

Beaux Quartiers®

Art de vivre • Design • Culture



Mode Loverdose

GASTROMIE

Mets-champagnes :
l'accord parfait !

VISITE PRIVÉE

Rêves célestes
en appartement

ÉVASION

Escapade merveilleuse
à Chamonix

ISSN 2106-320600 5€



9 772106 320603



Chamonix

*

Visite confidentielle

NOUS AVONS FAIT NOS VALISES DIRECTION
CHAMONIX, BIEN DÉCIDÉS À REDÉCOUVRIR
CE CHARMANT VILLAGE AU PIED DU MONT BLANC
QUI, AU FIL DES ANNÉES, A SU SE MODERNISER
SANS RENIER SON ESPRIT MONTAGNARD.
L'ÉMERVEILLEMENT A ÉTÉ AU RENDEZ-VOUS
À CHAQUE COIN DE RUE.

■ PRUNE VELLOTT ■ PHOTOS : CHRISTIAN PEDROTTI



*Nous nous sentons
comme dans un cocon.*

Arrivée au Hameau Albert I^{er}

Nous posons nos valises au Hameau Albert I^{er}, qui conjugue élégance et esprit montagnard. Tenu depuis plus de cent ans par la famille Carrier, il est un véritable havre de tranquillité au cœur de Chamonix. Nous logeons « à la ferme », dans une vaste chambre avec vue sur le mont Blanc. D'emblée, on craque pour l'ambiance chaleureuse que procure l'architecture en bois. Nous nous sentons comme dans un cocon. Nous apprécions le mix de mobilier savoyard et de design contemporain. Ici, on joue la carte de l'authentique, sans tomber dans le rétro. À deux pas de la chambre se trouve la piscine semi-ouverte. Nous nous imaginons déjà à l'heure bleue, plonger dans l'eau chaude et admirer les dernières lueurs sur les sommets...

**38, route du Bouchet, à Chamonix.
04 50 53 05 09. hameaualbert.fr**



Déjeuner au Matafan

Des rêves de ski plein la tête, nous nous octroyons une pause au Matafan, qui doit son nom à la fameuse galette de pomme de terre qui mate la faim. Aujourd'hui, cependant, pas de patate au menu ! Le chef Mickey Bourdillat, qui propose une cuisine du marché des plus goûteuses, nous a préparé un gravlax de truite accompagné d'une superbe déclinaison autour de radis, une canette des Dombes avec de savoureuses betteraves, et un incroyable dessert sur le thème du café et du chocolat tout en textures et parfums multiples. Le tout arrosé d'un léger pinot noir Château de la Charrière. Un régal.

**62, allée du Majestic, à Chamonix.
04 50 55 35 46. lematafan.com**



Visite de l'atelier Rabbit on the Roof

Pendant longtemps, j'ai considéré les skis en bois comme les engins intournables sur lesquels skiait mon grand-père... Puis, j'ai découvert les « rabbits » de Paul Stelzner. Un design élégant et, paraît-il, une glisse incomparable. Par curiosité, à peine arrivée à Chamonix, nous allons donc lui rendre visite dans son atelier, qui sent bon le bois et la cire. Paul est un personnage, dont l'histoire débute dans un atelier sous les toits, à Paris, entouré de lapins... C'est là qu'il fabrique ses premiers skis artisanaux, avant de venir s'installer à Chamonix. Il travaille tout de A à Z, selon les besoins et les désirs : du noyau en frêne, réputé depuis des siècles pour sa souplesse naturelle, à la finition en noyer, ébène, olivier... Alors, comment ne pas craquer ?

**Route des Praz, à Chamonix Mont-Blanc.
06 64 35 80 93. rabbitontheroof.net**



*Un design élégant
et une glisse
incomparable.*



Visite de Chamonix

Chamonix m'a toujours évoqué un charmant futoir architectural, où se côtoient, sans véritable logique, hôtels Belle Époque, anciens palaces et immeubles des années 1970. Aussi, je me réjouis de la visite patrimoniale que nous propose Christine Boymond-Lasserre. Notre guide remet en perspective cette architecture de bric et de broc, en nous racontant l'histoire de chaque lieu et, en filigrane, celle de la ville. Pour une fois, ce n'est pas sur les montagnes que nous levons notre regard, mais sur les bâtiments : les ferronneries « Art nouveau » de l'hôtel Richmond, les bow-windows du Majestic, les colonnettes en granite de l'Hôtel de Ville, les ornements très « Art déco » de l'ancien bureau de change, les toits cassés des maisons chamoniardes du XIX^e siècle, la coupole en béton de l'ENSA... Nous déambulons, ainsi fascinés, à travers les époques.

