

DIAMONDS

THE LODGE & SPA COLLECTION GROUP MAGAZINE



LODGE & SPA COLLECTION

Des personnalités fortes,
visages de notre collection

THIERRY SCHOENAUER

« Les gens ont besoin d'air pur »

VIN & GASTRONOMIE

Le meilleur de notre art de vivre

DOMAINES SKIABLES, EVENTS, BIEN-ÊTRE...

Toutes les infos de votre séjour



2021 / 2022



RÉSIDENCES 4* ET 5*
CHALET DE LUXE

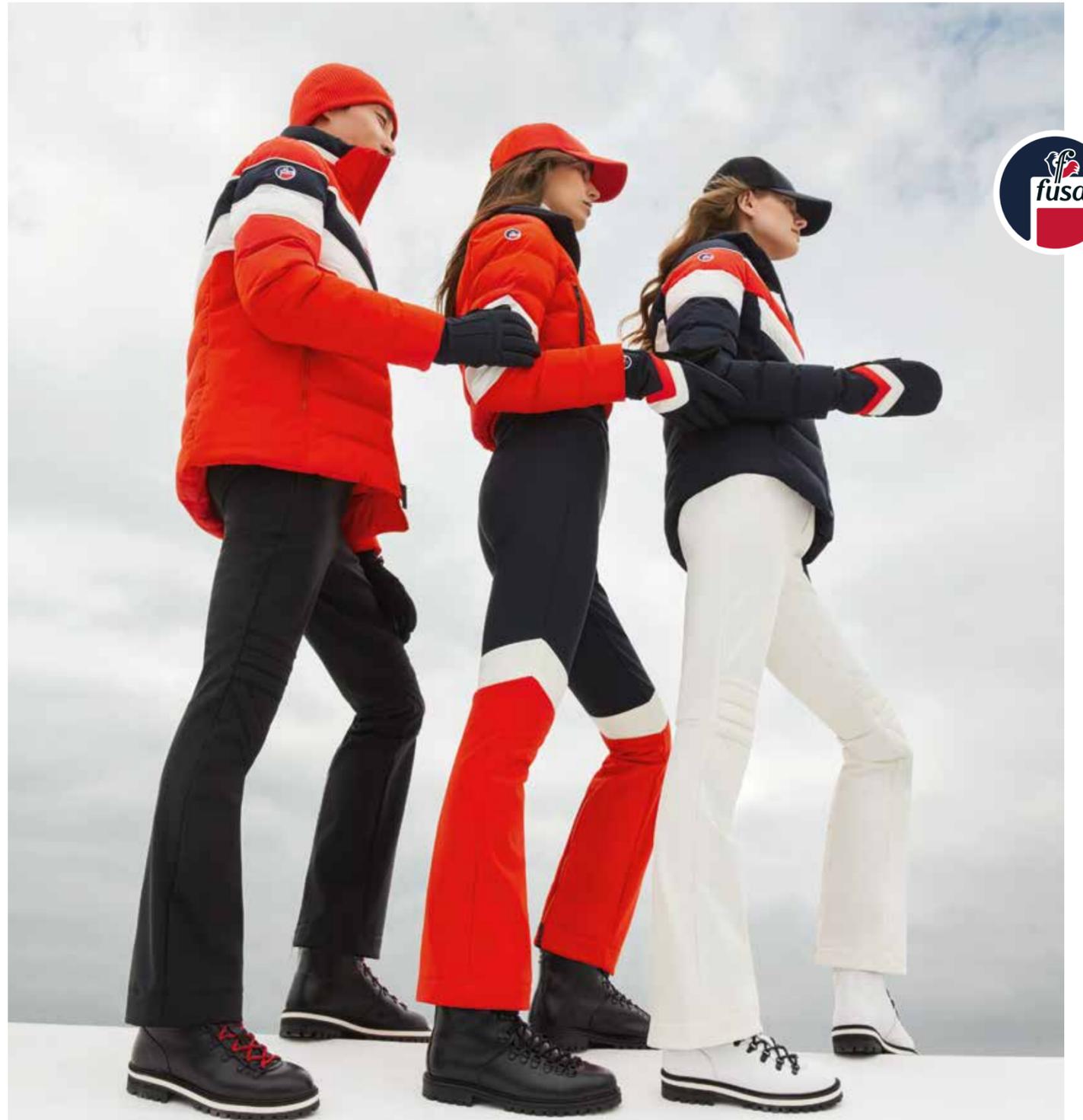


ESPACE BIEN-ÊTRE | TERRASSE VUE MONTAGNE | GRANDS ESPACES | CONFORT





FUSALP





APPARTEMENTS DE LUXE 5 ÉTOILES POUVANT ACCUEILLIR DE 2 PERSONNES À 10 PERSONNES.

**Véritable joyaux au cœur des alpes, notre résidence 5* est idéalement située sur les pistes à Arc 2000.
Un emplacement unique, majestueusement encadrée par les cimes sous l'œil bienveillant du Mont Blanc,
vous apprécierez l'accès direct au domaine skiable.**

**Les appartements spacieux et confortables vous assurent un séjour réussi et un ressourcement total au contact de la nature.
Nos services sont complétés par un espace détente avec Piscine intérieure chauffée, sauna, hammam et salle de fitness.**

*True jewels in the heart of the Alps, our 5 * residence is ideally located on the slopes in Arc 2000.*

A unique location, majestically framed by the peaks, you will enjoy direct access to the ski area.

The spacious and comfortable apartments ensure a successful stay and a total revitalization in contact with nature.

Our services are completed by a relaxation area with heated indoor swimming pool, sauna, hammam and fitness room.



LE MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL DE SURVEILLANCE DE LODGE & SPA MOUNTAIN THE CHAIRMAN'S OF THE SUPERVISORY BOARD MESSAGE



Notre joie de vous accueillir, après l'inimaginable impossibilité d'ouvrir nos hôtels l'année dernière et cette fermeture brutale en mars 2020, est immense. Toutefois, nous restons vigilants car l'épidémie est toujours autour de nous et elle prospère sur notre convivialité.

Le secteur du tourisme et en particulier celui des sports d'hiver a été très durement pénalisé par la Covid-19. Notre personnel saisonnier d'abord, mais aussi tout l'écosystème des stations de ski se sont mobilisés pour que cette saison de ski qui s'ouvre en décembre 2021, avec un enneigement exceptionnel, soit pour tous la redécouverte des joies pures de la montagne.

Dans nos hôtels nous avons axé nos efforts pour assurer au mieux votre sécurité, mais nous savons que même si nous sommes vaccinés, le virus peut s'inviter. Alors nos efforts exigent aussi de votre part la prudence ; dans le respect de ces maudits gestes barrières qui guident nos comportements depuis des mois. Quoiqu'il en soit, vous êtes arrivés dans l'un de nos diamants. Que vous soyez au Koh-I Nor, au Taj-I Mah, au Daria-I Nor ou à l'Incomparable, nous allons nous mettre en quatre pour vous permettre de profiter au maximum de votre séjour.

The intense pleasure to welcoming you, after the unimaginable impossibility of opening our hotels last winter and this abrupt closure in March 2020, is immense. However, we remain vigilant because the epidemic is still around us and it thrives on our conviviality.

The tourism sector, and in particular the winter sports, has been severely penalized by Covid-19. First of all, our seasonal staff, but also the entire ecosystem of ski resorts have mobilized to ensure that this ski season, which opens in December 2021, with exceptional snowfall, so everyone can rediscover the pure joys of the mountain.

In our hotels we have focused our efforts on ensuring your safety as best as possible, but we know that even if we are vaccinated, the virus can still spread. So our efforts also demand caution on your part; in the respect of these damned barrier gestures which have guided our behavior for months. Anyway, you have landed in one of our diamonds. Whether you are at Koh-I Nor, Taj-I Mah, Daria-I Nor or Incomparable, we will go out of our way to ensure you get the most out of your stay.

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

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

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION

Mathilde Oyon

TRADUCTIONS

Célia Romain

RÉDACTEURS

Isabelle Ambregna, Mathilde Oyon,
Paul Argentine

PHOTOGRAPHIE

Mathieu Cellard, www.stefcande.com,
C. Ducruet / Ice Driving, Franck Paubel,
Renaud Corlouer, Baptiste Diet,
Norman Giry, AB Tourisme

IMPRIMÉ À BRESSON

DEUXPONTS

MANUFACTURE D'IMPRESSIONS

Une banque privée, mais pas privée de valeurs.

Parce que nous avons la fierté d'appartenir à la Caisse d'Épargne Rhône Alpes, une banque coopérative tournée vers la performance durable, la satisfaction client, l'engagement sociétal et le développement de l'économie régionale.

hyperia-banque-privee.fr

Votre
patrimoine
en valeurs

HYPERIA
BANQUE PRIVÉE
CAISSE D'ÉPARGNE RHÔNE ALPES

10

THIERRY SCHOENAUER
"Les gens ont besoin d'air pur"
"People need clean air and open spaces"

20

VITO DELLA LIBERA
Le Koh-I Nor à l'école vénitienne
The Koh-I Nor at the venetian school

22

ERIC SAMSON
Des mets au sommet
Top-notch dishes

28

LES ARCS
Destination Responsable
Les Arcs, a sustainable destination

32

BÉRENGÈRE SICARD
L'esprit de famille au cœur du Taj-I Mah
Family spirit at the heart of the Taj-I Mah

34

SIMON QUILLIVIC
Les monts et merveilles au Taj-I Mah
The mountains and wonders at the Taj-I Mah

40

TOMORROWLAND À L'ALPE D'HUEZ
Retour dans la montagne de demain
Back on the mountain of tomorrow

44

UGO JOUBERT
Le slow living exceptionnel du Daria-I Nor
The exceptional slow living of the Daria-I Nor

46

ANTOINE ESTRADA
Terroir et bistronomie pour hiver de gourmets à l'Améthyste
Local produce and bistronomy for a gourmet winter at the Améthyste

50

YVES BONTOUX
"Comprendre le territoire"
"Understanding the territory"

54

BLACK DIAMOND LUXURY SPA
Un univers de bien-être et de détente
A world of wellness of relaxation

60

L'INCOMPARABLE
Tout simplement incomparable
Quite simply incomparable

66

ANTOINE CEVOZ-MAMY
Un autre regard sur la gastronomie
Another look at gastronomy

68

CHARLINE MOREAU
"Une aventure à la hauteur de mes ambitions"
"An adventure worthy of my ambitions"

82

TEST AUTO
L'Audi Q4 e-tron sur les routes des Alpes
The Audi Q4 e-tron on the road of the Alps

88

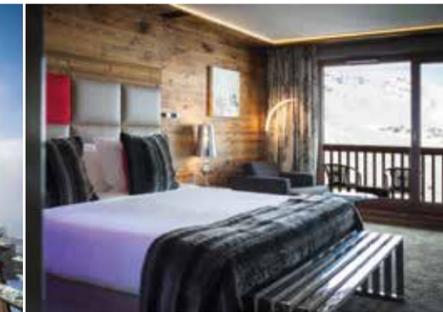
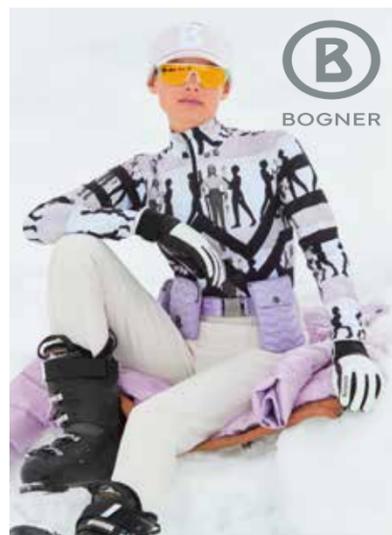
ALEXIS PINTURAULT
Cristal gagnant
Winning crystal



Le groupe Henri Sports, Institution depuis 1982 sur l'Alpe d'Huez relance sa dynamique textile autour de marques prestigieuses dans sa Boutique du Centre Commercial des BERGERS.



Vous retrouverez également la marque **BOGNER**, et ses plus belles nouveautés pour la saison 2021/2022. Devenu leader du haut de gamme version Allemande, l'ancien Skieur Willy Bogner crée, suite à ses expériences dans les films de James Bond et son film Fire&Ice, la marque du même nom **FIRE&ICE**.



KOH-I NOR
VAL THORENS

Rue de Gebroulaz
73440 Val Thorens

www.hotel-kohinor.com



TAJ-I MAH
LES ARCS

Arc 2000
73700 Arc 2000

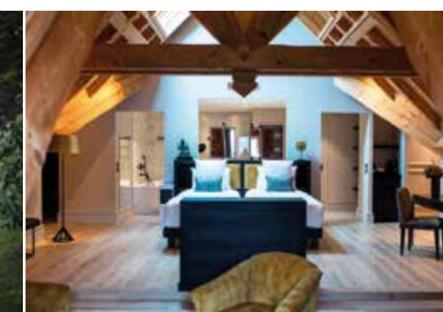
www.hotel-tajimah.com



DARIA-I NOR
ALPE D'HUEZ

L'Éclose
38750 Alpe d'Huez

www.hotel-dariainor.com



L'INCOMPARABLE
AIX-LES-BAINS

68A Chem. de Belledonne
73100 Tresserve

www.hotel-lincomparable.com



Thierry SCHOENAUER

« Les gens ont besoin d'air pur et de grands espaces »

— **Après une année sans pouvoir ouvrir leurs portes en raison de la pandémie de Covid-19, les établissements de montagne du groupe Lodge & Spa Collection attendent cet hiver 2021/22 avec beaucoup d'envie. Nous avons pu évoquer l'enthousiasme lié à cette réouverture avec Thierry Schoenauer, le fondateur du groupe.**

Après un hiver dernier très particulier où les hôtels du groupe Lodge & Spa Collection n'ont pas pu ouvrir leurs portes, on vous imagine très impatient d'accueillir de nouveau vos clients...

C'est sûr, nous sommes très heureux de pouvoir ouvrir à nouveau après cette période qui a été très difficile à vivre pour nos établissements de montagne. Heureusement, nous avons pu procéder durant l'été 2020 à l'inauguration de notre hôtel *l'Incomparable*, à Tresserve, sur les bords du lac du Bourget. Cela nous a permis de retrouver le sourire, car l'essence de notre métier est de recevoir... Voir les gens revenir à la montagne à présent nous fait bien sûr très plaisir.

Après ces périodes difficiles que nous avons vécues, est-ce que l'hôtellerie de standing n'a pas plus que jamais un rôle important à jouer en permettant aux gens de s'évader ?

On a vu après les périodes de confinement que les gens avaient besoin de sortir à nouveau, de s'évader effectivement mais de manière peut-être un peu différente, en partant peut-être un peu moins loin. Nous l'avions vu lors de l'été 2020 à *l'Incomparable*, car nous avons reçu énormément de clients qui habitaient à moins de 500 km et même parfois tout près. Je pense qu'on va assister au même phénomène cet hiver. Les gens ont besoin d'air pur et de grands espaces.

On a beaucoup parlé de la notion de distanciation physique ces derniers mois, la montagne et ses espaces immenses ne sont-ils pas justement l'endroit idéal dans ces conditions ?

Quand on skie ou que l'on se balade en montagne, on n'est pas les uns contre les autres. On respire l'air pur. Au-delà de la distanciation au sens physique, je pense que

le fait de se retrouver en altitude et dans un cadre naturel d'exception fait beaucoup de bien...

Le ski de compétition est l'une de vos grandes passions et vous êtes président du Comité de Savoie. Pouvez-vous nous en dire quelques mots ?

C'est une passion qui vient de mon enfance. J'ai toujours aimé skier même si je n'ai pas fait de compétition moi-même. Mes enfants, eux, ont pris le chemin des tracés de compétition et je me suis pris au jeu à leurs côtés. Quand on peut aider une association comme le Comité de Savoie à former les champions de demain, c'est quelque chose que l'on fait assez naturellement. C'est aussi un moyen de déconnecter du monde des affaires et de penser à autre chose dans un univers de passion.

Il y a des champions que vous avez suivis tout au long de leur carrière...

Oui, le meilleur exemple est peut-être Jean-Frédéric Chapuis. Je l'ai connu tout jeune au Club des sports de Val Thorens,



il a commencé par le ski alpin avant de bifurquer vers le ski cross avec le succès que l'on connaît en devenant champion du monde, champion olympique et en remportant plusieurs fois le Globe de Cristal de la discipline. Il a aujourd'hui une trentaine d'années et nous commençons à mener certains projets professionnels en commun. C'est une grande satisfaction de pouvoir suivre un athlète tout au long de sa carrière et de participer ensuite à la grande aventure de sa reconversion.

Dans l'histoire du ski, il y a des personnalités qui vous ont marqué plus que d'autre ?

Alberto Tomba, Luc Alphand qui a gagné deux fois à Kitzbühel le même jour, Michaël Von Grünigen, Kjetil André Aadmodt : on pourrait citer beaucoup de skieurs qui ont marqué l'histoire. Plus récemment, je pense que Marcel Hirscher est incontournable par la domination qu'il a imposée au monde du ski pendant de longues années. Alexis Pinturault est également

un très grand champion et sa victoire au classement général de la Coupe du Monde l'an dernier est venue récompenser son talent et son abnégation.

Redescendons un peu des montagnes... Nous en parlions précédemment, Lodge & Spa Collection a ouvert récemment son premier hôtel en plaine à Tresserve : l'Incomparable. Pouvez-vous nous en dire quelques mots ?

C'est d'abord un site exceptionnel avec un terrain de 12 000 m² qui surplombe le lac du Bourget. Je suis passé tous les jours devant pendant des années, car j'habite juste à côté et, progressivement, l'envie est venue de redonner vie à ce lieu qui était en sommeil. C'était un pari un peu osé mais la première année d'exploitation est très encourageante. Nous avons quinze suites, un spa, un très beau parc extérieur et un restaurant gastronomique qui rencontre un succès important grâce au travail du chef Antoine Cevoz-Mamy et de toute son équipe.

Le magazine Diamonds présente à ses lecteurs les différentes personnalités qui font le quotidien du groupe Lodge & Spa Collection et de ses établissements, cette dimension humaine est particulièrement importante à vos yeux...

Oui, c'est très important. Nous avons des directeurs d'établissements qui restent dans le groupe depuis quelques années et cela permet de fédérer encore mieux les équipes. Nous sommes un petit groupe, cela permet de gérer les choses de manière un peu différente des très grands groupes hôteliers et d'être proches de nos collaborateurs au quotidien. Le côté convivial est un des éléments essentiels de l'approche du groupe Lodge & Spa Collection tout comme l'énergie qui se dégage des bâtiments. Nous n'avons pas voulu faire des hôtels trop guindés, nous portons une vision authentique du luxe, destinée à une clientèle familiale et sportive.

“PEOPLE NEED CLEAN AIR AND OPEN SPACES”

— After a year without being able to open their doors due to the Covid-19 pandemic, *Lodge & Spa Collection's* mountain establishments are looking forward to the 2021/22 winter with great relish. We were spoke about the enthusiasm associated with this reopening with Thierry Schoenauer, the founder of the group.

After a very unusual winter when the hotels of the *Lodge & Spa Collection* were not able to open their doors, we imagine you are very eager to welcome your guests again...

Of course, we are very happy to be able to open again after this period which has been very difficult for our mountain establishments. Fortunately, during the summer of 2020, we were able to go ahead with the inauguration of our hotel the Incomparable, in Tresserve, on the shores of Lake Bourget. This has allowed us to smile again, because the essence of our profession is hosting people... Of course, seeing people back in the mountains now makes us very happy.

After the difficult times that we have experienced, does the luxury hotel industry not have a more important role than ever to play in allowing people to get away? After the periods of lockdown, we saw that people needed to go out again, to escape, but perhaps in a slightly different way, perhaps starting a little less far. We had seen it in the summer of 2020 at the Incomparable, because we welcomed a lot of customers who lived less than 500 km away and sometimes even closer. I think we're going to see the same thing this winter. People need clean air and open spaces.

People have talked a lot about the notion of physical distancing in recent months, isn't the mountain and its huge spaces the ideal place in these conditions?

When you ski or walk in the mountains, you are not against each other. You breathe pure air. Beyond social distancing in the physical sense, I think that being at an altitude and in an exceptional natural setting does a lot of good...

Ski racing is one of your great passions and you are the President of the Savoy Committee. Can you tell us a little about it?

It's a passion that comes from my childhood. I always liked skiing even though I didn't compete myself. My children, on the other hand, took the path of the competition slopes and I got involved with them. When we can help an association like the Comité de Savoie train the champions of tomorrow, that's something we do quite naturally. It is also a way to disconnect from the business world and think about something else in a world of passion.

You have followed champions throughout their careers...

Yes, perhaps the best example is Jean-Frédéric Chapuis. I met him when I was very young at the Val Thorens Sports Club, and he began by downhill skiing before turning to ski cross with the success we know by becoming world champion, Olympic champion and winning the crystal globe of the discipline several times. He's now in his thirties, and we're starting to do some joint professional projects. It is a great source of satisfaction to be able to follow an athlete throughout his career and then participate in the great adventure of his reconversion.

In the history of skiing, are there people that made more of an impression on you than others?

Alberto Tomba, Luc Alphand who won twice at Kitzbühel on the same day, Michaël Von Grünigen, Kjetil André Aadmodt: we could mention many skiers who made history.

More recently, I think that Marcel Hirscher is essential due to the way he dominated the world of skiing for many years. Alexis Pinturault is also a very great champion and his victory in the overall World Cup standings last year came as a reward for his talent and his selflessness.

