



Le guide de savoir-vivre ultime pour un hiver réussi, en ville comme à la montagne



Des beaux livres aux nouvelles adresses de spa, restaurants, hôtels, vestiaire et desserts, « Vanity Fair » vous a concocté le guide parfait pour passer un hiver 2017-2018 idéal à la montagne.

1. Rêver d'Aspen

Visuel indisponible

Jack Nicholson y embarque Anjelica Huston en 1973 : « *À l'époque, il n'y avait pas de chalets exubérants, pas de dress code et personne ne portait de maquillage* » y raconte l'actrice. **Ralph Lauren** y cherchait une vie « *un peu plus libre* ». Hunter S. Thompson l'a trouvée dans son ranch perdu. **Kate Hudson** y a ses plus beaux souvenirs de jeunesse. Kevin Costner veut y être enterré. Depuis les années 60, skier à **Aspen** fait partie des destinations incontournables du Rout-Hollywood. *Aspen Style*, préfacé par **Aerin Lauder**, la petite fille d'Elizabeth Lauder et créatrice de la marque d'intérieur Aerin, raconte à travers ses plus belles vues, ses pistes interminables, ses chalets cathédrales et sommets enneigés.



Aspen Style, Ed. Assouline, 65 euros.
www.assouline.com
2. Prendre le dessert à Courchevel

Visuel indisponible

À **Courchevel**, le palace **K2** ouvre un nouvel espace qui va plaire aux fans de desserts : le **Sarkara** est le premier restaurant gastronomique entièrement dédié au sucré ! Le chef pâtissier **Sébastien Vauxion** devient donc... le chef. Chaque après-midi, c'est un *tea-time* gastronomique qui sera proposé à la carte, avec des accords imaginés par le sommelier : On se laisse tenter le céleri-vanille (35 euros), la poire-roquette (30 euros), le pamplemousse-betterave (29 dollars) ou le soufflé noisette-truffe blanche (95 euros), bref, par de la pâtisserie Haute Cuture. Du coup, pas besoin de dessert !

Sarkara, du mardi au dimanche de 14h à 16h30.
www.leK2palace.com
3. Skier avec sa bande au Hyatt Centric

Visuel indisponible

Après **Hawaï**, **San Francisco**, **New York** et **Miami**, le premier hôtel **Hyatt Centric** (4* Luxe) vient d'ouvrir ses portes à **La Rosière**, station alpine plein sud. À 1 850 mètres d'altitude, son domaine skiable relie le val d'Aoste, en Italie, et bénéficie d'un panorama ouvert sur toute la vallée de la Tarentaise. Au cœur de la station, l'hôtel compte 47 chambres, toutes aménagées par les artisans de la région, et 22 suites, dont une dizaine pensées pour les familles (de 58 mètres carré à 76 mètres carré), deux restaurants, un salon-bibliothèque avec cheminée, un bar, un spa Pure Altitude, une piscine, un jacuzzi et une salle de jeux en collaboration avec les Galopins de l'ESF. La suite présidentielle, en duplex, 137 mètres carré, compte trois chambres, balcon et terrasse ainsi qu'un jacuzzi privatif.

À partir de 290 euros pour 2 personnes.
hotellarosiere.com
4. Slalomer entre Dubuffet et Picasso

Visuel indisponible

Ouverte en 1968, **Flaine** s'apprête à fêter ses 40 ans. On ne soupçonne pas que cette station avant-gardiste a été entièrement dessinée par l'architecte de génie **Marcel Breuer** (connu pour avoir signé le Whitney Museum et le MET Breuer à NYC, le siège de l'UNESCO à Paris). Aujourd'hui classée monument historique, son architecture clinique recèle une tout autre lecture du tout béton tant décrié au départ. Ni nouveau riche, ni bling, contrairement à Courchevel où Eddie Barclay sabrita le champagne, à Flaine, l'héritage est authentique et avant-gardiste. **Jackie Stewart** et **Sean Connery** s'y croisent pour boire du blanc Limé. Le champion de ski alpin **Émile Allais** y a dessiné une partie des pistes, **Vasarely**, **Dubuffet** et **Picasso** y ont disseminé leurs



[Visualiser l'article](#)

œuvres. Même les pylones des remontées mécaniques sont taillés en forme de diamant. Rien n'est laissé au hasard pour un œil d'esthète.

www.flaine.com

5. Marcher dans des (vraies) boots de neige

Visuel indisponible

S'il n'en faut qu'une, (ou deux), c'est elle ! La boots **Sorel** customisée par **Chloé** pour crapahuter entre la cheminée et les pistes. Réinterprétation d'un modèle culte de la marque canadienne, *Joan of Arctic* (Jeanne d'Arctique) se décline en cuir suédé imperméable, doublée peau de mouton et réchauffée d'un chausson en feutre amovible. Pensée pour le grand froid, sa coque imperméable et sa semelle antigel et chevron pour ne pas glisser dans la neige, la rendent efficace jusqu'à -32°C. Ça laisse de la marge.

