

03

2017-2018

ENTRE LAC ET
MONTAGNES

PVG
MAGAZINE



Galerias Lafayette

GALERIESLAFAYETTE.COM



La destination
mode

GALERIES LAFAYETTE ANNECY
25 AVENUE DU PARMELAN – TÉL. : 04 50 33 82 12
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H30 À 19H30 ET LE SAMEDI JUSQU'À 20H

Galerias Lafayette

GALERIESLAFAYETTE.COM

-10%*

SPECIAL TOURIST OFFER

On presentation of your identity card or your foreign passport before payment.
Sur présentation de votre carte d'identité ou de votre passeport étranger avant paiement.

-12%*

TOURIST TAX REFUND FOR NON EUROPEAN UNION RESIDENTS

On total purchase over 175€ net after discounts deducted made
on the same day, in the same store.

The 12% tourist tax refund can be added to the 10% discount.

Détaxe -12% pour les résidents hors Union Européenne,
valable sur un montant de 175€ net d'achats effectués sur une journée dans le magasin.
La détaxe -12% peut se cumuler à l'offre touristes -10%.

GALERIES LAFAYETTE ANNECY
25 AVENUE DU PARMELAN
TEL.: + 33 (0)4 50 33 82 12
MONDAY TO FRIDAY 9.30 AM – 7.30 PM AND SATURDAY 9.30 AM – 8 PM**

* See store conditions. Voir conditions en magasin.
**Du lundi au vendredi de 9h30 à 19h30 et samedi de 9h30 à 20h.



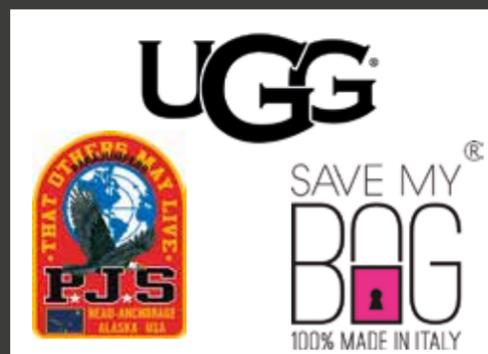
ROSSIGNOL
SPORTALM
PARAJUMPERS
BOGNER
PULLIN
NZA



ICEBREAKER
CASTELBAJAC
DUVILLARD
ARPIN
FUSALP
CANADA GOOSE
EASTPACK
DAKINE
ST HILAIRE
GOLDBERG
SHÖFFEL
DESCENTE
LUTHA
SCOTCH & SODA
OACKLEY
JOTT



ESTHEME CACHEMIRE
SKIDRESS
LACOSTE
TONY SAILER
LINDBERG
SALSA
CANADIAN
ARTURO
MOONBOOTS
UGG



Yvette PERILLAT
incontournable dans le monde de la mode et du sport depuis 1959.
Au centre de la Station (face à l'église)
141 place de l'Eglise
Tél : 04 50 02 51 14
yvetteperillat@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours en saison et tous les week-end en inter saison.





EDITO



Jamais deux sans trois !

Bien que notre idée de créer le magazine PVG semble avoir émergé hier seulement, la revue souffle déjà sa troisième bougie.

Cette édition nous l'avons depuis le départ imaginée comme un rendez-vous annuel avec Vous. Un moment pour que vous puissiez prendre le temps de « découvrir ».

Découvrir notre région, ses richesses et ses secrets, nos talents, nos projets... Nos lecteurs les plus assidus le savent, au sein du Groupe PVG les idées sont nombreuses et entreprendre fait partie de notre ADN.

Vous en êtes le moteur aux côtés de nos précieux collaborateurs.

L'un d'entre eux, le Chef Thomas Eudier, nous a quittés beaucoup trop jeune le 17 avril 2017, et nous souhaitons dédier ce numéro à cet homme talentueux rempli de passion pour la cuisine !

Good things come in threes!

It seems like only yesterday that we decided to create our PVG magazine, and yet here we are on our third edition already!

Since the very beginning, this publication has been designed as an annual meeting with you, the reader. A chance for you to make new "discoveries", be they our region, its riches and secrets, our talents or our projects.

Our most diligent readers know all too well that the PVG group is brimming with exciting ideas, and that taking on new challenges is a core part of our identity. You are the dynamic force behind our approach, alongside our prized employees.

One of them, Chef Thomas Eudier, passed away far too young on 17 April 2017, and we would like to dedicate our third edition to this talented man who was driven by a passion for fine cuisine.

*Gaston et Olivier
Pollet-Villard*



**Audi A4 allroad quattro.
Le progrès. Intensément.**

Publicité diffusée par le concessionnaire en qualité d'intermédiaire de crédit, à titre non exclusif, de Volkswagen Bank. Volkswagen Group France S.A. au capital de 7 750 000 € - 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts - RCS Soissons B 602 025 538. Audi recommande **Castrol EDGE Professional**.

Gamme Audi A4 : consommation en cycle mixte (l/100km) : 3,7 - 6,7. Rejets de CO₂ mixte (g/km) : 95 - 154.

JeanLain
Just Drive !

Annecy
16 route des Godets à Seynod - Sortie autoroute 15.1
04 20 10 12 01 - Audi.jeanlain.com

Just Drive ! - Conduire l'esprit libre !

SOMMAIRE CONTENTS

PVG MAGAZINE
ENTRE LAC ET MONTAGNES

N°3 AUTOMNE-HIVER 2017-2018



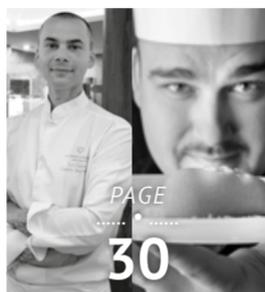
PAGE

22



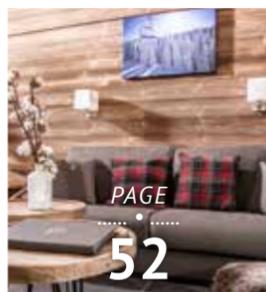
PAGE

26



PAGE

30



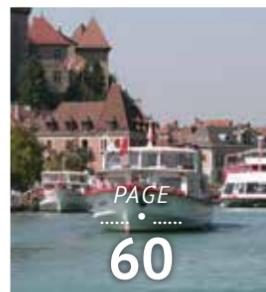
PAGE

52



PAGE

58



PAGE

60



PAGE

03



PAGE

03

Photo de couverture hiver : Fred Durantet
Photo de couverture été : OT ANNECY

Magazine published by FREE PRESSE

14/ NEWS & ACTUALITÉS

20/ CORPORATE

- Gaston et Olivier Pollet-Villard : l'artisan d'un groupe devenu une référence et le fils qui imagine l'avenir !
- Gaston and Olivier Pollet-Villard: the founder of today's internationally renowned group, and his son who is designing the future!

22/ NOUVEAUTÉ HÔTELLERIE

- A La Clusaz : Le Chalet du Bossonnet.
- A Annecy : retour sur la rénovation du 8ème étage de L'Impérial Palace !
- La Clusaz: the Chalet du Bossonnet.
- Annecy : a visit to the renovated eighth floor at the Imperial Palace!

30/ GASTRONOMIE

- Cédric et Vincent prennent les commandes des cuisines Au Cœur du Village à La Clusaz. Présentation...
- Carnet de recettes PVG : un plat de chaque restaurant du groupe à concocter chez vous !
- La cave à fromages Au Cœur du Village, un nouvel espace.
- Cédric and Vincent are heading up the kitchens at Au Cœur du Village in La Clusaz. Here's what to expect...
- The PVG recipe book: a dish from each of the group's restaurants that you can make at home !
- The brandnew cheese cellar at Au Cœur du Village.

48/ CORPORATE

- Le Groupe PVG aime les femmes ! La preuve en 3 portraits...
- The PVG Group supports women ! 3 profiles that prove it...

52/ ARCHITECTURE

- Les Cimes : retour sur une résidence pas comme les autres !
- Les Cimes : a peek inside a residence in a league of its own!

58/ TERRITOIRE ANNECY

- Impérial Live Festival : Une troisième édition aux p'tits oignons !
- L'histoire du lac est intimement liée à celle de la Compagnie des Bateaux !
- Quand la ville vibre pour le film d'animation qui monte, qui monte...
- Imperial Live Festival: a storming success for the second edition!
- The lake's history and close ties to the Compagnie des Bateaux!
- The town comes alive for the animated film festival...

SKØLL[®]

TUBORG

la bière so kold*



BEER X VODKA AGRUM'

SKØLL, BIÈRE AROMATISÉE VODKA ET AGRUMES. *À DÉGUSTER TRÈS FRAIS À 5°. VISUEL NON CONTRACTUEL.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PAGE
68



PAGE
80



PAGE
86



PAGE
92



PAGE
96



PAGE
100



PAGE
104

68/ TERRITOIRE LA CLUSAZ

- La grande aventure du ski à La Clusaz.
- 10 bonnes raisons de venir l'été à La Clusaz.
- La belle histoire de la distillerie des Aravis.
- The great skiing adventure of La Clusaz.
- 10 reasons to come to La Clusaz in the summer.
- The beautiful history of the Aravis Distillery.

80/ ACTION

- 8 activités insolites entre lac et montagnes.
- 8 unusual activities for the lake and the mountains.

86/ BIEN-ÊTRE

- Cristal Spa s'offre une « identité olfactive ».
- Cinq Mondes : les fondateurs sont des voyageurs !
- Cristal Spa forges its "olfactive identity".
- Cinq Mondes, founded by adventurers!

92/ AMBIANCE

- La galerie Sylvie Platini expose Au Cœur du Village. Rencontre...
- The Galerie Sylvie Platini exhibiting at Au Cœur du Village. We find out more...

96/ LE GRAND INVITÉ

- Pierre-Emmanuel Taittinger au micro de Philippe Gourgaud, directeur du Groupe PVG.
- Pierre-Emmanuel Taittinger speaks to Philippe Gourgaud, managing director of PVG Group.

100/ SAVOIR-FAIRE

- Certains fournisseurs des hôtels et restaurants PVG ont fait de leurs produits des références... Présentation !
- Some of the providers for the PVG hotels and restaurants have won over the world's connoisseurs with their products... Here are some of the best!

104/ JEUX & DIVERTISSEMENTS

- Le Casino Impérial fait peau neuve.
- The new face of the Casino Impérial.

108/ AGENDA

- Sélection d'événements à Annecy et La Clusaz.
- A selection of events in Annecy and La Clusaz.

115/ SAGA

- PVG... 3 lettres mais une longue histoire.
- PVG... 3 letters, and a long, beautiful history.

116/ CORPORATE

- Tous les établissements du Groupe PVG.
- Dates des vacances scolaires 2017-2018
- All the PVG Group establishments.
- 2017-2018 European school holiday

COURIER
CENTRE COMMERCIAL

LET'S
PLAY

Règle n°4 : Rester flexible, en toutes circonstances.

H&M **ZARA** **MONOPRIX** **fnac.com**

La petite reine à l'honneur

À l'Impérial Palace à Annecy, on a bien compris le sens de l'expression « tourisme vert ».

L'hôtel met maintenant à disposition de sa clientèle une flotte de vélos électriques, un moyen de transport idéal pour partir à la découverte des berges du lac d'Annecy ou du centre-ville. Silencieux, écologiques, les vélos électriques de l'Impérial Palace ne dépassent pas 30 km/h, pour une balade en toute sécurité. Envie de faire l'expérience ? Il suffit d'en faire la demande au service conciergerie. Roulez jeunesse !



Pedal power

Everyone at the Imperial Palace in Annecy has understood the true meaning of "green tourism." The hotel now provides its guests with electric bicycles, which are an ideal way to explore the banks of Lake Annecy and the town centre.

The electric bicycles at the Imperial Palace are silent, eco-friendly and go no faster than 19mph to ensure you can enjoy the ride safely. If you want to try it out, simply ask the concierge. And you're off!