Office de Tourisme de Chamonix-Mont-Blanc. 5, place du Triangle-de-l'Amitié, à Chamonix. 04 50 53 00 24. chamonix.com



Un charmant futoir architectural...

Halte chez l'artisan fleuriste Sabine Masson

En rentrant au Hameau Albert I^{er}, nous tombons sur la magnifique boutique de Sabine Masson. Je ne peux résister à pousser la porte de son « jardin ». Il y a là des fleurs, des fruits, des branchages à foison, qui surgissent de valises et de tiroirs chinés sur des brocantes. C'est un paradis champêtre. Sabine et son mari, Philippe, se sont rencontrés à l'école. Ils partagent une même exigence de qualité, un vrai savoir technique et un amour pour les fleurs du jardin. Ils tiennent cette boutique avec passion. Lui bichonne chaque plante, elle confectionne des bouquets sensibles et uniques. Comme le veut la saison, je craque sur une couronne généreuse... avec un soupçon de sauvage.

193, avenue Michel-Croz, à Chamonix. 04 50 53 30 79. sabinemasson.fr

Des fleurs, des fruits, des branchages, surgissent des valises...



Goûter au Shoukâ

Après avoir sillonné Chamonix en long, en large et en travers, nous sommes heureux de nous poser au Shoukâ. L'établissement est l'un des rares en France à torrifier son café et à proposer du chocolat « bean-to-bar ». L'offre de la maison est tellement vaste que nous avons du mal à faire notre choix entre les cafés de spécialités tels que le Geisha ou le Pink Bourbon, les chocolats chauds d'Équateur, de Tanzanie, des Philippines ou du Cameroun, et les pâtisseries maison ! Finalement, la curiosité nous pousse à tester l'infusion de fèves de cacao et la gourmandise à croquer dans un brownie noisette au cœur praliné. Mais, nous repartons avec plein d'autres délices en poches : un pot de pâte à tartiner chocolat-cacahuète, un sachet d'enrobés noisettes, des Kroc au cappuccino... Car, après avoir visité l'atelier, nous aurions envie de tout goûter !

206, rue du Dr-Paccard, à Chamonix. 04 50 47 49 20. shouka-chamonix.fr



Dîner à l'Akashon

Une petite marche apéritive nous conduit à l'Akashon, récompensé d'un Bib Gourmand en 2020, 2021 et 2022 par le Guide Michelin. Le restaurant porte bien son nom patois, puisqu'il est véritablement « caché » au sein de Heliopic Hotel & Spa. Cette discrétion n'empêche cependant pas la bonne réputation de son chef, Julien Binet, qui allie avec subtilité gastronomie locale et savoir-faire à la française. De l'amuse-bouche au dessert, tout n'est que délicieuses surprises. Je m'étonne de la légèreté d'une focaccia aux herbes. Je retrouve la polenta « sans chichi » de mon enfance. Je m'extasie devant mon dessert, qui sublime la pomme avec meringue et compotée. La féerie tient parfois à peu de chose...

50, place de l'Aiguille-du-Midi, à Chamonix. 04 58 10 03 04. restaurant-akashon.com