Let's go down the mountains... We were talking about it earlier, *Lodge & Spa Collection* recently opened its first hotel in plain in Tresserve: the Incomparable. Can you tell us a little bit about that?

It is first and foremost an exceptional site with a plot of 12,000 m² that overlooks Lake Bourget. I've been in front of it every day for years because I live right next door, and gradually the desire has come to revive this place that was dormant. It was a bit of a bold bet but the first year of operation is very encouraging. We have fifteen suites, a spa, a beautiful outdoor park, and a gourmet restaurant that is a great success thanks to the work of chef Antoine Cevoz-Mamy and his entire team.

Diamonds magazine introduces to its readers the different personalities that make the daily life of the *Lodge & Spa Collection* group and its establishments, this human dimension is particularly important to you...

Yes, it is very important. We have institutional directors who have remained in the group for a few years and this makes it possible to federate the teams even better. We are a small group, this allows us to manage things a little differently from the very large hotel groups and to be close to our employees on a daily basis. The user-friendly aspect is an essential element of the *Lodge & Spa Collection* Group's approach, as is the energy generated by the buildings. We did not want to make our hotels too fancy, we carry an authentic vision of luxury, intended for a family and sporty clientele.



GOITSCHEL
VAL THORENS

Val Thorens, bientôt 50 ans !

VAL THORENS, ALMOST 50 YEARS OLD!

Val Thorens, première station française à ouvrir et dernière à fermer le 8 mai, soit 169 jours pour profiter d'un domaine d'exception entre 2 000 et 3 200 mètres d'altitude et d'un programme d'événements détonants. En décembre la station nous fait vivre avec passion les grands frissons du sport autour de compétitions emblématiques comme le célèbre Trophée Andros (du 3 au 5 décembre), la Coupe du Monde de Ski Cross (10 et 11 décembre) et le Freeride World Tour Junior (19 au 20 mars). Cet hiver, plus particulièrement, le Festival Tho (du 23 au 24 mars), sera le festival électro à ne pas manquer où l'on pourra danser chaussures de ski aux pieds. Organisé dans le but de faire découvrir les 3 Vallées et de promouvoir un ski ludique et convivial, le 3 Vallées Enduro fera son retour au printemps 2022 (le 3 avril). Après la Grande Première, son événement de début de saison, Val Thorens a créé cette année « La Grande Dernière », pour clôturer l'année de ski dans une ambiance de fête. Côté domaine skiable, à l'aube de ses 50 ans, la station savoyarde est à un tournant de son histoire avec cet hiver une nouvelle liaison au départ d'Orelle. Ainsi le somptueux sommet de la Cime Caron (3 200 m) sera accessible directement depuis la Maurienne en une fulgurante ascension de 45 minutes, grâce à 2 nouvelles télécabines. On ne présente plus la philosophie Live United, chère aux val thorinois et leitmotiv pour toujours plus surprendre leurs vacanciers. Les émotions seront au rendez-vous et pour cela on peut compter sur les nombreuses activités (insolites !) de la station : patinoire, double tyrolienne au-dessus des pistes, paramoteur, luge cosmojet, afterwork givré dans un igloo, escalade sur cascade de glace, fat bike, laser game, escape game grandeur nature... Cet hiver le credo pour tout le monde c'est « un grand sourire en arrivant, un immense sourire en repartant » ! Et nul doute que l'hiver 2022/23, celui du cinquantenaire, révélera encore d'autres surprises !

Val Thorens, the first French resort to open and the last to close on 8 May, 169 days to enjoy an exceptional area between 2,000 and 3,200 metres above sea level and a programme of high-profile events. In December the resort makes us experience with passion the great thrills of the sport with emblematic competitions such as the famous Andros Trophy (from 3 to 5 December), the Ski Cross World Cup (10 and 11 December) and the Freeride World Tour Junior (19 to 20 March). This winter, in particular, the Tho Festival (from 23 to 24 March) will be the electro festival not to be missed where you can dance with your ski boots on your feet. Organised with the aim of introducing people to the 3 Valleys and promoting fun and friendly skiing, the 3 Valleys Enduro will return in spring 2022 (3 April). After the Grand Première, its start of the season, Val Thorens created this year "La Grande Dernière", to close the ski year in a festive atmosphere. As for the ski area, at the dawn of its 50th anniversary, the Savoyard resort is at a turning point in its history with a new link from Orelle this winter. The sumptuous summit of Cime Caron (3,200 m) will be accessible directly from the Maurienne in a dazzling 45-minute climb, thanks to 2 new ski lifts. We no longer need to introduce the Live United philosophy, dear to the Val Thorinois and leitmotiv to always surprise their holidaymakers. Emotions will be guaranteed and for this we can count on the many (unusual!) activities of the resort: ice rink, double zip line above the slopes, paramotor, cosmojet sled, frozen afterwork drinks in an igloo, ice climbing, fat bike, laser game, life-size escape game... This winter, the credo for everyone is "a big smile when you arrive, a huge smile when you leave"! And there is no doubt that the 2022/23 winter season, marking the fiftieth anniversary, will reveal many more surprises still!

Plus d'infos sur www.valthorens.com



Club des Sports de Courchevel

HÔTELS et RÉSIDENCES | EQUIPEMENTS PUBLICS et SPORTIFS | URBANISME | TERTIAIRE



Studio Arch partenaire du Chalet des Neiges depuis 1999.

Le Koh-I Nor à l'école vénitienne

THE KOH-I NOR AT THE VENETIAN SCHOOL

— Présider aux destinées du plus haut hôtel 5 étoiles d'Europe est une tâche qui ne pouvait être confiée à n'importe qui. Vénitien d'origine, Vito Della Libera veille sur le Koh-I Nor depuis quatre ans, apportant une chaleur humaine toute transalpine au premier hôtel de l'histoire du groupe Lodge & Spa Collection.

— Presiding over the destinies of Europe's highest 5 stars hotel is a task that could not be entrusted to just anyone. Vito Della Libera, originally from Venetia, has watched over the Koh-I Nor for four years, bringing transalpine human warmth to the first hotel in the history of the Lodge & Spa Collection group.

La vue sur le cirque blanc est incroyable et son architecture lumineuse, tout de bois et de verre, permet depuis l'intérieur de ne pas en perdre une miette : bienvenue au Koh-I Nor. En donnant à ce 5-étoiles, premier de sa collection d'hôtels, le nom d'un diamant signifiant, en persan « montagne de lumière », le groupe Lodge & Spa Collection avait vu juste : depuis 2013, les amoureux de la montagne se régalaient de ce lieu unique fondé sur une vision authentique du luxe, l'intégration à son environnement naturel, la quête du bien-être et le plaisir de partager des valeurs humaines basées sur l'hospitalité.

Its view of the White Circus is incredible and its luminous architecture, all of wood and glass, allows you to not miss a thing from inside: welcome to Koh-I Nor. When giving this 5-star establishment, the first in its collection of hotels, the name of a diamond meaning "mountain of light" in Persian, the Lodge & Spa Collection group got it just right: since 2013, mountain lovers have been delighting in this unique place, based on an authentic vision of luxury, integration into its natural environment, the quest for well-being and the pleasure of sharing human values based on hospitality.

Garant de cet état d'esprit, son directeur Vito Della Libera est attentif à ses hôtes comme à ses équipes, s'adressant à chacun avec son accent rempli du soleil d'Italie. L'esthétique des lieux, l'élégant quinquagénaire avoue de ne pas y être pour grand-chose : ce Vénitien, rompu à la belle hôtellerie de montagne depuis 33 ans, est arrivé il y a trois hivers à Val Thorens. Au Koh-I Nor, tout était en place : l'univers de ce refuge d'exception doté d'équipements haut de gamme — trois restaurants, un bar lounge, un spa de 800 m², deux piscines — où se dégage une douce harmonie entre le luxe, la gastronomie et la détente.

As a guarantor of this state of mind, its director Vito Della Libera is attentive to his guests and his teams, addressing each one with his accent filled with the Italian sun. The aesthetics of the place, the elegant fifty-year-old admits not having much to do with it: this Venetian, having worked in beautiful mountain hotels for 33 years, arrived in Val Thorens three winters ago. At Koh-I Nor, everything was in place: the universe of this exceptional refuge with top-of-the-range equipment — three restaurants, a lounge bar, an 800 m² spa, two swimming pools — where a gentle harmony emerges between luxury, gastronomy and relaxation.

La botte secrète de Vito, c'est la relation à l'autre, l'humain, l'humilité. Il la travaille au quotidien auprès de ses équipes et des clients qu'il accueille lui-même et avec qui il aime échanger. « Je suis de la vieille école et le contraire d'un directeur-bureau », confie celui qui place la barre très haut en matière de service et aime par-dessus tout « anticiper et surprendre ». Cela se sent et se voit dans la courtoisie, le sourire d'un serveur, les attentions... qui fonctionnent comme des repères. « Nos hôtes apprécient cette bienveillance, cette empathie », souligne-t-il. « Elle découle de la passion du métier où le remerciement et la reconnaissance sont de véritables combustibles », conclut le directeur dans un sourire.

Vito's secret weapon is the relationship to others, the human aspect, the humility. He works on it on a daily basis with his teams and with the clients he welcomes himself and with whom he likes to talk. "I'm old school and the opposite of an office manager," says the man who sets the bar for service very high and loves above all "to anticipate and surprise". You can feel it and see it in the courtesy, the smile of a waiter, the attentions... which function as benchmarks. "Our guests appreciate this kindness, this empathy," he emphasizes. "It stems from the passion for the profession, where thanks and recognition are real fuel," concludes the director with a smile.

Vito
DELLA LIBERA

Des mets au sommet

TOP-NOTCH DISHES

— Premier établissement de l'histoire du groupe *Lodge & Spa Collection*, le *Koh-I Nor* accorde depuis sept ans toute sa confiance à **Éric Samson**, chef visionnaire et exigeant, qui surprend avec des mets au sommet : brouillade à la truffe, ormeaux rôtis au poivre de sapin, risotto (vegan) de légumes au lait de sarrasin. Rencontre avec un ambassadeur de symphonies créatives et légères.

— The first establishment in the history of the *Lodge & Spa Collection* group, the *Koh-I Nor* has, for the past seven years, placed all its trust in **Éric Samson**, a visionary and demanding chef, who surprises with top-notch dishes: scramble with truffles, roasted abalones with fir pepper, vegetable risotto (vegan) with buckwheat milk. We sit down for a chat with an ambassador of creative and light symphonies.

D'un côté, un hôtel 5-étoiles portant le nom d'un diamant. De l'autre, un chef breton amoureux de la truffe du Périgord, joyau de la gastronomie française. Leur rencontre ? Évidente ! Pour **Éric Samson**, chef du *Koh-I Nor* (« diamant noir » en persan), chaque saison d'hiver est l'occasion de travailler la précieuse *Tuber melanosporum* – récoltée de novembre à février. En coulis ou en carpaccio, elle accompagne sa brouillade (à la truffe). Ses brisures parfument un ris de veau braisé. Au dessert ? Le chef rappelle le diamant noir dans un trompe-l'œil associant trois chocolats et un cœur truffé ! « *Je suis attaché à la truffe dont la rareté et l'expression — elle est divine crue, cuite, en sucré, en salé — expriment l'idée du luxe apportée en montagne par le groupe Lodge & Spa Collection* », explique le chef dont les dix ans passés dans le Périgord (à *L'Imaginaire*, où il décroche une étoile) ont façonné son goût et sa connaissance du produit – et son plaisir autour d'une petite truffière personnelle...

On the one hand, a 5-star hotel bearing the name of a diamond. On the other, a Breton chef in love with Périgord truffles, a jewel of French gastronomy. Their meeting? An obvious thing! For **Éric Samson**, chef of the *Koh-I Nor* ("black diamond" in Persian), each winter season is an opportunity to work with the precious *Tuber melanosporum* – harvested from November to February. As a coulis or a carpaccio, it pairs beautifully with a (truffle) scramble. The fragments flavour a braised sweetbread. For dessert? The chef pays tribute to black diamond in a trompe-l'œil combining three chocolates and a truffle heart! "I am attached to the truffle whose rarity and expression – it is divine raw, cooked, sweet or savoury – express the idea of luxury brought to the mountains by the *Lodge & Spa Collection* Group", explains the chef, whose ten years spent in the Périgord (at *L'Imaginaire*, where he won a star) shaped his taste and his knowledge of the product – and his pleasure around a small personal truffle-field...

Chez **Éric Samson**, la cuisine est toujours une fenêtre grande ouverte sur le monde. Envoûté par les épices d'Olivier Roellinger à Cancale où il a travaillé, par la sève de bouleau (française) qui lui rappelle celle d'érable (il s'était envolé au Canada pour *Relais & Château*), il en parfume la cuisine locavore du *Koh-I Nor* : « *Chaque année, on part à la recherche de petits producteurs, pisciculteurs, éleveurs de la région* », explique le chef qui, l'hiver venu, complète sa palette de produits qu'il pêche un peu plus loin...

At **Éric Samson**, the kitchen is always a window wide open to the world. Captivated by Olivier Roellinger's spices in Cancale where he worked, by the (French) birch sap which reminds him of maple (he travelled to Canada for *Relais & Château*), he perfumes the local cuisine of the *Koh-I Nor*: "Every year, we go in search of small producers, fish farmers, breeders in the region", explains the chef who, in winter, complements his range of products by going fishing a little further away...

Entre la montagne et la Bretagne dont il est originaire, la carte du *Koh-I Nor* sort des sentiers battus. Parmi ses chouchous bretons ? L'ormeau finement iodé qu'il fait rôtir avec du poivre de sapin. « *Je l'agrémenté d'un beurre d'algues. C'est très doux, très nuancé, et manger des ormeaux à Val Thorens ce n'est pas commun du tout !* », sourit **Éric Samson** qui est sans doute le seul à en proposer à 100 kilomètres à la ronde.

Between the mountains and Brittany where he is from, the *Koh-I Nor* menu goes off the beaten track. Among his Breton favourites? Finely iodized abalone, roasted with fir pepper. "I add seaweed butter to it. It's very sweet, very nuanced, and eating abalone in Val Thorens is not at all common!", smiles **Éric Samson**, who is probably the only one to offer this dish in a 100-kilometre radius.

Éric
SAMSON



Les plus hautes résidences d'Europe

THE HIGHEST RESIDENCES IN EUROPE

— Avec trois résidences de tourisme et les chalets privés du *Koh-I Nor*, la marque *Chalet des Neiges* propose des prestations de haut niveau à plus de 2300 mètres d'altitude.

— With three tourist residences and the private chalets of *Koh-I Nor*, the brand *Chalet des Neiges* offers high level services at an altitude of more than 2,300 metres.

Station historique du groupe *Lodge & Spa Collection*, Val Thorens abrite également plusieurs résidences de tourisme de standing sous sa marque *Chalet des Neiges*. Rénovée entre 2014 et 2015 et située sur les hauteurs de la station, la résidence 4 étoiles Hermine dévoile de grands appartements pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Atmosphère cosy, intérieurs chaleureux et espace bien-être avec piscine chauffée et sauna constituent les atouts majeurs de cette résidence qui permet de partir directement à l'assaut des pistes de ski. Un service de location de ski situé au cœur même de la résidence ainsi que la possibilité de se faire livrer pain et viennoiseries tous les matins complètent le service de ce lieu de standing.

The historic resort of the *Lodge & Spa Collection* group, Val Thorens also houses several luxury tourist residences under its *Chalet des Neiges* brand. Renovated between 2014 and 2015 and located in the highest part of the resort, the 4-star residence Hermine offers large apartments that can accommodate up to 12 people. Along with its cosy atmosphere, warm interiors and wellness area with a heated swimming pool and sauna, this residence also allows you to go directly to the ski slopes. There is a ski rental service located in the very heart of the residence as well as the possibility of having bread and pastries delivered every morning as part of the services of this luxurious venue.

Avec 12 appartements, une exposition idéale au soleil et un style traditionnel savoyard incomparable, la résidence 4 étoiles Plein Sud est une autre adresse idéale pour un séjour inoubliable au cœur du domaine skiable des 3 Vallées. Là encore, départ et retour vers les pistes se font directement depuis la résidence.

With 12 apartments, ideal sun exposure and an incomparable traditional Savoyard style, the 4-star Plein Sud residence is another ideal location for an unforgettable stay in the heart of the 3 Valleys ski area. Again, you can set out onto and return from the slopes directly at the residence.

Plus haute résidence 5 étoiles d'Europe, surplombant la station, la résidence *Koh-I Nor* compte 35 appartements de 2 à 8 personnes. Avec une vue incroyable sur les sommets de Tarentaise, la résidence inaugurée en 2013 fait partie intégrante du complexe « *Koh-I Nor* », qui regroupe l'hôtel également. L'accès direct aux services de l'hôtel *Koh-I Nor* permet ainsi de compléter l'offre avec son espace bien-être avec piscine chauffée, sauna, hammam et salle de fitness. Le ski-shop et le service de voiturier viennent également compléter ces prestations.

The highest 5 stars residence in Europe, overlooking the resort, the *Koh-I Nor* has 35 apartments for 2 to 8 people. With an incredible view of the summits of the Tarentaise, the residence that opened in 2013 is an integral part of the « *Koh-I Nor* » complex which also includes the hotel. The hotel *Koh-I Nor* offers direct access to services, which will complete the offer with its wellness area with a heated swimming pool, sauna, hammam and fitness room. The ski shop and valet service round off the services.

Dotés d'un emplacement hors du commun, les 3 chalets privés du *Koh-I Nor* dévoilent chacun plus de 300 m² de luxe authentique. Matériaux nobles et naturels, décoration ethnique chic très réussie, cheminée et raffinement de tous les instants composent ces écrins de toute beauté, mélanges d'éclat et de pureté. Pour des vacances d'exception et des services sur mesure.

With an exceptional location, the 3 private chalets of *Koh-I Nor* each offer more than 300 m² of authentic luxury. Using noble and natural materials, well applied chic ethnic decoration, a fireplace and refinement at all times are what define these beautiful showcases, which blends glamour and purity. For exceptional holidays and tailor-made services.

Les Arcs, un hiver show devant

LES ARCS, LET'S THE SHOW BEGIN THIS WINTER!

De la Première Montée, qui lancera le départ de la saison autour d'une montée conviviale en ski de randonnée le 4 décembre à la Freeride Week (du 15 au 30 janvier 2022) en passant par le Les Arcs Launchpad, épreuve de la Coupe d'Europe de ski freestyle (du 04 au 7 janvier 2022) : les événements sportifs ne manqueront pas pour célébrer le retour aux plaisirs de la neige ! Côté culturel, le traditionnel Les Arcs Film Festival ouvrira comme d'habitude la saison du 11 au 18 décembre, avant de laisser l'Electronic Peak, festival de musique électronique, ambiancer les sommets du 14 au 18 mars ! Organisé sous le signe du bien-être et avec la volonté de replacer la nature au centre de nos préoccupations, le Feel Good Village viendra, de son côté, clore la saison événementielle en rappelant que la station est une destination résolument responsable. Du côté des pistes, l'événement de l'hiver est sans aucun doute la mise en place de la tyrolienne qui permettra de rejoindre la gare d'arrivée du Varet à Arc 2000 en survolant la piste olympique de KL à une vitesse vertigineuse. Le panorama de Carreley, nouveau spot instagrammable de la station avec ses lettres géantes des Arcs et sa balançoire offrant une vue imprenable sur le Mont-Blanc, devrait également s'imposer comme l'une des étapes incontournables de la saison. Du côté de la gare d'arrivée de la nouvelle télécabine de Vallandry comme des gares de départ et d'arrivée du téléphérique de l'Aiguille Rouge, un Muséum des Animaux de Montagne et un parcours pédagogique autour de la biodiversité en haute montagne invitent respectivement les skieurs à s'intéresser à la richesse de notre environnement d'altitude et à son respect.

From the Première Montée, which will launch the start of the season around a friendly ski touring climb on 4 December to the Freeride Week (from 15 to 30 January 2022) via the Les Arcs Launchpad, European Freestyle Ski Cup event (from 4 to 7 January 2022): sporting events will be there to celebrate the return to the pleasures of the snow! On the cultural side, the traditional Les Arcs Film Festival will open the season as usual from 11 to 18 December, before letting the Electronic Peak, an electronic music festival, heat up the atmosphere on the summits from 14 to 18 March! Organised under the banner of well-being and with the intention of putting nature at the heart of our concerns, the Feel Good Village will, for its part, close the event season by recalling that the station is a resolutely responsible destination. On the slopes side, the big event this winter is undoubtedly the implementation of the zip line that will allow to reach the Varet finish station in Arc 2000 by flying over the KL Olympic track at a dizzying speed. The panorama of Carreley, the resort's new instagrammable spot with its giant letters of Les Arcs and its swing offering a breath-taking view of Mont-Blanc, should also be one of the essential calling points of the season. Next to the arrival station of the new Vallandry ski lift as well as the departure and arrival stations of the Aiguille Rouge cable car, a Museum of Mountain Animals and an educational trail on the theme of biodiversity in high mountains respectively invite skiers to take an interest in the richness of our altitude environment and respecting it.