LE GROUPE PVG SUR LE PODIUM DE GLISSE EN CŒUR

Le Groupe PVG a renouvelé pour la troisième année consécutive son engagement pour Glisse en Cœur, les 17, 18 et 19 mars 2017 au Grand-Bornand.

Glisse en Cœur c'est l'événement caritatif n° 1 de la montagne française depuis maintenant 10 ans avec pour objectif la récolte de fonds pour une association, le tout dans une ambiance sportive mais avant tout festive et conviviale.

L'édition 2017 a mis à l'honneur l'association ELA, qui lutte contre la leucodystrophie, une maladie orpheline du système nerveux. La détermination du Groupe PVG fut au rendez-vous avec une collecte de 15 999 euros, qui leur a permis de prendre une place sur le podium pour la deuxième année consécutive. Merci à tous les donateurs et participants pour leur engagement à nos côtés.

Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour la nouvelle édition de Glisse en Cœur en faveur de l'association Thelma For Anna. Lancement officiel le 4 décembre ! Nous comptons sur votre soutien !

Et pour revivre cette belle aventure, rendez-vous sur notre chaîne Youtube Groupe PVG.



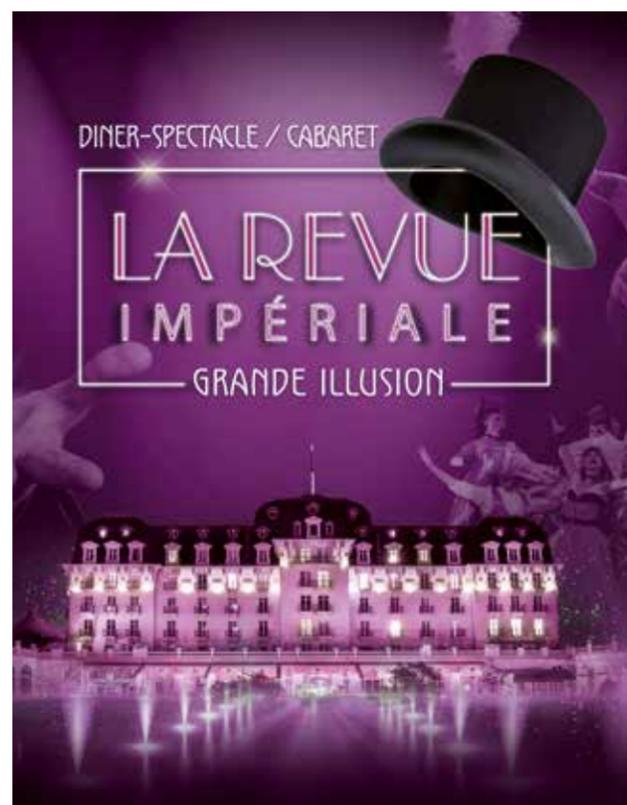
THE PVG GROUP GIVES BIG AT THE GLISSE EN CŒUR CHARITY EVENT

The PVG group took part in the Glisse en Cœur charity event for the third year in a row on 17, 18 and 19 March 2017 in Le Grand-Bornand. Glisse en Cœur has been the leading French alpine charity event for ten years, and aims to raise money for a charity in a sporting, friendly, light-hearted atmosphere. The 2017 event was in aid of ELA, a charity that fights against leukodystrophy, a rare illness that affects the nervous system. The PVG group pulled out all the stops to raise a total of 15,999 euros, enough to stand proudly on the podium for the second consecutive year. We would like to thank everyone who donated and took part for supporting us at the event. The PVG group will once again be attending Glisse en Cœur next year to raise money for the charity Thelma For Anna. The official launch will take place on 2 December 2017, and we're counting on your support! Visit the PVG group YouTube channel to relive the best bits of this year's event.



Cappuccino per Segafredo





La Revue change de peau

Music-hall, spectacle de magie & cabaret... Non, vous n'êtes pas dans le Paris de Toulouse-Lautrec mais bien à l'Impérial Palace ! Chaque mois, l'Impérial Palace revêt ses habits de lumière et invite les spectateurs à se plonger le temps d'une soirée intitulée « La Revue Impériale » dans une ambiance digne des plus grands cabarets parisiens, le tout autour d'un délicieux repas. Et la saison 2017-2018 réserve bien des surprises : spectacles de magie, French Cancan, plumes, strass et paillettes, tout ce qu'il faut pour un véritable voyage dans le Paris glamour de la fin du XIX^e siècle !

La Revue revamps its line-up

With music-hall performances, magic shows and cabaret, anyone would think they were in the Paris of old! But it's actually all happening at the Imperial Palace! Every month, the hotel puts on its glad rags and invites guests to attend a special evening event entitled La Revue Impériale. Expect a Parisian cabaret atmosphere and a delicious meal. The 2017-2018 season is filled with surprises, including magic shows, cancan dancing, feathers, glitz and glamour! Everything you need to travel back in time to the late 19th century capital!

LE GROUPE PVG REJOINT LE PROGRAMME RECHARGE À DESTINATION DE TESLA.

Les heureux propriétaires de véhicules Tesla pourront désormais profiter des bornes dernièrement installées à l'Impérial Palace et Au Cœur du Village**** lors de leur séjour à Annecy et La Clusaz. Le programme Recharge à destination de Tesla permet à ses utilisateurs de recharger leurs véhicules 100% électriques aussi facilement en déplacement qu'à domicile. Au Cœur du Village**** deux connecteurs muraux Tesla ont été installés dans le parking sous-terrain de l'hôtel. Quant à l'Impérial Palace ceux-ci se situent à l'extérieur sur le parking privé. Ces points de recharge sont bien entendu accessibles aux clients de l'hôtel, des restaurants, du Casino et du Cristal Spa mais également aux propriétaires de Tesla en transit dans la région. Un service que le Groupe PVG tenait à mettre en place pour ses clients et ceux de Tesla.



THE PVG GROUP JOINS THE TESLA DESTINATION CHARGING PROGRAM

Tesla vehicle owners will be delighted to discover they can now use the charging sites recently installed at the Imperial Palace and Au Cœur du Village**** hotels when staying in Annecy and La Clusaz. The Tesla destination charging program enables its users to easily charge their electric cars, both on the go and at home. The hotel Au Cœur du Village**** has installed two Tesla wall connectors in its underground carpark, while the Imperial Palace has equipped its private parking area with the same technology. These charging sites are naturally available for guests at the hotel, the restaurants, the Casino and the Cristal Spa, but also for Tesla vehicle owners traveling through the region. The PVG group is pleased to offer this service both for its guests and Tesla's clients.

Atelier du Fleuriste

Artisan Floral depuis 1996



Nous intégrons la nature dans votre quotidien par nos réalisations personnalisées de bouquets et tableaux aux différentes inspirations. /



11 rue de la République - 74000 Annecy / + 33 (0)4 50 45 00 10 / www.atelier-du-fleuriste.com



Groupe PVG

DGC PHOTOGRAPHY

LE GROUPE PVG LANCE SA CHAÎNE YOUTUBE

Le Groupe PVG a lancé sa propre chaîne Youtube en avril 2017. Qu'y trouve-t-on ? Des vidéos à propos des divers établissements, destinations et activités du Groupe PVG, mais aussi des interviews des dirigeants, et le contenu qui était auparavant disséminé sur les autres chaînes du groupe. Comme si on y était !

THE PVG GROUP LAUNCHES ITS YOUTUBE CHANNEL

PVG launched its very own YouTube channel in April 2017, featuring videos showcasing the Group's numerous establishments, destinations and activities. Users can also watch interviews with directors, and enjoy all the Group's content in one place. It's like being there in person!



ALEXANDRE JANNATO

Avez-vous entendu parler de l'étiquette environnementale ? Cette démarche volontaire permet aux hôtels qui le souhaitent d'afficher clairement l'empreinte écologique d'une nuit dans leur établissement. L'Impérial Palace, engagé depuis plusieurs années déjà dans une démarche de développement durable, vient de se voir décerner sa première étiquette environnementale. Une récompense qui vient couronner trois ans d'efforts : tri sélectif, cartes-clés qui éteignent les lumières lorsque l'on quitte la chambre, climatisation/chauffage à arrêt automatique si les fenêtres sont ouvertes, produits d'entretien « verts »... Parce qu'un environnement comme celui du lac d'Annecy mérite d'être préservé !

Have you ever heard of an environmental label? This spontaneous initiative enables participating hotels to display the ecological footprint generated by a night in their establishment. The Imperial Palace has been committed to sustainable development for several years, and has just been awarded its first environmental label. This distinction is the result of three years of effort, which have included selective waste sorting, key-cards that turn off the lights when guests leave their rooms, air-conditioning and heating units that automatically turn off when the windows are open, and the use of "green" cleaning products. After all, an environment as spectacular as Lake Annecy deserves to be protected!

LE CENTRE DES CONGRÈS S'OFFRE UNE BEAUTÉ

Les salons du Centre des Congrès de l'Impérial Palace sont en cours de rénovation, les éclairages, les huisseries et les toilettes sont également remis au goût du jour. L'objectif ? Offrir au Centre des Congrès une cure de jeunesse et de modernité ! Le salon prestige sera d'ailleurs équipé de matériel high-tech. La rénovation complète s'achèvera à l'hiver 2019 par la prestigieuse Salle de l'Europe.

THE CENTRE DES CONGRÈS GETS A MAKEOVER

The conference spaces in the Centre des Congrès at the Imperial Palace are being renovated, and the lighting, doorframes and toilets are also being revamped. The hotel's objective is to breathe new energy and modernity into the Centre des Congrès, with high-tech equipment installed in the Prestige room, for example. The complete renovation will end in the winter of 2019 with the prestigious Hall of Europe.

L'IMPÉRIAL PALACE S'ENGAGE POUR L'ENVIRONNEMENT

THE IMPERIAL PALACE STANDS UP FOR THE ENVIRONMENT



WATER taxi Annecy

LOUNGE BOAT EXPERIENCE

EXCLUSIVITÉ 2018

APÉRO BATEAU

- Apéritif au coucher de soleil, cocktail dinatoire...
- Vos moments privilégiés à bord de nos bateaux terrasses équipés d'espaces lounge tout confort.
- Sunset aperitif, brunch on the lake...
- Magic moment aboard our lounge boats.

LAKE SAFARI

- Une aventure captivante en bateau à la découverte des merveilles du lac d'Annecy.
 - A thrilling adventure by boat to discover the hidden wonders of lake Annecy.
- Excursion de 2h

TRANSFERTS PRIVÉS

- Votre transfert en bateau privé pour la destination de votre choix sur les rives du lac !
- Your taxi boat to reach any places around lake Annecy !

Nos services 24/7- sur réservation
24/7 Services- Reservation mandatory



PVG



ÇA ROULE !

Le premier Bowling de La Clusaz ouvrira ses portes à Noël 2017 !

Le Groupe PVG investit dans le loisir pour divertir ses clients mais également ceux de la station en conservant le côté traditionnel et montagnard tout en apportant une touche plus contemporaine dans son architecture. Avec ses 4 pistes pouvant accueillir 7 joueurs chacune, 2 babyfoot B60 de la célèbre marque Bonzini, 2 billards, un jeu de fléchettes, des projections de vos rendez-vous sportifs sur grands écrans et des événements réguliers, le Bowling La Clusaz est susceptible de devenir votre adresse préférée pour passer du bon temps en famille ou entre amis ! Et il ne s'arrête pas là, qui dit jeux dit défis, l'occasion de privatiser le Bowling pour vos anniversaires, enterrements de vie de jeune fille/homme ou encore pour un team building avec vos collaborateurs ! Enfin, son bar et ses assiettes apéro à base de produits locaux (charcuterie, fromage et Bruschettas) sauront contenter les plus assoiffés et les plus gourmands !
Et pour être certain de ne rien rater, rendez-vous sur la page Facebook

STRIKE!

The first bowling alley in La Clusaz set to open for Christmas 2017!

