

#1 2011-2012

REGARD

HOTELLERIE RESTAURATION ET BIEN ETRE RESPONSABLES



TEMMOS

le magazine

www.temmos.com

ÉDITO

RESPONSIBLE HOTELS RESTAURANTS AND WELL-BEING

Dans une scène du film de Peter Weir « Le cercle des poètes disparus », le professeur de littérature exhorte ses élèves à monter sur leurs pupitres. De ce point de vue élevé et audacieux, leur vision se modifie. Une nouvelle perception des choses et d'eux-mêmes les invite à se révéler. Avez-vous remarqué que rejoindre la montagne procure une sensation comparable ?

Et si nos hôtels sont déjà juchés en altitude, nous y ajoutons d'autres occasions de prendre de la hauteur. Par exemple l'esthétique des lieux, l'émotion culinaire, le relâchement du spa, l'éveil à l'environnement... Chacun de nos savoir-faire est comme une petite ascension qui viserait un même sommet. Libérer votre œil curieux, nomade. Vous offrir le regard du voyageur, celui qui dispose à une expérience nouvelle et unique.

Ce regard « explorateur » est au cœur de notre culture. La richesse de notre équipe provient de trois continents au moins. Russie, Brésil, Côte d'Ivoire, Etats-Unis, pays d'Europe... La rencontre est un éveil. La place des femmes dans notre groupe favorise elle aussi l'échange, la pluralité. Elles sont fortes de leurs responsabilités, force d'initiative. Temmos cultive la confiance, encourage les jeunes et leur spontanéité, en un mot investit l'humain. C'est de lui que dépend la magie du moment.

A vous de monter sur la table, d'illuminer votre regard !

L'équipe Temmos

In a scene from Peter Weir's film «Dead Poets Society», the English literature teacher urges his pupils to stand on their desks. From this bold and elevated perspective, they see the world through different eyes. A new vision of the world and of their own identity invites them to reveal their authentic self. Have you noticed that being up in the mountains brings a comparable sensation?

And whilst our hotels are perched at high altitude already, we offer other opportunities to step back and see the bigger picture... via an aesthetic appreciation of our hotels, a gastronomic experience or relaxing spa, an awakening to the natural environment... Each of our areas of expertise resembles a short climb focused on a single summit. Set your curiosity loose; let it roam freely. See things from a traveller's perspective; lay yourself open to a new and unique experience.

This «explorer's eye» is at the heart of our culture. The rich diversity of our team is derived from no fewer than three continents. Russia, Brazil, Ivory Coast, United States, Europe... Meeting others is an awakening. The role of women within our group also encourages sharing and diversity. Their strength lies in responsibility; they are a driving force for initiative. Here at Temmos, we foster confidence, encourage young people and value their spontaneity; in short we are investors in people. It is from people that the magic of the moment derives.

Your turn to get up on the table and illuminate your gaze!

The Temmos team



ECO-GESTES GREEN ACTIONS

ENGAGÉ
— OU —
VOLONTAIRE



À la croisée de l'hôtellerie de standing et du développement durable, la démarche éco-chic de Temmos progresse. Sur les traces du Morgane - doublement certifié Green Globe et Ecolabel Européen, au bâtiment HQE emblématique de l'éco-hôtellerie - , les autres hôtels mettent peu à peu en place l'Ecolabel Européen. Porté par son environnement de montagne et les convictions de ses managers, le groupe s'appuie sur des actions concrètes. Et implique techniciens, personnels et clients.

Petite visite de bâtiments dont la rénovation a transformé l'impact énergétique. Les efforts concernent l'isolation, la ventilation et les équipements thermiques (panneaux solaires au Morgane, chaudière bois aux Aiglons chauffage bio-masse du spa). Le choix de matériaux de construction locaux contribue à réduire l'empreinte énergétique, tout comme l'évolution des outils du quotidien : automatisme d'éclairage, robinetterie basse consommation... Mais le vrai progrès vient de l'humain.

Eco-responsable à durée indéterminée...

Travailler dans un hôtel Temmos amène à intégrer pas mal de « bonnes conduites ». On fait ici appel à une

réelle motivation : formations, échanges et initiatives, politique ressources humaines respectueuse de la stabilité professionnelle, favorisant les CDI.

Et dans l'hôtel fleurissent les discrets stickers des « éco-gestes » : ***Vers des produits locaux, bio et équitables pour l'acheteur.*** Réduction à la source des déchets et des polluants : ***limitation des conditionnements individuels ou jetables, je modère la quantité de produit nettoyant. Tri des déchets, je respecte la procédure des déchets dangereux.***

... et client solidaire.

Sensibilisé lors du check-in, le client est libre d'ignorer l'engagement. S'il le partage, un guide va l'inciter à joindre l'éco-geste à la détente...

Le plus souvent, une simple invitation à faire comme chez lui : Fenêtres ouvertes = chauffage coupé , ne pas donner de linge propre à laver... Au restaurant, des saveurs responsables : je choisis les fruits et légumes de saison. Le déplacement ? A pied, en vélo ou autrement : je choisis les transports en commun ou non-motorisés. Jusqu'aux leçons plaisantes des loisirs verts. L'éco-chic attitude s'invente ensemble.



FROM A SENSE OF DUTY OR VOLUNTARILY

A cross between a prestigious hotel chain and sustainable development, the eco-smart approach of the Temmos group is moving forward. Following in the footsteps of Le Morgane – with its dual Green Globe and European Ecolabel certification, whose building meets the French HQE environmental quality standard, emblematic of the eco-hotel industry – the group's other hotels are gradually winning European Ecolabel accreditation. Motivated by its mountain environment and its managers' strong convictions, the group bases its policy on concrete actions, involving engineers, staff members and clients alike.

A short tour of buildings whose renovation has transformed the hotel's energy impact. Efforts have focused on insulation, ventilation and thermal processing equipment (solar panels at Le Morgane, biomass fuel to heat Les Aiglons and the spa. The choice of locally sourced construction materials helps to reduce our energy footprint, along with developments in our daily operations: automated lighting and low consumption sinks and taps ... But the real progress is within the realm of the human.

An eco-responsible ethos that is here to stay ...

Working in a Temmos hotel leads its staff to adopt

a fairly comprehensive code of good practice. This is achieved by means of real incentives: training, knowledge exchange and initiatives, an HR policy that prioritises job stability and permanent contracts.