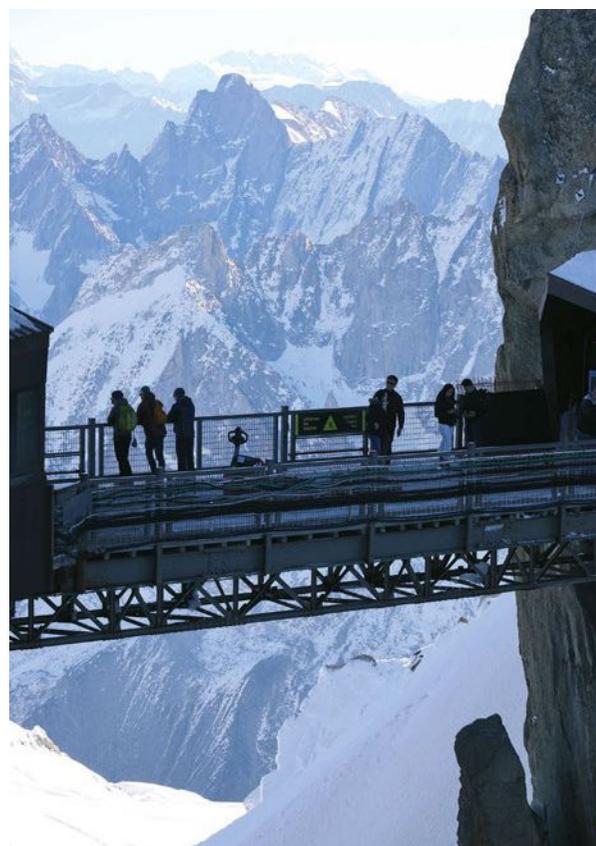
Jour * 2



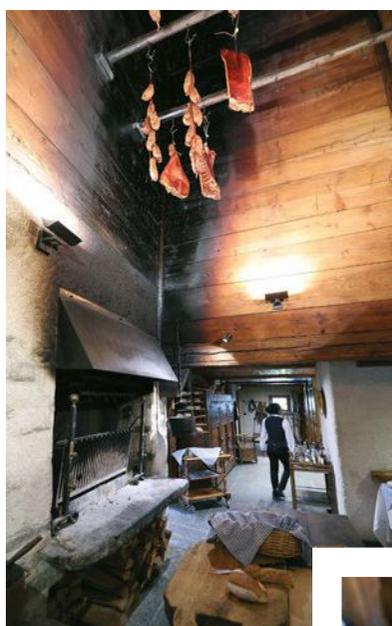
Montée à l'Aiguille du Midi

Ce matin, je suis excitée comme un enfant. Nous allons prendre le téléphérique pour nous élever jusqu'à l'Aiguille du Midi ! Prodige du transport par câble : en quelques minutes, Chamonix n'est plus qu'une ribambelle de toits, pas plus gros que des têtes d'épingles. Accrochée à un piton, la gare supérieure est un sas vers la haute montagne. Tunnels, escaliers, esplanades... nous permettent de faire le tour de cette singulière aiguille, qui culmine à plus de 3800 mètres. Nous nous imprégnons de cet univers grandiose où règnent la neige, la glace et la roche. À porter de regard : le mont Blanc, bien sûr, mais aussi les Grandes Jorasses et l'aiguille Verte. Le panorama est imprenable. Depuis quelques années, la Compagnie du Mont Blanc propose aux visiteurs « un pas dans le vide ». Comme tant d'autres, nous nous engageons à pas feutrés dans la cage de verre. L'espace d'un instant, nous éprouvons une sensation semblable à celle des alpinistes engagés dans une face abrupte. L'expérience est toute aussi impressionnante que pédagogique. Un peu ivres d'altitude, de lumière et de vertige, nous nous laissons glisser à nouveau vers la vallée.

montblancnaturalresort.com



À porter de regard : le mont Blanc, bien sûr, mais aussi les Grandes Jorasses et l'aiguille Verte.



Déjeuner à la Maison Carrier

Après notre escapade à l'Aiguille du Midi, quoi de mieux qu'un bon repas à la Maison Carrier pour nous réchauffer et nous remettre les pieds sur terre ? Restaurant de pays du Hameau Albert I^{er}, il charme par son authenticité : photos en noir et blanc accrochées aux murs, jambons suspendus dans le fumoir, pyramide de desserts exposée bien en vue des gourmands que nous sommes... Nous nous régalaons de plats simples et bien faits, célébrant le terroir, mais nous n'avons qu'une hâte : goûter aux îles flottantes, au gâteau de Savoie, à la tarte au citron meringuée, aux poires pochées, au flan... C'est indécent et délicieux. Je me promets de revenir ici uniquement pour le goûter et de savourer chacune des douceurs proposées !