Plus d'infos sur www.lesarcs.com



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

ESF
 ARC 1950 - 2000

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


LES ARCS
 Paradiski



Les Arcs, destination responsable

— **Élément incontournable de l'identité de la station, inscrit dans son ADN, le respect de l'environnement est une préoccupation de chaque instant depuis la création des Arcs en 1968. Seule destination montagne accessible en 100% piéton, la destination imagine sans cesse de nouvelles pratiques et de nouvelles actions en faveur de l'environnement, s'engageant notamment vers une démarche zéro plastique.**

Pensée dès sa conception comme une destination mettant l'accent sur la nature et son accessibilité, la station des Arcs a toujours fait preuve d'esprit pionnier en matière environnementale. Pour preuve, l'inscription de l'architecture dans la pente et la concentration des bâtiments, afin de les intégrer à l'environnement et de laisser sa pleine place à la nature selon l'idée fondatrice de Charlotte Perriand, architecte écologiste avant l'heure et figure de proue de la création de la station. Avec ses villages entièrement piétons, la station des Arcs a également innové dès 1989 en se dotant d'un funiculaire électrique, reliant la gare internationale de Bourg-Saint-Maurice au village d'Arc 1600. On peut donc rallier les pistes depuis Londres, Bruxelles ou Amsterdam uniquement par le rail, le moyen de transport le plus écocitoyen qui existe. Là où un trajet entre Paris et Les Arcs en train puis funiculaire génère une émission de 3 kilos de CO₂, les mêmes trajets effectués en avion ou en voiture représentent respectivement des émissions de 161 et 114 kilos de CO₂.

Si la dimension environnementale a donc toujours été au cœur des préoccupations des Arcs, la station a décidé ces dernières années d'intensifier encore ses efforts. Depuis 2018, elle a notamment entamé une démarche « zéro plastique », et a fédéré nombre de ses acteurs essentiels (hôteliers, restaurateurs, commerçants...) autour de cet objectif ambitieux. Action forte menée cet hiver, la

campagne #Boirelocal est née d'une réflexion autour du nombre de bouteilles de plastique consommées sur le territoire. « Nous avons calculé que ce chiffre devait être autour du million de bouteilles plastiques chaque année. Ce constat nous a alertés sur une incohérence fondamentale puisque nous disposons aux Arcs d'une eau de source potable d'excellente qualité, captée localement à 2000 mètres d'altitude : l'eau du robinet », explique Marion Grognet, directrice marketing des Arcs. Ainsi est née l'idée de valoriser l'eau des Arcs, qui a un atout majeur : sa proximité ! Une bouteille en plastique parcourant à minima 300 kilomètres pour venir jusqu'en station, le calcul de l'impact environnemental du million de bouteilles plastiques rejeté annuellement donne clairement des sueurs froides.

En complément de la campagne de sensibilisation qui sera déclinée sur différents supports dans la station, l'Office de Tourisme a produit des gourdes logotées, bel objet incitatif qui sera en vente dans différents commerces de la station.

Avec un format 500ml idéal pour tenir toute la journée, elle gardera aussi bien au froid qu'au chaud les boissons des visiteurs des Arcs. Son design épuré et réussi leur permettra également de ramener un peu de l'esprit de la station à leur retour en utilisant leur gourde au bureau.

Des fontaines seront également installées sur le domaine skiable pour recharger sa

gourde et dans les villages pour inviter les vacanciers à adopter ce geste éco-citoyen.

Indissociable de l'identité même de la station, l'engagement écoresponsable est donc plus intense que jamais aux Arcs. Cette démarche est d'autant plus forte que la conscience environnementale est une affaire collective, mobilisant toutes les énergies. Dès 2012, un Observatoire de l'environnement avait ainsi été créé par le domaine skiable et la dernière saison a vu la naissance du « Collectif Les Arcs », un appel à contributions en faveur du respect de la nature qui a recueilli près de 400 réponses individuelles.

Lorsque des travaux ou des aménagements sont prévus sur le domaine skiable, les équipes du Parc National de la Vanoise et de la Réserve Naturelle des Hauts de Villaroger y sont régulièrement associées.

Quelles que soient les démarches entreprises par le domaine skiable, les équipes du Parc National de la Vanoise et de la réserve naturelle des Hauts de Villaroger sont toujours partie prenante. Les saisonniers et habitants participent, eux, chaque printemps à des opérations de ramassage des déchets sur les pistes et les sentiers de la station.

Le respect de l'environnement est le combat et la responsabilité de tous.

Plus d'infos sur lesarcs.com





LES ARCS, A SUSTAINABLE DESTINATION

— An essential element of the resort's identity, inscribed in its DNA, respect for the environment has been a constant concern since the creation of Les Arcs in 1968. As the only 100% pedestrian mountain destination, the resort is constantly imagining new practices and new actions in favour of the environment, in particular committing to a zero-plastic approach.

Designed as a destination emphasizing nature and its accessibility, the Les Arcs resort has always shown a pioneering spirit in environmental matters. Proof of this is the inscription of the architecture in the slope and the concentration of the buildings, in order to integrate them into the environment and to let nature shine, in keeping with the founding idea of Charlotte Perriand, an ecological architect before her time and figurehead of the creation of the station. With its entirely pedestrian villages, the station of Les Arcs also innovated in 1989 by equipping itself with an electric funicular, connecting the international station of Bourg-Saint-Maurice to the village of Arc 1600. This means you can join the slopes from London, Brussels or Amsterdam entirely by rail, the most eco-friendly means of transportation that exists. Whereas a journey between Paris and Les Arcs by train and then funicular generates an emission of 3 kilos of CO₂, the same journeys made by plane or car represent respectively emissions of 161 and 114 kilos of CO₂.

While the environmental dimension has therefore always been at the heart of Les Arcs's concerns, the resort has decided to further intensify its efforts in recent years. Since 2018, it has in particular initiated a "zero plastic" approach and has brought together many of its key players (hoteliers, restaurateurs, shopkeepers,

etc.) around this ambitious goal. A strong action taken this winter, the #Boire local campaign was born from a reflection on the number of plastic bottles consumed in the region. "We calculated that this figure must be around one million plastic bottles each year. This observation has alerted us to a fundamental inconsistency since we have excellent quality drinking spring water in Les Arcs, collected locally at an altitude of 2,000 metres: tap water", explains Marion Grognet, the marketing director of Les Arcs. Thus was born the idea of highlighting the water of Les Arcs, which has one major advantage: its proximity! With a plastic bottle traveling a minimum of 300 kilometres to reach a resort, calculating the environmental impact of the million plastic bottles thrown away annually clearly gives us cold sweats.

In addition to the awareness campaign that will be available via various media throughout the resort, the Tourist Office has produced logo water bottles, a beautiful incentive that will be on sale in various shops in the resort.

With a 500 ml format, ideal for a day-long supply, it will keep visitors' drinks in Les Arcs both cold and hot. Its sleek and successful design will also allow them to take some of the resort spirit back home with them when they use their water bottle at the office.

Fountains will also be installed in the ski area to fill up your water bottle and in the villages to invite holidaymakers to adopt this eco-friendly gesture.

Inseparable from the very identity of the resort, the eco-responsible commitment is more intense than ever in Les Arcs. This approach is even stronger as environmental awareness is a collective affair, mobilizing all energies. In 2012, an Environmental Observatory had been created by the ski area and the last season saw the birth of the "Les Arcs Collective", a call for contributions in favour of respect for nature which received nearly 400 individual responses.

When work or improvements are planned in the ski area, the teams from the Vanoise National Park and the Hauts de Villaroger Nature Reserve are regularly involved.

Whatever steps are taken by the managers of the resort, the teams from the Vanoise National Park and the Hauts de Villaroger nature reserve are always involved. Seasonal workers and residents take part in waste collection operations each spring on the slopes and trails of the resort.

Respect for the environment is everyone's struggle and responsibility.

More information at lesarcs.com



TEC-HOTEL

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



SIEGE SOCIAL : ZAC les Barillettes - 111, route de la Féclaz - CS 077 - 73230 SAINT ALBAN LEYSSE - Tel. 04 79 72 74 60
LYON : Parc Salengro - Rue de la Perlerie - 69120 VAULX EN VELIN - Tel. 04 72 83 04 04

L'esprit de famille au cœur du Taj-I Mah

**BÉRENGÈRE SICARD, FAMILY SPIRIT
AT THE HEART OF THE TAJ-I MAH**

Avec son implantation en front de neige de la station Arc 2000, sa vue panoramique à 360°, son confort absolu, le *Taj-I Mah* fait partie des adresses que l'on garde précieusement, une fois découvertes. Sa directrice, Bérengère Sicard explique pourquoi ce refuge d'exception a la capacité de faire battre le cœur – des petits et grands.

En arrivant à Arc 2000 lorsqu'elle a pris ses fonctions au sein du groupe *Lodge & Spa Collection*, Bérengère Sicard a rapidement compris pourquoi on comparait le *Taj-I Mah* à une « perle au milieu des pistes ». « Il suffit de longer la grande place olympique, de s'approcher au plus près du domaine skiable, et d'ouvrir les yeux ! Face à vous, une élégante bâtisse à l'architecture de bois s'élève en front de neige et ne laisse apparaître plus que la montagne », raconte celle qui depuis quelques mois, est aux commandes de l'établissement. Son intérieur ? Aussi précieux, mais surtout pas clinquant : « C'est l'esprit d'un luxe serein, discret, qui se situe dans le confort, les chambres spacieuses, un restaurant gastronomique, et le service attentionné prodigué par le personnel », apprécie-t-elle.

Tout imprégnée de ses vingt années dans les Relais & Châteaux (alongside the Pourcel Brothers, Anne-Sophie Pic...), au Grand Hôtel de Brides-les-Bains, aux États-Unis également, Bérengère Sicard fait « de l'accueil chaleureux, du respect de la clientèle et de l'environnement » sa philosophie et sa priorité ! Des valeurs qu'elle partage avec le groupe et qui la conduisent à creuser l'identité du *Taj-I Mah*, premier hôtel 5-étoiles érigé dans la station familiale. Les enfants d'abord ? « Exactement, » dit-elle en indiquant, « le club Piou et l'ESF situés face au *Taj-I Mah*. Notre ski shop permet aux parents de déposer, la veille, le matériel des enfants, acheminé directement sur les pistes. Le jour J, les professeurs viennent chercher les enfants, les parents peuvent les regarder depuis la terrasse ou partir skier ». Les activités motoneige et pistes de luge sont à deux pas. Après « l'effort », le (gros) réconfort : le *Taj-I Mah* offre des jeux de société, des peluches, un goûter « retour de pistes » à base de crêpes et gaufres « maison ». Et (entre nous) un spa de 400 m²...

With its location on the snow front of the Arc 2000 resort, its 360° panoramic view, and its high level of comfort, the *Taj-I Mah* is one of the addresses that you come to treasure, once you have discovered it. Its director, Bérengère Sicard, explains why this exceptional refuge has the capacity to make your heart beat faster – young and old alike.

When Bérengère Sicard arrived at Arc 2000 after joining the *Lodge & Spa Collection* Group, she quickly understood why the *Taj-I Mah* was compared to a “pearl in the middle of the slopes”. “Just walk along the main Olympic square, get as close as you can to the ski area, and open your eyes! In front of you, an elegant building with wood architecture rises on the snow front and all you can see is the mountain”, says the lady who has been in control of the establishment for a few months. What lies inside? Also precious, but above all not flashy: “It is the discreet spirit of a serene luxury, which resides in the comfort, the spacious rooms, a gourmet restaurant, and the attentive service provided by the staff”, she appreciates.

Imbued with her twenty years in the Relais & Châteaux (alongside the Pourcel Brothers, Anne-Sophie Pic, etc.), at the Grand Hotel in Brides-les-Bains, as well as in the USA, Bérengère Sicard makes “warm welcome, respect for customers and the environment” her philosophy and her priority! Values that she shares with the Group and that lead her to deepen the identity of the *Taj-I Mah*, the first 5-star hotel built in the family resort. Children first? “Exactly,” she said, indicating the Piou Club and the ESF located opposite the *Taj-I Mah*. “Our ski shop allows parents to drop off the children's equipment the day before, have it delivered directly to the slopes. On the big day, teachers come to pick up the children, parents can watch them from the terrace or go skiing”. Snowmobiling activities and toboggan runs are just a stone's throw away. After the “effort”, comes the (big) comfort: the *Taj-I Mah* contains board games, plush toys, a “return from the pistes” snack based on pancakes and homemade waffles. And (between us) a 400 m² spa...

Bérengère SICARD



Simon QUILLIVIC

Les monts et merveilles au Taj-I Mah

THE MOUNTAINS AND WONDERS AT THE TAJ-I MAH

— La montagne, ça creuse et dans ce joli creux, Simon Quillivic, chef du restaurant gastronomique du *Taj-I Mah*, a glissé monts et merveilles : une cuisine gourmande, précise, raffinée, entre trouvailles sur les terres d'ici et (d'autres) pêchées dans son océan.

Son étincelle à lui ? Du homard et des Saint-Jacques ! « *Le homard pour son goût, sa tête, ses bisques, son fumet, et son corail : c'est un produit noble, je le sers blanchi et décortiqué, avec un beurre moussieux aux algues pour révéler encore plus le côté iodé* », confie Simon Quillivic qui voue la même admiration pour la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) qu'il adore à l'unilatérale, snackée d'un côté, crue de l'autre. « *On en a chaque semaine : elles arrivent, on les ouvre, elles sont proposées au restaurant le soir même !* »

Pas banal en montagne, et encore mieux lorsque la mer ou l'océan sont cuisinés par un chef breton ! Ainsi va Simon Quillivic, 29 ans, discret, curieux, gourmand de la vie, comme le prouve son parcours qui le pousse de son Finistère natal jusqu'à Paris chez Yves Camdeborde, en montagne à *L'Annapurna* chez Lionel Burdin, puis en Asie et en Australie. Lorsque le groupe *Lodge & Spa Collection* lui propose de rejoindre la brigade du *Taj-I Mah*, il fonce, et lorsque c'est à lui de la diriger (à la suite du départ du chef Damien Ruffier pour le *Daria-I Nor*), Simon dit oui, mais un petit oui, comme si c'était un petit peu tôt, un petit peu trop. La mission ? Évidemment validée par ce discret bouillonnant d'idées qui, s'investissant à fond, crée de l'émotion autour de sa selle d'agneau en deux cuissons, le mignon cuit à basse température, au beurre, fumé au moment ; la panoufle, confite au sapin... Sa cuisine gourmande s'enracine avec ces escargots du pays, qu'il travaille en cromesquis et escorte d'un velours de chapelure verte et d'un velouté de cèpes rôtis. En dessert, il convoque, avec son chef pâtissier, une IGP Savoie : la poire Conférence, pochée et servie avec une glace au miel récolté aux Arcs.

Autre plaisir et autre manière de fondre : goûter au Bistrot du *Taj-I Mah* auquel le jeune chef a donné une nouvelle flamme autour d'une carte pleine de peps : viandes braisées au feu de bois, mais aussi poulpes et homard grillés eux aussi au Jospier. Beau voyage...

— The mountain opens the appetite, and in this pretty hollow, Simon Quillivic, chef of the gourmet restaurant of the *Taj-I Mah*, has introduced mountains and wonders: a gourmet, precise, refined cuisine, among finds of local and far off lands, fished from his ocean.

His own favourites? Lobster and scallops! "Lobster for its taste, its head, its bisques, its aroma, and its coral: it is a noble product, I serve it blanched and peeled, with a foamy seaweed butter to reveal the iodized side even more", confides Simon Quillivic, who has the same admiration for the scallop (*Pecten maximus*) which he adores unilaterally, seared on one side, raw on the other. "We have them every week: they arrive, we open them, and we serve in the restaurant the same evening!"

Not common in the mountains, and even better when the sea or ocean produce is cooked by a Breton chef! This is Simon Quillivic, 29, discreet, curious, with a thirst for life, as evidenced by his journey, which took him from his native Finistère to Paris with Yves Camdeborde, via the mountains at *L'Annapurna* with Lionel Burdin, then on to Asia and Australia. When the *Lodge & Spa Collection* Group offered him to join the *Taj-I Mah* brigade, he dove right in, and when it became up to him to lead (following the departure of chef Damien Ruffier for *Daria-I Nor*), Simon said yes, but a small yes, as if it was a little early, a little too much. The mission? Obviously validated by this discreet bubbling of ideas which, investing fully, creates emotion around his twice-cooked saddle of lamb, the slow-cooked mignon in butter, then smoked just before being served; skirt flap, confit with fir ... His gourmet cuisine takes root with these local snails, which he works into a cromesquis and escorts with a velvet of green breadcrumbs and a velouté of roasted porcini mushrooms. For dessert, together with his pastry chef, he summons a Savoie IGP: Conference pear, poached and served with ice cream made from honey harvested in Les Arcs.

Another pleasure and another way to melt: have a snack at the Bistrot du *Taj-I Mah*, to which the young chef has given a new flame around a menu full of energy: meats braised over a wood fire, but also grilled octopus and lobster, also cooked in Jospier. Enjoy your trip...



Les délices de l'Atelier

THE DELIGHTS OF L'ATELIER



— Cuisine ouverte façon « show cooking » et sublime terrasse accessible skis aux pieds, le restaurant *L'Atelier* permet de profiter du cadre d'exception de l'hôtel *Taj-I Mah*, seul 5 étoiles des Arcs, dans une atmosphère résolument conviviale et familiale.

Décor moderne et chaleureux, influences tibétaines, spectacle en cuisine et immense terrasse ensoleillée au milieu des sommets de Haute-Tarentaise : *L'Atelier* est le lieu idéal pour découvrir l'art de vivre singulier de l'hôtel *Taj-I Mah* en famille ou entre amis. Le midi, il suffit de se laisser glisser depuis les pistes d'Arc 2000 afin de rejoindre sa belle terrasse baignée de soleil, où les cuisiniers préparent en plein air de délicieuses grillades sous l'œil complice de l'Aiguille Rouge et du Mont-Blanc. La vue sur le domaine skiable est imprenable tout en offrant un cadre abrité afin de profiter au mieux de son repas en altitude. Épaule de cochon, double entrecôte de bœuf ou gratin de coquillettes à la truffe : les propositions culinaires invitent tout naturellement à la convivialité. Si le design intérieur du restaurant nous fait voyager jusqu'au Tibet, les produits de notre terroir savoyard sont parfaitement mis en valeur avec des spécialités locales pleines de saveurs et une sélection de fromages du plus bel effet. *L'Atelier* étant avant tout un restaurant familial, l'établissement attache tout autant d'importance à l'accueil et au bien-être des enfants qu'à celui de leurs parents. Des repas ont ainsi été spécialement conçus pour les plus jeunes, avec des produits soigneusement choisis, afin que leurs besoins spécifiques soient respectés et qu'ils puissent faire le plein d'énergie pour repartir à l'assaut des pistes de ski. Le midi comme le soir, *L'Atelier* vaut incontestablement le détour pour apprécier l'ambiance authentique et exclusive de l'hôtel *Taj-I Mah*.

— *L'Atelier* restaurant, with its open “show cooking” kitchen and a sublime terrace that is accessible on skis, allows you to enjoy the exceptional setting of the *Taj-I Mah* hotel, the only 5-star hotel in Les Arcs, in a resolutely friendly and family atmosphere.

With its modern and warm decor, Tibetan influences, cooking show and huge sunny terrace in the middle of the Haute-Tarentaise summits: the *Atelier* is the ideal place to discover the unique art of living of the *Taj-I Mah* hotel with family or friends. At noon, you just have to let yourself slide from the slopes of Arc 2000 to reach its beautiful sun-drenched terrace, where cooks prepare delicious grills in the open air under the friendly gaze of the Aiguille Rouge and Mont-Blanc. The view of the ski area is breath-taking while offering a sheltered setting to make the most of your meal at altitude. Pork shoulder, double rib steak or pasta and truffle gratin: the culinary offerings naturally lend themselves to conviviality. Whilst the interior design of the restaurant makes us travel to Tibet, the produce of our Savoyard area are perfectly highlighted with flavoursome local specialities and a wonderful selection of cheeses. Since *L'Atelier* is primarily a family restaurant, the establishment places as much importance on the welcome and well-being of children as to that of their parents. Meals have been specially designed for the youngest members of the family, with carefully chosen ingredients, so that their specific needs are respected and they can fill up with energy to go back on the assault of the ski slopes. For lunch and dinner, the *Atelier* is definitely worth a visit to appreciate the authentic and exclusive atmosphere of the *Taj-I Mah* Hotel.

Alpe d'Huez, une montagne d'émotions

ALPE D'HUEZ, A MOUNTAIN OF EMOTIONS



Faire le plein de vitamine D n'a jamais été autant conseillé et l'un des meilleurs moyens pour ce faire est tout simplement de prendre la direction celle qu'on surnomme l'Île au Soleil ! Cet hiver, l'Alpe d'Huez déroule son tapis blanc pour faire profiter aux skieurs et à tous les amateurs de glisse de ses 250 km de pistes, réparties entre l'Alpe d'Huez, Huez, Auris, Oz-en-Oisans, Vaujany et Villard Reculas. Sa piste légendaire, Sarenne compte parmi les plus longues au monde, de quoi se déconnecter ski aux pieds pendant 16 km d'un magnifique toboggan de neige au milieu d'un cadre puissant et minéral. Parmi la multitude d'activités déjà proposées — ski de randonnée, luge, raquette, ski de fond, construction d'igloo, biathlon..., une nouveauté viendra satisfaire tous ceux qui aiment prendre de la hauteur : une grande roue de 40 mètres installée dans le quartier des Bergers surplombe la station et offre ainsi une vue à 360°, des sommets des Grandes Rousses au massif des Écrins ! Côté compétition, celle qui donne des sueurs aux plus grands cyclistes mondiaux lors de la mythique étape du Tour de France renoue cette année avec les Coupes du Monde et le ski freestyle. Ainsi la station d'Ophélie David, légende du ski cross, accueillera Perrine Laffont et les meilleurs skieurs de bosses au monde pour deux courses du circuit mondial, programmées au mois de décembre (les 17 et 18). Après deux années d'absence, Tomorrowland, le rassemblement magique des People of Tomorrow, alliant le ski, la glisse et le meilleur de la musique électronique, signera son retour en altitude du 19 au 26 mars ! Avec le Festival International du film de Comédie (du 17 au 23 janvier) ou la Sarenne Snowbike (le 23 avril) : culture et sensations fortes seront également au rendez-vous d'un hiver qui s'annonce grandiose dans le massif des Grandes Rousses !