And, in the hotel, discrete stickers reminding everyone to think green: Prioritise locally sourced, organic and fair trade products for the buyer. Reduce waste and pollutants at source: minimise individual or disposable packaging, I moderate the amount of cleaning products I use. Total waste sorting, in every area, I follow the procedure for hazardous waste.

... and encourage clients to show solidarity.

Made aware of our environmental policy when they check in, guests are free to ignore this if they wish so. If they do share our commitment, an eco-guide will encourage them to mix and match eco-smart gestures with relaxation ... In most cases, a simple invitation to behave as if they were at home: Open windows = I turn the heating off, I do not leave out clean linen to be washed. In the restaurant, make responsible choices: I choose seasonal fruit and vegetables. Going places? On foot, by bike or another option: I choose public or non-motorised transport. Green attitudes make for green leisure activities. We develop our eco-smart ethos together.

EAUX DE FORME
HEALTH SUSTAINING WATERS

SPA DE RÊVE OU RÊVE DE SPA ? DREAM SPAS OR SPA DREAMS

Je suis sur la terrasse du A, au pied des neiges éternelles. Le soleil est au zénith. Tandis que je savoure un déjeuner léger, une piscine me nargue en contrebas. Hypnotisée par ses eaux turquoise, j'atterris dans l'eau. Dans un décor scandinave, je navigue d'une cabane en bois à l'autre, entre la moiteur apaisante du hammam et la chaleur envoûtante du sauna. En quelques minutes, c'est l'abandon total. Je lévite entre ciel et terre. De retour dans la piscine, une sensation de chaud-froid me gagne, relance ma circulation sanguine et me vivifie. Quelques brasses, un bain de soleil, et me voilà à l'intérieur du spa des Aiglons. Des vapeurs de foin se dégagent des cabines de soins. Enveloppée d'un voile parfumé, je me laisse aller entre des mains expertes. Relaxation absolue, relâchement unique...

Je m'offre quelques secondes d'éternité...

Battement de paupières, changement de décor. Me voilà dans une grotte. Ambiance minérale, voyage au centre de la terre. Je suis à l'Aigle des Neiges, dans la piscine du spa. Le bleu Klein du bassin contraste avec l'ardoise du plafond suspendu. L'eau de source ruisselle. Hypnotisée, je survole un sol en galets avant de pénétrer dans le hammam. Lumière tamisée, déclinaison d'émeraude et de turquoise, harmonie feutrée, je m'envole la tête dans les étoiles. Des images végétales flottent au-dessus de moi, un noyer blanchi, une mosaïque en pâte de verre irisée.

Si je le pouvais, je resterais bien dans ce rêve...



I am sitting on the terrace of the A, looking up towards permanently snow-covered peaks. The sun is high in the sky. While I enjoy a light lunch, sounds from a pool tantalize me from below. Mesmerised by its turquoise hues, I soon find myself in the water. I wend my way from one Scandinavian-style log cabin to the next, moving between the soothing damp atmosphere of the steam and beguiling heat of the sauna. It takes but a few minutes for total surrender. I hover between land and sky. Back in the pool, the transition from hot to cold overwhelms me, stimulating my circulation, invigorating me. A few laps of breaststroke, a spot of sunbathing, and now I'm inside the spa at the Aiglons. The sweet smell of hay emanates from the treatment cabins. Enveloped in a cloud of fragrance, I surrender myself to expert hands. Total relaxation, unique repose ...

a few precious seconds of eternal bliss...

Fluttering eyelids, a change of scene. I'm in a grotto. In a mineral setting, a journey to the centre of the earth. I'm in the Aigle des Neiges, in the spa pool. The blue Klein of the pool contrasts with the slate of the suspended ceiling. The spring water trickles down. Mesmerised, I cross a pebble floor before entering the steam cabin. Filtered light, in shades of emerald and turquoise, a quiet harmony, I soar towards the stars. Plant-like images float before me, a bleached walnut tree, a mosaic in iridescent molten glass.

If I could, I would stay locked inside this dream ...



BUSINESS

PRÊT POUR UN SÉMINAIRE ÉCO-RESPONSABLE ? READY FOR AN ECO-RESPONSIBLE SEMINAR?



Réunir un comité de direction ou plusieurs dizaines de commerciaux peut être un événement en phase avec vos valeurs d'entreprise ! Première chaîne hôtelière de montagne « Carbon Neutral », Temmos porte le séminaire responsable au sommet. **Qu'est ce qui change ?**

La réunion éco-conçue: ses fournitures écologiques, l'éco-buzz pour mettre les équipements en mode « veille » pendant les pauses, son eau de montagne, ses poubelles de tri...

- ❖ Les repas « locavores » privilégiant produits frais et de saison des marchés et agriculteurs locaux.
- ❖ Les activités et incentives « nature », éducatives... et palpitantes.
- ❖ La borne d'évaluation de l'empreinte carbone de votre séminaire et sa compensation.
- ❖ Les conférences et débats, en option, sur les enjeux environnementaux.

Bringing together a management committee or several dozen sales reps can be in synch with your corporate values! As the first «Carbon Neutral» mountain hotel chain, Temmos takes the responsible seminar concept to new heights. What has changed?

Eco-designed meetings: eco-friendly supplies, an eco-buzz that places equipment on standby during breaks, mountain water to drink and recycling bins...

- ❖ «Locavore» meals prioritising seasonal and fresh produce from local markets and farms.
- ❖ «Nature» inspired activities and incentives that are educational... and exciting.
- ❖ A terminal to assess your seminar's carbon footprint and how to offset it.
- ❖ Optional lectures and debates on environmental issues.

LES AIGLONS ^{★★★}

CULTURE MONTAGNE

MOUNTAIN CULTURE



Chamonix Mont-Blanc

Architecture largement ouverte sur un glacier du Mont-Blanc, Les Aiglons*** partage l'esprit pionnier de Chamonix. Pure et colorée, sa décoration contemporaine conduit à de vastes chambres, chacune signée d'une photographie de Monica Dalmasso. L'esprit accueillant et généreux de l'hôtel s'exprime aussi à la table du « A ». Explorateur rafraîchissant des saveurs locales, son chef David Cochereau multiplie les ambiances détendues : sur sa vaste terrasse face au Mont-Blanc, ou encore lors d'une formule « Lunch & Spa », prélude à un moment d'harmonie. Car le spa Deep Nature by Algotharm propose ici un véritable jardin scandinave. Piscine extérieure chauffée, mazots « spas et hammam », soin kraxenofen aux vapeurs de foin, tisanderie et large cheminée du bar ! En chemin vers un tourisme responsable, Les Aiglons*** est certifié Ecolabel Européen. Il invite à la découverte de son environnement et nourrit la vie en montagne de curiosité, de calme et d'équilibre.