The PVG Group is investing in leisure activities to entertain its clients and others in the resort. The building's architecture will retain a traditional, alpine aesthetic while welcoming a pinch of contemporary style. The new attraction will feature four bowling lanes with a capacity of seven players each, two B60 football tables, two billiards, one dart game, screens showing different sports fixtures, and regular events organised throughout the season. Needless to say, the La Clusaz Bowling Alley is sure to become your favourite spot for having fun with family and friends!
And that's not all! Every game involves an element of competition between players, so why not privatise the Bowling Alley for birthdays, stag and hen dos, and corporate teambuilding days?
The bar and its selection of aperitif platters made with local produce (charcuterie, cheese and Bruschettas) will satisfy all thirsts and appetites!
Visit the Bowling Alley Facebook page to make sure you don't miss a thing!



ÇA BOUGE AU CŒUR DU VILLAGE***** À LA CLUSAZ

Ça bouge Au Cœur du Village et il y en a pour tous les goûts. Que vous soyez aventurier dans l'âme et participiez aux initiations de l'Académie des Techniques de Survie ou plutôt à la recherche d'un moment dédié à la détente avec celle du Yoga. Et pour nos plus petits, notre chef pâtissier Vincent Deforce animera des ateliers destinés à les initier à la cuisine sucrée de manière ludique. La musique est aussi au cœur de nos attentions avec les Aperitivo au bar de l'hôtel en compagnie des talentueux Kristin Marion et Philippe Martel. Un moment convivial de jazz festif comme on l'aime. Une chose est sûre... La magie va opérer lors de votre séjour Au Cœur du Village, avec les soirées acracadabrantes où Harry Covert débarque avec ses nombreux tours. Un spectacle que l'on savoure évidemment en famille ou entre amis.

SOMETHING FOR EVERYONE
AT AU CŒUR DU VILLAGE***** IN LA CLUSAZ

The hotel Au Cœur du Village offers a stunning line-up with something for everyone! Adventurous guests can test their mettle at initiation courses offered by the Survival Academy, while those looking for peace and quiet can indulge in yoga classes. And children are also catered for thanks to our Chef-Pâtissier Vincent Deforce, who leads workshops offering children a fun way of learning to bake. Music is also in pride of place at the hotel, with Aperitivo events at the bar accompanied by the talented Kristin Marion and Philippe Martel. The sweet sounds of jazz in a festive atmosphere everyone loves. And if there's one thing you can count on, it's that Au Cœur du Village will make your stay magical, thanks to the mind-blowing shows with renowned magician Harry Covert. An experience to be enjoyed with the family or with a group of friends!



LUDOVICO ORIO

UN COMPTE
INSTAGRAM
POUR CRISTAL SPA

Bien décidé à asseoir sa présence sur les réseaux sociaux, le Groupe PVG dédie depuis avril 2017 un compte Instagram à Cristal Spa, sur lequel on peut découvrir de nouvelles photos chaque semaine. Mais des photos de quoi ? Des espaces Cristal Spa d'Annecy et La Clusaz, bien sûr, mais aussi des marques partenaires Cinq Mondes et Carita, et des communications à propos des différents événements.

À découvrir sans plus tarder !

CRISTAL SPA JOINS INSTAGRAM

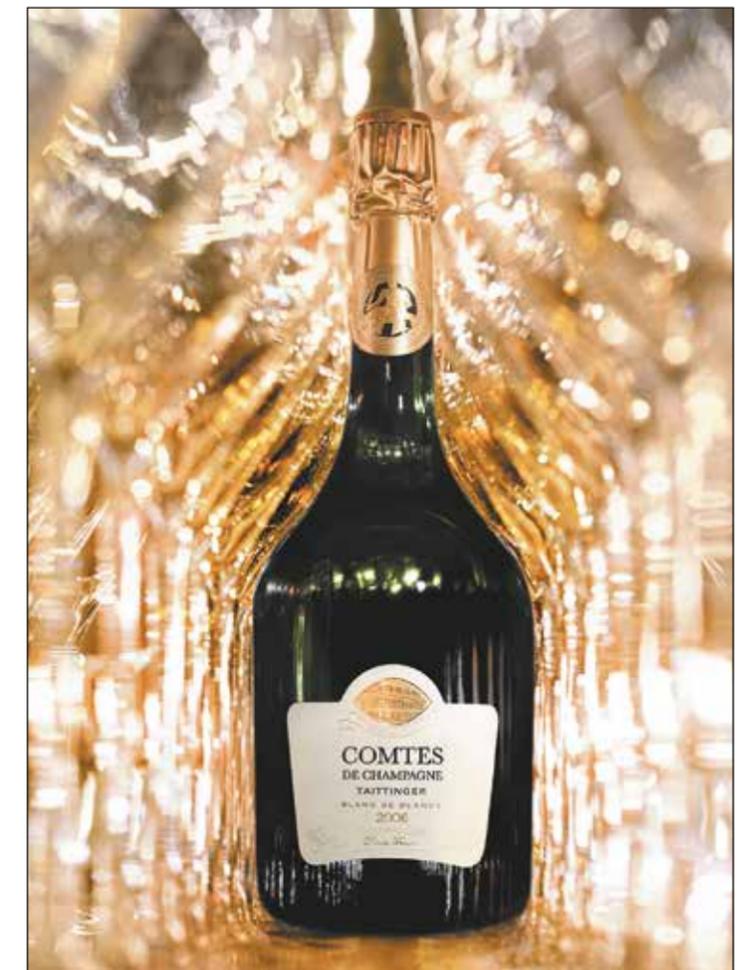
Having decided to boost its presence on social media, the PVG group created an Instagram account for Cristal Spa in April 2017, and posts new photos every week. The shots include the Cristal Spa in Annecy and La Clusaz (of course!) but also feature partner brands Cinq Mondes and Carita, and updates about the group's different events. Log on and see for yourself the hotel's events programme and take full advantage of the resort in both summer and in winter... La Clusaz in all its forms!

UN SITE INTERNET POUR
LE CASINO !

Afin de communiquer de façon plus claire avec nos clients fidèles, nous avons décidé d'offrir au Casino son propre site! En effet, ce n'est pas les événements et les nouveautés qui manquent dans le temple du jeu! Une façon plus simple pour vous permettre de rester en contact avec nous et d'avoir une vue d'ensemble sur tous les jeux et les services que vous pourrez y trouver ! Plus rien n'échappera à nos clients et futurs joueurs, vous retrouverez en ligne toutes les règles et astuces : jackpot assuré !

THE CASINO
GETS ITS OWN WEBSITE!

In an effort to communicate clearly and easily with our loyal clients, we have decided to give the Casino its very own website. After all, there are so many events and innovations to keep track of! The new online platform will offer a simple way of staying in touch with us, and give an overall view of all the games and services to expect. Our clients and future players will also be kept fully up to date with all the house rules and tips. Jackpot guaranteed!



NE SERAIT-CE
QU'UNE FOIS
DANS VOTRE VIE

COMTES
DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS
TAITTINGER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GASTON POLLET-VILLARD

L'ARTISAN D'UN GROUPE DEVENU UNE RÉFÉRENCE

À PLUS DE 70 ANS, CELUI QUI A CONSTRUIT LE GROUPE PVG DE TOUTES PIÈCES SE PRÉPARE À PASSER LA MAIN À SON FILS OLIVIER, QUI LA REJOINT À LA TÊTE DU GROUPE IL Y A QUELQUES ANNÉES. PORTRAIT D'UN DUO D'ENTREPRENEUR VISIONNAIRE.

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN

Lorsque Gaston Pollet-Villard revient de son service militaire, à 24 ans, il a déjà de la suite dans les idées. Il quitte le domicile familial sans un sou en poche et entreprend de monter un commerce dans un hôtel qu'il rachètera d'ailleurs plus tard. L'esprit d'entreprendre est déjà là ! « J'ai travaillé un petit peu avec mon père restaurateur, mais j'ai très vite eu envie de partir travailler indépendamment », confie Gaston Pollet-Villard. « Ce n'est pas l'hôtellerie qui m'a d'abord attiré, j'ai commencé dans la blanchisserie à sec et l'importation de minéraux ! » Une vie d'entrepreneur exemplaire débute, quasi instinctivement, caractérisée par une grande simplicité et une sérénité à toute épreuve : Gaston a le sang froid ! Aucune ouverture d'hôtel, aussi importante soit-elle, ne l'aura empêché de réserver du temps à sa partie de cartes entre copains. « Même quand ça chauffe, je coupe tout », disait-il récemment dans un quotidien local. C'est la même chose en ce qui concerne la vie de sa commune, notamment au sein du milieu associatif. Avec le club des sports, il a ainsi participé à l'organisation d'une vingtaine de coupes du monde de ski. L'entrepreneur sait devenir bénévole. Et vice-versa !

UN « SELF-MADE MAN » À LA FRANÇAISE

Dans les années 1980, Gaston devient promoteur immobilier, avant de débiter dans l'hôtellerie en 1992 avec le rachat de l'hôtel Beauregard, toujours dans son fief qu'il aime tant, La Clusaz. « En 1997, j'ai acheté l'Alpen Roc et j'ai bâti Au Cœur du Village fin 2010 », se remémore-t-il. « La construction a été épique ! » Mais pas question de s'arrêter là : PVG rachète alors le Christiania en 2010, avant de faire l'acquisition de l'Impérial Palace en 2013. Une étape décisive pour le groupe selon Gaston : « L'Impérial, je crois que c'est le projet dont je suis le plus fier. C'est un hôtel de prestige et nous avons réussi à redorer son image auprès des annéciens. »

THE FOUNDER OF TODAY'S INTERNATIONALLY RENOWNED GROUP

WITH HIS 70TH BIRTHDAY BEHIND HIM, THE MAN WHO BUILT THE PVG GROUP FROM THE GROUND UP IS PREPARING TO PASS THE TORCH TO HIS SON, OLIVIER, WHO JOINED HIM AT THE HEAD OF THE FAMILY BUSINESS SEVERAL YEARS AGO. WE SAT DOWN WITH THIS VISIONARY ENTREPRENEURIAL DUO.

When Gaston Pollet-Villard returned from his military service at the age of 24, he already had a plan. He left home without a penny to his name, and decided to open his own business in a hotel that he eventually ended up acquiring. Needless to say, he was an entrepreneur born! "I worked a little with my father, who ran a restaurant, but soon I wanted to go and work on my own," says Gaston. "However, hotels were not the first sector that caught my eye. I started by working in dry cleaning and mineral imports!" His life as a keen businessman had begun, almost instinctively, characterised by simplicity and calm under any circumstances. Gaston has certainly proved his composure! With every hotel inauguration, regardless of its importance, he has always managed to take a break and play cards with his friends. "Even when we're right in the thick of it, I find the time," he recently said in an interview with a local newspaper. And the same philosophy applies to his beloved home town, especially when it comes to local associations. Through the sports club, Gaston has helped organise some 20 skiing world cup stages! The businessman is quick to become a volunteer, and vice-versa, of course!

A SELF-MADE MAN À LA FRANÇAISE

Gaston became a property developer during the 1980s, before entering the hotel industry in 1992 with the purchase of the Hôtel Beauregard in his favourite town, La Clusaz. "I bought Alpen Roc in 1997, and built Au Cœur du Village in late 2010," he says.



UN GROUPE AU RICHE PASSÉ Tourné vers l'avenir

« Si j'ai racheté des hôtels ces dernières années, c'est parce que mon fils Olivier est revenu à mes côtés à la tête du groupe. Nous sommes en train de préparer le passage de témoin », explique Gaston tout sourire. En 2009, Olivier Pollet-Villard quitte son activité dans la finance à Londres pour reprendre le groupe familial et perdurer cette belle dynamique. « Nous avons encore de nombreux projets pour PVG », résume Gaston. La relève est assurée !



"The building site was epic!" And he didn't stop there. PVG went on to acquire the Christiania in 2010, and the Imperial Palace in 2013. According to Gaston, this was a decisive move for the Group. "Among all our projects, I think I'm most proud of the Imperial," he says. "It's a prestigious hotel, and we have managed to win back the hearts of the people of Annecy."

