



BALADE EN FRANCE

La MONTAGNE DES pionniers

Cap sur les Alpes, où les hommes ont créé des stations, rêvé des architectures audacieuses et inventé un futur 2.0. Le souffle d'un esprit conquérant. PAR EVA GURY

Megève, toujours première

Il y a des stations dont le nom claque comme la promesse d'une glisse extra-chic, celles qui, chaque hiver, rivalisent de concepts toujours plus novateurs, et puis il y a Megève, la « princesse des Alpes », le « 21^e arrondissement de Paris », comme disait Cocteau. Ici, se sont croisés Jean Marais, Gérard Philipe ou encore Rita Hayworth.

Au cœur de la Haute-Savoie, Megève distille un luxe raffiné, une élégance toute en subtilité. Et ce depuis le jour où la baronne Noémie de Rothschild jeta son dévolu sur les lieux. Au lendemain de la Première Guerre mondiale, elle demanda à son moniteur de ski de lui trouver en France un site susceptible d'abriter une station équivalente

à celle de Saint-Moritz, en Suisse, où elle avait ses habitudes. Après quelques semaines de recherche, il tombe sur un vaste champ de neige campé à 1 113 m d'altitude, au cœur d'une vallée en forme de col ouvert, entre le massif des Aravis et celui du Mont-Blanc. En 1920, un premier hôtel voit le jour sur le plateau du mont d'Arbois. La station prend forme. Le village plutôt, avec sa place centrale, son église et son clocher à bulbe, ses ruisseaux ricochant entre les rues pavées et ses chalets aux toits à deux pentes, en bois sombre et volets colorés. **Megève conjugue authenticité et sophistication.** Pionnière parmi les stations de ski, elle a vu naître Émile Allais, le premier médaillé français en ski alpin et promoteur du fuseau, créé dans les années 30 par la maison Allard.

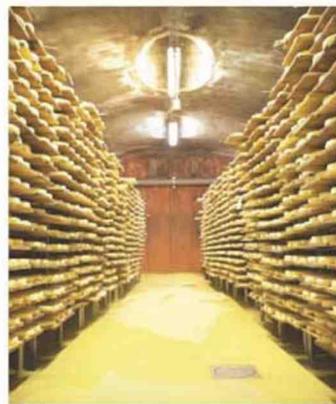
JACQUES PERREZ/PHOTOS, EMILIE WIEZOMSKA/AGENCE L'ESPERANCE



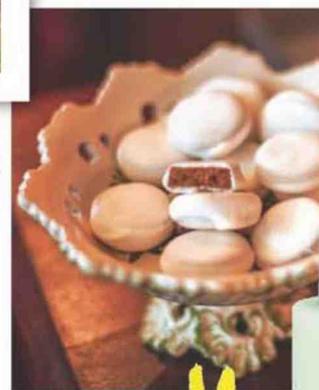
► 1 janvier 2021 - N°387



On dort où ? À la Chaumine, un hôtel typique et chaleureux. Tout en bois et lauzes, on s'y sent comme à la maison. Un feu de cheminée, des lumières tamisées, des tons clairs... Le tout à 300 m du cœur du village. Ch. dble à partir de 115 €. hotel-lachaumine-megeve.com



Il est bon mon fromage ! À la fruitière coopérative du Val d'Arly Savoie-Mont-Blanc, on va goûter du vrai reblochon. Ouverte au Flumet en 1969 par des producteurs de lait, cette fruitière propose des visites pour s'initier à la fabrication de la tomme blanche, base du reblochon. Accès gratuit à l'espace Muséo. Visite avec initiation à la fabrication, à partir de 7,50 € et 5 € pour les - de 12 ans. À partir de 12,48 € le reblochon fermier. coopvaldarly.com



Gourmandises...
 Les Glaçons de Megève, chocolats praliné-meringue, sont élaborés par Isabelle Vigliengo, héritière d'une tradition familiale. Fabriquée depuis 110 ans, cette confiserie est devenue la signature du village. 19 € le sachet de 200 g. 215, route Edmond-de-Rothschild.