With wide open architecture affording views of one of Mont-Blanc's glaciers, Les Aiglons*** embodies the pioneering spirit of Chamonix. Decorated in contemporary style with simple lines and bright colours, bedrooms have a spacious feel, each adorned with a photograph by Monica Dalmasso. The hotel's warm and generous hospitality is also reflected in the cuisine served in its restaurant, the «A». With his refreshing exploration of local flavours, chef David Cochereau offers a wealth of way to enjoy the relaxed ambience: on the spacious terrace looking out over Mont-Blanc or with a «Lunch & Spa» package, the prelude to a moment of perfect harmony... as the Deep Nature spa by Algotharm is set in an authentic Scandinavian-style garden. A heated outdoor pool, wooden spa and steam cabins, kraxenofen treatments offering hay vapour treatments, herbal tea bar and a bar with an imposing fireplace! Well on the way to achieving responsible tourism, Les Aiglons*** has been awarded European Ecolabel accreditation. It invites guests to explore its environment and embraces the mountain way of life with a perspective that combines curiosity, calm and balance.

Hébergement
Accommodation

Restaurant
Restaurant

Salles de séminaire
Seminar rooms

Equipements
Equipments

Loisirs proposés
Leisure activities

107 chambres dont 66 standards, 34 supérieures et 7 junior suites
107 rooms including 66 standard, 34 superior and 7 junior suites

Le « A », 110 convives, terrasse vue Mont-Blanc
The «A», seating 110 guests, terrace with Mont-Blanc view

4 salles modulables jusqu'à 200 participants
4 modular rooms for up to 200 participants

Piscine extérieure, jacuzzi, complexe scandinave avec sauna, hammam et kraxenofen
Outdoor pool, jacuzzi, Scandinavian spa with sauna, steam cabin and kraxenofen

Ski de piste de 1200 m à 3500 m d'altitude, ski de fond, traîneaux à chiens, raquettes, randonnées alpines ou glaciaires, patinoire, parapente, soirées trappeur, VTT, escalade, rafting, canyoning, hydrospeed, Golf 18 trous
Ski tracks with altitudes of 1200 to 3500 metres, cross country skiing, dog sleigh rides, snowshoe walks, alpine or glacier hikes, skating, paragliding, trapper evenings, mountain biking, climbing, rafting, canyoning, hydrospeed, 18-hole golf course

PLAISIR DES SENS AU A

ALL THE PLEASURES OF THE SENSES AT THE A



Une cuisine créative et raffinée, un chef passionné, un festival de couleurs et de saveurs, une vue splendide sur le Mont-Blanc, une terrasse ensoleillée... C'est la recette du succès du A de David Cochereau. Pour faire durer le plaisir, on opte pour le Forfait « Lunch & Spa » (22 €) : une entrée et un plat ou un plat et un dessert. Accès piscine extérieure, jacuzzi, sauna et hammam inclus (prêt de serviette). Bon après-midi...

A creative, sophisticated cuisine, a passionate chef, a festival of colours and flavours, an amazing view of Mont-Blanc, a sun-drenched terrace... This is David Cochereau's recipe for success at the A. To prolong the pleasure as long as possible, we opt for the «Lunch & Spa» option (€22): a starter and main course or a main and dessert. Access to the outdoor pool, jacuzzi, sauna and steam cabin included (+ loan of towel). It's going to be a great afternoon...

www.restaurant-a-chamonix.com

EMOTION SENTIER D'IMAGES

A VISUAL FEAST OF PICTURES

Il est rare de ressentir la dimension sublime de la montagne sans vivre, par exemple, l'expérience d'une cordée. Il faut la plume d'un Roger Frison-Roche ou l'œil d'un Pierre Tairraz... Heureusement Monica Dalmasso, femme de haute-montagne, est aussi photographe de talent. Son esthétique du mouvement, son écriture très graphique du naturel ponctuent les couloirs des Aiglons et du Morgane. Un tirage photographique original signe chacune des chambres, accueillant chaque visiteur d'une façon unique.

It is rare to appreciate the sublime grandeur of the mountains without experiencing, for example, how it feels to be part of a climbing party. You would need the pen of a Roger Frison-Roche or the eye of a Pierre Tairraz... Fortunately Monica Dalmasso, an expert mountaineer, is also a talented photographer. Her aesthetic appreciation of movement and highly graphic writing about the natural world adorn the corridors of Les Aiglons and Le Morgane. Photographs from an original print run decorate every bedroom, offering visitors a unique greeting.

Le site de Monica Dalmasso www.coyotecity.com
To view Monica Dalmasso's website, go to www.coyotecity.com



LE MORGANE★★★★

PARENTHÈSE HÉDONISTE

A HEDONISTIC DIGRESSION



🌐 www.morgane-hotel-chamonix.com

☎ +33 (0)4 50 53 57 15

Hébergement
Accommodation

Restaurant
Restaurant

Salle de séminaire
Seminar room

Equipements
Equipment

Loisirs proposés
Leisure activities

Chamonix Mont-Blanc

Au cœur de la capitale de l'alpinisme, ce précurseur de l'hôtellerie éco-responsable est un 4 étoiles raffiné. Epure minérale de la haute montagne, sa déco contemporaine harmonise bois, pierre et laine, au rythme des géométries et des surfaces. Ses chambres très personnalisées, avec balcons sur le Mont-Blanc ou le Brévent offrent un repaire inspiré. L'esprit « mountain lounge » de son restaurant révèle une gastronomie inventive... et étoilée au Michelin. Au « Bistrot », le dialogue entre le Chef Mickey Bourdillat et son sommelier Valéry Allard sublime tout simplement les produits locaux. Le spa conjugue une piscine intérieure, dans un camaïeu de bleus à l'élégance rétro, avec sauna, hammam et cabines de soins, habillés de laque rouge et bois gris. Premier hôtel en France à avoir obtenu la double certification Green Globe & Ecolabel Européen, le Morgane**** propose une initiation douce au tourisme responsable dont témoignent les vélos mis à disposition devant ses portes.