A GROUP WITH A RICH HERITAGE, TURNED TO THE FUTURE

"The reason I have been acquiring more hotels over the last few years is because my son Olivier has joined me in managing the Group. We're preparing to pass on the torch," says Gaston, with a smile. In 2009, Olivier Pollet-Villard left his job in the finance sector in London to take the reins of his family's Group and continue the impressive dynamic. "PVG still has a number of projects in the pipeline," says Gaston. It seems the future is in safe hands!

LES PROJETS D'OLIVIER LE GROUPE PVG DEMAIN...

« Le Groupe PVG a vocation à grandir encore », affirme Olivier Pollet-Villard, « dans le domaine de l'hôtellerie mais également des activités extra-hôtelières qui viendront compléter l'offre. À La Clusaz, avec l'ouverture d'un Bowling dès Noël 2017, ainsi que le projet de transformation du golf en neuf trous pour attirer une nouvelle clientèle. » Toujours sur La Clusaz, nous développons la location de chalets haut de gamme. D'ailleurs, nous proposons aussi nos services aux personnes ayant des chalets équivalents et cherchant à les mettre en location en profitant de notre expertise et de notre carnet d'adresses. » Sur Annecy, c'est le Centre des Congrès de l'Impérial Palace qui est en pleine rénovation : « C'est important pour l'hôtel et important pour la ville », souligne Olivier. « Cela va redynamiser la clientèle séminaire et congrès du territoire d'Annecy. » « Et pour 2018, quels sont les projets ? « Il n'est pas prévu de grosse ouverture d'établissement cette année, mais nous allons consolider l'existant pour mieux appréhender les croissances futures. La gestion organisationnelle est à parfaire et un travail sur le développement des compétences de nos salariés ainsi que leur épanouissement au travail est en cours. Dans nos métiers d'accueil, l'humain est très important et c'est la force du Groupe PVG. Le digital est également un défi où il faut sans cesse se renouveler pour être dans la tendance du moment, notamment via les réseaux sociaux. C'est un levier de croissance incontournable aujourd'hui, avant le prochain défi du big data. »

OLIVIER'S PROJECTS THE FUTURE OF THE PVG GROUP...

"The PVG group is looking to expand even further," says Olivier Pollet-Villard. "Both in the hotel sector and in other, complementary areas. In La Clusaz, we are opening a Bowling Alley in time for Christmas 2017, and the transformation of a nine-hole golf course should help attract a new clientele."

Alongside these projects, we are developing our high-end chalet rental offering in La Clusaz. As a matter of fact, we are offering our services to owners of prestigious chalets who are looking to rent them out, enabling them to benefit from our expertise and contacts."

As for Annecy, the renovation of the Centre des Congrès conference space at the Imperial Palace is one of the Group's major projects. "It's important both for the hotel, and the town," says Olivier. "The renovated space will boost the corporate seminar clientele across Annecy and its surrounding region."

And what about 2018? "We aren't opening any hotels next year," says Olivier. "Instead, we are going to focus on what we already have to better anticipate future changes and growth. We hope to fine-tune our organisational management, and work on developing employee skills while also boosting job satisfaction. The human side is essential in all our professions implying client-staff relations; it's a cornerstone of the PVG group. The digital shift is also a challenge to be met, and we need to constantly reinvent and innovate to stay in line with current trends – particularly in terms of social media. It's a growth driver you just can't do without in today's world, along with the next major challenge of big data."

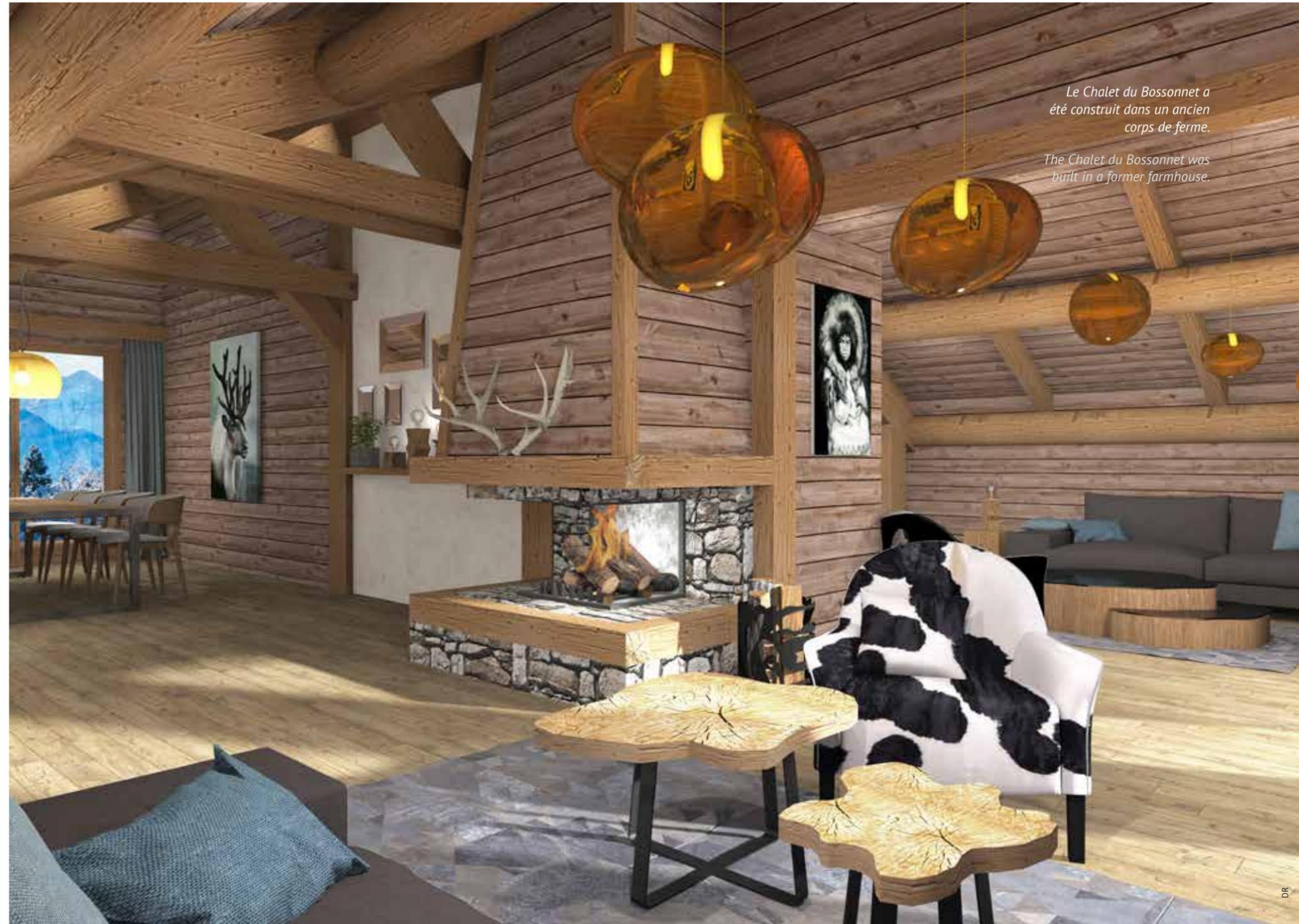


LE CHALET DU BOSSONNET,

UN ÉCRIN DE LUXE
POUR TOUTE SA TRIBU

LES SERVICES D'UN HÔTEL, L'INTIMITÉ D'UN CHALET ! OU PLUTÔT DE DEUX DEMI-CHALETS, PARFAITS POUR VOS SÉJOURS À PLUSIEURS FAMILLES : D'UNE CAPACITÉ D'ACCUEIL TOTALE DE 22 PERSONNES, LE CHALET EST SITUÉ AU PIED DE LA PISTE DU BOSSONNET ET À UN JET DE PIERRES DU CENTRE DU VILLAGE. L'IDÉAL POUR LES VOYAGES EN TRIBU SANS SE MARCHER SUR LES PIEDS !

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN



Le Chalet du Bossonnet a été construit dans un ancien corps de ferme.

The Chalet du Bossonnet was built in a former farmhouse.



NOUVEAUTÉ HÔTELLERIE /

DR

DEUX DEMI-CHALET À LOUER EN INTÉGRALITÉ

Le Chalet du Bossonnet a été construit dans un ancien corps de ferme, réaménagé en deux demi-chalets luxueux au charme rustique préservé.

Le demi-chalet Les Confins d'abord, d'une capacité d'accueil de 13 personnes, offre une superficie totale de 197 m² sur trois étages, avec une chambre master de 30 m², quatre chambres doubles et une chambre familiale de 30 m² avec lit double et lit simple en alcôve et accès à la terrasse équipée d'un jacuzzi.

Le demi-chalet Le Village ensuite, qui peut accueillir jusqu'à 9 personnes. D'une surface de 144 m², il est équipé au premier étage d'une chambre double et d'une chambre familiale de 30 m² pouvant accueillir trois personnes et de deux chambres doubles au deuxième étage.

Chaque chambre est équipée de sa propre salle de bains ou d'eau en suite, de toilettes séparées et d'un coffre-fort. Chaque demi-chalet dispose d'une belle cuisine, d'une salle à manger et d'un salon invitant à la détente et à la relaxation autour du feu de cheminée ou du poêle.

Grâce à un ingénieux système de parois amovibles au dernier étage, les grandes familles ou les groupes nombreux peuvent choisir de louer les deux demi-chalets en intégralité.

DES SERVICES QUI N'ONT RIEN À ENVIER À UN HÔTEL DE LUXE

Livraison des petits déjeuners, ménage en début et en milieu de séjour, approvisionnement en bois de chauffage, service de réception et de conciergerie : Le Chalet du Bossonnet propose tous les services indispensables à un séjour où votre seule préoccupation sera, assurément, de profiter de vos vacances avec toute votre tribu ! •

THE CHALET DU BOSSONNET, A LUXURY SETTING FOR THE WHOLE FAMILY

THE SERVICES OF A HOTEL COMBINED WITH THE INTIMACY OF A CHALET! OR RATHER, TWO HALF-CHALET THAT CAN BE RENTED SEPARATELY OR EXCLUSIVELY. PERFECT FOR YOUR HOLIDAYS WITH OTHER FAMILIES, WITH TOTAL CAPACITY OF 22 PEOPLE. THE CHALET DU BOSSONNET IS LOCATED AT THE FOOT OF THE BOSSONNET PISTE JUST A STONE'S THROW FROM THE VILLAGE CENTRE, MAKING IT IDEAL FOR FAMILY HOLIDAYS WITHOUT GETTING IN EACH OTHER'S WAY!

TWO HALF-CHALET TO RENT EXCLUSIVELY

The Chalet du Bossonnet was built in a former farmhouse which has been renovated to create two luxury half-chalets imbued with their original, rustic charm.

The Les Confins half-chalet can welcome up to 13 people, and spans a total of 2,120 sq.ft. across three floors, with a 325 sq.ft. master bedroom, four double bedrooms, and a family bedroom the same size as the master with a double bed, a single alcove bed, and access to the terrace and its Jacuzzi.

The Le Village half-chalet can host up to 9 people, and spans 1,550 sq.ft. The first floor features a double bedroom, and a 325 sq.ft. family bedroom with a capacity of three people, while the second floor offers two double bedrooms.

Every bedroom is equipped with its own en-suite bathroom or shower room, a separate toilet and a safe. Each half-chalet also boasts a beautiful kitchen, a dining room, and an inviting lounge for relaxing by the fireplace or the wood-burner.

Thanks to an ingenious system of movable walls on the top floor, large families or big groups rent both spaces exclusively to create one vast chalet.