Filling up on vitamin D has never been more recommended and one of the best ways to do this is simply to head for the so-called "Island under the sun"! This winter, Alpe d'Huez is rolling out its white carpet to make skiers and all snow lovers enjoy its 250 km of slopes, spread between Alpe d'Huez, Huez, Auris, Oz-en-Oisans, Vaujany and Villard Reculas. Its legendary slope, Sarenne is one of the longest in the world, enough to let you get away from it all with your skis on your feet for 16 km of a magnificent snow slide in the middle of a powerful and majestic setting. Among the many activities already on offer—ski touring, tobogganing, snowshoeing, cross-country skiing, igloo building, biathlon, to name but a few, a novelty will satisfy all those who like to gain height: a 40-metre big wheel installed in the Bergers district overlooks the resort and offers a 360° view: from the summits of the Grandes Rousses to the Ecrins massif! On the competition side, the one that makes the world's greatest cyclists break a sweat during the mythical stage of the Tour de France is back this year with the World Cups and freestyle skiing. Thus the ski cross legend Ophélie David will welcome Perrine Laffont and the best mogul skiers in the world for two world circuit races, scheduled for December (17 and 18). After two years of absence, Tomorrowland, the magical gathering of the People of Tomorrow, combining skiing, sliding and the best of electronic music, will be back in altitude from 19th to 26th March! With the International Comedy Film Festival (from 17th to 23rd January) or the Sarenne Snowbike (on 23rd April): culture and thrills will also be there for a winter that promises to be grandiose in the Grandes Rousses massif!

Plus d'infos sur www.valthorens.com



PRESTIGE
DECORATION

BY GROUPE PRESTIGE

89 ROUTE DU COULET, 38750 ALPE D'HUEZ

WWW.PRESTIGE-DECORATIONS.FR

04.58.47.90.92





Tomorrowland, de retour dans la montagne de demain

— Après deux ans d'interruption pour cause de pandémie de Covid-19, Tomorrowland revient cet hiver à l'Alpe d'Huez, du 22 au 26 mars. Martin Solveig, Armin van Buuren, Ofenbach, Kungs – et bien d'autres artistes de renom – viendront enflammer les 18 000 festivaliers réunis au cœur du massif des Grandes Rousses. Show devant !

Il a fallu seulement quelques heures pour que les 18 000 précieux sésames trouvent preneurs. Après une première édition très réussie en 2019 et deux ans d'une attente interminable, la vague Tomorrow Land s'apprête à déferler à nouveau sur l'Oisans... L'attente était immense ! Durant les 15 dernières années et depuis sa première édition en 2005 à Boom en Belgique, Tomorrowland est devenu l'un des festivals musicaux les plus populaires au monde, rassemblant les DJ's les plus prestigieux et des centaines de milliers de « people of tomorrow » venus des quatre coins de la planète. Choisie pour accueillir le tout premier « Tomorrowland Winter » de l'histoire à l'issue d'un long processus de sélection, l'Alpe d'Huez avait frappé un grand coup en 2019 avec une première édition très réussie, faisant basculer la station dans une autre dimension.

« Nous sommes très heureux de pouvoir accueillir à nouveau le festival », confient les responsables de l'Alpe d'Huez. Le come-back du festival reprendra évidemment les ingrédients qui ont fait son succès en 2019, mais cette édition 2022 réserve également de belles surprises, comme l'installation d'une scène au sommet du Pic Blanc, à 3300 mètres d'altitude. Connaissant l'art de la scénographie et le sens du show des organisateurs, on a hâte de découvrir les décors de ce nouveau Tomorrowland Winter, qui s'annoncent encore grandioses ! Si le « plus

gros événement jamais organisé dans une station de ski » a dû réduire sa jauge de 4000 personnes en raison de mesures sanitaires strictes, le format reste complètement inchangé et l'esprit de fête propre au festival va bien reprendre le contrôle des sommets du massif des Grandes Rousses. « Tomorrowland est plus qu'un festival, c'est un véritable univers », fait remarquer avec beaucoup d'enthousiasme le directeur de l'Office de tourisme de la station, François Badjily.

Décalé, onirique et électrisant, le phénomène Tomorrowland avait permis à l'Alpe d'Huez d'attirer des publics venus des quatre coins du globe en 2019, faisant découvrir la station dans des horizons complètement nouveaux. « Nous nous sommes retrouvés programmés par des tour-opérateurs basés en Chine ou en Israël. L'impact et la notoriété du festival sont comparables au Tour de France, il s'agit d'une marque mondiale », apprécie François Badjily au sujet d'un événement qui a aussi très largement séduit par son ambiance bon enfant. Aucune trace des casseurs et trouble-fête annoncés par les esprits chagrins en 2019, mais des people of tomorrow dégoulinés, souriants et tout simplement heureux de danser au milieu des sommets au rythme du son incomparable du plus hype des festivals. Tomorrowland Winter is back ! Pour notre plus grand bonheur.

Plus d'infos sur tomorrowland.com et alpedhuez.com



TOMORROWLAND, BACK ON THE MOUNTAIN OF TOMORROW

— After two years of disruption due to the Covid-19 pandemic, Tomorrowland is back this winter in Alpe d’Huez from March 22 to 26. Martin Solveig, Armin van Buuren, Ofenbach, Kungs – and many other renowned artists – will come to excite the 18,000 festival-goers gathered in the heart of the Grands Rousses massif. On with the show!

It took only a few hours for the 18,000 precious passes to sell out. After a very successful first edition in 2019 and two years of interminable waiting, the Tomorrow Land wave is about to break again on the Oisans... The wait was immense! For the past 15 years and since its first edition in 2005 in Boom in Belgium, Tomorrowland has become one of the most popular music festivals in the world, bringing together the most prestigious DJs and hundreds of thousands of “people of tomorrow” from all over the world. Chosen to host the very first “Tomorrowland Winter” in history after a long selection process, the Alpe d’Huez hit hard in 2019 with a very successful first edition, sending the resort into another dimension.

“We are very happy to be able to welcome the festival once again,” said officials of Alpe d’Huez. The comeback of the festival will of course use the ingredients that made it successful in 2019, but this 2022 edition also holds some nice surprises, such as the installation of a stage at the top of the Pic Blanc – 3,300 meters above sea level. Knowing the quality of the organizers’ staging and showmanship, we look forward to discovering the sets of this new Tomorrowland Winter, which are again grandiose! Although the “biggest event ever held in a ski resort” had

to reduce its size by 4,000 people due to strict sanitary measures, the format remains completely unchanged and the party atmosphere of the festival will once again take control of the summits of the Grands Rousses massif. “Tomorrowland is more than a festival, it’s a real world apart”, notes with great enthusiasm the director of the Tourist Office of the resort, François Badjily.

Offbeat, dreamlike and electrifying, the Tomorrowland phenomenon allowed Alpe d’Huez to attract audiences from all over the world in 2019, offering the resort completely new horizons. “We found ourselves on the programmes of tour operators based in China or Israel. The impact and the notoriety of the festival are comparable to the Tour de France, it is a world brand”, explains François Badjily about an event that has also very widely won people over due to its good atmosphere. No trace of the breakers and troublemakers announced by the pessimists in 2019, there were only the people of tomorrow dressed up, smiling and simply happy to dance in the middle of the peaks to the rhythm of the incomparable sound of the most hip of festivals. Tomorrowland Winter is back! Much to our delight.

More information at tomorrowland.com et alpedhuez.com





Ugo
JOUBERT

Le slow living exceptionnel du Daria-I Nor

THE EXCEPTIONAL SLOW LIVING OF THE DARIA-I NOR

Pour les esthètes, le groupe *Lodge & Spa Collection* a créé le *Daria-I Nor*, un hôtel 5 étoiles paisible et lumineux. Son esprit slow living et son engagement dans la station iséroise, emmenés par son directeur Ugo Joubert, fait des émules auprès d'une clientèle historique avide de douceur et de renouveau.

Arrivé fin 2019 à l'Alpe d'Huez, un an après l'ouverture du *Daria-I Nor*, Ugo Joubert, qui avait pourtant vu et dirigé de très belles réalisations alliant golf et gastronomie, en France, en Corse et au Moyen-Orient, a été médusé par le lieu : « *Son espace élégant et intime, son style « moderne revisité », à la fois cocooning et lumineux avec ses 46 chambres toutes ultraspacieuses, dotées de dressing et de balcon privé avec vue sur les massifs montagneux, ses prestations soignées dans le menu détail allant jusqu'à une cave à cigares et une cave à vins recelant quelques 400 trésors (avec des cuvées allant de 1947 à 2018) : le Daria-I Nor s'inscrit dans la tradition montagnarde tout en préservant les vrais codes de l'hôtellerie 5-étoiles* », insiste son directeur, féru d'art de vivre et fin connaisseur.

Des codes poussés « au plus loin » selon Ugo Joubert et qui signent l'originalité de l'hôtel huizat comme le prouve le spa de 800 m² avec une piscine XXL et, chose unique, un mur de sel rose de l'Himalaya — bienfaisant pour le corps et l'esprit. Originalité aussi avec le goût des circuits courts cultivé par son restaurant, *L'Améthyste*. La proximité avec la montagne et la nature voisine est en effet au cœur de la philosophie du *Daria-I Nor*. « *Nous souhaitons développer notre démarche écoresponsable pour nous rapprocher de l'écolabel* », poursuit le directeur.

Lors de son arrivée, une autre chose l'avait séduit : « *Le Daria-I Nor est la figure de proue du quartier de l'Écluse, en plein développement. Nous pensons d'ailleurs favoriser des navettes pour aller chercher nos clients potentiels résidant sur la station. Notre hôtel 5-étoiles est le grand précurseur de cette dynamique, de ce quartier, dans une station en plein essor* », précise-t-il. Avant d'ajouter : « *Notre objectif est de faire du Daria-I Nor un lieu de vie pour tous les résidents de l'Alpe d'Huez, avec le spa, le restaurant L'Améthyste : on est ici dans l'exception qui n'existe pas à l'Alpe d'Huez.* »

For aesthetes, the *Lodge & Spa Collection* group has created the *Daria-I Nor*, a peaceful and bright 5-star hotel. Its slow living spirit and its commitment to the Isère resort, led by its director Ugo Joubert, is being emulated by a historical clientele, eager for gentleness and renewal.

Arrived at the end of 2019 at Alpe d'Huez, one year after the opening of *Daria-I Nor*, Ugo Joubert, who has nevertheless seen and directed very beautiful achievements combining golf and gastronomy, in France, Corsica and the Middle-East, was mesmerized by the place: “*Its elegant and intimate space, its “modern revisited” style, both cozy and bright with its 46 ultra-spacious rooms, equipped with walk-in closets and private balconies with views of the mountain ranges, its meticulous services down to the smallest detail, from a cigar cellar to a wine cellar containing some 400 treasures (with vintages ranging from 1947 to 2018): the Daria-I Nor is part of the mountain tradition while preserving the true codes of 5-star hotels*”, insists its director, keen on the art of living and a connoisseur.

Codes pushed “to the farthest” according to Ugo Joubert and which signify the originality of the huizat hotel as evidenced by the 800 m² spa with an XXL swimming pool and, unique thing, a wall of pink Himalayan salt – beneficial for body and soul. Its uniqueness is also highlighted in the local produce sourced by its restaurant, *L'Améthyste*. Proximity to the mountains and neighbouring nature is indeed at the heart of the *Daria-I Nor* philosophy. “*We want to develop our eco-responsible to get closer to the eco-label certification*”, continues the director.

When he arrived, he was attracted to something else: “*The Daria-I Nor is the figurehead of the rapidly developing Écluse district. We are also considering promoting shuttles to pick up our potential customers residing at the resort. Our 5-star hotel is the great precursor of this dynamic, of this district, in a booming resort*”, he explains. Before adding: “*Our goal is to make Daria-I Nor a place of life for all residents of Alpe d'Huez, with the spa, the restaurant: here, we are in the exception that does not exist in Alpe d'Huez.*”



Antoine ESTRADA

L'Améthyste, terroir et bistronomie pour hiver de gourmets

L'AMÉTHYSTE, LOCAL PRODUCE AND BISTRONOMY FOR A GOURMET WINTER

— L'offre de restauration du *Daria-I Nor* évolue puisque l'établissement ne comptera plus qu'un restaurant cet hiver, *L'Améthyste*. Nouveau chef de cuisine de l'hôtel 5 étoiles de l'Alpe d'Huez, le chef Antoine Estrada y déclamera une carte bistronomique largement orientée sur les produits locaux.

Antoine Estrada n'est pas un nouveau venu au *Daria-I Nor*. Le jeune chef, pas encore trentenaire, a notamment fait ses armes auprès de son prédécesseur Stéphane Tarabla, se nourrissant de son amour des produits du terroir. « Stéphane m'avait pris sous son aile, il m'a expliqué comment devenir chef », explique, enthousiaste, Antoine Estrada, passé également par le prestigieux traiteur parisien Potel & Chabot et le palace tropézien *Le Byblos*. Si *L'Améthyste* deviendra cet hiver le seul restaurant du *Daria-I Nor*, avec une carte aux accents bistronomiques affirmés, on retrouvera donc la même volonté de mettre en valeur les produits locaux. Pâté en croute maison avec cœur au murçon, suprême de volaille et son suc corsé infusé au sapin ou filet de truite arc-en-ciel saumonée servie avec potimarron et noix de Grenoble : les différentes propositions culinaires rendent ainsi hommage au terroir isérois dans un éventail de saveurs particulièrement réussi. De la pisciculture de Charles Murgat, implantée au pied des contreforts alpins, à la ferme de Jean-Christophe Vonlanthen, au nord du département, les équipes du *Daria-I Nor* ont trié sur le volet les meilleurs producteurs, permettant à leurs hôtes de découvrir de petits bijoux de produits locaux. Bien entendu, ces derniers pourront également faire le choix de dépasser les frontières des Alpes pour apprécier, notamment, des viandes d'exception comme la côte de bœuf de Montbéliard maturée quatre semaines ou le parmentier Rossini à la joue de bœuf braisé... Recelant des petits bijoux et réservant bien des surprises, la cave de l'établissement permettra de trouver l'accord mets-vins idéal pour s'offrir une parenthèse sensorielle parfaite dans un cadre feutré, authentique et exclusif. « Je suis très heureux de la confiance qui m'est accordée », confie en guise de conclusion Antoine Estrada avec humilité et motivation. Le décor est planté, on a hâte que l'hiver commence !

— The *Daria-I Nor*'s restaurant offer is changing as the establishment will have only one restaurant this winter, *L'Améthyste*. Chef Antoine Estrada, the new chef at the 5-star hotel in Alpe d'Huez, will offer a bistronomic menu that is essentially focused on local produce.

Antoine Estrada is not a newcomer to *Daria-I Nor*. The young chef, who is not yet in his thirties, notably learnt his art with his predecessor Stéphane Tarabla, feeding on his love of local produce. « Stéphane had taken me under his wing, he explained to me how to become a chef », explains enthusiastically, Antoine Estrada, who also passed through the prestigious Parisian caterer Potel & Chabot and Saint Tropez's luxury hotel *The Byblos*. Although *L'Améthyste* is becoming the only restaurant at *Daria-I Nor* this winter, with a greatly bistronomic menu, we still find the same desire to showcase local produce. Homemade pâté en croute with a heart of murçon (a strongly flavoured sausage), poultry supreme and its full-bodied juice infused with fir or rainbow trout fillet served with pumpkin and walnuts: the various culinary proposals thus pay homage to the Isère Valley terroir in a particularly successful range of flavours. From the fish farm of Charles Murgat, located at the base of the alpine foothills, to the farm of Jean-Christophe Vonlanthen, in the north of the department, the teams of the *Daria-I Nor* have selected the best producers, allowing their guests to discover small gems of local produce. Of course, they will also be able to make the choice to cross the borders of the Alps to enjoy, in particular, exceptional meats such as the Montbéliard beef rib, matured for four weeks, or the Rossini parmentier pie with the cheek of braised beef... Home to small gems and many surprises, the winery of the establishment will allow you to find the ideal wine-food pairing to offer a perfect sensory parenthesis in a felted, authentic and exclusive setting. « I am very pleased with the trust placed in me, » concluded Antoine Estrada with humility and motivation. The stage is set, we can't wait for winter to begin!

se retrouver

et profiter...



Résidence du Daria-I Nor, un service 5 étoiles au cœur de l'Alpe d'Huez

**RÉSIDENCE DARIA-I NOR, A 5-STAR SERVICE
IN THE HEART OF ALPE D'HUEZ**

Avec ses 48 appartements de 2 à 10 personnes, la résidence 5 étoiles du *Daria-I Nor* permet de s'offrir des vacances inoubliables au cœur du massif des Grandes Rousses. Départ et retour ski aux pieds grâce à la télécabine Alpe Express, située à moins de 5 minutes, vous rejoindrez les pistes pour vivre la belle aventure. La résidence du *Daria-I Nor* offre des prestations de standing avec un espace bien être dédié : piscine intérieure chauffée, sauna, hammam et salle de fitness. On peut également profiter du Skishop et du restaurant l'Améthyste de l'hôtel 5 étoiles attenant, connu pour sa carte bistronomique mettant notamment en valeur les produits locaux. Garage couvert, livraison de pain et de viennoiseries pour votre petit déjeuner, lits faits à votre arrivée et ménage de fin de séjour inclus : tout est mis en œuvre pour permettre aux clients de n'avoir qu'une seule et unique préoccupation, vivre pleinement leur séjour au cœur de 250 km de pistes avec 2 200 mètres de dénivelé et plus de 70 itinéraires hors-pistes d'exception à découvrir !

With 48 apartments for 2 to 10 people, the 5-star *Daria-I Nor* residence offers unforgettable holidays in the heart of the Grandes Rousses massif. You can set off and return from skiing thanks to the Alpe Express cable car less than 5 minutes walk away, you will reach the slopes to enjoy the beautiful adventure. The *Daria-I Nor* residence offers luxury services with a dedicated wellness area: heated indoor pool, sauna, hammam and fitness room. You can also enjoy the Skishop and the Amethyst restaurant of the adjoining 5-star hotel, known for its bistronomic menu highlighting local produce. With a covered garage, delivery of bread and pastries for your breakfast, beds made at your arrival and cleaning at the end of stay included: everything is in place to allow customers to have only one concern, enjoying their stay to the full in the heart of 250 km of slopes with 2,200 meters of altitude difference and more than 70 exceptional off-piste routes to discover!



←
**Vous connaissez,
Vous flashez et go !**

esf
ALPE D'HUEZ



Yves BONTOUX

« Comprendre le territoire »

— **Connu pour murmurer à l'oreille des plus grands chefs, Yves Bontoux est l'un des consultants en vin et gastronomie les plus recherchés. Très impliqué dans les projets Lodge & Spa Collection, il nous parle de sa passion pour le vin et nous explique comment il a élaboré la carte des vins du groupe.**

Comment travaille-t-on avec les plus grands chefs et les plus grands établissements afin de les accompagner dans la définition de leur univers au niveau du vin ?

La première chose est de comprendre le territoire, véritable patrimoine naturel et culturel, dans lequel on se situe. Ma mission est de trouver ce qu'il a de plus intéressant et singulier en termes de géologie, de terroir, de vision et de griffe de vigneron. Parallèlement, il est essentiel de saisir le propos du chef : pour renforcer ce dernier, la carte des vins doit être le prolongement naturel de l'identité (le sens) et de la signature (le style) culinaire. La haute cuisine est un art par lequel le chef donne sa vision du monde et de la vie. Certaines cuisines sont subtiles, suggestives, interrogatives, d'autres plus dans l'affirmation et la puissance. Le tactile ainsi que la longueur en bouche sont fondamentaux. Le plus souvent, on cherche l'harmonie parfaite. Mais il est excitant de trouver des « accords fous », où mets et vin se confrontent, jouent au « ping-pong ». De deux essences contradictoires peut naître un équilibre sur le fil du rasoir hautement passionnant. C'est audacieux, risqué. Mais quand cela marche, on crée pour nos hôtes des souvenirs extraordinaires.

Comment imaginez-vous une carte des vins ?

Pour bien créer cette alchimie mets - vins, au-delà de la convergence de vision, je m'applique à trouver un triple accord de texture, d'aromatique (de goût) et d'olfactif.

Un travail sur la longueur en bouche doit également être réalisé, afin d'allonger les plats et de créer un dialogue entre plat et vin, l'un relançant constamment l'autre.

Les différentes maisons du groupe, qu'il s'agisse des établissements de montagne ou de l'Incomparable, ont un lien très fort avec leur terroir. Pouvez-vous nous parler des vins de Savoie, qui semblent gagner en qualité chaque année ?

Deux paramètres favorisent la montée en gamme des vins en Savoie : le réchauffement climatique et le développement impressionnant de la haute gastronomie en Pays de Savoie, devenue la région culinaire la plus dynamique de France. Certains vigneron chevronnés ont beaucoup gagné ces dernières années en pureté, précision et profondeur. Tandis qu'une nouvelle génération prometteuse pointe son nez. L'évolution qualitative et stylistique des vins de Savoie va être passionnante à suivre !