390 euros, disponible dans les boutiques **Chloé** et sur www.chloe.com.

6. Se réchauffer chez Belliou La Fumée

Visuel indisponible

Quand **Heidi** rencontre le héros de **Jack London**, **Belliou La Fumée** (Smoke Bellew), ils s'installèrent et vécurent heureux dans un chalet de lauze et de bois... Entre les sapins et au pied des pistes et d'un des plus longs télésièges de France, celui du Pré Saint-Esprit (Paradiski), tout juste inauguré – avec siège chauffant et bulle protectrice contre le froid –, ce restaurant traditionnel remet au goût du jour la cuisine de montagne au barbecue : ris de veau, rognons et grillades, pain perdu au beurre salé, dans un chalet autrefois relais de chasse du Duché de Savoie. Du petit-déjeuner à l'après-ski, des *drinks* chauds sur la terrasse plein sud ou autour de sa cheminée, cette adresse incontournable des Arcs depuis 40 ans est réinterprétée par un talentueux duo d'amoureux de la gastronomie. Considéré comme l'un des meilleurs restaurants de montagne 2017 par *The Telegraph*, il conjugue authenticité et simplicité, tout ce dont on rêve en 2018.

Sur privatisation au dîner. Réservations : 04 79 07 29 13

www.bellioulafumee.com

7. (Bien) choisir son guide de montagne

Visuel indisponible

Fusalp a eu la bonne idée de créer une collection de guides de stations de ski françaises : **Megève** et **Val d'Isère** ouvrent le bal, avant **Chamonix**, **Courchevel** et **Zermatt**. Un recueil idéal à glisser dans sa valise avant/pendant les sports d'hiver. Les destinations hivernales y sont contées sous toutes les coutures, de leurs origines à aujourd'hui, pour profiter au mieux des pistes, mais aussi des plus belles adresses shopping, hôtels, restaurants, etc.



23 euros, Ed. Fusalp, en vente sur www.fusalp.com.
 8. S'envoler au Four Seasons de Megève

Visuel indisponible

Le premier **Four Seasons** dans les **Alpes**, propriété de **Benjamin et Ariane de Rothschild**, est la sensation hôtelière montagnarde de l'hiver : 55 chambres dont 14 suites, cave à cigare, possibilité de dîner dans la cave à vins (entouré de plus de 10 000 bouteilles), spa de 900 mètres carré (avec Sodashi et Swiss Perfection), piscine avec musique subaquatique, kids club et *teen zone*, le tout décoré par **Pierre-Yves Rochon**. La gastronomie est aussi un héritage fort chez les barons qui ont fondé leur premier hôtel (et golf) au Mont-d'Arbois en 1920. Le 1920 est justement le restaurant doublement étoilé tenu par le jeune chef **Julien Gatillon**, enrichi d'un sushi bar-restaurant asiatique (une tendance en hausse dans les stations cet hiver). À commander : le mille-feuille de foie gras de canard façon opéra et poire flambée, crème légère yuzu et baie de genièvre. Parmi la batterie de spécialistes disponibles pour votre bien-être (osthéo, kiné, tai-chi, fitness, ski concierge, ski valet), notre préféré reste sans conteste le plus essentiel : le « valet allume-feu ». Et si jamais – c'est peu probable cette saison – Megève venait à manquer de neige, l'hôtel propose un forfait Bed & hélico et promet de vous déposer chaque jour sur des pistes alpines enneigées voisines, en forfait à partir de 1 310 euros par nuit.