SERVICES WORTHY OF A LUXURY HOTEL

With breakfast delivery, cleaning during and after your stay, wood supplied for the fire, and reception and concierge services, the Chalet du Bossonnet offers every service you could need to ensure total peace of mind while you enjoy your holiday with your family! •

evolution²

outdoor specialist



ECOLE DE SKI ECOLE D'AVENTURE TOURISME D'AFFAIRES EVENEMENTS SPORTIFS

www.evolution2.com



VALMOREL

sainte foy



megeve

LES ARCS
Paradiski



Montchavin
la Plagne
Paradiski

Val Thorens

AVORIAZ
1800

SAINT-LARY
SOULAN
PYRÉNÉES

PEISEY
VALLANDRY
Paradiski

MÉRIBEL
cœur des 3 vallées

la Clusaz

la Rosière
ESPACE SAN BERNARDO

Val d'Isère

Vars
LA FINST BLANCHE

RÉNOVATION DU 8^E ÉTAGE DE L'IMPÉRIAL PALACE UN UNIVERS À PART !

ÉCRIN PRÉCIEUX SUR LES RIVES DU LAC D'ANNECY, L'IMPÉRIAL PALACE DISPOSE DEPUIS LA RÉNOVATION DE SON HUITIÈME ET DERNIER ÉTAGE DE PLUSIEURS NOUVELLES CHAMBRES, NOTAMMENT DES EXÉCUTIVE ET DES JUNIOR SUITES. RETOUR SUR CES TRAVAUX D'ENVERGURE AVEC GHISLAINE BLAMPEY, DIRECTRICE GÉNÉRALE ADJOINTE EN CHARGE DES SERVICES HÔTELLERIE & SPA À L'IMPÉRIAL PALACE.

« **L**a bâtisse avec sa majestueuse façade blanche « Belle Epoque » domine le lac depuis plus de 100 ans ! » s'exclame Ghislaine Blampey. Et les grands travaux dataient essentiellement de fin 1990. « Depuis le rachat [de l'Impérial Palace, NDLR], le Groupe PVG, s'est engagé dans un vaste programme de rénovation et d'embellissement de l'établissement. « Au 8e étage, il a été décidé de redonner du volume et de la luminosité. Ainsi, les suites en angle ont retrouvé de la hauteur sous plafond ; l'architecte a révélé les poutres de la charpente ce qui donne désormais l'impression d'une coque de bateau inversée, mais le must reste bien sûr la vue imprenable sur le lac ! »

En effet, avec leur splendide vue sur le lac, le parc ou les montagnes environnantes, les chambres et les suites situées au 8e étage, le plus haut de l'hôtel, dégagent une ambiance romantique et unique.

Une grande fenêtre à un seul battant permet de gagner en luminosité et l'originalité réside aussi dans le mini-balcon intérieur qui s'ouvre sur un œil-de-bœuf ; ce détail d'architecture, déjà présent en 1913, donnant un cachet si particulier au toit de l'Impérial Palace.

En terme de décoration, les choix de couleurs et de matériaux diffèrent totalement des autres étages. La décoratrice d'intérieur, Marie-Laure Marrel s'est inspirée des différents reflets sur le lac et a opté pour une palette de gris, du clair au plus foncé, rehaussés de beige et de rose poudré qui entrent en résonance avec le gris et le turquoise des coussins, évoquant ainsi toutes les nuances du lac. Dans les suites, les arabesques du lustre rappellent les arrondis de l'œil-de-bœuf.

« Et pour le côté contemporain, chic et chaleureux » souligne la directrice adjointe, « dans les chambres et suites de ce 8e étage, résolument à part, la moquette a fait place au parquet, choisi de couleur claire pour mieux accrocher la lumière. Mais plutôt que de les décrire, il faut venir vivre quelques moments privés au cœur de ces chambres et suites, si particulières ! ».

TEXTE : MARINE CLÉMENCE

THE IMPERIAL'S RENOVATED 8TH FLOOR: A WORLD OF ITS OWN!

THE IMPERIAL PALACE IS A JEWEL ON THE BANKS OF LAKE ANNECY, AND FOLLOWING RECENT RENOVATION WORK THE HOTEL NOW BOASTS NEW ROOMS INCLUDING EXECUTIVE AND JUNIOR SUITES. WE FOUND OUT MORE ABOUT THIS MAJOR INITIATIVE WITH GHISLAINE BLAMPEY, DEPUTY MANAGING DIRECTOR IN CHARGE OF HOTEL AND SPA SERVICES AT THE IMPERIAL PALACE.

“The building and its majestic ‘Belle Epoque’ façade have overlooked the lake for more than 100 years!” says Ghislaine Blampey. And the different major renovation projects started in the late 1990s. “Since acquiring the Imperial Palace, the PVG group has committed to a vast renovation and rejuvenation programme for the hotel, and an initiative was recently launched to add volume and light to the eighth floor. The ceilings have been raised in the corner suites, the architect uncovered the wooden beams to give the impression of an inverted boat hull, and of course, there is still the breathtaking views over the lake!”

The project is a clear success. With their spectacular respective views over the lake, the park, the town of Annecy or the surrounding mountains, the rooms and suites on the eighth and final floor of the hotel are infused with a unique, romantic ambiance.

A large, single-panelled window lets in more natural light, and the miniature indoor balcony opening out onto a bullseye window is a wonderfully original feature. This architectural detail was already at the hotel in 1913, and offers a certain, singular charm to the roof of the Imperial Palace.

In terms of the décor, the choice of colours and materials is completely different from the other floors. Interior designer Marie-Laure Marrel drew inspiration from the variety of reflections on the lake. She decided on a palette of light and dark grey tones spiced up with shades of beige



Alors que le dernier étage de l'hôtel est terminé, à l'exception de la suite duplex des Terrasses du Ciel, qui verra sa mue dans les premiers jours de 2018, les projets de rénovation de l'Impérial Palace ne s'arrêtent pas là : « Avant, nous avions un Centre de Beauté & Fitness réparti sur trois niveaux de l'hôtel », rappelle Ghislaine. « Avec l'ouverture des 600 m² du Cristal Spa en Mars 2016, ces espaces vont donc être prochainement transformés en chambres, permettant ainsi de doter l'établissement de 104 chambres ». Mais que les futurs hôtes se rassurent : ces travaux seront effectués durant les périodes de moindre affluence, afin que tous puissent profiter pleinement de leur séjour à l'Impérial Palace ! •

and dusky pink that resonate with the grey and turquoise cushions in a nod to the lake's multiple nuances. The suites also feature chandeliers with arabesques that bring to mind the curved lines of the bullseye window.

“As for the contemporary, chic and cosy side of things, the carpets in the unique rooms and suites on the eighth floor have been replaced with light-coloured parquet flooring to catch the light,” says the deputy director. “But don't take my word for it, I invite everyone to come and experience the intimacy and comfort of these singular rooms and suites for themselves!”

While the work on the hotel's final floor has finished – apart from the Terrasses du Ciel duplex suite, which will be revamped in early 2018 – the renovation works at the Imperial Palace are far from over. “We used to have a Beauty & Fitness space spread across three floors,” says Ghislaine. “But since the 6,500 sq.ft. Cristal Spa opened in March 2016, these areas will soon be transformed into rooms. Following this next phase of rejuvenation, the hotel will offer no fewer than 104 rooms.” Future guests should not be worried about these ambitious renovation projects, however, as the main phases have been timetabled for the off-season so everyone can take full advantage of their stay at the Imperial Palace! •



HOTEL PARTICULIER

BOUTIQUE PRÊT À PORTER



NOUVEAU

6 RUE DE LA POSTE
ANNECY

www.hotelparticulier-annecy.com

Ouvert le lundi 14h-19h
du mardi au samedi 10h-19h
Tél. : 04.50.44.46.52

RIZAL
FOURRURE ET CUIR

FOURSEASONS



Au Cœur du Village***** Cédric et Vincent aux commandes des cuisines

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN

TOUS LES CHEMINS MÈNENT AU CŒUR

Cédric en cuisine et Vincent à la pâtisserie : Au Cœur du Village, ce sont eux qui composent les menus. Complémentaires, complices, ils ont pourtant des parcours totalement différents. « Dans ma jeunesse, on faisait des repas familiaux tous les dimanches, avec une cuisine de terroir bien sûr. Dès mon plus jeune âge, j'ai été baigné dans la cuisine de ma maman et de mes tantes, avec ces odeurs et ces goûts », se souvient Cédric. Vincent, quant

à lui, a entrepris des études en gestion hôtelière avant de réaliser que mettre la main à la pâte était ce qui le passionnait réellement. « J'ai vraiment tout appris sur le tas », raconte-t-il. Une méthode qui a payé !

UNE CUISINE INVENTIVE ET CENTRÉE SUR LE PRODUIT

« Au restaurant Le Cœur, nous sommes sur une cuisine traditionnelle avec des produits du terroir. Les idées et les recettes sont savoyardes,

LE PARI FAIT PAR LE GROUPE PVG AU CŒUR DU VILLAGE, L'HÔTEL CINQ ÉTOILES DE LA CLUSAZ, EST AUDACIEUX : AUX COMMANDES DES CUISINES, CE SONT CÉDRIC HEURTEBISE ET VINCENT DEFORCE, DEUX JEUNES TALENTS D'UNE TRENTAINE D'ANNÉES QUI NE MANQUENT CEPENDANT NI D'EXPÉRIENCE NI D'AMBITION.

avec une touche de modernité. C'est une cuisine simple mais gourmande, qui met en valeur les produits locaux. Et la simplicité, c'est difficile, donc on s'applique à faire des choses simples mais très bonnes ! » décrit Cédric. « Au restaurant Le Cinq, nous sommes dans une démarche gastronomique avec une recherche autour des produits, des cuissons et des façons de faire pour sublimer les ingrédients et les mettre en valeur. C'est une cuisine d'envie, on met en valeur des produits français et internationaux. On aime faire découvrir des produits que l'on a connu lors de nos voyages. »

La notion de respect du produit est également essentielle aux yeux de Vincent : « Ma vision du produit a changé lorsque j'ai eu l'occasion de travailler avec des chefs japonais », relate-t-il. « Ils ne créent pas, mais ils ont énormément de respect pour les produits qu'ils utilisent. Ici, j'essaie de travailler avec des produits les plus locaux possibles. Il nous arrive même de partir en cueillette et cela crée un lien très fort. Cela devient beaucoup plus personnel. »

UNE ÉQUIPE DE CHOC !

« Vincent et moi formons un vrai duo », affirme Cédric. « Je me permets d'intervenir sur la pâtisserie et il me donne des idées pour la cuisine. Nous partageons énormément, dès qu'un produit nous inspire, nous nous demandons mutuellement nos avis et imaginons ensemble comment nous pourrions le mettre à la carte. C'est un véritable travail d'équipe. » « Lorsque nous créons une nouvelle pâtisserie ou un nouveau plat, nous faisons aussi intervenir toutes les personnes avec lesquelles nous travaillons en cuisine », renchérit Vincent. « Cela nous permet d'avoir des visions très différentes, chacun avec son ressenti et son vécu, et de trouver des directions bien plus intéressantes. L'ouverture d'esprit, c'est essentiel ici ! ».

AU CŒUR DU VILLAGE***
CÉDRIC AND VINCENT
IN CHARGE OF THE KITCHENS**

THE PVG GROUP HAS AUDACIOUSLY PUT THE KITCHENS OF AU CŒUR DU VILLAGE, THE ONLY FIVE-STAR HOTEL IN LA CLUSAZ, IN THE HANDS OF CÉDRIC HEURTEBISE AND VINCENT DEFORCE, TWO TALENTED, THIRTY-SOMETHING CHEFS WHO CERTAINLY AREN'T LACKING IN EXPERIENCE OR AMBITION.

ALL ROADS LEAD TO AU CŒUR

Cédric heads up savoury dishes while Vincent is in charge of pâtisseries, and the duo personally develop the hotel's menus. Despite their closeness and complementary skillsets, the two chefs have completely different backgrounds. "When I was a child my family would make big meals every Sunday, using authentic, local recipes, of course. From a very young age I was immersed in mother's and my aunts' cooking, with all the flavours and aromas that went with it," says Cédric. Vincent, on the other hand, studied hotel management before realising that making culinary creations was what he truly enjoyed. "I really learned everything on the job," he says. And it's certainly paid off!