At the heart of the mountaineering capital, this forerunner of the eco-friendly hotel industry is a sophisticated 4-star hotel. Expressing the mineral simplicity of the high mountain environment, its contemporary decor marries wood, stone and wool, in harmony with its contours and landscapes all around. Individually styled bedrooms, with balconies looking out onto Mont-Blanc or the Brévent offer a haven of inspiration. The «mountain lounge» spirit of the restaurant reveals a creative gastro cuisine... awarded a Michelin star. In «Le Bistrot», the priority for Chef Mickey Bourdillat and his sommelier Valéry Allard is quite simply to choose local products. The spa brings together an indoor pool, a monochrome in blues with a retro elegant feel, and sauna, steam and treatment cabins, finished in red lacquer and grey wood. As the first hotel in France to obtain dual Green Globe & European Ecolabel certification, Le Morgane**** provides a gentle initiation into responsible tourism, reflected in the bicycles for the use of guests outside.

56 chambres dont 10 standards, 25 supérieures, 5 luxes et 16 junior suites
56 rooms including 10 standard, 25 superior, 5 deluxe and 16 junior suites

Le Bistrot 1 étoile Michelin
Le Bistrot with 1 Michelin star

Un petit salon, 21 participants
Small lounge, 21 participants

Piscine, sauna, hammam
pool, sauna, steam cabin

Ski de piste de 1200 à 3500 m d'altitude, ski de fond, traîneaux à chiens, raquettes, randonnées alpines ou glaciaires, patinoire, parapente, soirées trappeur, VTT, escalade, rafting, canyoning, hydrospeed, Golf 18 trous
Ski tracks with altitudes of 1200 to 3500 metres, cross country skiing, dog sleigh rides, snowshoe walks, alpine or glacier hikes, skating, paragliding, trapper evenings, mountain biking, climbing, rafting, canyoning, hydrospeed, 18-hole golf course



LE GOÛT DE... A TASTE FOR...

BEN : UN EXPLORATEUR AU BISTROT

BEN: AN EXPLORER VISITS LE BISTROT



Un cadre épuré, une cuisine simple et raffinée. François Bernard est l'invité de notre table au Bistrot, le restaurant gastronomique du Morgane. S'il a appris à se contenter des lyophilisés en expédition, cet aventurier de l'extrême satisfait pleinement sa gourmandise de retour chez lui à Chamonix. Aujourd'hui, au menu du Bistrot, il y a de quoi régaler ses papilles : un velouté de courgettes, une verrine de cabillaud à la tomate et sa mousse à la pomme et un filet de canette à la plancha accompagné d'une mousseline de pommes de terre. « Une cuisine sans fioritures qui met le goût à l'honneur, c'est tout l'art de Mickey », confie l'habitué des lieux qui apprécie les talents du chef étoilé. Ici, tout donne l'eau à la bouche, notamment le chariot de fromages, des plus fournis. Mais c'est à l'arrivée du dessert que l'expérience gustative atteint véritablement des sommets. Délice d'une soupe de fraise, délicatement relevée par un rosé pétillant de la cave de Valéry Allard, le sommelier. Alors, quel est le point commun entre la montagne de François, la cuisine de Mickey et la cave de Valéry ?

On atteint des sommets !

An uncluttered setting with simple and refined cuisine. François Bernard is a guest at our table in Le Bistrot, Le Morgane's gastro restaurant. Though he has learnt to make do with freeze-dried food on expeditions, on his return home to Chamonix Mont-Blanc this extreme adventure enthusiast indulges his appetite to the full. Today on the Bistrot menu, there is plenty to tempt his taste buds: cream of courgette soup, cod and tomato verrine with apple mousse, and duckling fillet cooked à la plancha and served with mashed potato. «What Mickey excels in is plain cuisine that puts the emphasis on taste», this regular confides, appreciating the talents of the award-winning chef. Here, everything makes your mouth water, especially the trolley laden with a fine selection of cheeses. But it is with the arrival of the dessert that the culinary experience reaches its absolute pinnacle. The delights of a strawberry soup, delicately flavoured with a sparkling rosé from the cellar of sommelier, Valéry Allard. So what do all these things have in common, François' mountain, Mickey's cooking and Valéry's wine cellar?

They all take you to the very top!



Le plaisir locavore accessible à tous

The pleasures of locavore eating, accessible to everyone

La cuisine de Michaël Bourdillat est à son image : conviviale, passionnée et... locale. Pour ce Chef gourmet, sacré d'une étoile au guide Michelin, pas question de servir du melon en hiver. Au Bistrot, les ingrédients ne parcourent pas plus de cent kilomètres avant d'atterrir dans l'assiette, et les fruits et légumes sont forcément de saison. La rhubarbe, les pommes et les kiwis viennent de chez « la Fouaise » à Domancy, la charcuterie, de l'Italie toute proche. Résultat, la carte change tous les quinze jours. Une avalanche de plaisirs accessible à tous puisqu'à midi, le Bistrot propose une formule à 17 € seulement et le soir, des menus à partir de 42 €.

The cuisine served by Michaël Bourdillat reflects his personality: convivial, passionate and... local. For this gourmet chef, honoured with a star in the Michelin guide, to serve melon in winter would be unthinkable. In Le Bistrot, ingredients are sourced from no further than a hundred kilometres before reaching your plate, and all fruit and vegetables must be seasonal. Rhubarb, apples and kiwis are from « la Fouaise » in Domancy, just a few kilometres away and cooked meats are sourced from nearby Italy. As a result, the set menu changes every two weeks. An avalanche of pleasures available to everyone, since at lunchtimes Le Bistrot offers a set menu at just €17 and in the evenings menus start from €42.



François Bernard – alias Ben – est l'un de plus grands spécialistes français des zones polaires. Guide de haute montagne, pilote d'ULM et moniteur de parapente et deltaplane, Ben est l'une des seules personnes à avoir réussi l'ascension de l'Everest et les traversées du Pôle Nord depuis la terre et du Pôle Sud depuis la mer en autonomie. Un amateur de sensations fortes qui se plaît également à raconter ses aventures en images sur www.polepictures.com

François Bernard – alias Ben – is one of France's top polar expedition specialists. A mountain guide, microlight pilot and paragliding and hang-gliding instructor, Ben is one of the only people to have successfully climbed Everest and crossed the North Pole on land and the South Pole by sea, single-handedly. A lover of strong sensations who also delights in relating his adventures through pictures at www.polepictures.com



ALTITUDE

COMBAT DE GÉANTS BLANCS

BATTLE OF THE WHITE GIANTS



Ils sont trois. Trois hyperdomaines à s'être lancés dans la course au gigantisme. Trois à avoir tissé leur toile dans la Vallée de l'Or Blanc. En 1970 pour Les 3 Vallées, 1984 pour l'Espace Killy et 2003 pour Paradiski.