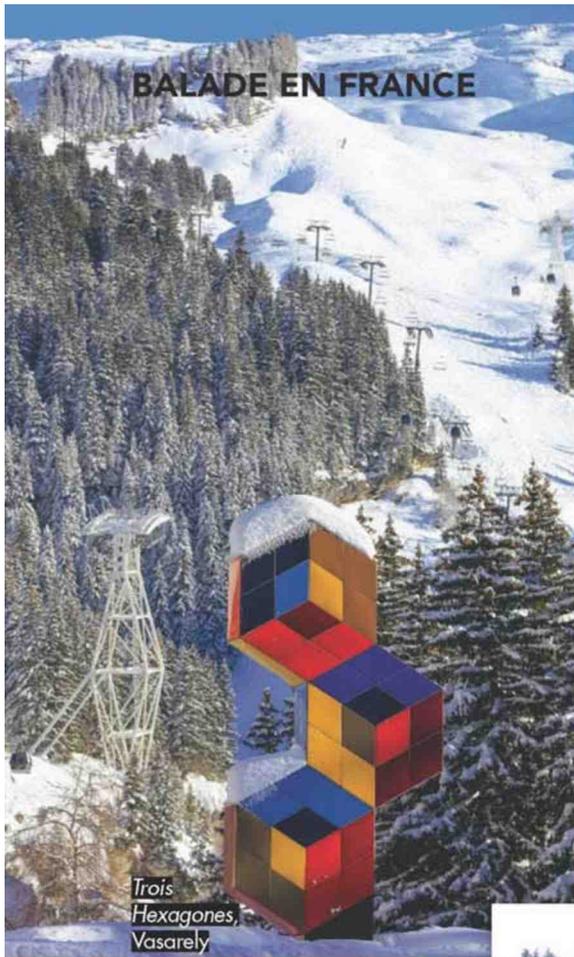
Bistronomie. Aux Flocons Village, on a la chance de goûter à la cuisine créative et savoureuse d'Emmanuel Renaut, le chef triplement étoilé. Nems au reblochon, fine tranche de feta fumée, betterave en croûte de sel... Formule entrée-plat-dessert à 41 €. floconsdesel.com

Fleurs d'altitude. Jocelyne Sibuet, propriétaire des Fermes de Marie, a eu l'idée de créer un jardin alpin avec un botaniste spécialisé en plantes de montagne. C'est ainsi qu'elle a découvert les vertus cosmétiques de l'edelweiss. En découlent crèmes, laits, sérums... qui font une peau divine. 25 € le flacon de lait des alpages à l'edelweiss et arnica. pure-altitude.com



En savoir plus : megeve.com

BERNARD COSTE ET GÉRARD POUX, STUDIO POUX LEGRUE, SHUTTERSTOCK.COM, DR



Flaine, archi arty

Moderne et radicale. Ainsi pourrait être décrite Flaine. Campée au cœur d'un cirque naturel à 1 600 m d'altitude, la station impose d'emblée son style. Lignes brutes, plaques de béton taillées en pointe de diamant... Flaine détonne dans le paysage des stations montagnardes bardées de bois. **Depuis 50 ans, elle se positionne comme un véritable exemple d'architecture et d'urbanisme.** Née de l'imagination de Marcel Breuer, maître du Bauhaus dans les années 60, elle s'inscrit dans une époque aux idées avant-gardistes. Elle a adopté des partis pris révolutionnaires et s'est moulée dans son environnement en imposant un esthétisme unique. Dans un jeu d'ombres et de lumières, ses bâtiments ont été élevés pour profiter d'un ensoleillement maximal tout en faisant écho aux lapiaz calcaires environnants. Le résultat ? Une identité défiant la gravité, qui lui a valu de recevoir le label Patrimoine du XX^e siècle. **Axant sa philosophie sur l'utilité et le durable, Flaine cache derrière son design brut une volonté de rester connectée à la nature.** Ici, pas de câbles apparents, mais du béton teinté de jaune s'harmonisant avec les rochers, des balcons décalés permettant aux regards d'embrasser un large paysage. Le tout au cœur d'un domaine skiable déroulant 280 km de pistes intégrées au domaine plus vaste du Grand Massif et offrant des points de vue magiques depuis le sommet des Grandes Platières, où le mont Blanc se dévoile au bout des spatules !

Musée à ciel ouvert.

On ne rate pas la balade au milieu des œuvres monumentales de quelques grands artistes qui ponctuent la station de touches colorées : les *Trois Hexagones* de Vasarely, le *Boqueteau* de Dubuffet ou la *Tête de femme* de Picasso. Visite guidée gratuite proposée chaque semaine par le centredartdeflaine.com



Rester dans le ton. En prenant un verre au bar de l'hôtel Terminal Neige-Totem. Ici, le béton brut se marie au mobilier vintage et l'architecture prolonge les strates du relief. hotel.terminal-neige.com



Fusion. Ancienne bergerie devenue restaurant, le Chalet du Michet possède une grande cheminée pour l'ambiance cosy et propose dans l'assiette une cuisine simple et authentique. Pierres chaudes, fondues... et quelques notes asiatiques pour surprendre nos palais. À partir de 35 € le menu. Tél. : 04 50 90 80 08.

On dort où ?

Au MMV, un hôtel club situé dans l'un des bâtiments mythiques de Flaine, le Bételgeuse. Rénové, il offre des chambres modernes, des vues sur toutes les Alpes et une ancienne cheminée signée Breuer. À partir de 504 €/pers. la semaine en pens. compl. mmv.fr



Raclette ou apéro ? Pour l'un comme pour l'autre, on choisit le saucisson de Magland, une spécialité locale nature ou fumée au bois de hêtre. Ou encore la pormonnaise, une saucisse aux choux et à la viande de porc. On l'achète à la Maison Pineau, à Magland, une des communes autour de Flaine. Tél. : 04 50 34 71 13.