INVENTIVE, PRODUCE-CENTRIC CUISINE

"At the restaurant Le Cœur, we focus on traditional cuisine made using the finest local produce. The inspirations and recipes are all Savoyard, with our own pinch of modernity. The result is simple but delicious cuisine that showcases the best the region has to offer. And contrary to popular belief, keeping it simple is difficult! We therefore strive to create simple dishes of the highest quality," says Cédric "At the restaurant Le Cinq, we serve a more gastronomic offering that implies a more complex development of each product, and how they are cooked and presented, in order to bring the best out of each ingredient. Each dish is highly desirable, and made using French and international produce. We enjoy introducing guests to the products we have discovered while travelling."

The concept of respect for the ingredients is an essential part of Vincent's cooking. "My vision of produce changed after working with Japanese chefs," he says. "While their style is not based on creation per se, they have an enormous respect for each product they use. In my work here, I now ensure each product I use is as local as possible. Sometimes we even go out and find them ourselves, such as picking herbs and fruit. This approach forges a very strong connection, and makes every dish far more personal."

A CRACK TEAM!

"Vincent and I form a dynamic duo," says Cédric. "I sometimes help him with his pâtisseries, and he gives me ideas for my cuisine. We share so much, and as soon as a product inspires us, we both discuss it and find a way to put it on the menu. It's all about teamwork." Vincent agrees: "When we create a new pâtisserie or a new dish, we also ask everyone who works in the kitchens with us. This way of working produces very different visions, inspired by each person's feelings and experiences. And we always end up going in far more interesting directions. Having an open mind is essential here!"

Carnet de recettes PVG

UN PLAT DE CHAQUE RESTAURANT
DU GROUPE PVG
À CONCOCTER CHEZ VOUS !

THE PVG RECIPE BOOK

A DISH FROM EACH RESTAURANT IN THE
PVG GROUP THAT YOU CAN MAKE AT
HOME!



SOUPE FROIDE DE PETIT-POIS ET CANARD FUMÉ, COPEAUX DE FOIE-GRAS ET PAIN CROUSTILLANT

Chilled pea and smoked duck soup, shavings of foie gras and crispy bread

4 PERS

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Petits pois frais ou surgelé 400g	Fresh or frozen peas 400g
Eau type Vittel 400g	Bottled mineral water 400g
Foie-Gras cuit 80g	Cooked foie gras 80g
Magret fumé tranché 12 tranches	Sliced smoked duck breast 12 slices
Pain de Campagne 4 belles tranches	Farmhouse bread 4 generous slices

RECETTE / METHOD

- Cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée les petits pois environ 5 min
- Les refroidir dans la glace. En garder l'équivalent d'une cuillère à soupe pour la décoration
- Bien les égoutter et les mixer au Blender avec la Vittel, passer au Chinois, vérifier l'assaisonnement
- Cook the peas in a large saucepan filled with salted boiling water for around 5 minutes
- Leave to cool in iced water. Put one tablespoon-full to one side for decoration later
- Drain well, mix in a blender with the mineral water, put through a strainer and season to taste

DRESSAGE / PRESENTATION

- Verser dans un bol,
- Ajouter des petits morceaux de foie-gras, les petits pois entiers et les tranches de magret
- Mettre quelques gouttes d'huile d'olive
- Servir avec une tranche de pain de campagne toastée
- Pour into a bowl
- Add the shavings of foie gras, a few whole peas, and the slices of smoked duck
- Sprinkle with drops of olive oil
- Serve with a slice of toasted farmhouse bread on the side



RECETTE DE DAVID FAIDEAU

..... •
**LE BISTRO
LA CLUSAZ**
..... •

QUEUE DE LANGOUSTE / BEURRE BLANC AUX AGRUMES

Rocker spiny Loasbter tails / Beurre blanc sauce with citrus

2 PERS

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Une belle Langouste	One good-sized Rocker spiny lobster
1 Orange à jus	1 juicing orange
1 Citron vert	1 lime
80g de Beurre	80g butter
120g de Crème fraîche	120g crème fraîche
Huile d'Olive	Olive oil
Jus de Citron,	Lemon juice
Ail	Garlic
Sel, Poivre	Salt, pepper

RECETTE / METHOD

- Couper la queue de langouste en deux
- Faire revenir 3 à 4 minutes pour colorer à l'huile d'olive
- Ajouter du jus de citron et de l'ail puis le sel et poivre
- Mettre la langouste au four préchauffé à 170°C pendant 6 minutes
- Cut the Rocker spiny lobster tail in half longways
- Fry in olive oil for 3 or 4 minutes until lightly browned
- Add lemon juice and garlic, then season with salt and pepper
- Put the Rocker spiny lobster in a preheated oven at 170°C for 6 minutes

RECETTE POUR LE BEURRE BLANC AUX AGRUMES / METHOD FOR THE BEURRE BLANC SAUCE WITH CITRUS

- Récupérer le jus des agrumes et mettre les zestes de côté les zestes
- Dans une casserole, mettre à chauffer la crème fraîche et les jus, porter à ébullition puis ajouter le beurre en cube et mixer pour émulsionner à feu doux
- Sortir et décortiquer vos queues de langouste, dresser sur assiette, verser votre beurre blanc dessus
- Ajouter vos zestes d'agrumes
- Pour the citrus fruit and save the zests
- Mix and heat in a saucepan the citrus fruit juices with the crème fraîche then add the cubed butter and whisk to obtain an emulsion over a low heat
- Deseal the Rocker spiny lobster tails from the oven and shell them. Present on the plate and top with the beurre blanc sauce
- Season with the remaining citrus zests



FRED DURANTET

**LE VACHERIN SIGNATURE
DU RESTAURANT LE CINQ EN
VERSION VERRINE**

*The Le Cinq signature
verrine Vacherin cake*

6 PERS ENVIRON / APPROX



FRED DURANTET

RECETTE DE
VINCENT DEFORCE

..... •
LE CINQ
AU COEUR DU VILLAGE *****
LA CLUSAZ

..... •

INGRÉDIENTS CRÈME DE CITRON MEYER ET CRÈME DOUBLE AU PRALINÉ NOISETTES DU PIÉMONT
/ **INGREDIENTS FOR MEYER LEMON CREAM AND FOR DOUBLE CREAM WITH PIEDMONT HAZELNUT PRALINE**

Sucre 70g
Crème double de Gruyère 250g
Beurre 60g
Praliné 60 % 90g
Jus de Citron 15g

Sugar 70g
Double cream 250g
Butter 60g
60% praline 90g
Lemon juice 15g

INGRÉDIENTS BÂTON DE MERINGUE AU ZESTE DE CITRON / INGREDIENTS FOR MERINGUE STICKS WITH LEMON ZEST

Oeufs 2
Blancs d'œufs 80g
Sucre glace 160g
Citron Meyer Q.S

Eggs 2
Egg whites 80g
Icing sugar 160g
Meyer lemon to taste

INGRÉDIENTS CRÈME ANGLAISE AU FOIN / INGREDIENTS FOR THE HAY-INFUSED CUSTARD

Lait frais ou Cru 330g
Jaunes d'œufs 70g
Sucre semoule 40g
Praliné 60 % 50g
Vanille Bourbon 1 gousse
Foin bio ou Fleur de Flouve 20g

Fresh or unpasteurised milk 330g
Egg yolks 70g
Caster sugar 40g
60% praline 50g
Bourbon vanilla 1 pod
Organic hay or sweet grass 20g

INGRÉDIENTS SORBET DE CITRON CONFIT / INGREDIENTS FOR THE PRESERVED LEMON SORBET

Citron Meyer confit 80g
Jus de Citron Meyer 80g
Sucre semoule 40g
Lait frais 80g

Preserved Meyer lemons 80g
Meyer lemon juice 80g
Caster sugar 40g
Fresh milk 80g

INGRÉDIENTS PRALINÉ 60% DU CINQ / INGREDIENTS FOR THE 60% HAZELNUT PRALINE BY LE CINQ

Noisettes du Piémont 100g
Amandes de Valence 20g
Sucre semoule 80g

Piedmont hazelnuts 100g
Valencia almonds 20g
Caster sugar 80g

RECETTE POUR LA CRÈME DE CITRON MEYER / METHOD FOR THE MEYER LEMON CREAM

- Mélanger œufs, sucre et jus de citron Meyer avec zeste d'un citron frais et cuire au bain marie afin d'obtenir une crème lisse. Laisser refroidir jusqu'à 35 °C et mixer avec le beurre
- Couler directement au fond de la verrine
- Mix the eggs, sugar and Meyer lemon juice with fresh lemon zest and cook in a bain-marie to obtain a smooth cream. Leave to cool to 35°C and mix with the butter
- Pour directly into the bottom of the verrine

RECETTE POUR LA CRÈME ANGLAISE AU FOIN / METHOD FOR THE HAY-INFUSED CUSTARD

- Chauffer le lait avec la vanille et la flouve, verser et filtrer sur les jaunes blanchis avec le sucre, cuire le tout à la nappe à 83°C, débarrasser et réserver au frais au moins 3 heures
- Heat the milk with the vanilla and the hay to infuse, then pour through a sieve onto the egg yolks whisked with sugar. Cook at 83°C, stirring until the mixture coats the spatula evenly, then place in the fridge for at least 3 hours

RECETTE POUR LE SORBET DE CITRON CONFITS / METHOD FOR THE PRESERVED LEMON SORBET

- Chauffer le lait et le sucre et mixer hors feu avec les citrons confits et le jus de citron frais
- Turbiner à froid ou passer au Pacojet
- Heat the milk and the sugar, and mix off the heat with the preserved lemon and fresh lemon juice
- Churn in the sorbet maker or a Pacojet

RECETTE POUR LE PRALINÉ 60% DU CINQ / METHOD FOR THE 60% HAZELNUT PRALINE BY LE CINQ

- Torréfier au four à 180°C les fruits secs pendant 7 minutes, réaliser un caramel à sec avec le sucre, verser sur du papier cuisson, et laisser refroidir
- Mixer le tout au Blender jusqu'à obtention d'un praliné, tout en gardant une texture craquante
- Astuce : si cette étape vous paraît compliquée, notre partenaire Valrhona propose un « praliné à l'ancienne » en vente sur internet
- Roast the hazelnuts and almonds at 180°C for 7 minutes. Meanwhile, make a dry caramel with the sugar, pour onto baking paper and leave to cool
- Mix everything together in a blender to obtain a praline, ensuring the texture remains crunchy
- Tip: if this step seems too complicated, our partner brand Valrhona offers a Praliné à l'Ancienne available to buy online

RECETTE POUR LA CRÈME DOUBLE AU PRALINÉ NOISETTES DU PIÉMONT / METHOD FOR THE DOUBLE CREAM WITH HAZELNUT PRALINE

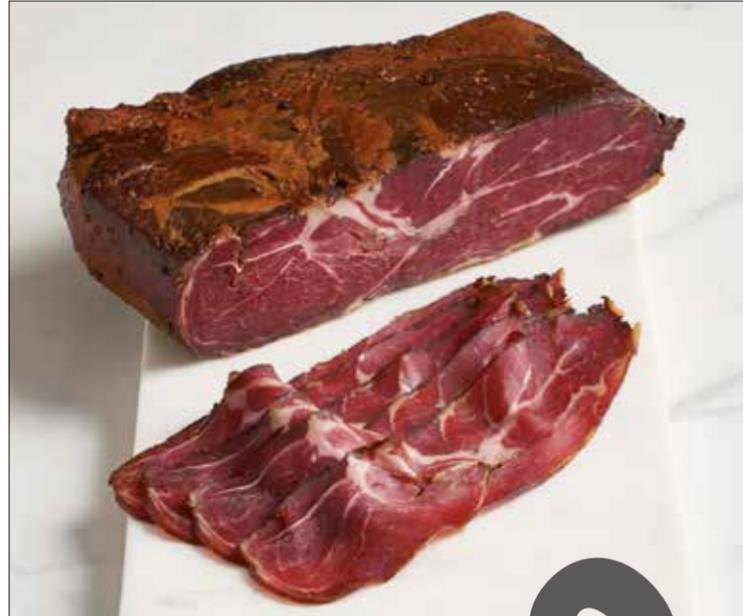
- Monter la crème double et incorporer le praliné à la fin
- Astuce : si vous faites cette mousse « minute » elle aura une texture craquante avec les éclats de caramel brute alors que le praliné fait maison brute apporte, un vrai moment de gourmandise garanti !
- Whisk the double cream and incorporate the praline at the end
- Tip: if you whisk this mousse really quickly you will obtain a smooth texture that beautifully complements the crunchy caramel and the intense flavours of the home-made praline. Delicious!