« Chaque jour, on explore de nouvelles pistes en élargissant son horizon », confie un client. En fusionnant plusieurs stations, ces trois géants ont donné des ailes aux skieurs et transformé leur vision de la glisse. Tous disposent de pistes de haute altitude et donc d'une neige de qualité, mais aussi d'équipements de pointe : des remontées mécaniques rapides et confortables, des snowparks, des champs de bosses... Alors, comment les différencier ? Tout est question de vécu. « Les 3 Vallées est le seul dans lequel on puisse profiter d'un déjeuner gastronomique skis aux pieds », raconte Vincent Lalanne-Cloute, directeur de l'association des 3 Vallées, pour qui le domaine constitue « le paradis du ski cruising ».

Un point commun avec Paradiski, qui, selon Laurent Chelle, permet de vivre une expérience inédite entre glaciers, sommets vertigineux et dénivelés à couper le souffle. « Même son téléphérique, Vanoise Express, participe à la magie du lieu », précise le directeur financier des remontées des Arcs/Peisey-Vallandry. L'Espace Killy reste, lui, le préféré des skieurs en quête de sensations fortes. « Avec ses 10 000 hectares non balisés, ce domaine attire les adeptes de hors-piste », confirme Jean-Louis Costerg, ex-directeur du service des pistes de Val d'Isère et pionnier des domaines reliés. Alors, quel vainqueur à l'issue du match ?

Réponse : tous. Parce que ces géants blancs sont ce que le ski peut offrir de mieux au monde. Et puis, ce n'est pas tant la quantité de pistes qui compte mais le plaisir qu'on prend à les descendre. Et ça, nos trois géants l'ont bien compris !

There are three of them. Three gigantic skiing areas to race down. Three giants that have woven their cloth in the Vallée de l'Or Blanc... Les 3 Vallées in 1970, Espace Killy in 1984, and Paradiski in 2003.

«Every day, we broaden our horizon by exploring new slopes», a guest confides. By merging a number of ski resorts, these three giants have given wings to skiers, transforming their view of winter sports. All three have high altitude slopes offering top quality snow and the very latest equipment: rapid, comfortable ski lifts, snowparks and mogul fields... How to choose between them? It's all a question of experience. «Les 3 Vallées is the only one where you can enjoy a gastro lunch with your skis still on your feet», points out Vincent Lalanne-Cloute, director of the Association des 3 Vallées, for whom this skiing domain constitutes «a ski-cruising paradise». This is also true of Paradiski, which, according to Laurent Chelle,

offers an original experience including glaciers, dizzying heights, breathtaking ascents... and wide ski slopes ideal for families. «Even the cable car, the Vanoise Express, contributes to the magical environment», explains the financial director of Les Arcs/Peisey-Vallandry ski lifts.

In his view, the Espace Killy is still the best place for skiers in search of intense sensations.

«With its 10,000 hectares of unmarked runs, it appeals particularly to off-piste enthusiasts», says Jean-Louis Costerg, former director of the Val d'Isère ski slopes division and a pioneer in connecting ski areas. So which one comes out top? The answer: they all do! Because these huge white giants offer the best skiing experience in the world. And it isn't just the number of slopes that matters, but the pleasure to be gained from skiing down them. And this our three giants have well and truly understood!

Des mensurations de rêve

Impressive statistics



Les 3 Vallées

600 km de pistes reliant les Menuires, Val Thorens, Courchevel, Méribel, la Tania et Brides-les-Bains

600km of ski slopes connecting Les Menuires, Val Thorens, Courchevel, Méribel, La Tania and Brides-les-Bains

Paradiski

450 km de pistes reliant la Plagne, Les Arcs et Peisey-Vallandry

450km of slopes connecting La Plagne, Les Arcs and Peisey-Vallandry

Espace Killy

300 km de pistes entre Tignes et Val d'Isère

300km of slopes between Tignes and Val d'Isère

L'HOTEL DU GOLF ★★★

PLANÈTE DÉTENTE

A HAVEN OF RELAXATION

Arc 1800



www.golf-hotel-lesarcs.com

+33 (0)4 79 41 43 43

Hébergement
Accommodation

Restaurants
Restaurants

Salles de séminaire
Seminar rooms

Equipements
Equipments

Loisirs proposés
leisure activities

Vaisseau lancé dans la forêt, sa ligne mythique invente la transparence. Perspectives infinies, pentes douces des couloirs, vues continues du ciel, des arbres, des sommets, comme un film « nouvelle vague » en boucle... Ses chambres sont de clairs refuges aux courbes boisées. Mais dès le lobby, rénové en 2008 comme toutes les parties communes, Le Golf*** multiplie les possibles. Incontournable de la vie des Arcs, le bar se la joue « Ski'n'jazz », tout l'hiver, tous les soirs. L'autre bar est « Swing », DJ, multimédia, sans alcool et chéri des ados.

Le « Petit Zinc » invente le bouchon savoyard et la terrasse glamour. Dès l'entrée, machine à jambon et tonneau invitent aux agapes. Tandis que le restaurant Mont-Blanc réserve des repas privés, traditionnels, chaleureux. Immense et détendu, l'Hôtel du Golf*** se prête à fêter le calme des cimes comme la joie des plus grandes retrouvailles. A l'orée de l'incroyable domaine Paradiski, toutes les expériences y prennent vie.

Like a spacecraft launched in the forest, its mythical outline reflects the light. With infinite perspectives, the gentle incline of the corridors, unbroken views of the sky, trees, mountain summits, like a «new wave» film on a continuous loop... Its bedrooms resemble welcoming refuges on the wooded slopes. But as soon as guests step inside the lobby of Le Golf***, renovated in 2008 with the hotel's other public areas, a host of possibilities opens up. Its bar, a must for any visit to Les Arcs, offers «ski'n'jazz» every evening throughout the winter. The second bar goes by the name of the «Swing», an alcohol-free multimedia bar with a DJ, much frequented by teenagers. The «Petit Zinc», which boasts an alluring terrace, has coined the bouchon savoyard concept. On your way in, a ham slicer and cask of wine offer an invitation to the feast. The Mont-Blanc restaurant is reserved exclusively for private parties, with a traditional, hospitable welcome. Extensive and relaxed, the Hotel du Golf*** is the ideal location to enjoy the tranquillity of the mountains or host a most memorable reunion. On the edge of the incredible Paradiski ski area, everything will be a heightened experience.