44, route du Bouchet, à Chamonix.
0450530003. hameaualbert.fr



C'est indécent et délicieux.



Détente à QC Terme

Notre journée se poursuit au spa. Après une petite balade le long de l'Arveyron, nous poussons les portes de QC Terme, dont la réputation n'est plus à faire. Nous avons hâte de tester le parcours bien-être de l'établissement avec ses salons de détente, ses hammams, ses saunas, ses bains bouillonnants et ses jets de massage en tous genres. Mais nous sommes surtout attirés par le bassin extérieur, qui offre une vue imprenable sur les montagnes. Comme à l'Aiguille du Midi, nous passons en mode contemplatif. Les paroles laissent place au silence, les corps se dissolvent dans l'eau chaude, les regards se perdent dans le plein et le délié des Aiguilles de Chamonix... Nous nous oublions dans les abîmes.

480, promenade du Fori, à Chamonix. 09 73 05 30 01. qcterme.com



Goûter au Chalet 4810

Après cette pause hors du temps, nous nous offrons un atterrissage en douceur au Chalet 4810. Il paraît qu'on y trouve les meilleurs chocolats de la ville... et notamment le 4810, qui a été récompensé par l'Award de la recherche créative au Salon du chocolat de Paris, en 2014. Cette mini-montagne, enrobée de chocolat noir ou de chocolat au lait, est en effet un délice. On apprécie le fondant du praliné à l'ancienne, composé à 50 % de noisettes et à 50 % d'amandes concassées, autant que le croustillant de la feuillantine. Installée dans un ancien comptoir à cristaux, la chocolaterie abrite une belle collection de pierre et quelques douceurs aux noms évocateurs, telles que le Quartz rose ou le Pormenz. Après cela, visiter le musée des Cristaux nous apparaît comme une évidence...

191, rue Joseph-Vallot, à Chamonix-Mont-Blanc
04 50 53 00 43. boutique.petitsgourmands.fr

Halte à La Librairie Sauvage

Sur le chemin du retour, nous nous arrêtons à La Librairie Sauvage. Tenue par un jeune couple amoureux des livres, elle a ouvert il y a six mois à peine. Louis nous parle ainsi avec passion de *La douceur de l'eau* de Nathan Harris, comme de *La bourrasque* de Mo Yan et Zhu Chengliang. La littérature étrangère, la jeunesse et les sciences humaines font l'ADN de cette librairie généraliste. Au milieu de tous les rayonnages, mon regard est lui attiré par la bande dessinée *L'invention du vide*. Cela tombe bien : elle raconte les débuts de l'alpinisme et les premières ascensions aux Aiguilles de Chamonix... Des envies de livres plein la tête, nous quittons cette magnifique librairie, qui a conservé une fresque d'époque et réservé une salle à des expositions.

178, avenue Michel-Croz, à Chamonix. 04 56 69 02 16.
lalibrairiesauvage.com



Collection particulière - Musée des Cristaux - Espace Tairraz, Chamonix-Mont-Blanc.



Collection particulière - Musée des Cristaux - Espace Tairraz, Chamonix-Mont-Blanc.

Une fluorite rouge qui semble animée d'un cœur qui bat.

Visite du musée des Cristaux

Constitué grâce aux legs de deux collectionneurs chamoniards, ce musée des Cristaux est l'un des plus beaux de France. Il possède notamment une collection de quartz exceptionnelle. Loin d'être une experte en géologie, je me laisse simplement porter par mes émotions en découvrant ces roches aux couleurs et aux formes multiples. Il y a cette ankérite de Saint-Pierre-de-Mésage qui ressemble à un bijou, cette bissolite du glacier de Miage qui fait penser à un gnome aux cheveux vert, ces roses de fer de Russie... Et puis, surtout, il y a cette fluorite rouge qui semble animée d'un cœur qui bat. Trouvée du côté des Grands Montets, c'est une pièce d'exception. Je m'attarde également dans la pièce dédiée aux gemmes : opales, topazes, saphir... tant de noms évocateurs de trésors. En parlant de trésors, il y a là une cassette de bijoux, retrouvée après le crash du Kangchenjunga près du rocher de la Tournette. Nous ne savons plus où donner de la tête, tant il y a de pépites autour de nous. Nous aimerions rencontrer l'un de ces cristalliers pour qu'il nous raconte ces incroyables cueillettes d'ici et d'ailleurs.

