nor, revelando uma cozinha criativa e ambiciosa tanto no l'Atelier como no Le Diamant Noir, o gastronômico que leva esse nome sinônimo de excelência culinária dentro do grupo Lodge & Spa Collection. No Daria-I Nor, um novo hotel em Alpe d'Huez, o restaurante gourmet levará o nome de L'Améthyste e revelará uma visão inovadora do próprio conceito de restaurante com apenas 29 lugares para um íntimo e próximo do cliente. O restaurante tradicional para os hóspedes do hotel La Table du Daria será o local de expressão do Chef Damien Ruffier com as propostas de uma cozinha saborosa, generosa e intensa à imagem do Chef e da sua brigada!

Shopping



Masque Fall Line XL Prizm React
OAKLEY
Skishop Daria-I Nor — Alpe d'Huez



Vélo E-Track Fat
ROSSIGNOL
www.rossignol.com



Montre Seamaster Diver 300M
OMEGA
Bijouterie Wegelin — Grenoble



Coffret Duo d'en K
KAVIARI
www.kaviari.fr



Chaussures Chamonix
ROSSIGNOL
Goitschel Sports — Val Thorens



Chaussure Pure Pro Heat
ROSSIGNOL
www.rossignol.com



Cafetière Eight Coffee Maker
RATIO
[www.ratiocoffee.com](http://www.ratiocooffee.com)



Veste Femme Wool
ARPIN 1817
Skishop Taj-I Mah — Les Arcs



Baskets NLo1
NEW LAB
www.newlab-brand.com



150 Aquarelles des 24 Heures du Mans
GLÉNAT
www.glenatlivres.com



Coffret Grand Cordon
MUMM
www.mumm.com



Création unique
BERTHILLE MAISON FRANÇAISE
Goitschel Sports — Val Thorens



Skis Édition France
LACROIX
www.lacroix-skis.com

Shopping



Appareil Photo Argent Leica M (Typ 240)
LEICA
fr.leica-camera.com



Sous-vêtement Stars Parade
NEWLAND
Skishop Taj-I Mah — Les Arcs



Skis Hero Master DLC
ROSSIGNOL
www.rossignol.com



Vide-poches 2H Couvertures Nouvelles
HERMÈS
www.hermes.com



Totebag Grège Écru
ARPIN 1817
www.arpin1817.com



Lunettes Glacier
VUARNET
www.vuarnet.com



Veste femme Wendy
BOGNER SPORT
www.bogner.com

Cuisine savoyarde traditionnelle et raffinée



*Ouvert tous les soirs de 19h00 à minuit
Réservation conseillée*

Tel. 04 79 00 83 84 • Quartier des Balcons de Val Thorens



VIVEZ PLUS FORT

16 expériences "Skiez autrement"
Freeride, Nordique, Randonnée, Ski extrême, Détente...
rien que pour vous !

Retrouvez toutes
les expériences
"Skiez autrement"
dans notre catalogue et sur
esf-alpedhuez.com



alpe*huez

esf-alpedhuez.com • 04 76 80 31 69



LA MONTAGNE CÔTÉ «INCENTIVE»

MOUNTAIN ON THE «INCENTIVE» SIDE

Prisés des vacanciers venus des quatre coins du globe, les établissements du groupe *Lodge & Spa Collection* le sont également des professionnels et entreprises. Les trois hôtels situés à Val Thorens, aux Arcs et à l'Alpe d'Huez offrent ainsi de larges possibilités en matière de voyages d'affaires et d'événements incentive.