Comment choisissez-vous les vigneron avec lesquels travaillent les établissements du groupe ?

Nous privilégions des vigneron ayant une vraie démarche environnementale, et donnant une vision personnelle et aboutie de terroirs singuliers. Nous cherchons un équilibre entre des domaines très connus et de jeunes vigneron de talent, qui ont le potentiel de devenir les grands de demain. Enfin, nous sélectionnons aussi bien des millésimes récents au fruit éclatant, que des vins à maturité offrant une plus grande complexité. Le groupe Lodge & Spa s'est équipé d'une cave de vieillissement prolongé, et chaque établissement est doté d'une cave climatisée, ce qui permet de construire dans la durée une vraie démarche vin. Nos relations privilégiées avec nombre de vigneron nous donnent accès à des cuvées et des millésimes hors tarifs, sortis de leurs caves privées !



“UNDERSTANDING THE TERRITORY”

— Known as a chef whisperer, Yves Bontoux is one of the most sought-after wine and gastronomy consultants. Very involved in the projects of Lodge & Spa Collection, he tells us about his passion for wine and how he developed the wine list of the group’s hotels.

How do we work with the greatest chefs and the greatest establishments in order to help them define their universe as far as wine goes?

The first thing is to understand the territory, a real natural and cultural heritage, in which we are located. My mission is to find what is most interesting and unique in terms of geology, terroir, vision and winegrowers’ signatures. At the same time, it is essential to understand the chef’s purpose: to highlight the chef, the wine list must be the natural extension of the culinary identity (meaning) and signature (style). Haute cuisine is an art by which the chef gives his vision of the world and life. Some cuisines are subtle, suggestive, interrogative, others more rooted in affirmation and power. Touch and mouth length are fundamental. More often than not, we seek perfect harmony. But it is exciting to find “crazy pairings”, where met and wine compete, play ping pong. From two contradictory essences, a highly exciting, yet paper-thin balance can be born. It’s bold, it’s risky. But when it works, we create extraordinary memories for our guests.

How do you imagine a wine list ?

To create this culinary alchemy – wines, beyond the convergence of vision, I try to find a triple harmony between texture, aroma (taste) and scent. A work on the length

in the mouth is also carried out, in order to lengthen the dishes and create a dialogue between dish and wine, one constantly relaunching the other.

The various locations of the group, whether the mountain establishments or *L’Incomparable*, have a very strong link to their terroir. Can you tell us about the wines of Savoy, which seem to gain in quality every year?

Two parameters favour the emergence of wines in Savoy: global warming and the impressive development of fine dining in the Savoy region, which has become the most dynamic culinary region in all of France. Some seasoned winemakers have gained a lot in purity, precision and depth in recent years. As a promising new generation comes to the fore, the qualitative and stylistic evolution of Savoie wines will be exciting to follow!

How did you choose the winemakers to work with the establishments of the Lodge & Spa Collection Group ?

We prefer winemakers with a real environmental approach, giving a personal vision and results of singular terroirs. We seek a balance between well-known producers and talented young winemakers, who have the potential to become the greats of tomorrow. Finally, we select both recent vintages with bright fruit and mature wines with greater complexity. The Lodge & Spa Group has an extended ageing cellar, and each establishment has an air-conditioned cellar, which allows to build in the long term a real wine approach. Our privileged relations with many winemakers give us access to cuvées and vintages at off-price, from their private cellars!



OÙ EN SONT MES TRAVAUX

OESMT.COM

**Entreprise Générale d’Agencement et Rénovation Intérieur,
Extension de bâtiment, Décoration, à l’Alpe d’Huez**

**Une équipe qualifiée à votre service pour réaliser vos travaux
de rénovation, d’Agencement intérieur et de décoration.**

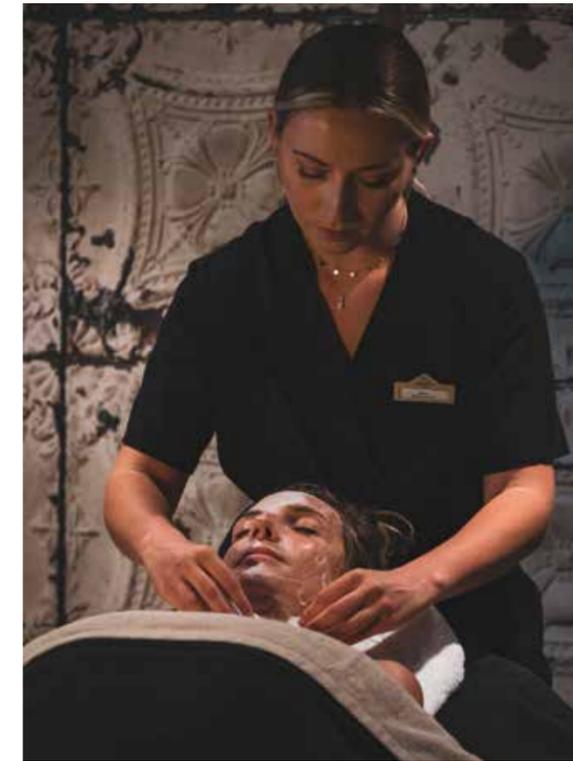
**Étude technique des lieux, Plan en 3D et suivi de vos travaux
en ligne, une façon sûre de gérer vos travaux à distance.**

**Cuisine, salle de bain, parquet, mobilier sur mesure....
Nous serons vos seuls interlocuteurs des plans jusqu’aux rideaux.**

Où En Sont Mes Travaux
882 Route d’Huez, 38750 L’Alpe d’Huez
carole@oesmt.com 06 09 48 72 53 • maximilien@oesmt.com 06 14 47 40 46



Black Diamond Luxury Spa, un univers de bien-être et de détente



— Réputés pour leur standing haut de gamme et leur confort, les spas des hôtels 5-étoiles du groupe *Lodge & Spa Collection* redoublent d'inventivité et d'attentions en déployant une carte de soins alliant des protocoles sur-mesure et des marques partenaire d'exception.

Ce n'est pas un hasard si leurs soins agissent en profondeur sur le corps et l'esprit, sur l'esthétique et le bien-être : les espaces *Black Diamond Luxury Spa* du groupe *Lodge & Spa Collection* s'inscrivent dans une véritable philosophie du bien-être. Les responsables des spas des différents établissements ne cessent ainsi de faire évoluer leurs cartes de soins pour proposer à leurs clients des expériences de lâcher-prise intégral faisant appel à leurs cinq sens. Retour sur soi, intégration maximale de l'environnement naturel et personnalisation des soins : voici le leitmotiv de ces espaces intimes et feutrés, où l'on peut profiter d'une parenthèse de détente absolue. Chaque geste, chaque massage, chaque produit est choisi selon le besoin de chacun : « *Nous adaptons immédiatement le protocole lors de la prise de rendez-vous* », soulignent de concert les différents responsables des spas du groupe, qui insistent sur ce moment préalable basé sur l'écoute et passent au crible les tensions musculaires, les zones concernées, les besoins d'apaisement ou de peps, de minceur et de beauté.

Résultat ? Le jour J, votre soin est unique et vous emmène vers ce à quoi vous rêvez : « *On le nourrit d'aromathérapie personnalisée autour d'huiles olfactives que l'on choisit selon ses envies ; les massages sont effectués à l'aide de pierres*

semi-précieuses provenant de nos montagnes telles que le quartz rose ou l'améthyste ; on introduit de la guidance de respiration, de la visualisation positive, notre conseil est de précéder ces moments d'un instant dans le jacuzzi et/ou le sauna qui permettent de préparer le corps au soin », détaillent les managers des spas du groupe, qui proposent ce soin signature dans l'ensemble des établissements du groupe.

La personnalisation passe aussi par le choix de marques partenaires qui soient en adéquation avec notre philosophie. Nous avons l'immense plaisir d'être rejoints cette année par la prestigieuse marque de soin « *Phytomer* », marque de cosmétiques naturels basée à Saint-Malo. Le groupe *Lodge & Spa Collection* affirme ainsi sa sensibilité autour des marques françaises, familiales et écoresponsables. *Phytomer* rejoint ainsi la marque Suisse *Valmont*, référence des soins anti-âge qui nous suit dans notre aventure et nous renouvelle sa confiance chaque année depuis la création de notre premier Spa en 2013.

La force de la nature environnante et des paysages majestueux qui nous entourent apportent ce complément d'âme à chaque protocole de soin. Une invitation au lâcher prise total...

Plus d'infos sur www.valthorens.com



BLACK DIAMOND LUXURY SPA, A WORLD OF WELLNESS AND RELAXATION

— Renowned for their high quality and comfort, the spas of the 5-star hotels of the *Lodge & Spa Collection Group* are taking their inventiveness and attention to the next level by deploying a range of treatments combining nature and personalisation.

It is no coincidence that their treatments have a profound effect on the body and mind, on aesthetics and well-being: the *Black Diamond Luxury Spa* spaces of the *Lodge & Spa Collection* group are part of a true philosophy of well-being. The Spa managers in the various establishments are constantly developing their ranges of treatments to offer their clients experiences of complete relaxation, which appeal to their five senses. A little time for yourself, maximum integration of the natural environment and personalisation of treatments: here is the leitmotiv of these intimate and hushed spaces, where you can enjoy a moment of absolute relaxation. Each gesture, each massage, each product is chosen according to each person's needs: The managers of all the spas in the group emphasize that *"We adapt the protocol immediately when making appointments"*. They insist on this preliminary moment based on listening and which sifts through the muscle tensions, the areas in question, the needs for calming or energy, slimming and beauty.

The result? On the big day, your treatment is unique and offers you what you dream of: *"We nourish it with*

personalised aromatherapy based on olfactory oils that we choose according to your desires; the massages are carried out using semi-precious stones from our mountains such as pink quartz or amethyst; we introduce guidance for breathing, positive visualisation, our advice is to precede these moments by some time in the jacuzzi and/or sauna that prepares the body for the treatment", explain the managers of the spas, who offer this signature treatment in all the group's establishments.

Personalisation also involves the character of the brands. With the arrival of *Phytomer*— a natural cosmetics brand based in Saint-Malo—among its partners, *Duijvestijn*, the *Lodge & Spa Collection* group reaffirms its commitment to French familial and eco-responsible brands. *Phytomer* joins the Swiss brand *Valmont*, a reference for anti-ageing treatments. In their wake, you can (also) taste one of the detox waters formulated from *Waterdrop* capsules (and 100% natural ingredients), have your make up done with the organic vegan and rechargeable *Zao* range from the *Drome* region, and leave with a glass vial. When you are aware of the beauty of nature, you are anxious to preserve it.

VALMONT



BREATHE & DETOX

www.lamaisonvalmont.com

[@valmontcosmetics](https://www.instagram.com/valmontcosmetics)



Aix les Bains, la Riviera des Alpes

Situé au bord du lac du Bourget et au milieu des sommets alpins, le territoire d'Aix les Bains Riviera des Alpes dispose d'un cadre naturel d'exception. Rendue célèbre par le thermalisme, la Riviera des Alpes se nourrit des paysages sublimes offerts par le plus grand lac naturel de France. Séjourner sur les rives du lac du Bourget, c'est s'offrir un concentré de bien-être, se reconnecter à soi-même et retrouver son rythme naturel au travers d'un art de vivre bercé par la nature. Si les activités d'extérieur ne manquent pas (et ce à toutes les saisons), les émotions passent aussi par la découverte des saveurs et des savoir-faire locaux. Romantiques et sauvages, les pourtours du lac recèlent également un patrimoine culturel et architectural étonnant. De l'Abbaye d'Hautecombe au Casino Grand Cercle en passant par le Belvédère de la Chambotte ou le sommet de la Dent du Chat, cette Riviera des Alpes présente de multiples facettes, d'une grande richesse et diversité. Situé face au lac, l'hôtel *l'Incomparable* constitue un refuge de charme et un point de départ idéal pour partir à l'assaut de tous ces trésors.

Located on the shores of Lake Bourget and nestled among the Alpine peaks, the territory of Aix les Bains Riviera des Alpes has an exceptional natural setting. Made famous by thermalism, the Riviera des Alpes feeds on the sublime landscapes offered by the largest natural lake in France. Staying on the shores of Lake Bourget means gifting yourself a hearty dose of well-being, reconnecting with yourself and rediscovering your natural rhythm through an art of life gently rocked by nature. While there is no shortage of outdoor activities (no matter the season), the discovery of local flavours and know-how will also speak to your heart. Romantic and wild, the edges of the lake also contain an amazing cultural and architectural heritage. From the Abbaye d'Hautecombe to the Casino Grand Cercle via the Belvédère de la Chambotte or the summit of the Dent du Chat, this Riviera of the Alps presents multiple facets, of great wealth and diversity. Standing facing the lake, the Hotel *l'Incomparable* is a refuge of charm and an ideal starting point to discover all these treasures.

Plus d'infos sur www.aixlesbains.fr

CLARINS

rendre la vie plus belle

LA PUISSANCE
DE DOUBLE
SERUM
MAINTENANT
POUR
VOS YEUX



Dès
7 jours
le regard
paraît
plus jeune*

Nouveau Double Serum Eye Traitement Yeux Anti-Âge Intensif

Innovation: une double formule unique à 96% d'origine naturelle enrichie de 13 extraits de plantes, dont les puissants extraits de cerfeuil des bois bio et de curcuma pour booster les 5 fonctions vitales de la peau et agir sur les signes de l'âge.

Disponible en boutiques Clarins, parfumeries, grands magasins et sur CLARINS.COM.
*Test de satisfaction - panel multi-ethnique - 7 jours, 375 femmes.

Parfumerie des Bergers • Ccial des Bergers • 38750 Alpe d'Huez



Tout simplement incomparable

— Avec une vue panoramique à couper le souffle sur le lac du Bourget, l'hôtel *L'Incomparable*, ouvert au début de l'été 2020 à Tresserve, dévoile une vision intemporelle et raffinée de l'art de vivre en instaurant un dialogue constant avec la nature. Découverte d'un écrin unique de 15 chambres et suites, issu de la rénovation très réussie d'une maison traditionnelle.



« Quand on entre dans la propriété, on est très vite gagné par un sentiment de plénitude ». Directeur de *l'Incomparable*, Ugo Joubert ne pourrait pas mieux résumer l'impression de sérénité qui s'empare des visiteurs de cette demeure bourgeoise située à Tresserve, en surplomb du lac du Bourget. Sous l'impulsion de Thierry Schoenauer, fondateur du groupe *Lodge & Spa Collection*, l'imposante maison de charme a donc repris vie, pour devenir un boutique hôtel exclusif et intimiste. Avec 15 chambres et suites, un restaurant gastronomique et un spa, *l'Incomparable* n'est pas qu'un simple hôtel 5 étoiles qui domine le lac... C'est une véritable maison, dont le côté intimiste et l'âme particulière en font un lieu complètement à part. « C'est une autre vision du luxe, sobre et intemporelle », confie le directeur au sujet de ce site d'exception, dont les travaux ont été conduits par les agences Studio Arch et JMV Resort.

Sur trois niveaux, les espaces de vie comme les chambres et suites, d'une superficie allant de 20 à 115 mètres carrés, révèlent ainsi un décor subtil et épuré du plus bel effet. « Le leitmotiv était de sublimer le décor naturel et de ne surtout pas le concurrencer », explique Julie Bardou de l'agence JMV Resort. Les larges ouvertures permettent ainsi de profiter pleinement du tableau incroyablement offert par une nature en constante évolution. Baigné de lumière, l'établissement révèle des matériaux nobles (comme le bois de chêne des parquets à chevrons) et un mobilier fait sur mesure, moderne et élégant. Ayant toutes un code couleur, chaque chambre affiche une véritable personnalité tout en s'inscrivant parfaitement dans l'identité générale des lieux.

Avec un parc de 12 000 mètres carrés sans vis-à-vis, et la maison surplombant le lac, les espaces de vie extérieurs sont évidemment grandioses. La piscine extérieure chauffée et le terrain de tennis autorisent les plus

exquis des moments de détente, tandis que le jardin potager en permaculture, le jardin de plantes aromatiques du chef Antoine Cevoz-Mamy et les ruches soulignent la dimension environnementale d'un domaine qui se nourrit de la nature.

Ce rapport à la terre est également incontournable dans l'approche du restaurant gastronomique à l'atmosphère feutrée et conviviale, qui devrait rapidement séduire les plus exigeants des épicuriens. Le spa « Black Diamond Luxury Spa » reprend les codes qui ont fait le succès des établissements du groupe *Lodge & Spa Collection* et vient compléter une offre de bien-être extrêmement qualitative et personnalisée.

Couvé par le regard bienveillant et généreux de la nature, *l'Incomparable* se fond parfaitement dans un paysage auquel il semble avoir toujours appartenu. Les plus belles des maisons ont le pouvoir de traverser le temps et de susciter des émotions hors du commun.



QUITE SIMPLY INCOMPARABLE

— With a breathtaking panoramic view of Lake Bourget, *L'Incomparable* reveals a timeless and refined vision of the art of living by establishing a constant dialogue with nature. We discover a unique setting of 15 rooms and suites, resulting from the very successful renovation of a traditional house.

“When you enter the property, you are quickly won over by a sense of fullness.”

Director of *L'Incomparable*, Ugo Joubert could not better summarize the impression of serenity that seizes visitors to this bourgeois residence located in Tresserve, overlooking Lake Bourget. Under the impetus of Thierry Schoenauer, founder of the *Lodge & Spa Collection* group, the imposing charming house has come back to life, to become an exclusive and intimate boutique hotel. With 15 rooms and suites, a gourmet restaurant and a spa, *L'Incomparable* is not just a simple 5-star hotel overlooking the lake... It is a real house, whose intimate side and special soul make it a completely separate place. «*This is another vision of luxury, sober and timeless*», confides the director about this exceptional site, whose work was conducted by the Studio Arch and JMV Resort agencies.

On three levels, the living spaces such as the

rooms and suites, ranging in size from 20 to 115 square meters, thus reveal a subtle and refined decor of the most beautiful effect. «*The leitmotiv was to sublimate the natural decor and especially not to compete with it*», explains Julie Bardon of the JMV Resort agency. The wide openings allow to take full advantage of the incredible picture offered by a constantly evolving nature. Bathed in light, the establishment reveals noble materials (such as oak wood from herringbone parquet floors) and custom-made furniture, modern and elegant. Each room has a colour code, and each room displays a real personality while perfectly fitting into the general identity of the place.

With a park of 12,000 square meters without vis-à-vis, and the house overlooking the lake, the outdoor living spaces are obviously grandiose. The heated outdoor swimming pool and tennis court allow for the most exquisite moments of relaxation, while the

permaculture vegetable garden, the herb garden designed by chef Antoine Cevoz-Mamy and the beehives, underline the environmental dimension of a domain that feeds on nature.

This relationship with the land is also essential when examining the approach of the gastronomic restaurant with a cozy and friendly atmosphere, which should quickly seduce the most demanding of epicureans. The *Black Diamond Luxury Spa* takes the codes that made the success of the establishments of the *Lodge & Spa Collection* group and completes an extremely qualitative and personalized wellness offer.

Nurtured by the benevolent and generous gaze of nature, *L'Incomparable* blends perfectly into a landscape to which it seems to have always belonged. The most beautiful houses have the power to pass through time and to arouse extraordinary emotions.

BARNES

INTERNATIONAL REALTY



BARNES Aix-les-Bains

11, rue du Dr Jean Paillot,
73100 Aix-les-Bains

aixlesbains@barnes-international.com

www.barnes-aixlesbains.com

+33 (0)4 79 54 16 70

BARNES
MONT-BLANC

BARNES
Megève

BARNES
Chamonix

BARNES
Annecy

BARNES
Aix-les-Bains

BARNES
Genevois

BARNES
Pays-de-Gex

BARNES
Aravis



Un autre regard sur la gastronomie

ANOTHER LOOK AT GASTRONOMY

— Porté par le talent et la créativité du chef Antoine Cevoz-Mamy, le restaurant gastronomique de *L'Incomparable* révèle une expérience culinaire d'exception. Un voyage de saveurs et un concept novateur à la hauteur de ce site hors du commun...

— Driven by the talent and creativity of chef Antoine Cevoz-Mamy, *L'Incomparable's* gourmet restaurant offers an exceptional culinary experience. A journey of flavours and an innovative concept at the height of this exceptional site...

Le talent, le sens des relations humaines et la curiosité d'Antoine Cevoz-Mamy agissent comme autant de bonnes fées sur une carrière à la trajectoire digne d'une étoile filante. C'est donc dans un tout nouveau décor que le jeune chef savoyard s'exprime désormais, continuant à décliner le concept qui a fait le succès de *l'Ageoca*. Pas de carte ni de menu, mais une liste de produits, tous de saison et issus de producteurs locaux. « *Le client choisit le nombre de plats qu'il souhaite : trois, cinq ou sept ; et j'établis ensuite le menu pour toute la table en prenant en compte les goûts, les préférences et les allergies* », explique le chef savoyard qui dirige à *L'Incomparable* une brigade d'une quinzaine de personnes.

The talent, the sense of human relations and the curiosity of Antoine Cevoz-Mamy act like lucky stars on a career worthy of a shooting star. It is therefore within a whole new setting that the young Savoyard chef now expresses himself, carrying over the concept that made the success of the *Ageoca*. No menu but a list of products, all seasonal and from local producers. “*The customer chooses the number of dishes they want: three, five or seven; and I then set the menu for the whole table, taking into account tastes, preferences and allergies,*” explains the Savoyard chef, who runs a team of fifteen people at *L'Incomparable*.