Chambre à partir de 550 euros.
fourseasons.com/megeve

9. Dîner dans un chalet à Paris

Visuel indisponible

Pas de sports d'hiver pour vous ? Réfugiez-vous dans l'un des chalets éphémères nichés dans les grands hôtels parisiens pour l'hiver. Au **Fouquet's**, le chalet des Neiges 1850 (jusqu'au 17 février 2018) accueille jusqu'à 8 personnes autour d'une raclette élaborée par le Meilleur Ouvrier de France **Xavier Thuret** (mise en bouche, cocktail maison, mini omelette norvégienne et fondue au chocolat, 115 euros). Au **Collectionneur**, le restaurant éphémère accueille 60 personnes au déjeuner, *tea-time*, dîner ou autour d'un drink, jusqu'au 15 mars 2018. Dans son traditionnel chalet installé dans la cour, le **Park Hyatt** (jusqu'au 15 mars 2018) s'associe à la marque horlogère **IWC Schaffhausen** pour un décor suisse typique. Le chef **Jean-François Rouquette** propose une raclette palace à la truffe noire (275 euros par personne), autour d'une table d'hôte de 4 à 12 personnes. Enfin, vous pourrez opter pour un cocktail **Veuve Clicquot** et une gaufre crème de truffe (ou des macarons foie gras, caviar et truffe blanche de **Pierre Hermé**) installés dans une télécabine dans la cour du **Royal Monceau**, rebaptisé Val Monceau pour l'hiver. Avant de filer, passez par le photocall Fusalp ! La **brasserie Auteuil**, elle aussi rebaptisée (Val d'Auteuil), illumine nos dimanches d'hiver les 14 janvier et 18 février avec une tartiflette italienne flambée à la grappa à partager. La cure détox attendra... le printemps !

Fouquet's : www.hotelsbarriere.com
Le Collectionneur : hotesses.safran@thegatecollection.com
Park Hyatt : reservations.restaurants@hyatt.com
Brasserie Auteuil : 01 40 71 11 90

www.vanityfair.fr
Pays : France
Dynamisme : 26



[Visualiser l'article](#)

Royal Monceau : barlong.paris@raffles.com

10. Se relooker aux couleurs de l'hiver

Visuel indisponible

La jeune marque new-yorkaise street très créative **Kith** en trio avec **Moncler** et **Asics**, est la collab' masculine de l'hiver à ne pas rater. Les sneakers *Asics Gel-Lyte III* vous préparent à affronter le grand froid, tout comme les doudounes, boots montagnardes, pantalons et accessoires, avec comme fil rouge un autre trio emblématique de Moncler, le bleu-blanc-rouge.

www.moncler.com

11. Léchér une Patte d'ours

Visuel indisponible

Si tout votre budget est passé dans les cadeaux (ou dans les bûches), lot de consolation pour janvier : un frozen yogurt Bliss Pop fraise- chocolat blanc. 0% de matière grasse (ok, au pire, 1,5% de matière grasse sans sucres ajoutés), sans gluten (sauf parfum meringue) mais gourmande. Et fabriqué artisanalement à **Aix-en-Provence**, qui conserve l'exclusivité des points de vente en attendant l'ouverture de la boutique parisienne. De plus tous les bénéfices des ventes sont reversés à l'œuvre caritative GLOW, qui améliore l'éducation de jeunes filles dans le monde.

4,5 euros.

www.california-bliss.fr

12. Relire « Crans Montana »

Visuel indisponible

Ou « Montana Crans » comme la surnomment les héros de ce roman léger comme un flocon de neige, parfait pour se lover au coin de la cheminée. L'histoire de trois jeunes filles « *en fleur et en fuseaux de ski* » qui remixent le jour et la nuit aux Quatre Cent Coups, la boîte prisée de la station de ski, le caviar aux croissants, la fête à l'ennui. Un roman charnel à dévorer tout cru.

Crans Montana, de **Monica Sabolo**, Pocket.

13. Dévoiler ses secrets de beauté

Visuel indisponible



À la montagne, la peau a besoin de deux fois plus d'attention. À l'occasion des Jeux olympiques de **Pyeongchang** en Corée, du 9 au 25 février, **Pure Altitude** a concocté un kit corps en édition limitée, pour toutes les skieuses qui cachent un gommage cristaux de neige (à base de cristaux de sucre, huile de noisette, edelweiss, gentiane et myrtille) et un mini lait corps *Velours de Neige* (baies d'arctiques, edelweiss, arnica, malachite), pour se protéger des tempêtes enneigées.

Kit « Secrets de slalomeuse », **Pure Altitude**, 46 euros.
www.pure-altitude.com
 14. Jouer à la Reine de Neiges

Visuel indisponible

Une fondue dans un igloo ? *Boring*. Et pourquoi pas un mariage, un baptême, une nuit avec son amoureux transi ? Un transat peau de bête, un dîner avec chef et *butler*, un jacuzzi... Selon vos envies, faites votre shopping pour choisir l'expérience qui vous ressemble le plus, les suisses en sont tellement fanatiques qu'ils ont créé un site, **Iglu-dorf**, qui répertorie les escapades les plus givrées du pays, de **Gstaad à Davos**...

www.iglu-dorf.com
www.stockhorn.ch
www.kemmeriboden.ch

15. Dîner entre les arbres

Visuel indisponible

À Tignes, **la maison Bouvier** remplace sa Table en Montagne par **Ursus** (du nom de la dernière race d'ours en Savoie, l'*Ursus Arctos*), un restaurant gastronomique de seulement 12 tables, où les 45 convives sont entourés par... 380 arbres. Le chef **Clément Bouvier** s'est inspiré de ses ballades en forêt pour recréer cet univers féérique niché dans l'hôtel 5 étoiles (31 chambres) familial. À la carte, salsifis rôtis à la truffe, poularde, cardons, beaufort et châtaignes, soufflé au génépi noir et poire...