615, allée Recteur-Payot, à Chamonix. 04 50 54 78 39.
musee-alpin-chamonix.fr



Coup de cœur pour cette table qui allie finesse et générosité.

Dîner à l'Auberge du Bois Prin

En fin de journée, nous gagnons les hauteurs de Chamonix pour profiter des dernières lueurs sur le mont Blanc. Ce soir, nous dînons à l'Auberge du Bois Prin. L'établissement mise sur une élégante simplicité sur tous les plans : décoration chaleureuse et épurée, service souriant sans être guindé, cuisine de saison inventive... D'emblée, nous nous sentons bien. Nous nous laissons porter par le menu dégustation élaboré par le chef Emmanuel Renaut et exécuté avec brio par Xavier Aubel et sa brigade. Tartelettes aux cèpes, girolles et chanterelles, saint-jacques grillées au sapin, filet de cerf et sa purée d'aubergines grillées, plateau de fromages locaux (reblochon, abondance, tomme de Vallorcine et persillée de Tignes), dessert tout chocolat... s'enchaînent pour notre plus grand plaisir, accompagnés des précieux conseils du sommelier. Nous avons un vrai coup de cœur pour cette table qui allie finesse et générosité.

69, chemin de l'Hermine, à Chamonix. 04 50 53 33 51. boisprin.com

Jour * 3



Café chez Joséphine

Pour notre dernier jour à Chamonix, nous avons décidé de prendre notre temps... et de profiter de l'ambiance hors du temps du café-restaurant Joséphine. Nous nous glissons à l'intérieur de cet établissement rénové dans le style des années 1930 et nous nous installons sur une confortable banquette en cuir pour boire un café. Ce qui nous plaît ici : la déco ! Le comptoir en arc de cercle au centre de la pièce, les cadres des Folies Bergères et du Moulin Rouge, le plafond à caissons, le gramophone, la vitrine pleine de chaussures, chapeaux, jumelles... Sans oublier la photo de Joséphine, Chamoniarde, pâtissière et ancienne propriétaire des lieux !

**76, avenue Michel-Croz, à Chamonix.
04 50 53 18 98.**

*Aujourd'hui, nous flânonnons dans les rues...
poussant les portes de quelques boutiques.*

Rêves d'hiver

Rêves d'hiver... Un nom pareil invite à de la douceur. Et c'est bien ce que propose ce concept-store, depuis plus de vingt ans. À l'intérieur, il y a de tout : des vêtements, des bijoux, de la déco, du linge de maison, des accessoires... choisis « pour se sentir bien ». Florence et Camille, qui travaillent à ses côtés, se laissent guider par leurs cœurs et par leurs intuitions dans le choix des marques, dénichant de petites pépites comme les senteurs Skandinavisk ou Kerzon. Il y a un an, elles ont même lancé leur propre marque, Parenthèse Rock & Romance, qui se décline sous forme de trousseaux, T-shirts, photophore, draps de bain, etc. De quoi nous faire plaisir...

222, avenue Michel-Croz, à Chamonix. 04 50 53 64 68. revesdhiverchamonix.com



Parfumerie du Mont-Blanc

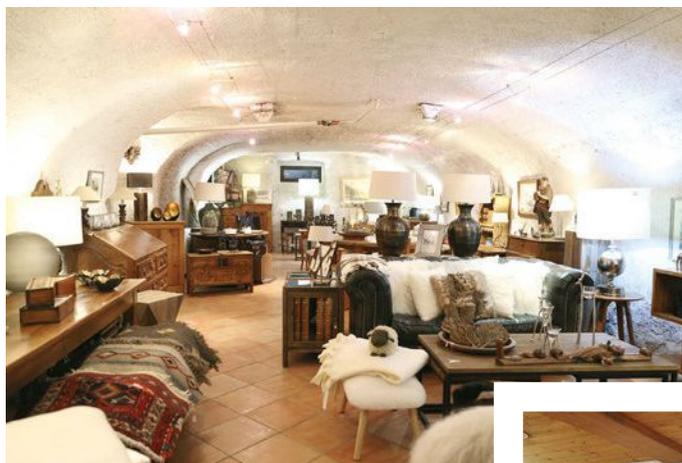
Un petit crochet par la Parfumerie du Mont-Blanc s'impose... Installée dans l'ancien hôtel Victoria, construit dans les années 1900, celle-ci a créé le parfum « 4 811 ». Une « eau des glaciers » que l'on ne trouve qu'à Chamonix et qui convient aussi bien aux femmes qu'aux hommes. Fragrance fraîche et légère, aux notes subtiles de bergamote, de pin et de gingembre, elle évoque l'air vif de la haute montagne. J'adore !