Dans un cadre intimiste avec une salle d'une quarantaine de couverts à peine, on se laisse donc guider et surprendre par un voyage de saveurs imaginé avec le plus grand soin. Pleine de surprises, cette formule séduit même les clients qui croyaient, à première vue, y être réticents. « *Cela crée de l'échange entre les convives et les équipes, des serveurs au chef en passant par le maître d'hôtel* », apprécie Antoine Cevoz-Mamy pour qui la dimension humaine est prépondérante et dont les présentations visuelles, graphiques et harmonieuses, valent, à elles seules, le détour.

In an intimate setting with a room featuring just forty settings, we let ourselves be guided and surprised by a journey of flavours imagined with utmost care. Full of surprises, this formula seduces even customers who believed, at first glance, to be reluctant. “*This creates an exchange between the guests and the team, from the waiters to the chef and the maître d'hôtel*», appreciates Antoine Cevoz-Mamy for whom the human dimension is paramount and whose visual, graphic and harmonious presentations alone are worth seeing.

« *Je m'inscris dans une démarche locavore, j'aime rechercher la pépîte auprès des petits producteurs locaux pour la proposer à mes convives* », poursuit celui qui puise aussi dans les ressources du potager, du jardin d'herbes aromatiques et des ruches du parc de l'établissement.

“*I am part of a locavore approach, I like to look for treasures from small local producers to offer them to my guests,*” says the person who also draws on the resources of the vegetable garden, the herb garden and the hives in the establishment's park.

Vue panoramique sur le lac du Bourget, sommets aux alentours et parc arboré de toute beauté : la nature est omniprésente à *L'Incomparable*. Que ce soit avec les poissons du lac, les légumes des Pays de Savoie ou les viandes du terroir, elle s'invite dans votre assiette dans un balai de saveurs aussi surprenant qu'enivrant. À découvrir absolument.

Panoramic views of Lake Bourget, nearby peaks and beautiful park: nature is omnipresent at the *L'Incomparable*. Whether it is with the fish of the lake, the vegetables of the Savoie Country or the local meats, it invites itself onto your plate in a breadth of flavors as surprising as they are intoxicating. Not to be missed.

Antoine
CEVOZ-MAMY

« Une aventure à la hauteur de mes ambitions »

“AN ADVENTURE WORTHY OF MY AMBITIONS”

— **Enfant du sud-ouest, Charline Moreau est arrivée en janvier 2021 à L'Incomparable pour occuper le poste de responsable de la restauration. Séduite par le lieu et le projet, elle apporte son professionnalisme et son sens du détail à une brigade motivée.**

— **As a child of the southwest, Charline Moreau arrived in January 2021 at L'Incomparable to take up the position of head of catering. Won over by the place and the project, she brings her professionalism and her sense of detail to a motivated kitchen team.**

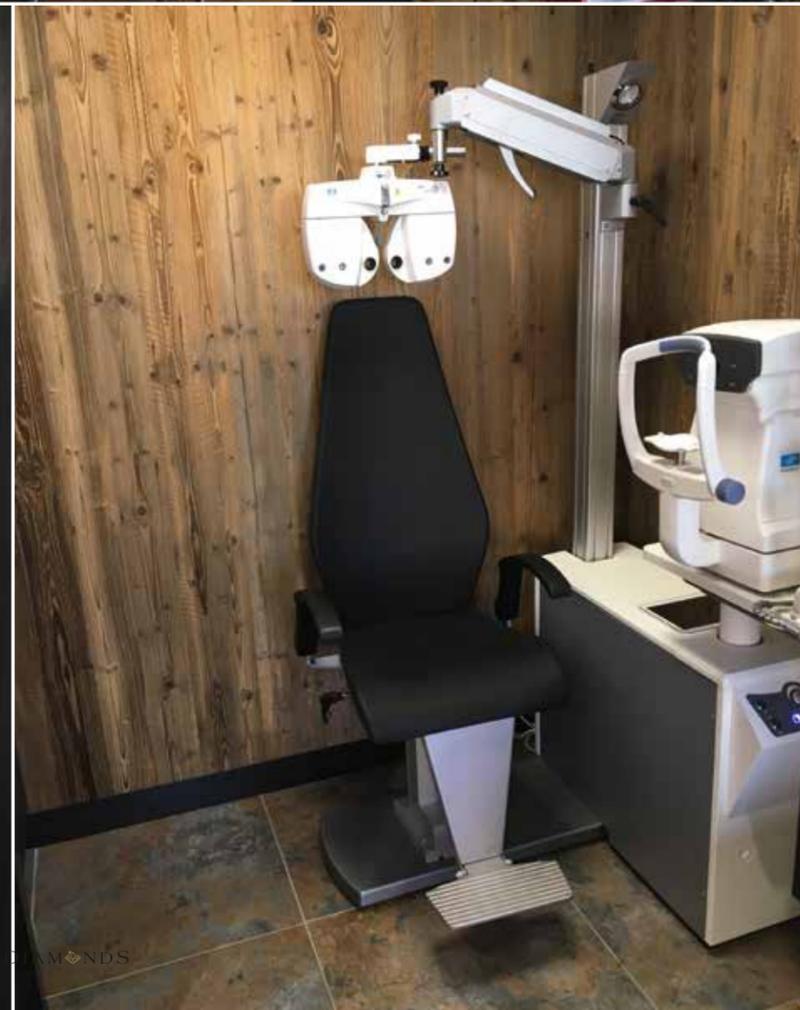
« L'Incomparable est situé dans un endroit idyllique. C'est une maison dont on peut ressentir le côté chaleureux, c'est important aussi pour nous qui y travaillons au quotidien ». Après avoir été formée dans son sud-ouest natal et avoir parfait sa maîtrise du métier en passant par plusieurs maisons de standing (dont plusieurs hivers au restaurant Gastronomique du Koh-I Nor, le tout premier établissement de l'histoire du groupe Lodge & Spa Collection), Charline Moreau a décidé de poser ses valises à L'Incomparable début 2021. La jeune trentenaire, pour qui la dimension humaine revêt une importance capitale, a en effet trouvé sur les bords du lac du Bourget un projet qui lui convient. « Je suis arrivée avec l'objectif de fidéliser et de stabiliser notre équipe de restauration », explique la responsable d'une brigade qui va jusqu'à quatorze personnes en haute saison. « J'aimais l'idée de conjuguer l'exigence d'un établissement 5 étoiles avec la proximité d'une équipe assez restreinte », détaille Charline Moreau, qui a notamment fait ses armes à Londres il y a quelques années. Dans la capitale britannique, elle doit remonter progressivement tous les échelons dans un grand établissement, repartant du statut de commis. « Il fallait bien apprendre l'anglais », glisse en souriant celle qui a également officié comme maître d'hôtel au Koh-I Nor, travaillant en étroite collaboration avec le Chef Eric Samson. À L'Incomparable, c'est avec Antoine Cevoz-Mamy qu'elle a développé une relation basée sur la confiance et l'écoute. Du jeune chef, elle loue le « dynamisme et la créativité ». « Il revient parfois du marché avec un produit inattendu, il le travaille toute la journée pour le proposer au restaurant le soir », raconte Charline Moreau, admirative et heureuse que son équipe puisse « goûter en avant-première les nouveautés du chef ». Du petit-déjeuner au dîner en passant par le déjeuner, la gestion du bar et celle du food-truck l'été, les journées sont parfois un peu longues. Mais la passion est un moteur qui fait des merveilles.

“ L'Incomparable is located in an idyllic place. It is a house where you can feel the warm atmosphere, which is also important for those of us who work there every day.” After having been trained in the south-west of France, where she grew up, and having perfected her mastery of the craft by passing by several luxury establishments (including several winters at the Gourmet restaurant of Koh-I Nor, the very first establishment in the history of the Lodge & Spa Collection group), Charline Moreau decided to settle at L'Incomparable in early 2021. The young woman in her thirties, for whom the human dimension is of paramount importance, has indeed found a project to her tastes on the shores of Lake Bourget. “I arrived with the goal of retaining and stabilising our restaurant team,” says the head of a brigade that goes up to fourteen people in high season. “I liked the idea of combining the requirement of a 5-star establishment with the proximity of a fairly small team,” says Charline Moreau, who notably perfected her skills in London a few years ago. In the British capital, she had to gradually rise through all the levels in a large establishment, starting from the status of apprentice. “I also had to learn to speak English well”, adds with a smile the lady who also worked as Maitre d' at Koh-I Nor, working closely with Chef Eric Samson. At L'Incomparable, she developed a relationship based on trust and listening with Antoine Cevoz-Mamy. She praises the young chef for his “dynamism and creativity”. “He sometimes comes back from the market with an unexpected product, he works on it all day to offer it at the restaurant in the evening”, says Charline Moreau, who is admiring and happy that her team can “preview the chef's novelties”. From breakfast to dinner to lunch, the management of the bar and the food truck in the summer, the days are sometimes a bit long. But passion can drive you to achieve wonders.

Charline
MOREAU



Des sportives Oakley, Vuarnet, Maui Jim aux montures à l'esprit couture (Moncler, Persol, Chloé, Gucci, Saint-Laurent...) à celles de niche et de créateurs (Vinyl Factory, Traktion, Jean-François Rey...) : les plus belles marques de lunettes de vue, solaires, masques et même jumelles ont désormais leur écrin et leurs services techniques associés à la Lunetterie de l'Alpe, ouverte l'hiver dernier à l'Alpe d'Huez.



Lunetterie de l'Alpe, plaisir des yeux

— Installé à l'Alpe d'Huez depuis l'hiver dernier, Sébastien Donnadiou offre aux amoureux de la station une lunetterie contemporaine et design. Un parti pris que l'on retrouve aussi bien dans les modèles proposés que dans son espace chaleureux, équipé de deux « salons » techniques (l'un dédié à l'examen de la vue, l'autre à la taille des verres correcteurs) qui assurent la fabrication des lunettes à la vue... en deux jours ! Bien vu.

Exercer son métier à l'Alpe d'Huez, Sébastien Donnadiou en a longtemps rêvé. C'est fait ! L'hiver dernier, l'opticien, ardéchois d'origine, huizat de cœur, a ouvert sa Lunetterie de l'Alpe dans « l'île au soleil » où il a grandi, appris à skier, est revenu des centaines de fois, où il s'est tricoté des souvenirs. Sis rue des Jeux, surplombant la piscine, l'historique magasin d'optique, fondé en 1953, était à vendre. Sébastien Donnadiou l'a donc repris et métamorphosé. Fou de création et d'architecture d'intérieur, celui qui avait aiguisé son regard rue des Saints-Pères à Paris puis à Monaco en tant qu'assistant design dans le secteur de la lunetterie de haut de gamme, a créé, ici, celle qui lui ressemble... et celle dont on avait envie.

L'esthète en a lui-même dessiné l'écrin — de même que le logo. « L'espace exprime et met en scène l'esprit de la montagne », souligne-t-il. Des grands carreaux d'ardoise oxydée tapissent le sol, les murs en céramique irisée rappellent la pierre de quartz tandis que le petit mobilier, constitué de planches en bois de mélèze brut, laisse apparaître, sous un jeu de LED, l'objet : la lunette !

Plaisir des yeux ! Si l'idée, on l'aura compris, est d'offrir un bel espace aux happy few, celui-ci se singularise aussi par le choix des montures, les conseils professionnels et la précision technique des verres... montés et taillés sur place ! Voyons de plus près : après avoir jeté votre dévolu sur des lunettes de vue ou solaires, esprit couture, rétro, sportif ou intemporel parmi le large choix

des marques sélectionnées — incluant des exclusivités telles que Oakley, Vuarnet, Maui Jim, Moncler, Celine, Dior, Chloé, Saint-Laurent, Gucci, Tom Ford... —, vous pourriez avoir besoin d'adapter les verres à votre vue. Possible grâce à l'expertise et aux prestations sur mesure proposées par l'opticien.

Délimités par deux élégantes verrières en métal, deux salons techniques sont intégrés au magasin : « L'un est dédié à l'optométrie, autrement dit à l'examen de la vue et à l'adaptation des lentilles, l'autre est réservé à la taille des verres correcteurs y compris progressifs (Essilor Varilux) qui se fait donc en magasin et dans des délais très courts puisque nous les fabriquons en deux jours ouvrés* », explique Sébastien Donnadiou. Les fans de la marque Oakley — ultra recherchée par les sportifs — peuvent se réjouir : la lunetterie monte, sur place, les « vrais » verres de la marque, et cela vaut aussi bien pour les lunettes de vue, les solaires que... les masques de ski. Accessoires sur lesquels, quelle que soit la marque, les conseils de l'opticien sont précieux, surtout quand il s'agit de choisir la teinte des verres la plus adaptée : « La transmission de lumière varie en fonction de la couleur de base du verre et de celle de l'effet miroité. S'il y en a un, cela agit inévitablement sur la vision du porteur et donc sur sa perception de l'environnement. La teinte doit donc être choisie en fonction de la vue et du milieu dans lequel elle est le plus utilisée », prévient Sébastien Donnadiou. L'esthétique toujours doublée du confort...

* Selon la correction et la version de verres correcteurs choisis.



ESSILOR, UNE RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE VERRES CORRECTEURS SOLAIRES

Le soleil est synonyme de bonheur et rien ne vaut une belle journée ensoleillée sur les pistes de ski... Toutefois, avec la réverbération due au manteau neigeux, la montagne est un environnement où les rayons de soleil peuvent être particulièrement gênants et nocifs. C'est pourquoi Essilor a développé une large gamme de verres solaires adaptables à votre vue. Grâce à un filtre spécifique, les verres de lunettes polarisants de sa marque Xperio réduisent ainsi l'éblouissement et vous apportent un confort visuel inégalé, ainsi qu'une perception optimale des couleurs et des contrastes. Chacun possède une sensibilité différente à la lumière. Pour vous offrir une protection solaire optimale et sur-mesure, adaptée à votre physiologie et à vos envies, Essilor a créé une large gamme de verres solaires, auxquels on peut ajouter les traitements Crizal Sun UV, pour doubler le niveau de protection solaire. Les verres E-mirror UV, enfin, associent la performance des verres solaires Xperio ou PhysioTints à un effet miroir coloré. Ce dernier reflète la lumière pour davantage de confort visuel, sans compromis sur le style.



Sporty Oakley, Vuarnet, Maui Jim with couture-minded frames (Moncler, Persol, Chloé, Gucci, Saint-Laurent...) to niche and designer ones (Vinyl Factory, Traction, Jean-François Rey...): the finest brands of prescription glasses, sunglasses, ski masks and even binoculars now have their own showcase and technical services associated with the Lunetterie de l'Alpe, which opened this winter at Alpe d'Huez.

LUNETTERIE DE L'ALPE, A REAL PIECE OF EYE CANDY

— Installed at Alpe d'Huez this winter, Sébastien Donnadiou's shop offers lovers of the resort contemporary and designer eyewear. A bias that can be found both in the models offered and in its warm space, equipped with two technical "lounges" that ensure the fabrication of corrective lenses ... in just two days! Well-spotted.

Sébastien Donnadiou had long dreamed of working at Alpe d'Huez. Now, he does! This winter, the optician, originally from Ardèche, Huizat at heart, opened his Lunetterie de l'Alpe in the "island in the sun" where he grew up, learned to ski, returned hundreds of times, where he has built memories. Located on rue des Jeux, overlooking the swimming pool, the historic optical store, founded in 1953, was for sale. Sébastien Donnadiou therefore took it over and transformed it. Crazy about creation and interior design, the optician, who first sharpened his gaze on rue des Saints-Pères in Paris, then in Monaco as a design assistant in the high-end eyewear field, has created a shop that looks like him... and is just what we wanted.

The aesthete himself designed the setting – and the logo. "The space expresses and stages the spirit of the mountain," he emphasizes. Large, oxidized slate tiles line the floor, the iridescent ceramic walls are reminiscent of quartz stone, while the furniture, made of raw larch wood planks, reveals, under a set of LEDs, the star of the show: the glasse !

Pleasure of the eyes! While the idea, clearly, is to offer a beautiful space to the happy few, it is also distinguished by the choice of frames, professional advice and the technical precision of the lenses ... mounted and cut on site! Let's take a closer look: after having set your sights on glasses or sunglasses, couture, retro, sporty or timeless styles being

among the wide choice of selected brands – including exclusives such as Oakley, Vuarnet, Maui Jim, Moncler, Celine, Dior, Chloé, Saint-Laurent, Gucci, Tom Ford... – , you might need to adapt the glasses to your eyesight. This is possible thanks to the expertise and tailor-made services offered by the optician.

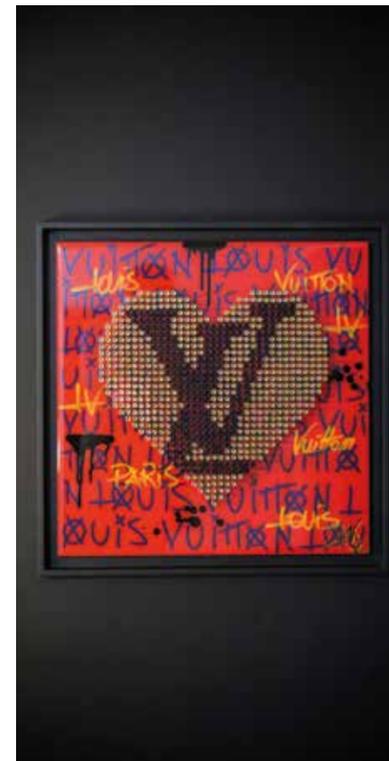
Surrounded by two elegant metal canopies, two technical areas are integrated into the store: "One is dedicated to optometry, in other words eye exams and lens adaptation, the other is reserved for the cutting of corrective lenses, including progressive lenses (Essilor Varilux), which is then done in-store and very quickly, since we manufacture them within two working days," explains Sébastien Donnadiou. Fans of the Oakley brand – highly sought after by athletes – can rejoice: the shop will fit, on the spot, the "real" glasses of the brand, and this goes for prescription glasses, sunglasses as well as... ski masks. Accessories on which, whatever the brand, the optician's advice is invaluable, especially when it comes to choosing the most suitable lens tint: "Light transmission varies depending on the base colour of the lens. and that of the mirrored effect. If there is one, it inevitably affects the wearer's vision and therefore their perception of the environment. The shade must therefore be chosen according to the eyesight and the environment in which it is used the most," warns Sébastien Donnadiou. Aesthetics always coupled with comfort ...



ESSILOR, A REFERENCE IN SUN PROTECTION

The sun means happiness and nothing beats a beautiful sunny day on the ski slopes... However, with the reverberation due to the snowy mantle, the mountain is an environment where the sun's rays can be particularly troublesome and harmful. That's why Essilor has developed a wide range of solar lenses that can be adapted to your vision. Thanks to a specific filter, Xperio's polarized eyewear lenses reduce glare and provide you with unmatched visual comfort, as well as optimum colour and contrast perception. Each has a different sensitivity to light. To offer you optimal and tailor-made sun protection, adapted to your physiology and your desires, Essilor has created a wide range of sun lenses, to which can be added Crizal Sun UV coatings, to double the level of sun protection. Finally, E-MIRROR UV lenses combine the performance of Xperio or PhysioTint sunglasses with a colourful mirror effect. They reflect the light for more visual comfort, without compromising on style.





Thomas Krief

« Vivre de deux passions différentes dans une seule vie »

– **Tout jeune retraité, l'ancien skieur professionnel Thomas Krief, originaire de l'Alpe d'Huez, s'est lancé dans une carrière artistique prometteuse. Constituées essentiellement de vis, ses créations originales révèlent un univers inspiré du street art et du pop art.**

« C'était en avril 2019, j'étais en Californie pour assister au festival de Coachella. En faisant le tour des galeries de Palm Springs, je suis tombé sur les œuvres d'un artiste qui travaille avec des vis. » Certains hasards conduisent parfois à des révélations... C'est le cas pour Thomas Krief qui a rencontré sa deuxième vie lors d'une virée dans le désert californien. Dès son retour en France, le skieur aux deux participations aux Jeux olympiques et une médaille de bronze aux mondiaux 2013 commence à créer ses premiers tableaux à base de vis. « Au début, il s'agissait seulement de décorer les murs de mon appartement », rigole le Grenoblois de naissance. Les commentaires de son entourage sont élogieux et, à l'automne, les événements s'accélérent lorsque le spécialiste du half-pipe décide de mettre un terme à sa carrière sportive. « Je me suis dit que c'était l'occasion de tenter ma chance et de me lancer à 100 % dans cette nouvelle aventure », explique-t-il.

« Au début, j'utilisais uniquement des vis qui recouvraient la totalité de mon support. Je travaille maintenant avec des techniques différentes : les vis constituent le sujet central de mon œuvre, qui vient ressortir en relief sur le fond pour lequel j'utilise peinture, bombe aérosol, marqueurs, collages, pochoirs ou résine », détaille celui qui vend notamment ses toiles par internet

et peut compter sur son audience sur les réseaux sociaux, issue de sa carrière sportive, pour faire connaître son travail. Comme enchaîner les figures acrobatiques dans un demi-tube de neige (et de glace, souvent), créer des œuvres à partir de vis demande beaucoup de travail et d'investissement personnel. « Chaque vis représente un point, il faut donc créer des dessins sans aucune ligne, mais uniquement avec des centaines ou des milliers de points », continue le jeune homme de 26 ans, désormais installé dans le bassin annécien.