RECETTE POUR LES BÂTONS DE MERINGUE AU ZESTE / METHOD FOR THE MERINGUE STICKS WITH LEMON ZEST

- Chauffer au bain marie le mélange blancs d'œufs et sucre glace jusqu'à 60°C, puis monter au batteur jusqu'à obtention d'une meringue lisse et brillante. Pocher des bâtons de meringue à l'aide d'une poche à douille unie
- Rapper le zeste de citron Meyer et sécher au four à 85°C pendant environ 4 heures
- Débarrasser dans une boîte hermétique afin de conserver les meringues au sec
- Heat the egg whites and icing sugar to 60°C in a bain-marie, then beat using an electric whisk to obtain a smooth, shiny meringue mixture. Use a piping bag to create the meringue strips on baking paper
- Grate the Meyer lemon zest over the top and cook in the oven at 85°C for around 4 hours
- Store in an air-tight container to ensure the meringues stay dry and crispy

MONTAGE / ORDER OF LAYERS IN THE VERRINE

- Crème citron
- Praliné pur avec modération
- Crème anglaise au foin
- Quenelle de sorbet citron
- Mousse crème double au praliné
- Bâton de meringue citronnée
- Feuille de mélisse
- Lemon cream
- Small amount of pure praline
- Hay-infused custard
- Quenelle of lemon sorbet
- Double cream with praline
- Lemon meringue stick
- Lemon balm leaf



RECETTE DE
PHILIPPE GUEZENNEC

..... •
**HOTEL
ALPEN ROC***
LA CLUSAZ**
..... •

**FAUX FILET « SIMMENTAL » RÔTI
SAUCE MARCHAND DE VIN AU BALSAMIQUE DE MODÈNE**

*Roast Simmental sirloin
Red wine reduction sauce with Modena balsamic vinegar*

10 PERS

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

3kg de faux filet « Simmental »	3kg of simmental sirloin steak
5ml huile d'olive	50ml olive oil
100g échalote	100g shallot
500ml de vin rouge	500ml red wine
100ml de vinaigre Balsamique de Modène	100ml Modena balsamic vinegar
100ml de jus veau	100ml veal jus
20g de farine	20g flour
10g de beurre (roux) + 50g pour le tamponnage	10g butter (to make the roux) + 50g extra to finish the sauce
Sel gris de Guérande et poivre noir en grain PM	Guérande sel gris and whole black pepper grains

RECETTE / METHOD

- Parer le faux filet en retirant gras et nerf à l'aide d'un désosseur
- Marquer le faux filet sur la plancha sur toutes ses faces et assaisonner de sel gris et de poivre au moulin
- Le rôtir sur grille pour récupérer le jus de cuisson indispensable pour réaliser la sauce marchand de vin
- Cuire le faux filet à la sonde à cœur à 56°C, laisser reposer une quinzaine de minute four éteint et porte ouverte
- Ciseler les échalotes, les faire réduire avec le vin rouge et le vinaigre balsamique au trois quart
- Ajouter le jus de veau et le jus du rôtissage
- Ajuster la liaison avec un roux (beurre et farine)
- Tamponner la sauce à consistance puis rectifier en assaisonnement avant qu'on ne la monte au beurre cru
- Utiliser un pochon à sauce afin de faire tourner le beurre calé par le pochon
- Ne pas utiliser de fouet qui pourrait éclaircir cette sauce brune
- Viande et sauce sont à présent prêtes. Il ne reste que le simple effort de découper le faux filet et de napper sur la mi tranche pour apprécier l'appoint de cuisson

- Sear the steaks on each side on a griddle, then season with sel gris and ground black pepper
- Roast the steaks on a grill in order to catch the juices – an essential ingredient for the red wine sauce
- Cook the steaks until the centre is at 56°C, then leave for 15 minutes with the oven off and the door open
- Finely chop the shallots and reduce with the red wine and three-quarters of the vinegar
- Add the veal jus and the roasting juices from the steaks
- Gradually add the roux (butter and flour) to the sauce to obtain the desired consistency
- Season to taste before adding in the rest of the butter, using a sauce ladle to stir
- Do not use a whisk, as it will lighten the colour and consistency of the sauce
- The meat and the sauce are now ready. Cut the sirloins, present side-ways-up to showcase the pink centres, and serve with the sauce



TARTARE DE MAGRET DE CANARD, CRUMBLE GRAINE DE LIN ET FRUIT SEC, FOIE GRAS ET ARTICHAUT

Duck breast tartare, flax seed and dried fruit crumble, foie gras and artichoke

10 PERS

RECETTE DE
SYLVAIN BOULLE

..... •
LE SYMPHONIE
HÔTEL BEAUREGARD****
LA CLUSAZ
..... •



INGRÉDIENTS POUR LE TARTARE / INGREDIENTS FOR THE TARTARE

3pc de Magrets de canard frais	3 fresh duck breasts
4pc Artichauts Bretons	4 artichokes
1pc de Magret de canard fumé	1 smoked duck breast
30g Olive Picholine noire	30g black Picholine olives
1pc Pêche ou Nectarine	1 peach or nectarine
30g Tomate confite	30g preserved tomatoes
3 Grappes de Groseilles	3 bunches of redcurrants
20ml Vinaigre Balsamique	20ml balsamic vinegar
30g de Gingembre	30g ginger
2pc Oignons cébettes	2 spring onions
1pc Orange	1 orange
1b Coriandre feuille	1 bunch of coriander
1b Basilic	1 bunch of basil
1b Menthe	1 bunch of mint
100ml Huile Olive	100ml olive oil
50ml Huile d'Argan	50ml argan oil
20ml Vinaigre de Framboise	20ml raspberry vinegar
Sel, Poivre Sichuan et Piment d'Espelette	Salt, Sichuan Pepper and Espelette pepper

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE ET CRUMBLE DE GRAINE DE LIN ET FRUIT SEC / INGREDIENTS FOR THE MARINADE AND FOR THE CRUMBLE

200ml Huile d'Olive	200ml olive oil
125g Noix de pecan concassé	125g crushed pecan nuts
100ml Sauce Soja salée	100ml soy sauce
125g Noisette hachée blanchie	125g chopped, blanched hazelnuts
1c a s de Miel	1 tbsp. honey
85g Graine de Lin	85g flax seed
1 pincée de Piment d'Espelette	1 pinch of Espelette pepper
200g Beurre	200g butter
10 Graines de Coriandre	10 coriander seeds
10g Fécule de Pomme de terre	10g potato starch
4g de Graines de Cumin	4g cumin seeds
85g Graine de Sésame	85g sesame seeds
5 Graines Baie de Genièvre	5 juniper seeds
130g Ail	130g garlic
2g de Poivre de Sichuan	2g Sichuan pepper
120g Sucre Cassonade	120g brown sugar
1pc Orange	1 Orange
85g Cerneaux de Noix	85g shelled walnuts
120g Crème liquide 35%	120g liquid cream 35%

RECETTE POUR LA MARINADE / METHOD FOR THE MARINADE

- Prendre le zeste sur l'orange lavée et récupérer le jus passé au tamis
- Incorporer le miel, la sauce soja, piment d'Espelette et l'huile d'olive
- Mixer ensemble les graines de coriandre, de cumin, de genièvre et le poivre de Sichuan
- Incorporer les graines mixées à la vinaigrette
- Réserver au frais
- Wash and zest the orange, then squeeze through a sieve to obtain the juice
- Add the honey, soy sauce, Espelette pepper and olive oil
- Mix the coriander, cumin, juniper and Sichuan pepper together in a food processor
- Add the seeds into the vinaigrette
- Put in the fridge

RECETTE DU CRUMBLE GRAINE DE LIN ET FRUIT SEC / METHOD FOR THE CRUMBLE

- Faire bouillir la crème avec le beurre coupé en morceau, la fécule de pomme de terre et le sucre cassonade
- Remuer au fouet pour atteindre ébullition
- Blanchir l'ail et le mettre à égoutter
- Incorporer à la spatule tous les ingrédients ensemble
- Mettre en plaque sur 1.5cm de hauteur maximum
- Cuire en four sec 130°C jusqu'à coloration
- Concasser à froid et réserver en boîte hermétique dans un endroit sec
- Method Bring the cream to a boil with the butter cut into cubes, the potato starch and the brown sugar
- Whisk until boiling
- Blanch the garlic in water then drain
- Stir all ingredients together using a spatula
- Spread out in a 1.5cm layer on an oven tray
- Cook in the oven at 130°C until brown
- Leave to cool, grind into a crumble and store in an air-tight container in a dry place

RECETTE POUR LE TARTARE DE MAGRET DE CANARD / METHOD FOR THE DUCK BREAST TARTARE

- Dégraisser les magrets de canard frais
- Mettre les magrets de canard dégraissés dans la marinade 12h à 2°C
- Cuire les artichauts dans un blanc salé et citronné
- Lorsque l'artichaut est cuit réserver quelques feuilles pour la décoration, retirer le foie et couper le cœur en petit dés
- Mélanger les dés de cœur d'artichaut avec l'olive picholine concassée ainsi que les tomates confites, ajouter le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, sel poivre si besoin
- Couper en petits dés les magrets de canard marinés et le magret de canard fumé
- Eplucher la pêche ou nectarine puis couper en petits dés
- Laver et égrainer la groseille, râper le gingembre. Laver et hacher les feuilles de coriandre, basilic et menthe
- Eplucher les oignons cébettes et émincer le vert et le blanc
- Incorporer aux magrets coupés en dés, la pêche ou nectarine, la groseille égrainée, le gingembre haché, l'oignon cébette émincé, les herbes hachées
- Récupérer le zeste sur l'orange ainsi que le jus passé au tamis, ajouter le vinaigre de framboise, le sel et le poivre de Sichuan au moulin et incorporer au fouet l'huile d'olive et l'huile d'argan. Rectifier l'assaisonnement
- Assaisonner le tartare de canard avec cette vinaigrette
- Remove the fat from the duck breasts
- Place the duck breasts in the marinade and leave them for 12 hours at 2°C
- Cook the artichokes in salted water with lemon juice
- When the artichokes are cooked, set a few leaves aside for decorating the plates. Discard the rest of the leaves and cut the hearts into small cubes
- Mix the cubed artichoke hearts with the chopped olives, tomatoes, balsamic vinegar and olive oil, and season with salt and pepper if needed
- Cut marinated duck breasts and the smoked duck breast into small cubes
- Peel the peach or nectarine and cut into small cubes
- Wash and deseed the redcurrants, grate the ginger, and wash and chop the coriander, basil and mint leaves
- Peel the spring onions, discard the leafy tops and finely chop the green and white parts together
- Mix the duck breast with the peach or nectarine, redcurrant, ginger, spring onions and herbs
- Take the orange zest, juice, raspberry vinegar, salt and ground Sichuan pepper. Whisk in olive oil and argan oil, and season to taste
- Season the duck tartare with the vinaigrette

DRESSAGE / PRESENTATION

- Faire le montage dans un emporte-pièce de la forme souhaitée. Commencer par le mélange d'artichaut, puis un étage de tartare de canard et mettre par-dessus un peu de crumble de graine de lin
- Décorer l'assiette avec quelques gouttes de vinaigrette et les feuilles d'artichauts
- Déguster bien frais
- Assemble in a pastry cutter in the shape of your choosing. First add a layer of artichoke, then a layer of duck tartare, and top with a little flax seed crumble.
- Remove the pastry cutter, decorate the plate with droplets of vinaigrette and artichoke leaves
- Serve cold

FILET DE CANETTE DES DOMBES ET PÊCHES ROTIES

Duckling fillet with roast peaches

1 PERS



FREDD'ORANTET

RECETTE DE
TAOUFIK SELLAMI

.....
LA BRASSERIE
IMPÉRIAL PALACE
ANNECY
.....