«Chacun de nos établissements dispose d'une salle de séminaire complètement équipée, avec notamment des vidéoprojecteurs dernière génération», explique Suzette Da Silva, directrice générale du groupe *Lodge & Spa Collection*. D'une capacité de 60 à 180 mètres carrés, les différents espaces du *Koh-I Nor*, du *Taj-I Mah* et du *Daria-I Nor* constituent ainsi un écrin idéal pour tous types de manifestation: du banquet au séminaire, en passant par le comité de direction. «Nous pouvons accueillir des groupes jusqu'à 80 personnes», précise Suzette Da Silva, dont les équipes mettent en place un service complètement personnalisé. «Du transport aux activités ski et hors-ski: nous proposons un service clé en main sur mesure», continue ainsi la directrice générale du groupe *Lodge & Spa Collection*. Qu'il s'agisse de moniteurs de ski (évidemment), de guides de haute-montagne ou de professeurs de yoga: les responsables du groupe travaillent avec les meilleurs professionnels afin de proposer un service de grande qualité et des programmes de séjour créatifs, avec une grande diversité d'activités. «Notre force réside également dans le fait de pouvoir proposer des solutions d'hébergement mixtes entre nos hôtels et nos résidences de tourisme et d'optimiser ainsi les coûts», conclut Suzette Da Silva. Extraordinaire théâtre d'émotions, la montagne est un cadre idéal pour imaginer des événements professionnels et incentive inoubliables...

Popular with vacationers from all over the world, the establishments from the *Lodge & Spa Collection* group are also valued by professionals and businesses. The three hotels located in Val Thorens, Les Arcs and L'Alpe d'Huez thus offer a wide range of opportunities with respect to business travel and incentive events.

"Each of our institutions has a fully equipped seminar room, including latest generation video projectors," explains Suzette Da Silva, Managing Director of the *Lodge & Spa Collection* group. With a capacity of 60 to 180 square metres, the various spaces of the *Koh-I Nor*, the *Taj-I Mah* and the *Daria-I Nor* are ideal for all types of events: from banquets to seminars to Steering Committee meetings. *"We can accommodate groups of up to 80 people,"* says Suzette Da Silva, whose teams implement a fully tailored service. *"From transport to skiing and off-ski activities: we offer a tailored turnkey service,"* explains the Managing Director of the *Lodge & Spa Collection* group. Whether for ski instructors (obviously), high-mountain guides or yoga teachers: the managers of the group work with the best professionals to offer a high quality of service and creative travel programs, with a large variety of activities. *"Our strength also lies in our ability to offer solutions of mixed accommodation between our hotels and tourist residences and thus to optimize costs,"* concludes Suzette da Silva. As an extraordinary setting, the mountains are an ideal location to imagine professional and unforgettable incentive events...



RETROUVEZ UN CONCEPT TOTAL WELLNESS EN EXCLUSIVITÉ
AUX SPAS DU KOH-I NOR ET DU DARIA-I NOR

*Accordez-vous un instant de détente ultime...
Enjoy a luxury moment...*

ESPA

Natural Beauty
Inner Calm



V
VALMONT



+33 (0)4 79 31 00 00
Rue Gébroulaz - Val Thorens
info@hotel-kohnor.com
www.hotel-kohnor.com

+33 (0)4 79 31 18 65
L'éclose - 38750 Alpe d'Huez
info@hotel-dariainor.com
www.hotel-dariainor.com



Résidences 4 et 5 étoiles

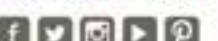


Daria-i Nor***** à l'Alpe d'Huez
Votre nouvelle destination ski
au coeur des Alpes

VAL THORENS - ARC 2000 - ALPE D'HUEZ - OZ EN OISANS



info@chaletdesneiges.com . www.chaletdesneiges.com . +33 (0)4 79 39 02 90





Nouvelles Classe C

avec Mercedes 

Se dépasser, toujours.



Groupe Huillier
depuis 1889

Etoile 38

GIERES - LE FONTANIL - ALBERTVILLE

 [Mercedes.Huillier](https://www.facebook.com/Mercedes.Huillier) www.groupe-huillier.mercedes.fr

Consommations mixtes de la Gamme Classe C
hors AMG : 4,1-6,8 l/100 km - CO₂ : 112-155 g/km.