Tête de femme, Picasso



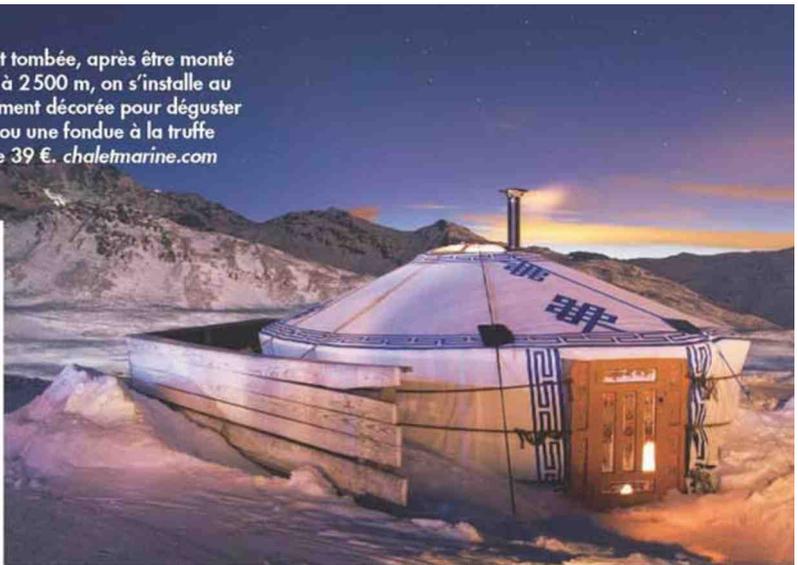
► 1 janvier 2021 - N°387

Soirée au sommet. À la nuit tombée, après être monté en dameuse ou motoneige à 2500 m, on s'installe au chaud dans une yourte joliment décorée pour déguster un pot-au-feu au foie gras ou une fondue à la truffe fraîche. Formule à partir de 39 €. chaletmarine.com

Val Thorens, ultra-connectée

Créée *ex nihilo* il y a 50 ans au milieu des champs de neige, à 2300 m d'altitude, **Val Tho**, comme l'appellent ses inconditionnels, ne s'est jamais départie de son âme avant-gardiste. Pour preuve, son esprit résolument sportif, ses immeubles parés de bois et de pierres, ses beaux hôtels arborant des looks affirmés. Unique, la station a réussi à se hisser sur la plus haute marche du podium. À tel point d'ailleurs qu'elle n'est pas une énième station de ski. Dans le monde poudré des versants enneigés, elle est The station, celle dont on parle quand on est amateur de grand ski, celle qui cumule les superlatifs. **Station la plus haute d'Europe, point culminant du plus grand domaine skiable du monde, les 3 Vallées, élue station européenne la plus innovante, meilleure station de ski au monde six fois de suite et station hyperconnectée !**

Depuis plus de dix ans, elle a fait des nouvelles technologies sa spécialité. Station la plus suivie au monde sur les réseaux sociaux, Val Thorens a mis le numérique au service de ses vacanciers. Des drones pour détecter les avalanches et aider les secours, des applications pour suivre les progrès et parcours de ses enfants en *live* pendant les cours de ski ou encore connaître la fréquentation des pistes en temps réel... La petite station devenue grande offre un formidable terrain de jeu aux plus chevronnés comme aux autres, au fil de ses 600 km de pistes culminant jusqu'à 3230 m à la Cime Caron.



On dort où ? Au Langley Hôtel Tango, pour un séjour chic, mais pas prétentieux. Totalement rénové, cet établissement offre des chambres modernes et élégantes ainsi qu'une belle terrasse dominant les sommets enneigés. À partir de 124 € la ch. dble. langleyhotels.eu



Panier gourmand. À La Belle en Cuisse, une boutique qui sent bon la charcuterie et le fromage, on vient acheter du beaufort d'alpage 24 mois, des tomettes au lait cru, des saucissons ou des noix de jambon... Une vraie caverne d'Ali Baba, où chaque produit a été sélectionné avec rigueur. À partir de 20,95 € les 500 g de beaufort d'été d'alpage. la-belle-en-cuisse.com



On s'échappe... une nuit au refuge du Lac du Lou. On y accède en raquettes ou à ski. Totalement relooké, ce refuge à la déco moderne et chaleureuse propose des chambres pour des familles de 4 pers. ou des dortoirs pour les tribus de 12. On se détend autour du poêle avant de dîner tous ensemble dans une ambiance montagnarde. À partir de 65 € la nuit en 1/2 pens. refugedulacdulou.com

L'accessoire malin. Comment se protéger du Covid-19 en skiant ? Val Thorens a imaginé un tour de cou avec masque intégré de catégorie 2, 100 % made in Rhône-Alpes. Pratique et joli à la fois. 15 €, en vente à l'office du tourisme. ■

En savoir plus : valthorens.com