246 chambres dont 106 standards, 104 supérieures, 28 deluxe et 8 junior suites

246 rooms including 106 standard, 104 superior, 28 deluxe and 8 junior suites

Le petit Zinc, bar à vin, restaurant de montagne, terrasse
Le petit Zinc, wine bar, mountain restaurant, terrace.

Le Mont-Blanc, restaurant traditionnel savoyard
Le Mont-Blanc, a traditional savoyard restaurant

Le Golf, restaurant des demi-pensionnaires et séminaires
Le Golf, a restaurant for half-board guests and seminar participants

10 salles de 30 à 80 participants, une salle des congrès de 230 places
10 rooms for 30 to 80 participants, a congress room seating 230 people

Spa de 400 m² avec petite piscine intérieure (hiver seulement), sauna, hammam, piscine extérieure chauffée (été seulement)
400m² spa with indoor pool (winter only), sauna, steam cabin and heated outdoor pool (summer only)

Ski alpin de 1200m à 3250m d'altitude, slalom privé, rallye des neiges, piste de kilomètre lancé, balade en raquettes, ski joering, soirée tipi ou yourte

Downhill skiing with altitudes of 1200m to 3250m, private slalom, snow rally, high speed ski run, snowshoe walks, ski joering and teepee or yurt evenings

UN BOUCHON EN TERRASSE

A TERRACE BRASSERIE

LE PETIT ZINC



La terrasse de montagne est comme une ultime récompense. L'altitude devient spectacle. Le temps s'arrête, le soleil illumine visages, élégances, paroles, rires et confidences... Certaines sont des mythes accrochés aux pics des Alpes, d'autres de longs rivages de bois blond où s'échouent les skieurs hors d'haleine. Celle du Petit Zinc est un promontoire inédit. Autour ? Les longues courbes de l'hôtel du Golf, une forêt de sapins et de bouleaux presque scandinave, le pied des pistes, la piscine...

A table, un « bouchon savoyard » que Luc Grillot, le chef, a inventé à 1850 m. Comme à Lyon, l'esprit est joyeux, la cuisine s'annonce festive et goûteuse, le service empressé. Dès l'entrée, le tonneau et la machine à jambon donnent le ton des produits gourmands, de belle origine. Savoyarde, la carte l'est dans ses saveurs de montagne et une originalité prometteuse.

Le féra, l'onglet ou le « PZ burger » parlent au skieur ? Je joue la prudence, la générosité des tables voisines frisant les agapes. J'écoute mon côté sud : une belle verrine de pennes au pistou ne tarde pas. Sa tartine de tomates séchées au basilic fait résonner les clameurs de l'Italie toute proche. Une gorgée de Rasteau, d'une rondeur lumineuse, emporte ma réserve. Sur les conseils du serveur, je m'abandonne aux vagues croustillantes d'un exubérant baba, arrosé de son verre de rhum vieux. Une pensée pour le pâtissier. Table d'altitude, le « PZ » est décidément à la hauteur...

A mountain terrace is infinitely rewarding. The altitude becomes spectacular in its own right. Time stands still, faces lit up in the sunshine, elegant diners, background chatter, laughter and confidences being shared... Some terraces are legendary, hugging the vertiginous Alpine peaks, others long swathes of light wood where breathless skiers finally come to a halt. The Petit Zinc's terrace is an unusual promontory. All around it, the sweeping curved facade of the Hotel du Golf, a forest of fir and birch almost Scandinavian in appearance, the foot of the ski slopes, the pool...

The cuisine served at table features the «bouchon savoyard» concept, invented by chef Luc Grillot in a restaurant located at an altitude of 1850m. Just as in Lyon from where the concept originated, the ambience is lively, the food festive and flavourful and the service unfailingly attentive. The first things guests observe as they step inside are a cask and ham slicer, setting the tone for fine food that is authentically sourced. The invitingly original menu, is truly Savoyard in character, full of the flavours of the high Alps.

Freshwater fera, hanger steaks and our very own «PZ burger» are perfect for skiers' appetites. I play it safe, aware of neighbouring tables which are groaning with veritable feasts. Drawing inspiration from the delicious flavours of the South, a verrine of penne with pistou sauce is soon on its way. The sun-dried tomato and basil bruschetta is resonant of neighbouring Italy. A good swig of Rasteau, a beautifully rounded and smooth wine, and all my cares are gone. On the waiter's advice, I succumb to an extravagantly rippling and crunchy rum baba, washed down with a glass of aged rum. Full marks to the pastry cook. For high altitude dining, the «PZ» is definitely top notch...

ARCHITECTURE PASSERELLE

A FUSION OF ARCHITECTURAL STYLES



L'aigle des neiges****, Val d'Isère



INSPIRATION

« S'inspirer du passé pour mieux réinventer le présent » Tel est le défi qu'a relevé **Gilles Leborgne**, architecte d'intérieur, lors de la rénovation des cinq hôtels Temmos. Rencontre.

«Drawing inspiration from the past to reinvent the present more successfully».

This is the challenge taken up by interior designer Gilles Leborgne, during the renovation of the five Temmos hotels. Interview.

Dans quel esprit avez-vous entrepris les rénovations ?

What was your mindset when you undertook renovations?

L'objectif était de donner une identité propre à chaque hôtel, en adoptant une même approche stylistique, à la fois classique et contemporaine. Chaque hôtel raconte une histoire différente, mais tous ont un même dénominateur commun, la montagne, qui ressurgit à travers les matériaux utilisés : le bois sablé, les écorces de bouleaux, la pierre brute, la laine...

The objective was to give each hotel its own identity, whilst adopting the same stylistic approach, both classic and contemporary. Each hotel tells a different story, but they all share the same common denominator, the mountains, which is reflected in the materials used: sanded wood, birch bark, rough stone and wool.

À l'Hôtel du Golf, plus particulièrement, comment avez-vous concilié histoire et modernité ?

At the Hôtel du Golf, more particularly, how did you balance old with new?