Menu découverte, à partir de 78 euros.
www.les-suites-du-nevada.com
 16. Revisiter ses classiques

Visuel indisponible

Après l'ouverture de la **Résidence & Spa des Armaillis** en 2016, le chef **Laurent Peugeot** installe sa cuisine ultra-contemporaine aux **Saisies** : betterave en croûte de sel, fondue savoyarde (vraiment) revisitée (oui, c'est une fondue sur la photo), bref, la cuisine alpine de ses rêves. Inspiré par l'Asie et fasciné par la montagne, le chef jongle entre les cuissons et les textures, les saveurs et les couleurs pour régaler ses 48 convives

www.vanityfair.fr
Pays : France
Dynamisme : 26



[Visualiser l'article](#)

dispersés dans 4 salles : on demande le coin des amoureux, le salon VIP ou la table d'hôtes selon nos envies. La résidence (24 appartements de 2 à 10 personnes) compte également un sublime spa **Pure Altitude**, une épicerie fine qui livre dans vos appartements, un corner dédié aux arts de la table et un salon de thé pour les dégustations sur place. À partir de 16h, c'est l'*afternoon-tea* autour d'un gâteau de Savoie, de gaufres au génépi ou de tartes aux myrtilles.

Menu déjeuner à partir de 35 euros.
www.latabledesarmaillis.fr

17. Refaire la déco du chalet

© Skiers and Chair Lift, Aspen © Gray Malin

Concentré de **Slim Aarons** et d'**Andreas Gursky** dans la peau d'un blogueur voyage version 2017, le charmant **Gray Malin** voyage à travers le monde et son œil surprend toujours, sur l'eau ou sur les sommets. Son casting de destinations idéales, été mais aussi hiver, de **Whistler** à **Aspen**, de **Sundance** à **Zermatt**, est rassemblé dans son dernier ouvrage *Escape*. Sur son site, le photographe propose également des tirages photos grandeur nature, en version XXL, diptyque ou triptyque l'occasion de redécorer son chalet à la montagne...

À partir de 249 dollars le tirage.
www.graymalin.com

18. S'offrir un break chez Armelle

Visuel indisponible

Sur les hauteurs des **Carroz d'Arâches**, la délicieuse **Armelle**, figure de la station, fait vivre son chalet en bois XXL accompagnée par **Pascal Flécheau**, en cuisine, qui se fournit exclusivement chez les meilleurs artisans de la région autour d'une cuisine contemporaine qui s'inspire du terroir. Sur des pistes des Timalets, joignable à ski depuis Samoens, Flaine ou Morillon, le restaurant fait partie d'un très bel hôtel du même nom. On s'y arrête pour déguster le risotto de crozets au sarrasin et parmesan maison et le matafan aux pommes, une crêpe soufflée aux pommes caramélisées et glace vanille Macadamia. Carte de snacking toute la journée et spécialités savoyardes.

Forfait transfert hélico + déjeuner sur demande, en fonction de la météo.
www.servages.com



19. Se relooker pour l'Ascension

Visuel indisponible

La collection capsule *Ascension* de **Faguo**, une marque française éco-responsable qui fabrique des produits vegan, élabore un vestiaire mixte pour la montagne comme pour la ville. Baskets à semelle tricolore, sac, vareuse, sweat, ceinture, t-shirts, avec comme fil rouge l'écusson tricolore. Et pour la bonne cause : pour chaque produit acheté, un arbre est planté en France.

www.faguo-store.com

20. Nager au Club Med de Samoens

Visuel indisponible

Avant l'ouverture à Arc 1600 l'hiver prochain et bien d'autres projets, le **Club Med** veut s'imposer à la montagne ! À **Samoens**, le paquebot compte 423 chambres, toutes pensées pour les familles. Le Club Med reste une formule idéale pour ne pas se compliquer la vie au ski : clubs enfants de 4 mois à 17 ans, restaurant dédié aux familles avec tables nichées dans des télécabines vintage et chariots à bonbons, un spa **Carita** de 600 mètres carré, deux piscines (intérieure et une extérieure pour l'été), yoga, pilates, fitness, salon de coiffure, hammam et sauna. Avec sa montée en gamme, le Club Med abrite un restaurant gourmet, ouvert de 9h30 à 23h, dont le menu est signé par le chef 2 étoiles Michelin **Édouard Loubet**.

www.clubmed.fr