**30-36, rue des Moulins, à Chamonix.
04 50 21 08 51.**

Mart & Werner

Avant de rentrer, il nous faut absolument quelques douceurs à mettre dans nos valises. Des saveurs qui nous rappelleront ces belles journées à Chamonix et que nous pourrions partager avec les amis. L'épicerie indépendante Mart & Werner, qui a ouvert il y a cinq ans, compte de nombreux produits savoyards et haut-savoyards : des terrines, des crozets, du miel, du chocolat, des gaufrettes... Sans oublier, une vingtaine de génépiss, autant d'eaux-de-vie et une belle sélection de Gins locaux, à l'instar du Gin du Mont-Blanc, fabriqué à Saint-Gervais. De quoi prolonger notre escapade autour d'un somptueux apéro !

**274, rue du Dr-Paccard, à Chamonix. 09 67 49 89 88.
mart-et-werner.com**



Le Dogue Bleu

Cachée au fond d'une allée, cette boutique est une véritable caverne d'Ali Baba ! À l'abri de ses salles voûtées, se trouvent mille et un trésors, chinés par Valérie. Spécialiste de l'art populaire alpin, cette antiquaire achète, restaure et revend de magnifiques meubles de montagne : tablettes d'alpage, confituriers, bonnetières, coffres, armoires, vaisseliers, tables de ferme... parfois richement sculptés. À ce mobilier ancien, taillé dans du mélèze, du sapin ou de l'arolle, plus rarement dans du noyer, elle associe des objets contemporains, tels que des cale-portes Dora au profil de vache ou de bélier ou des cadres en peau d'Angel des montagnes. Comment ne pas repartir avec une pépite sous le bras ?

**68, avenue Michel-Croz, à Chamonix.
04 50 53 34 01. antiquites-chamonix.com**



*Cécile travaille la terre,
comme elle grimpe une falaise.*

Visite de l'atelier Bö

Sur la route du retour, nous faisons escale à l'atelier-boutique de Cécile Ballauri. Cette guide de haute montagne s'est reconvertie dans la céramique, il y a deux ans. Elle travaille la terre, comme elle grimpe une falaise. Elle y engage tout son corps. C'est d'une puissance et d'une finesse, belles à voir. Ses créations, elles, sont à l'image des montagnes qui l'entourent. Dans sa terre, elle incruste du sable, plus ou moins fin, qu'elle récolte plusieurs fois par an sur les moraines des Mottets. Il en résulte des poteries uniques en leur genre, du plus bel effet granité, qui ont séduit le chef du restaurant étoilé du Hameau Albert I^{er}... Quant à moi, je rêve d'un service à thé fabriqué par ses soins !

**327, rue de la Planchette, à Servoz. 06 81 13 06 38. ballauriofficine.com.
Les créations de Cécile sont en vente à l'atelier (sur rendez-vous),
sur son site internet, au marché de Noël de Servoz et à la boutique
du Hameau Albert I^{er}, à Chamonix.**



Déjeuner à la Fine Bouche

C'est l'adresse des Chamoniards ! Un endroit où l'on mange bien, à des prix accessibles et dans un cadre chaleureux. Tenue par un ancien guide de la compagnie, sa femme et sa fille, La Fine Bouche sert des plats frais, colorés et généreux, parfaits pour un déjeuner sans chichi. On craque pour cette petite table familiale, qui nous fait sentir comme à la maison et nous incite à repousser l'heure de notre départ.

**40, place du Poilu 120, à Chamonix. 04 50 21 10 63.
la-fine-bouche-chamonix.eatbu.com**