Cet hôtel est marqué par un héritage fort. Construit à Arc 1800 en 1975, il s'insère au cœur du village du Charvet créé par Charlotte Perriand, élève de Le Corbusier. En 2010, lors de la rénovation de l'hôtel, et en particulier du Petit Zinc, tout l'enjeu était de conserver l'empreinte de cette architecte visionnaire, en l'agréant d'un maximum de confort et de convivialité. Par chance, nous avons trouvé un mobilier qui ressemblait à celui de son fournisseur d'antan. Nous l'avons modernisé en choisissant des coloris en phase avec les tendances actuelles: vert sapin, violet myrtille, marron clair... Un clin d'œil à la nature, mais aussi à Charlotte Perriand et à la recherche perpétuelle d'un rapport harmonieux entre l'homme et son milieu.

This hotel is characterised by a strong heritage. Built in Arc 1800 in 1975, it lies at the heart of the village of Le Charvet which was designed by Charlotte Perriand, a student of Le Corbusier. In 2010, when the hotel was undergoing renovation, and the Petit Zinc in particular, the main challenge was to preserve the spirit of this visionary architect, whilst making it as comfortable and user-friendly as possible. By sheer good luck, we came across furniture allowing us to recreate its appearance in a bygone era. We modernised it using shades in synch with the latest trends: fir green, blueberry purple, light chestnut... An allusion to the natural world but also to Charlotte Perriand and the ongoing search for a harmonious rapport between people and their environment.

LES ARCS DE CHARLOTTE PERRIAND LES ARCS DESIGNED BY CHARLOTTE PERRIAND

Passionnée de montagne, synonyme pour elle d'équilibre physique et moral, l'architecte Charlotte Perriand a piloté, de 1967 à 1986, la création des Arcs. Son empreinte architecturale ? Des bâtiments qui habitent le paysage, de larges baies vitrées, des cuisines ouvertes, des salles de bains préfabriquées en deux coques et une économie très étudiée de l'espace.

A devotee of the mountains, which for her are synonymous with a physical and spiritual balance, from 1967 to 1986 architect Charlotte Perriand spearheaded the creation of Les Arcs. What was her architectural footprint? Buildings that blend into the landscape, wide bay windows, open kitchens, prefabricated bathrooms consisting of two shells and a carefully studied economy of space.



LES BRUYÈRES ★★★

LUMINEUX REFUGE

A HAVEN BATHED IN LIGHT



📞 www.bruyeres-hotel-menuieres.com
☎ +33 (0)4 79 00 75 10

Les Menuires

Les Menuires, porte sportive des 3 Vallées, réservent un hameau cosy et serein aux amoureux des cimes ensoleillées. Aux Bruyères, l'hôtel éponyme se dresse comme une falaise de métal et de bois, tous ses balcons tournés vers le sud. Car la lumière règne dans ses volumes ouverts et boisés, dont les cadrages sur la montagne se succèdent sans discontinuer. Une déco tendance et pimpante conduit vers des instants bienfaisants. La salle des enfants, carrousel de jeux et de couleurs. La web room, étape attentive. L'ambiance « refuge » inattendue du restaurant Le Frontenac. La cheminée monumentale et les profonds fauteuils du bar l'Olympic pour des après-skis douilletts. Partout, la jeunesse et la spontanéité de l'équipe réservent une attention soutenue, toujours discrète. Souriant aux familles et aux sportifs, les Bruyères savent aussi régaler les groupes. Au bout de sa passerelle de bois, la piscine extérieure panoramique et les pistes vous appellent.

Anyone who loves sunlit mountain peaks will appreciate the tranquil, welcoming hamlet of Les Menuires, sports gateway to Les 3 Vallées. Taking its name from the village in which it stands, the Les Bruyères hotel rises up like a cliff of wood and metal, with all its balconies south-facing. Affording uninterrupted mountain views, its open-plan wooden interiors are infused with light. A trendy/stylish and smart decor promotes a sense of wellbeing. The children's playroom is a swirl of activity and colour. Stop off in the internet room for a few moments of quiet concentration. The «mountain refuge» theme of the Frontenac restaurant will surprise and delight you.

The imposing fireplace and deep, comfortable armchairs of the bar L'Olympic are perfect for some serious après-ski unwinding. Wherever you are, our young, spontaneous staff is always on hand to help, with guaranteed discretion. Welcoming not only families and sports enthusiasts, Les Bruyères has much to offer groups too. At the end of wooden walkway, the panoramic outdoor pool and ski slopes beckon.

Hébergement
Accommodation

Restaurant
Restaurant

Salles de séminaire
Seminar rooms

Equipements
Equipments

Loisirs proposés
Leisure activities

95 chambres dont 30 standards, 59 supérieures et 6 familiales
95 rooms including 30 standard, 59 superior and 6 family

Le Frontenac, restaurant panoramique 120 couverts
Le Frontenac, a panoramic restaurant hosting 130 diners

3 salles modulables jusqu'à 150 participants et une salle de sous-commission
3 modular rooms for up to 150 participants and a sub-committee room

Spa avec sauna, hammam, accès à la piscine extérieure chauffée du quartier des Bruyères, billard
Spa with sauna, steam cabin, access to heated outdoor pool in the Les Bruyères district, billiards

Espace 3 vallées avec ski de piste de 1300m à 3195m d'altitude, ski de fond, randonnée à skis, scooter des neiges, tournoi de football sur neige, balade en raquettes, maxi piste de luge « Roc'n'Bob »
Trois Vallées area, ski tracks with altitudes of 1300m to 3195m, cross-country skiing, ski hiking, snow scooter, snow football tournament, snowshoe walks, giant «Roc'n'Bob» toboggan

L'ÉCOLOGIE, UN DÉFI ? DOES ECOLOGY POSE A CHALLENGE?

CONVICTIONS BELIEFS



Gilles Leborgne y voit plutôt une façon responsable de faire son métier. « Et puis - ajoute-t-il, on ne peut faire bien qu'en donnant du sens aux choses ». Un sens finalement au service d'un certain standing, qui s'exprime mieux dans la sobriété que dans le show-off. Mais un sens qui met aussi la barre haute pour progresser : la préoccupation constante de ne pas gaspiller implique une maîtrise accrue de la technique. Progrès des éclairages LED, économie de calories par la ventilation double-flux ou la bio-masse... Ou encore solutions élaborées à inventer pour récupérer et recycler l'eau. « C'est le seul consommable d'un hôtel qu'on ne sache pas créer ! » Un bien si précieux que Gilles mènerait volontiers campagne pour bannir les robinets mélangeurs au profit des mitigeurs, bien plus économes. Même si, peu adepte de radicalité, cet architecte de conviction préfère les « choix plus fins, les batailles intelligentes... »

Gilles Leborgne sees it more as doing one's job responsibly. «And also – he adds, you can only do a good job if you give meaning to your work». A meaning, then, to giving guests a certain standing, which is better expressed through simplicity than extravagance. But a meaning that also sets the benchmark high in order to move forward: the ongoing concern to avoid waste implies an enhanced mastery of technique. Progress in LED lightning, Double-flow ventilation with heat recuperation or use of biomass fuel... Or solutions yet to be invented that are designed to recover and recycle water. «This is the only hotel consumable that we are not able to create!» An asset so precious that Gilles would gladly run a campaign to ban traditional mixer taps in favour of mono-lever mixer taps which are much more economical. Although this architect of strong convictions is not a fan of radicalism, preferring «more refined choices and fighting smarter battles...»