« Il faut de la patience, j'ai réalisé des œuvres avec près de 7000 vis », s'amuse l'artiste qui, s'il ne compte pas ses heures, remarque « que ce ne sont pas toujours les œuvres qui prennent le plus de temps qui sont les plus abouties ». « Je ne me fixe pas de limite, je veux juste continuer à créer, apprendre et voir jusqu'où cette nouvelle aventure peut me mener », répond simplement Thomas Krief quand on l'interroge sur les objectifs de sa nouvelle vie. Plutôt que de définir une feuille de route, l'ancien skieur freestyle préfère insister sur « la passion », trait d'union entre ses deux carrières dans des univers qui véhiculent une part importante de rêve(s).

« Vivre de sa passion est une chance incroyable, alors je ne pouvais pas manquer l'occasion d'essayer de vivre de deux passions différentes dans une seule vie », conclut le néo-artiste, parfaitement conscient d'être un privilégié, et qui se donne pleinement les moyens d'utiliser les dons que la vie lui a offerts. Qu'il dessine des arabesques au-dessus des montagnes ou des personnages à partir de vis, Thomas Krief met autant de cœur et d'intensité à l'ouvrage. La passion ne se décrète pas, elle se vit.





THOMAS KRIEF: "MAKING A LIVING OUT OF TWO DIFFERENT PASSIONS IN ONE LIFE"

— A very young retiree, former professional skier Thomas Krief, from Alpe d'Huez, has embarked on a promising artistic career. Made up mainly of screws, his original creations reveal a universe inspired by street art and pop art...

“It was in April 2019; I was in California attending the Coachella festival. While touring the galleries of Palm Springs, I came across an artist who works with screws.” Fate sometimes leads to revelations ... This was the case for Thomas Krief, who found his second life while traveling in the Californian desert. As soon as he returned to France, the skier, with two participations in the Olympic Games and a bronze medal at the 2013 Worlds, began to create his first canvases using screws. “At first, it was just a matter of decorating the walls of my apartment”, laughs the native of Grenoble. The comments from friends and family are very encouraging and, in the fall, things accelerate when the

halfpipe specialist decides to end his athletic career. “I thought to myself that this was the opportunity to take a chance and embark fully on this new adventure,” he explains.

“At first, I only used screws to cover my entire canvas. Now, I work with different techniques: the screws constitute the central subject of my work, which comes out in relief on the background for which I use paint, spray paint, markers, collages, stencils or resin”, details the artist, who sells mostly online and can count on his social network followers, resulting from his sports career, to advertise his work. Like stringing acrobatic figures in a half-tube of snow (and ice, often), creating work from screws takes a lot of work and personal investment. “Each screw represents a point, so you have to create drawings without any lines, just hundreds or thousands of dots”, continues the young man of 26, currently settled in the Annecy basin.

“It takes patience, I made pieces with nearly 7,000 screws”, laughs the artist who, if he

does not count his hours, comments that “The pieces that take the most time aren't always the most successful”. “I don't set myself a limit, I just want to keep creating, learning and seeing how far this new adventure can take me,” Thomas Krief simply replies when asked about the goals of his new life. Rather than defining a roadmap, the former freestyle skier prefers to insist on “passion”, the link between his two careers in universes that convey a large part of dream(s).

“Making a living out of your passion is an incredible chance, so I couldn't miss the opportunity to try to live from two different passions in one life”, concludes the neo-artist, perfectly aware of being a privileged person, and who fully gives himself the means to use the gifts that life has offered him. Whether he is drawing arabesques over mountains or figures from screws, Thomas Krief puts as much heart and intensity into the work. You don't declare a passion, you live it.

YOUR PRIVATE GATEWAY

+33 6 48 38 79 87 www.get1jet.com

Conception : LD-DESIGNONLINE.COM



Ice Driving Val Thorens : fast, electric and Frozen

— S'il est accessible à tous avec des activités allant du karting sur glace (dès 7 ans!) aux cours de pilotage sur différents types de voitures deux et quatre roues motrices, sans oublier le Polaris ou les formations de sécurité à destination des entreprises, le circuit de Val Thorens réserve également bien des surprises aux plus avertis... L'Ice Driving Val Thorens leur propose en effet de s'offrir une expérience inédite dans un des bolides électriques de compétition engagés sur le Trophée Andros.

É curie référence au sein du mythique Trophée Andros (qu'elle a remporté à plusieurs reprises), Saintéloc Racing a notamment fait rouler le nonuple champion du monde des rallyes Sébastien Loeb sur les pistes de glace au cours des dernières années. L'hiver passé, la structure, qui exploite également le circuit de glace de Val Thorens via la structure Ice Driving Val Thorens, a été la première à faire rouler l'une des nouvelles Andros Car électrique, premières voitures à venir se confronter aux véhicules thermiques en compétition. En complément de ses nombreuses activités qui permettent à tous (ou presque) de goûter aux joies de la glisse sur le circuit le plus haut d'Europe, l'Ice Driving Val Thorens a ainsi décidé de proposer à ses clients de bénéficier de tout le savoir-faire de sa maison mère en prenant les commandes de véritables voitures de compétition engagées en «Andros». Plus de 300 chevaux, 4 roues motrices et directrices, un châssis tubulaire ultra précis et des pneus clous de compétition: le pitch est plutôt séduisant...

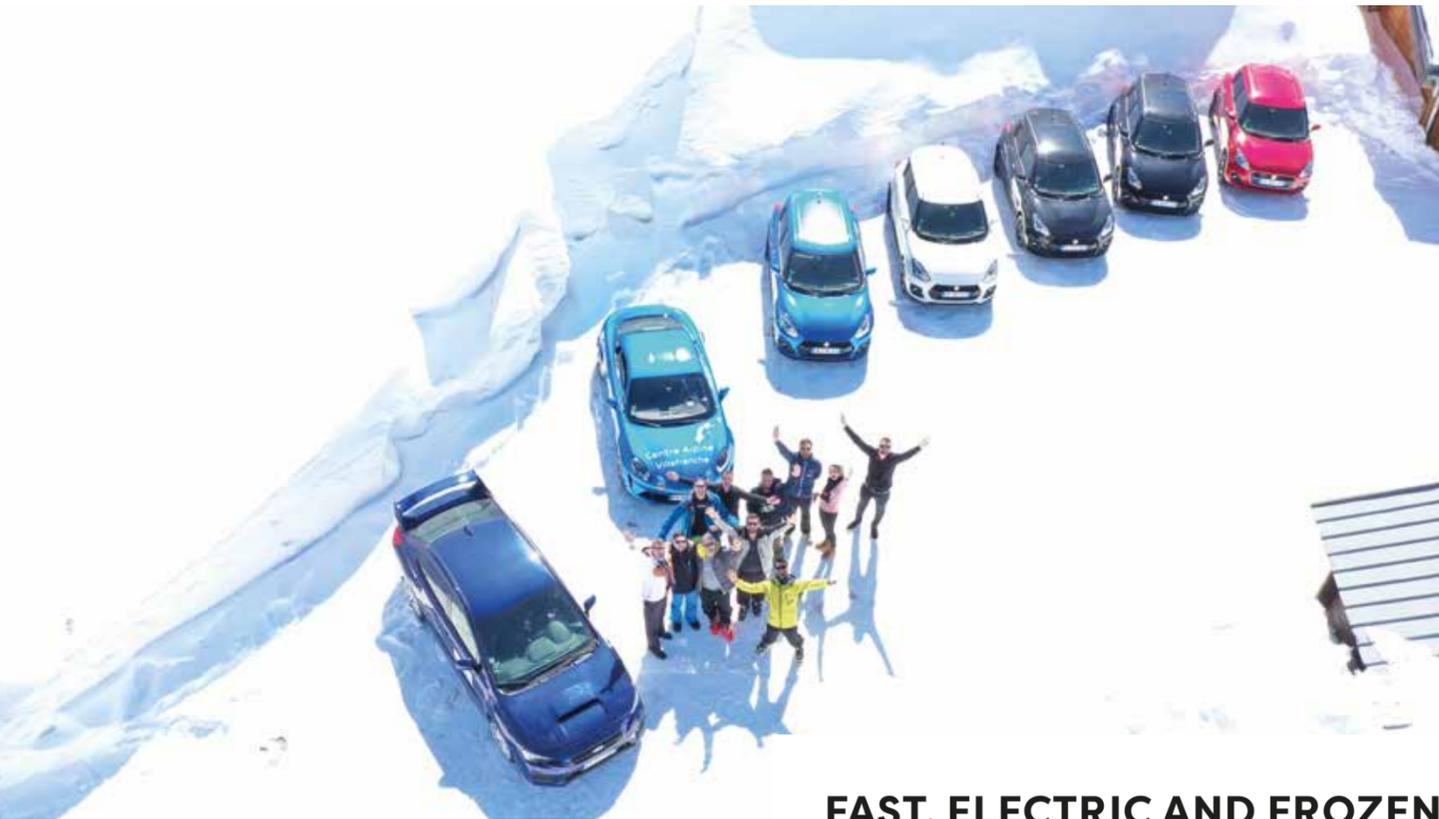
«Conduire une de nos voitures issues du Trophée Andros est une immersion dans un univers hors du commun, on découvre toute la précision du haut-niveau et des sensations exceptionnelles», explique, dans un sourire qui en dit long, Olivier Pignon, le directeur des lieux. Proposée à partir d'une cinquantaine de tours et avec une privatisation totale du circuit, cette prestation d'exception s'accompagne évidemment de la présence d'un ingénieur d'exploitation et de mécaniciens, tous issus du monde de la course. «On met en place les véritables conditions d'une séance d'essais d'une

écurie de haut-niveau, cela permet de prendre la voiture en main très rapidement et d'exploiter son potentiel», résume Olivier Pignon, qui souhaite que chaque client bénéficie d'un suivi personnalisé, grâce à une équipe de moniteurs professionnelle et agréable.

«Pour de jeunes pilotes de haut-niveau qui veulent compléter leur bagage technique avec une expérience complètement différente ou pour des gentlemen avides de sensations absolues, qui souhaitent s'offrir un moment d'exception seul, en famille ou entre amis: c'est la garantie d'un moment de vie plus qu'intense et inoubliable» continue le directeur de l'Ice Driving Val Thorens, qui a évolué une vingtaine d'années à la FFSA, en gérant notamment les programmes «équipe de France». «Le tracé est varié, très plaisant, et le pilotage sur glace offre un cadre très sécurisant, car les vitesses sont moins élevées que sur circuit, mais le plaisir décuplé par la glisse», souligne en connaisseur Olivier Pignon, qui a par ailleurs su développer une offre diversifiée, tant pour les particuliers que pour les entreprises.

«Nous sommes une structure résolument ouverte à tous, mais notre ADN reste la compétition. Nous sommes donc très heureux lorsque nous pouvons faire découvrir cet univers incroyable», conclut le directeur de cette boucle givrée de 760 mètres de long et 12 de large qui serpente à plus de 2200 mètres d'altitude. Un théâtre de tous les rêves.

Plus d'infos sur icedrivingacademy.com et au 06 74 78 25 13 / contact@icedrivingvalthorens.com / www.icedrivingvalthorens.com



FAST, ELECTRIC AND FROZEN

— While it is open to all, with activities ranging from go-karting on ice (from 7 years up!) to driving lessons in different types of two and four wheel drive cars, not to mention the Polaris and safety trainings for businesses, the Val Thorens circuit also has a lot of surprises ready for the most alert visitors... Ice Driving Val Thorens gives them the opportunity to live a unique experience in one of the competition electric cars participating in the Trophée Andros.

Reference within the mythical Trophée Andros (that it won several times), Saintéloc Racing has, among others, recruited the nine times world champion of rallies Sébastien Loeb on the icy curves during the last few years. Last winter, the structure, which also operates the ice circuit of Val Thorens via Ice Driving Val Thorens, was the first to use the new Andros electric cars, the first to confront thermal vehicles in competition. In addition to its many activities that allow all (or almost) to experience the joys of skidding around on the highest circuit in Europe, Ice Driving Val Thorens has decided to allow its customers to benefit from all the know-how of its mother house by putting them behind the wheels of real competition cars participating in the Andros trophy. More than 300 horsepower, 4 wheel drive and guide wheels, an ultra-precise tubular chassis and competition-grade studded tyres: the scenario is rather attractive...

«Driving one of our Trophée Andros cars is an immersion in an extraordinary universe, one discovers all the precision of the top-level and exceptional sensations», explains, with a smile that says it all, Olivier Pignon, Director of the site. Available from 50 laps and with a total privatization of the circuit, this exceptional offer of course includes the presence of an operating engineer and mechanics, all from the racing world. «We implement real conditions of a test session for a top-level team, this allows you to take the car on very quickly and to exploit its potential», summarizes Olivier Pignon, who

wants each customer to receive a personalized follow-up thanks to a professional and pleasant team of monitors.

«For young top-level drivers who want to supplement their technical background with a completely different experience or for gentlemen hungry for absolute sensations, who wish to spoil themselves with a moment of exception alone, with their family or between friends: it is the guarantee of a moment that is both intense and unforgettable», continues the Ice Driving Val Thorens director, who evolved for twenty years in the FFSA, especially managing French team programs. «The itinerary is varied, very pleasant, and driving on ice provides a very reassuring setting because speeds are lower than on a track, but the pleasure is increased due to the skidding», adds Olivier Pignon as a connoisseur, who also succeeded in developing a diversified offer, both for individuals and businesses.

«Our structure is resolutely open to all, but our DNA remains competition. We are therefore very pleased when we can make others discover this incredible universe,» concludes the Director of this 760 metre long and 12 metre wide frozen loop that winds up to more than 2 200 meters of altitude. A theatre of all dreams.

More information on icedrivingacademy.com and by phone 06 74 78 25 13 / contact@icedrivingvalthorens.com / www.icedrivingvalthorens.com

Lift the veil
on speed



La vitesse, dévoillée - Le nouveau Manta Mips exhale la sportivité dans chacun de ses détails, en faisant l'expression pure de l'esthétique et du design contemporain de MET. Ses formes intenses et suggestives se développent autour des exigences fondamentales des cyclistes professionnels : la sécurité, l'aérodynamique, le confort et le style. Inspiré par son prédécesseur, il est encore plus performant et à l'avant-garde.



www.met-helmets.com/en/manta-mips



L'AUDI Q4 E-TRON SUR LES ROUTES DES ALPES

THE AUDI Q4 E-TRON ON THE ROADS OF THE ALPES

– Modèle essentiel dans la stratégie de transition vers l'électromobilité de la marque aux anneaux, l'Audi Q4 e-tron figurait parmi les sorties les plus attendues de la rentrée 2021. Doté de lignes futuristes, ce SUV aux performances étonnantes devrait faire basculer de nombreux automobilistes dans l'ère du 100 % électrique... Avis aux sceptiques, nous avons pu mettre à l'épreuve ce petit bijou de technologie dans la montée des Alpes.

– The Audi Q4 e-tron is an essential model in the brand of the four rings' strategy of transitioning to electromobility, and was one of the most anticipated releases of Autumn 2021. With its futuristic lines, this SUV with astonishing performance should tip many motorists into the era of 100% electric... For the sceptics, we were able to put this little jewel of technology to the test on the slopes of the Alps.



La firme d'Ingolstadt a annoncé clairement la couleur depuis plusieurs années : dès 2026, tous ses nouveaux modèles seront 100 % électriques. Dans ce contexte de profonde mutation de nos comportements en matière de mobilité, la sortie du Q4 e-tron devrait accélérer les choses en convertissant au moteur électrique bien des passionnés d'automobile indécis. De notre côté, nous avons tout d'abord été réellement sous le charme du design de ce nouveau SUV de la marque aux anneaux en le récupérant sur le parking de la concession Audi Jean Lain Grenoble par une froide journée de début d'hiver. Calandre imposante et lignes épurées, mais agressives : l'Audi Q4 e-tron affiche un look résolument premium et sportif très réussi. Même impression très positive en s'installant au volant pour prendre la direction des montagnes : l'intérieur est (évidemment) à la hauteur des standards Audi. Mais, ce dernier se révèle également surprenant grâce aux surfaces tactiles rétroéclairées du volant (donnant plus que jamais l'impression de disposer des commandes au bout des doigts) ou à l'affichage tête haute à réalité augmentée, bluffant. Dans la lignée des derniers modèles de la marque, l'habitacle tend vers le tout numérique et le niveau de confort général se rapproche du plus-que-parfait.

En commençant à serpenter dans les routes des Alpes, on apprécie rapidement le comportement très efficace de notre SUV du jour, doté d'une transmission intégrale dans sa déclinaison 50 e-tron quattro. Grâce au couple impressionnant de l'électrique, le niveau de reprise n'a rien à envier à bien des SUV thermiques de premier ordre (le Q4 e-tron avalant, dans cette version, le 0 à 100 km/h en seulement 6,2 secondes) et la tenue de route est impeccable malgré la masse importante du véhicule. Situées dans le plancher, les batteries permettent à l'auto de bénéficier d'un centre de gravité très bas, ce qui rend la conduite du véhicule dynamique et agréable. Après avoir effectué une longue boucle en altitude, on est également séduit par le niveau de frein moteur apporté par la technologie électrique

(lequel permet au passage de recharger les batteries). L'agrément en termes de confort et de sécurité est loin d'être négligeable. La liste des technologies embarquées par la Q4 e-tron serait trop longue à énumérer, mais, encore une fois, on peut se féliciter de l'apport en matière de sécurité. Que dire enfin de la technologie Quattro ? Avec un moteur sur chaque essieu, elle se révèle plus efficace que jamais et constitue un atout de taille lorsque la neige se met à recouvrir les routes...

Crainte majeure des automobilistes à l'idée d'acquérir un véhicule 100 % électrique, l'autonomie n'est presque plus un sujet d'inquiétude avec l'Audi Q4 e-tron. Si les routes de montagne sont réputées particulièrement énergivores, nous avons pu multiplier des boucles sur des routes très raides sans nous soucier de tomber en panne de batterie. Associée à des capacités de recharge performantes (5 minutes de charge suffisent pour que la batterie puisse tenir les 100 km suivants et un peu plus de 22 minutes permettent de faire passer la batterie de 5 % à environ 80 %), l'autonomie annoncée jusqu'à 520 km (selon les versions) permet de jeter un regard différent sur le fait de troquer sa voiture à moteur thermique pour un modèle 100 % électrique.

Objectif assumé de l'Audi Q4 e-tron, le fait de rendre le 100 % électrique plus abordable n'est pas une vaine promesse puisque le SUV compact est presque deux fois moins cher que les modèles e-tron ou e-tron GT. Polyvalent et pratique (avec un volume de coffre de 520 litres), ce nouveau SUV compact de la marque aux anneaux devrait remplir avec succès la mission qui lui a été assignée : faire basculer de nouveaux publics vers le tout électrique. De notre côté, nous avons eu bien du mal à en rendre les clés à notre retour à la concession Audi Jean Lain Grenoble...

Plus d'infos sur jeanlain.com



Exclusive Electric Andros Car Winter Day

Pilotez la plus aboutie des voitures sur glace à Val Thorens



8 décembre 2021 au 3 avril 2022



Aussi disponible en version thermique



The Ingolstadt company has been clearly announcing its plans for several years: from 2026, all its new models will be 100% electric. In this context of profound changes in our mobility behaviour, the release of the Q4 e-tron should speed things up by converting many undecided car enthusiasts to the electric motor. For our part, we were first of all really under the spell of the design of this new SUV from the brand when we picked it up in the car park of the Audi Jean Lain Grenoble dealership on a cold day in early winter. With its imposing grille and clean but aggressive lines: the Audi Q4 e-tron has a resolutely premium and sporty look that is a real success. The same positive impression when you get behind the wheel and head for the mountains: the interior is up to Audi standards (of course). But, the latter is also surprising thanks to the backlit tactile surfaces of the steering wheel (giving more than ever the impression of having the controls at your fingertips) or the head-up display with augmented reality, stunning. In line with the brand's latest models, the interior tends towards the all-digital and the overall comfort level is almost more-than-perfect.

As we start winding through the roads of the Alpes, we quickly appreciate the very efficient behaviour of our SUV of the day, equipped with an all-wheel drive in its 50 e-tron quattro version. Thanks to the impressive torque of the electric engine, the level of pick up leaves nothing to be desired compared with many first-class thermal SUVs (the Q4 e-tron flying, in this version, from 0 to 100 km/h in just 6.2 seconds) and the handling is impeccable despite the heavy weight of the vehicle. The batteries, positioned in the floor, allow the car to benefit from a very low centre of gravity, which makes driving the vehicle dynamic and pleasant. After a long loop around the Alpes, you are also won over by the level of engine brake brought

by the electric technology (which allows the movement to recharge the batteries). The pleasure in terms of comfort and safety is far from negligible. The range of technologies onboard the Q4 e-tron would be too long to list, but, once again, it can be congratulated for the safety contribution. What can we say about Quattro technology? With an engine on each axle, it is more efficient than ever and a great asset when snow starts to cover roads...

When buying an all-electric vehicle, motorists are worried about the driving range, but with the Audi Q4 e-tron this is almost no longer a concern. Although the mountain roads are considered particularly energy-intensive, we were able to multiply the loops in very steep climbs without worrying about running out of battery. Combined with high-performance charging capabilities (5 minutes of charge is enough for the battery to hold out over the next 100 km and it takes just over 22 minutes to charge the battery from 5% to about 80%), the range announced is up to 520 km (depending on the versions), which allows you to take a different look at the fact of exchanging your petrol car for a 100% electric model.