Ecran total Full screen

Dans la lumière des Bruyères In the natural light of Les Bruyères

Les premiers rayons lèchent l'Aiguille de Pécle, plein écran sur le panoramique de ma chambre. Poste avancé des Menuires, le hameau des Bruyères a un chic un peu cosy. Arc vertigineux tourné vers le sud et l'altitude, la façade de l'hôtel inonde ses lumineux espaces intérieurs. Libre et léger, je rejoins le Frontenac pour le petit-déjeuner.

Mur de verre et les sommets comme des tableaux. Brillante attention d'un service tout en douceur. Je vais passer la journée à écrire, puis franchir la passerelle et me couler dans la piscine en plein soleil. Spectacle des derniers feux du jour rougissant la pointe de la Masse, depuis un profond fauteuil de l'Olympic. Puis l'éclat du feu de bois, dernier acte d'un jour de lumière.

The first rays of sunlight are just kissing the peak of the Aiguille de Pécle, affording a full screen panorama from my bedroom. Located close to the resort of Les Menuires, the hamlet of Les Bruyères has a smart but cosy feel about it. In a sweeping south-facing arc looking out onto the mountains, the facade floods the interior with natural light, blending transparently into the mountain environment. Free-spirited and light of heart, I step into the Frontenac restaurant for breakfast, where I am met with.... A glacier and spectacular tableau of mountain peaks. Outstanding attention and smoothness of service. I plan to spend the day writing, then cross the footbridge and slip into the pool in the bright sunshine. View the spectacle as the last rays of the sun spread a rosy flush over the peak of La Masse, from a deep, comfortable armchair in L'Olympic bar... then observe the last flickers of daylight glowing like firewood.



L'AIGLE DES NEIGES ★★★★★

PLEINE LÉGENDE

A TRUE LEGEND



🌐 www.hotelaigledesneiges.com

☎ +33 (0)4 79 06 18 88

Hébergement
Accommodation

Restaurants
Restaurants

Salles de séminaire
Seminar rooms

Equipements
Equipments

Loisirs proposés
Leisure activities

Val d'Isère

C'est l'un des plus beaux chalet-hôtels de bois et de pierre brute des Alpes. Sobre, noble, profond, l'Aigle des Neiges a quelque chose d'un temple. Pas étonnant que cette adresse de plein centre célèbre Val d'Isère avec un luxe d'innovations. Son trio « hype » en tête : Pier, Paul et Jack. Respectivement table semi gastronomique au lumineux design, restaurant créatif-coloré-contemporain et bar lounge & tapas aux célèbres sessions musicales live. Mais sous ce géant de pierre s'ouvre un monde plus attirant encore. Une grotte d'ardoise noire abrite la vaste piscine du spa. Ambiance minérale absolue. Sol pavé de sombres galets « tête de chats », comme une plage irréaliste menant au hammam noir et émeraude, rehaussé d'éclats de lumière.

Bien-être et confort se conjuguent pour un séjour tonique dans l'Espace Killy. Ça tombe bien, l'hiver, un ski shop intégré permet un accès direct aux pistes. Skis aux pieds ? Plutôt des ailes...

This is one of the finest wooden and unworked stone chalet-hotels in the Alps. Restrained, noble and profound, the Aigle des Neiges has something of the temple about it. No surprise then that this town centre hotel celebrates Val d'Isère with a wealth of innovations. Firstly with its «trendy» trio: Pier, Paul and Jack. The first serving semi gastro cuisine in a designer ambience suffused with light, the second a creative, colourful, contemporary restaurant and the third a lounge & tapas bar, famous for its live music. But beneath this stone giant, an even more enticing world opens up. A black slate grotto is home to an extensive spa pool, with a resolutely mineral ambience. Like an imaginary beach, a dark pebbled mosaic floor leads through to the black and emerald steam room, enhanced by beams of sunlight streaming through.

Comfort and well-being come together for an invigorating stay in the Espace Killy. Ideally located, an integral ski shop offers direct access onto the ski slopes. Skis on your feet? Wings, more like...

109 chambres dont 29 standards, 62 supérieures, 4 deluxe, 6 quadruples et 8 junior suites

109 rooms including 29 standard, 62 superior, 4 deluxe, 6 quadruple and 8 junior suites

Le Paul, cuisine semi gastronomique. Le Pier, cuisine traditionnelle pour demi-pensionnaires et séminaires. Le Jack, bar signature de l'hôtel avec musique live 6j/7

Le Paul, semi gastro cuisine. Le Pier, traditional cuisine for half-board guests and seminar participants. Le Jack, tapas bar offering live music 6 days a week

3 salles modulables jusqu'à 200 participants et une salle de sous-commission

3 modular rooms for up to 200 participants and a sub-committee room

Spa avec piscine intérieure, sauna, hammam

Spa with indoor pool, sauna and steam cabins

Ski de piste de 1350m à 3450m d'altitude, chiens de traîneaux, conduite sur glace, patinoire, olympiades, raft sur neige, luge, biathlon, descente infernale (luge nocturne et dîner typique), expédition refuge (skidoo, raquette, luge, dîner en altitude), centre sportif

Ski tracks with altitudes of 1350m to 3450m, dog sleigh rides, driving on ice, skating rink, olympic-style games, snow rafting, tobogganing, biathlon, downhill racer (night tobogganing and traditional dinner), mountain refuge expedition (snowmobile, snowshoe walks, tobogganing, dinner in a high altitude restaurant), sports centre





DEEP NATURE[®]
DIVE INTO YOURSELF

www.deepnature.fr

Deep Nature, des spas comme des bulles de vie où l'on fait abstraction du monde pour s'offrir un moment de bien être et plonger en soi même.

Deep Nature, spas like life bubbles inside which you get away from everyday tumult and offer yourself moments of well-being and dive into yourself.