The goal of the Audi Q4 e-tron, to make the 100% electric more affordable, is not an empty promise, since the compact SUV is almost half as expensive as the e-tron or e-tron GT models. Versatile and practical (with a boot volume of 520 litres), this new compact SUV from the 4-ring brand should successfully fulfil the mission assigned to it: converting new audiences to the all-electric. For our part, we had a hard time giving the keys back to the Audi Jean Lain Grenoble dealership...

More information at jeanlain.com

PROGRAMME EXCLUSIF & PRIVATIF SUR DEMANDE

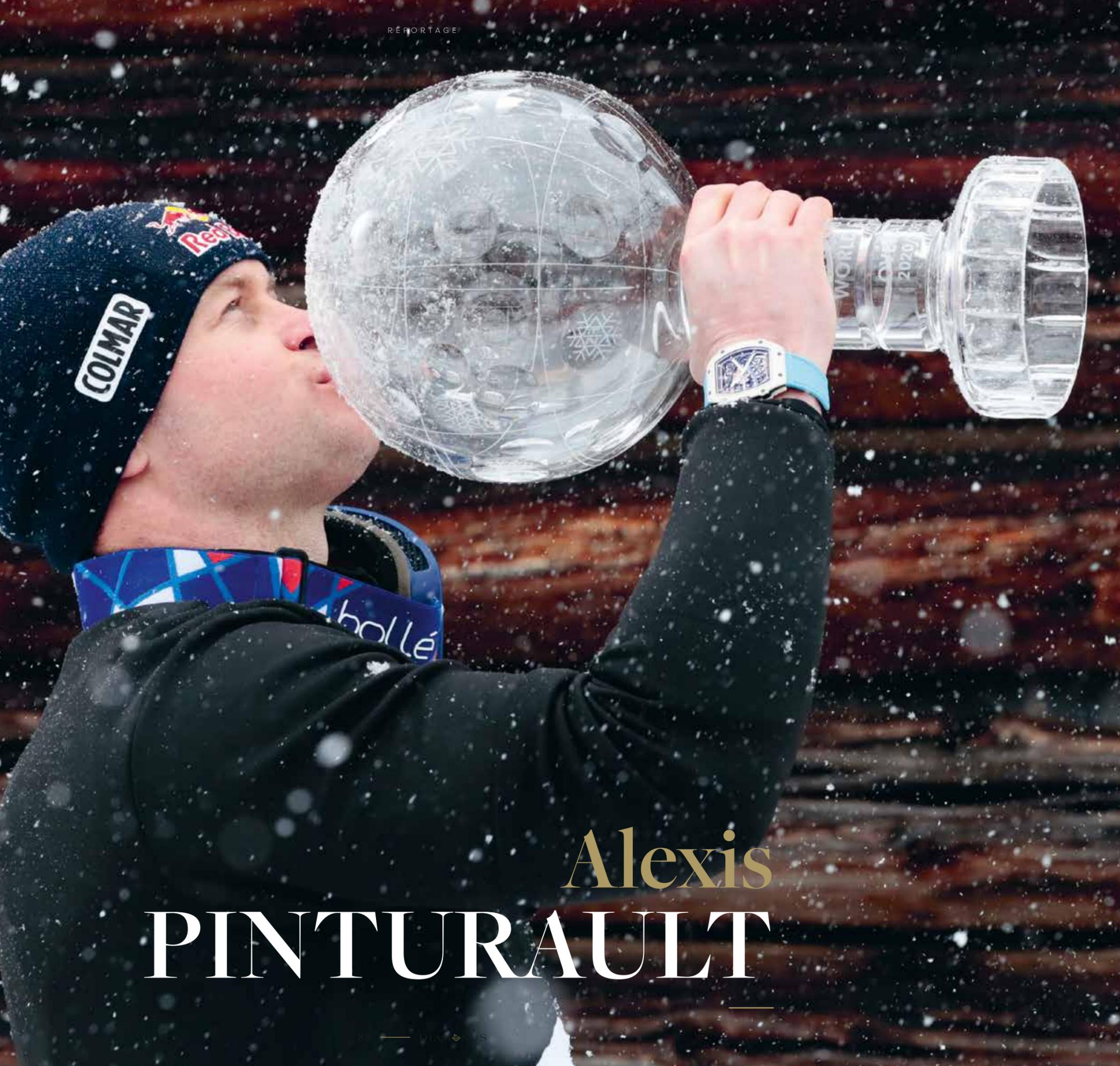
- Briefing Général
- Séries de 5 tours en Subaru Impreza
- Briefing Andros Car - Ingénieur exploitation & Coach
- Séries de 5 Tours Andros Car
- Débriefing après chaque série
- ...

Lien vidéo voiture Andros Saintéloc Val Thorens : <https://www.youtube.com/watch?v=9RIJ1VDNKIk>

Réservation & tarif sur demande : o.pignon@sainteloc.com • + 33 (0)788 612 534



Val Thorens



Cristal Gagnant

— Le 20 mars dernier, en remportant le classement général de la Coupe du Monde de ski alpin le jour de son anniversaire, Alexis Pinturault est rentré un peu plus dans l'histoire du ski mondial. Portrait d'un skieur hors normes.

IRRÉSISTIBLE ASCENSION

Prédestiné, Alexis monte, comme beaucoup d'enfants de la montagne, sur les skis à l'âge de 2 ans. Il grandit à Courchevel où le ski fait partie de son éducation. À 15 ans, il prend conscience de son potentiel et choisit de passer ses étés sur les bancs de l'école pour consacrer ses hivers à l'entraînement. Le ski devient une part importante de sa vie en même temps qu'il obtient ses premiers titres de champion de France. C'est en 2009 que ses ambitions se révèlent au grand jour lorsqu'il remporte le Championnat du Monde Junior en slalom géant devant Marcel Hirschl, déjà considéré comme l'un des meilleurs skieurs, et qui deviendra par la suite son plus grand rival. Dès lors, la machine Pinturault se met en marche. Il décroche ses premiers podiums en coupe du monde alors qu'il n'a pas encore 20 ans et se fait remarquer par son style caractéristique.

CHAMPION TOUT TERRAIN

Dès 2012, Alexis remporte ses premières victoires dans plusieurs disciplines : en Slalom, Slalom Géant et Combiné. Inclassable, cette polyvalence devient une marque de fabrique qu'il exploite en multipliant les séances d'entraînement : « il faut souvent faire des doubles séances ; chaque discipline doit se travailler individuellement, on ne peut pas se dire que le Super G va aider pour le reste par exemple. Il faut travailler la technique et la gestuelle propre à chaque discipline ». Cette force de travail alliée à un mental d'acier lui permet de cumuler les victoires. Au fil des saisons, il remporte 5 Globes de Cristal du classement combiné et termine 5 fois sur le podium du classement général. Il échoue

de peu derrière Marcel Hirschl en 2019 avant de voir ses ambitions encore une fois contrariées en 2020 avec l'annulation des dernières courses de la saison...

LA MÉCANIQUE DU SUCCÈS

Pour progresser encore et franchir la dernière marche du succès, il tire avantage de sa propre structure d'entraînement pour exploiter toutes ses capacités physiques. Alexis avoue également passer de nombreuses heures à la mise au point du matériel avec son technicien personnel : « J'avais besoin de travailler spécifiquement le slalom avec des conditions de neige salées que l'on rencontre souvent en fin de saison lorsque le temps est plus doux. Nous passons en revue 4 paramètres très importants : skis, chaussures, fixations et plaques ; ensuite on essaye de faire les transferts de ce qui marche dans une condition de neige pour l'adapter sur une autre ». Le travail portant ses fruits, 2021 sera l'année de la consécration.

AMBITIONS OLYMPIQUES

Homme de records, Alexis possède l'un des plus beaux palmarès du ski français. Vainqueur du gros Globe de Cristal du classement général de la Coupe du Monde, il est également recordman des victoires en coupe du monde avec 34 succès et surtout il est le seul au monde à avoir terminé sur la plus haute marche du podium dans 6 disciplines différentes. Encore médiatiquement moins reconnu que ses glorieux aînés, tels Jean-Claude Killy ou Luc Alphand, gageons qu'un titre olympique lors des Jeux Olympiques de Pékin en 2022 lui offrira la reconnaissance qu'il mérite.

Alexis
PINTURAUULT



WINNING CRISTAL

— On 20th March, when Alexis Pinturault won the overall Alpine Ski World Cup on his birthday, he entered the history of world skiing. Wore an unusual skier. A profile of an extraordinary skier.

AN UNSTOPPABLE ASCENSION

Predestined, Alexis climbed, like many children of the mountains, on skis at the age of 2. He grew up in Courchevel where skiing was part of his education. At the age of 15, he became aware of his potential and chose to spend his summers on the school benches to devote his winters to training. Skiing became an important part of his life at the same time that he obtained his first titles as French champion. It was in 2009 that his ambitions were revealed when he won the Junior World Championship in giant slalom ahead of Marcel Hirschl, who was already considered one of the best skiers, and who later became his biggest rival. From then on, the Pinturault machine started up. He landed his first podiums in the World Cup when he was not even 20 years old and was noted for his characteristic style.

A CHAMPION IN ANY DISCIPLINE

In 2012, Alexis won his first victories in several disciplines: Slalom, Giant Slalom and

Combined. This unclassifiable versatility has become a trademark that he exploits by multiplying training sessions: “We often have to do double sessions; each discipline has to work individually, we can’t say that the Super G will help for the rest for example. You have to work the technique and the gestures specific to each discipline”. This work ethic combined with a solid mindset allows him to accumulate the victories. Over the seasons, he won 5 crystal globes in the combined classification and finished 5 times on the podium in the general classification. He finished just behind Marcel Hirschl in 2019 before seeing his ambitions thwarted again in 2020 with the cancellation of the last races of the season...

THE MECHANICS OF SUCCESS

To progress further and pass the last step of success, he takes advantage of his own training structure to exploit all his physical abilities. Alexis also admits to spending many hours developing equipment with his personal technician: “I needed to work

specifically on the slalom with salted snow conditions that we often encounter at the end of the season when the weather is milder. We review 4 very important parameters: skis, shoes, bindings and plates; then we try to do the transfers of what works in one snow condition to adapt it on another”. The work is bearing fruit and 2021 will be the year of consecration.

OLYMPIC AMBITIONS

As a record setter, Alexis has one of the best trophy cabinets in French skiing. Winner of the big crystal globe in the overall World Cup standings, he is also record holder of world cup victories with 34 successes and above all he is the only one in the world to have finished on the top step of the podium in 6 different disciplines. Still less well-known in the media than his glorious elders, such as Jean Claude Killy or Luc Alphand; let’s bet that an Olympic title at the Beijing Olympic Games in 2022 will give him the recognition he deserves.



Wibes De l'éthique et du style de Paris à Abidjan

ETHICS AND STYLE, FROM PARIS TO ABIDJAN

— Valoriser un savoir-faire artisanal et familial au travers de baskets écoresponsables conçues comme un trait d'union entre l'Afrique et la France : voici le pari réussi par la marque Wibes. Une belle découverte, issue d'autres horizons, que voulions partager avec vous.

— Promoting artisanal and family know-how through eco-friendly sneakers designed as a link between Africa and France: this is the bet won by the Wibes brand. A great discovery, from other horizons, that we wanted to share with you.

Comme souvent dans les plus belles histoires entrepreneuriales, tout est né d'une rencontre. Dans le cas de Wibes, il s'agit de celle de trois amis : Nicolas, Aurélie, fondateurs de la marque, et de Julian, son directeur artistique. Leurs histoires personnelles sont intimement liées à l'Afrique, où ils sont nés ou ont grandi. Leurs créations semblent ainsi réaliser une liaison directe entre Paris et Abidjan, entre deux mondes, entre deux cultures, dont ils ont su extraire la quintessence pour concevoir des baskets écoresponsables de grande qualité.

As is often the case in the best entrepreneurial stories, everything was born from an encounter. In the case of Wibes, that of three friends: Nicolas, Aurélie, founders of the brand, and Julian, its artistic director. Their personal stories are inextricably linked to Africa, where they were born or raised. Their designs thus seem to create a direct link between Paris and Abidjan, between two worlds, between two cultures, from which they have successfully extracted the quintessence to design high quality, eco-friendly sneakers.

Fabrication artisanale, circuits de production courts, transport terrestre et non aérien pour le tissu wax de toute beauté produit en Côte d'Ivoire : l'engagement éthique de l'équipe Wibes est tout sauf un simple concept marketing. C'est une préoccupation de tous les instants qui s'exprime également par le choix de partenaires commerciaux attachés au respect de l'environnement et des personnes.

Artisanal manufacturing, short production circuits, land and non-air transport for the beautiful wax fabric produced in Côte d'Ivoire: the ethical commitment of the Wibes team is anything but a simple marketing concept. This is a constant concern, which is also expressed by the choice of business partners committed to respecting both environment and people.

Côté style, les baskets Wibes se révèlent plutôt (très) séduisantes en mariant des teintes sobres et élégantes et les couleurs venues d'Afrique, que l'on retrouve grâce à des empiècements discrets de wax au talon ou autour des lacets. Faciles à enfiler, elles sont pensées pour être de véritables chaussons, toujours chics dehors comme dedans.

In terms of style, the Wibes sneakers are rather (very) attractive, combining sober and elegant hues and colors from Africa, which can be found thanks to discreet wax inserts at the heel or around the laces. Easy to put on, they are designed to be real slippers, always chic inside and out.

More informations on www.wibes-store.com

Plus d'infos sur www.wibes-store.com

Shopping



Tenues de ski Rossignol
Rossignol
Goitschel Sports - Val Thorens



Veste Boulder
Golbergh
Skitzet Henri Sports - Alpe d'Huez



Montre RM 65-01 Chronographe à Rattrapante
Richard Mille
Richardmille.com



Appareil photo Leica C Paul Smith Edition
LEICA
paulsmith.com



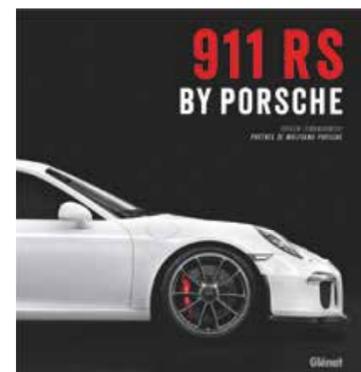
Skis Le Carbone
Sillages Skis
Sillage-skis.com



Gamme Anti-âge
Patyka
Parfumerie des Bergers - Alpe d'Huez



Masque Flight Tracker L
Oakley
www.oakley.com



Livre 911 RS by Porsche de Jurgen Lewandowski
Editions Glénat
Glénat.com



Mica d'Oro
La Maison Valmont
www.lamaisonvalmont.com

Shopping



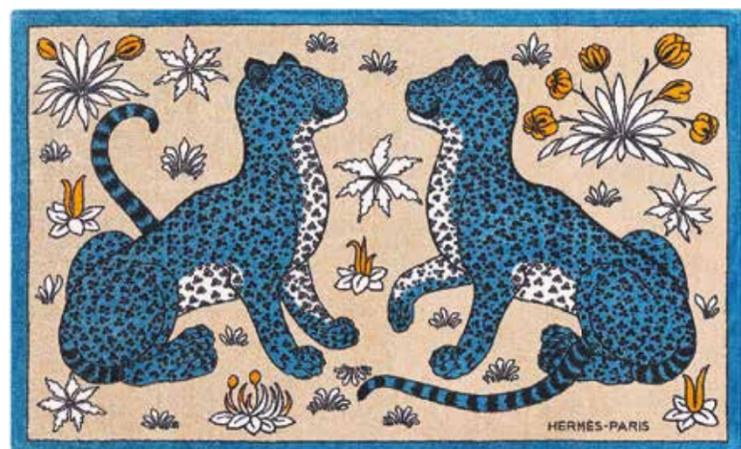
Baskets Vision Grey
Newlab
www.newlab-brand.com



Night Life
Distillerie du drac
distilleriedudrac.com



Valise cabine Airox
Victorinox
Victorinox.com



Tapis de plage Léopards
Hermès
www.hermes.com



Vélo Turbo Creo SL Expert
Specialized
Specialized.com



Chaussure de ski Pure Elite 70
Rossignol
www.rossignol.com

RALF TECH



WRX ELECTRIC ORIGINAL

Dessinée en 2008 et développée avec l'aide des nageurs de combat du Commando Hubert qui l'utilisent depuis 2010, la WRX « Original » est une référence dans l'univers militaire et chez les plongeurs professionnels.

Nouvelle version « Electric » - Mouvement micro hybrid RTE001 - Autonomie jusqu'à 12 ans - Boîtier satiné en acier chirurgical
Verre saphir de 5,9mm d'épaisseur traité anti-reflets - Cadran sandwich - Système d'étanchéité exclusif
Edition limitée de 100 pièces par an - Fabriquée en France.



Fournisseur
des forces spéciales françaises
depuis 2010

WWW.RALFTECH.COM

WR1®

Record du Monde
de profondeur en plongée
profonde depuis 2005

BE READY®



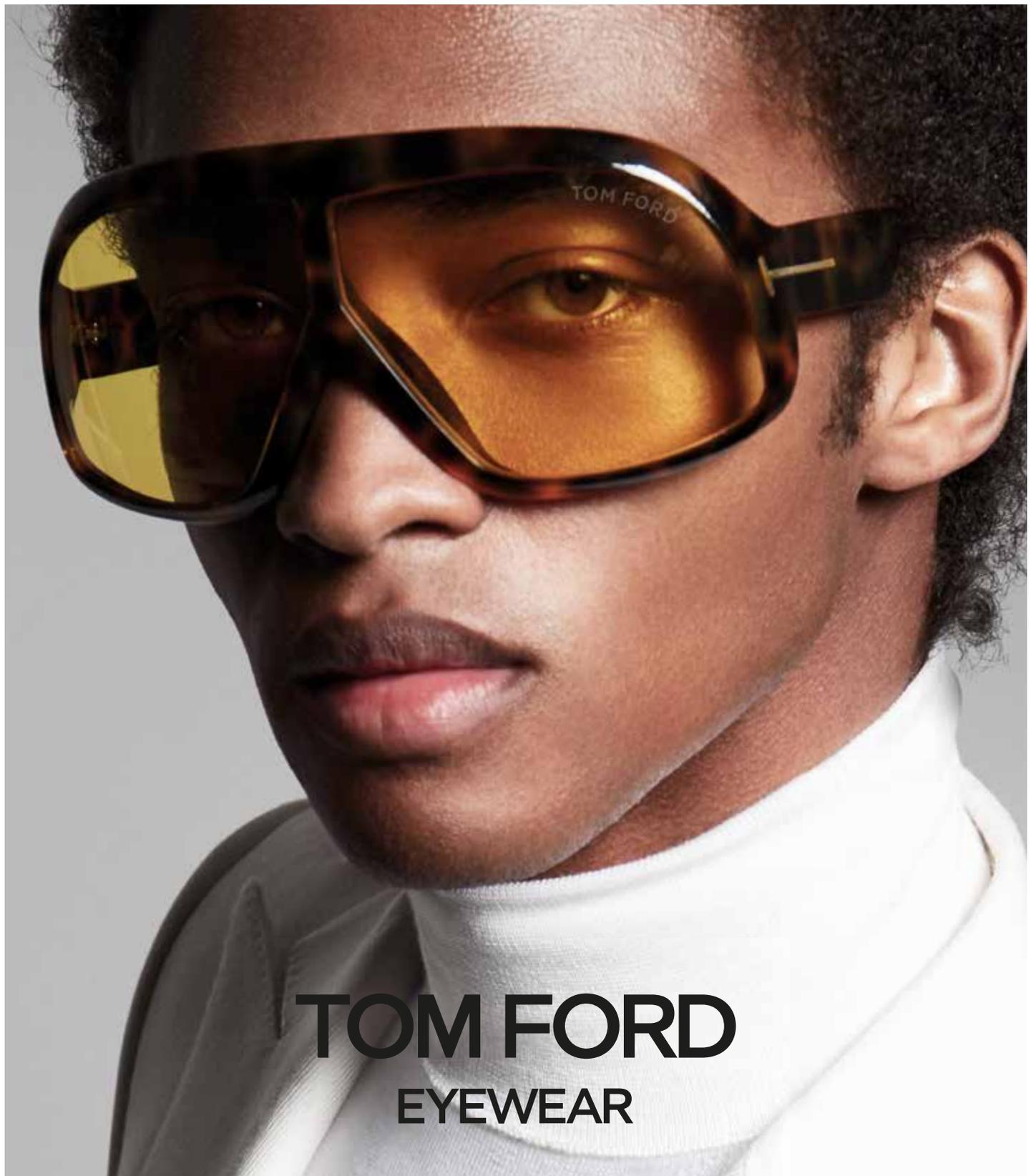
FAITES DE L'HIVER LA PLUS CHAUDE DES SAISONS FROIDES

Sûrement pour de bonnes raisons, la nature ne nous a pas doté d'une protection suffisante contre certains éléments. Heureusement, nous avons su nous adapter en développant des produits techniques que même l'abominable homme des neiges doit nous envier.



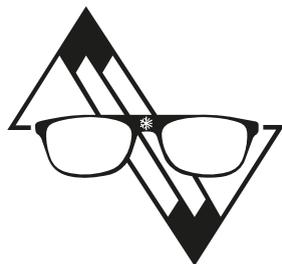
Flashez et découvrez la nouvelle Collection Textile Automne / Hiver





TOM FORD

EYEWEAR



LA LUNETTERIE DE L'ALPE
- DEPUIS 1953 -

  @lalunetteriedelalpe • www.lalunetteriedelalpe.fr
LA LUNETTERIE DE L'ALPE • 270 AVENUE DES JEUX • 38750 ALPE D'HUEZ