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Filet de Canette 1	Sel	Duckling fillet 1	Salt
Demi pêche 3	Poivre	Half a peach 3	Pepper
Carotte 1	Beurre clarifié 1 c. à s.	Carrot 1	Clarified butter 1 tsp
Navet long 1/2	Amandes blanches 5g	Long turnip 1/2	White almonds 5g
Sucre de Canne 1 c. à c.	Sucre glace	Cane sugar 1 tsp	Icing sugar

POUR LA SAUCE / FOR THE SAUCE

Jus d'orange 200ml	Jus de carotte 200ml	Orange juice 200ml	Carrot juice 200ml
Jus de pamplemousse 200ml	Jus de citron 20ml	Grapefruit juice 200ml	Lemon juice 20ml

RECETTE FILET DE CANETTE / METHOD DUCKLING FILLET

- Parer le filet de canette et inciser côté peau, ajouter sel et poivre
- Faire chauffer la poêle à feu vif avec un peu de beurre clarifié et poser le filet de canette côté peau, poêler 1 min de chaque côté
- Préchauffer le four à 200°C et cuire 5 min
- Dress the duckling fillet, slice down the skin side and season with salt and pepper
- Place the frying pan over a high heat with a little clarified butter, and place the fillet skin side down. Cook on each side for around 1 minute
- Preheat the oven to 200°C and cook for a further 5 minutes

LES PÊCHES / PEACHES

- Dans une poêle, mettre une noisette de beurre et poser les 3 demi pêches, saupoudrer de sucre de canne et les faire caraméliser de chaque côté
- In a frying pan, melt a knob of butter and add the three peach halves. Sprinkle with cane sugar and caramelize on each side

CAROTTE ET NAVET / CARROT AND TURNIP

- Eplucher la carotte et le ½ navet, les mettre chacun dans un sac sous vide avec une noisette de beurre, assaisonner
- Peel the carrot and the ½ turnip and place both in a vacuum-packed bag with a knob of butter, salt and pepper

AMANDES / ALMONDS

- Torréfier les amandes dans une poêle avec 500ml de beurre clarifié jusqu'à obtenir une belle coloration
- Roast the almonds in a pan with 500ml of clarified butter until nicely browned

SAUCE / SAUCE

- Faire réduire le jus d'orange et le jus de pamplemousse jusqu'à l'obtention d'un sirop
- Rajouter le jus de carottes et le jus de citron et laisser réduire à moitié
- Passer le tout au chinois étamine. Mettre la sauce dans une petite casserole et réserver au chaud
- Make a reduction with the orange and grapefruit juices to obtain a syrup
- Add the carrot and lemon juices and reduce by half
- Put through a fine strainer or cheesecloth. Pour the sauce into a small pan and keep warm

GLAÇAGE / GLAZE

- Dans une casserole, mettre un peu d'eau, 20g de beurre, une pincée de sucre glace, sel et poivre
- Rajouter la carotte et le tronçon de navet et garder au chaud
- In a saucepan, add a little water, 20g of butter, a pinch of icing sugar, salt and pepper
- Add the carrot and turnip and keep warm

DRESSAGE / PRESENTATION

- Dans une assiette, disposer de façon parallèle le filet de canette coupé en deux dans le sens de la longueur
- Poser les 3 demi pêches sur l'autre côté de l'assiette, mettre les amandes torréfiées sur chaque demi
- ½ navet coupé en tronçon bien régulier et disposer au centre de l'assiette
- Poser la carotte entière sur les 2 moitiés du filet de canette et pour finir, ajouter la sauce au centre de l'assiette avant d'envoyer
- Cut the duckling fillet in two and place longways on one side of the plate
- Place the three peach halves on the other side of the plate, and add a few roast almonds in the middle of each
- Place thin slices of turnip in the centre of the plate
- Place the whole carrot on the two halves of the fillet, and finish by pouring the sauce into the centre

Jean Cavaille
Vins de Savoie

Est.

19
49
Cuvée Origine...

Maison
Cavaille
Depuis 1949



Notés au guide des vins DVE

P.A.E. Les Combaruches - 285 Boulevard du Docteur Jean Jules Herbert - 73 100 Aix-les-Bains

+33 (0)4 57 95 10 20 - cavaille@cavaille.com

www.cavaille.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération

CHOU DE COULEUR ET QUINOA

Colourful cauliflower medley with Quinoa

4 PERS



FRED DURANTET

RECETTE DE
ADRIEN TUPIN-BRON

..... •
LA VOILE
IMPERIAL PALACE
ANNECY

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Chou Romanesco 1	Romanesco 1
Chou-Fleur jaune 1	Orange cauliflower 1
Chou-Fleur violet 1	Purple cauliflower 1
Chou-Fleur blanc 1	White cauliflower 1
Quinoa rouge 400g	Red quinoa 400g

POUR LA SAUCE CAESAR / CAESAR SAUCE

Œufs durs 3	Boiled eggs 3
Jaune d'œuf 1	Egg yolk 1
Parmesan 15g	Parmesan 15g
Anchois 20g	Anchovy 20g
Aneth 15g	Dill 15g
Jus de Citron 1 et demi	Lemon juice 1 and a half
Vinaigre de Xérès 20g	Sherry vinegar 20g
Huile de Pépin de Raisin 180g	Grapeseed oil 180g
Crème 40g	Cream 40g
Worcestershire 10g	Worcestershire sauce 10g
Tabasco 5 gouttes	Tabasco 5 drops
Ail ½ gousse	Garlic ½ clove
Gomme de Xanthane 3g	Xanthan gum 3g

RECETTE / RECIPE

- Mettre tous les éléments dans le Thermomix (blender) et laisser tourner 8 minutes avec la gomme de Xanthane. Reposer au frigo
- Pour la Purée de chou-fleur, garder 3 sommets crus pour faire la semoule de chou-fleur. Cuire à l'anglaise les sommets du chou-fleur dans du lait. Mixer une fois bien cuites et laisser toute une nuit au frigo sur du papier absorbant
- Pour la semoule de chou, mixer le reste du chou-fleur blanc au Thermomix (blender) brièvement pour avoir une semoule « sèche »
- Cuire à l'anglaise les choux-fleurs jaunes et Romanesco croquant et mettre dans de l'eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson
- Cuire les 400g de Quinoa rouge à l'anglaise et prendre une partie 80g pour faire sécher au four à 50°C toute une nuit
- For the Caesar sauce, place all the ingredients in the Thermomix (blender) and set to mix for 8 minutes. Remove and place in the fridge
- For the cauliflower purée, first remove 3 florets of white cauliflower and set aside for the couscous. Boil the rest of the florets in milk. When cooked through, blend in a food processor, place on a paper towel and leave in the fridge overnight
- For the cauliflower couscous, briefly mix the rest of the white cauliflower in the Thermomix (blender) to obtain a "dry" couscous
- Boil the yellow cauliflower and Romanesco florets, then place in iced water to halt the cooking process
- Cook the quinoa in boiling water. When cooked, take 80g and bake in the oven at 50°C overnight

DRESSAGE / PRESENTATION

- Mélanger le Quinoa cuit et sécher avec de la sauce Caesar jusqu'à obtention d'une masse homogène. Dresser dans le fond de l'assiette en cercle
- Ajouter quelques points de purée de chou-fleur blanc
- Assaisonner les choux Romanesco et jaune avec de l'huile d'olive, citron, sel et piment d'Espelette, disposer 3 choux Romanesco et 5 choux jaunes
- Passer quelques sommets de chou violet à la mandoline puis dans l'assaisonnement huile citron.
- Disposer joliment sur le Quinoa
- Finir par parsemer de la semoule de chou-fleur.
- Mix the cooked and dry quinoa with the Caesar sauce and present in the middle of the plate in a circle
- Add several drops of white cauliflower purée around the quinoa
- Season the Romanesco and yellow cauliflower with olive oil, lemon juice, salt and Espelette pepper, and add 3 Romanesco and 5 yellow cauliflower florets to the plate
- Slice several purple cauliflower florets using a mandoline and season with olive oil and lemon juice before arranging on top of the quinoa
- Finish by sprinkling the cauliflower couscous over the top

TIRAMISÙ CAFÉ

Coffee Tiramisu

10 PERS

RECETTE DE
ADRIEN TUPIN-BRON

..... •
LE RIVA
CASINO IMPÉRIAL
ANNECY



ALEXANDRE DONATO

INGRÉDIENTS POUR LA MOUSSE MASCARPONE / INGREDIENTS FOR THE MASCARPONE MOUSSE

Mascarpone 500g	Mascarpone 500g
Gélatine en poudre 6g	Gelatine powder 6g
Eau 30g	Water 30g
Sucre cuit 121° 150g	Cooked sugar (121°C) 150g
Jaune d'œufs 160g	Egg yolks 160g
Œufs entiers 60g	Whole eggs 60g
Crème montée 250g	Whipped cream 250g

POUR LA GÉNOISE / SPONGE CAKE

Œufs entiers 280g	Whole eggs 280g
Sucre 350g	Sugar 350g
Farine 111g	Flour 111g
Poudre à biscuit 62g	Biscuit powder 62g

POUR LE SIROP CAFÉ / COFFEE SYRUP

Eau 500g	Water 500g
Sucre 250g	Sugar 250g
Café soluble 100g	Instant coffee 100g

RECETTE POUR LA GÉNOISE / METHOD FOR THE SPONGE CAKE

- Commencer par faire la génoise. Pour cela, monter les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban. Ajouter la farine et la poudre à biscuit à l'aide d'une maryse. Étaler à la spatule sur une plaque et enfourner à 175°C 12 minutes. Sortir du four et laisser refroidir
- Couper les biscuits en 3 de la taille de votre moule idéalement 20 par 35
- Start by making the sponge cake. Whip the eggs and the sugar together into a thick consistency. Add the flour and the biscuit powder using a spatula. Use the spatula to spread evenly on an oven dish, and cook for 12 minutes at 175°C. Remove from oven and leave to cool
- Cut the biscuit into three slices the size of your cake tin, ideally 20cm by 35cm

RECETTE POUR LE SIROP CAFÉ / METHOD FOR THE COFFEE SYRUP

- Pour le sirop café, faire bouillir tous les éléments afin qu'ils passent dans l'entonnoir. Imbiber le biscuit à l'aide d'un pinceau, ne pas hésiter à mettre beaucoup de sirop.
- To make the coffee syrup, bring all the ingredients to the boil until combined. Use a brush to generously coat each biscuit in the syrup.

RECETTE POUR LA MOUSSE / METHOD FOR THE MOUSSE

- Pour la mousse faire tempérer le mascarpone.
- Monter la crème et quand celle-ci devient mousseuse, la réserver au frigo
- Faire le sucre cuit pour cela monter les jaunes d'œufs ainsi les œufs entiers. Cuire le sucre à 121°C et couler dans le batteur avec les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Laisser monter jusqu'à ce que cela refroidisse (50°C environ) ajouter la gélatine à la masse puis sans attendre verser la masse sur le mascarpone en mélangeant correctement.
- Pour finir ajouter la crème montée
- Verser de la mousse sur le biscuit imbibé en moule puis ajouter le deuxième biscuit avec le sirop, rajouter de la mousse en gardant juste ce qu'il faut pour recouvrir la troisième couche de biscuit
- Réservez et frigo pendant minimum 4h
- Servir bien frais
- To make the mousse, gently heat the mascarpone
- Whisk the cream until it forms a mousse, then place in the fridge
- For the cooked sugar, first whisk the egg yolks and whole eggs together. Cook the sugar until it reaches 121°C and pour into the bowl with the mixture onto the mascarpone, folding it in gently. Finally, add the whipped cream
- Pour the mousse onto the first layer of biscuit in the cake tin. Add the second biscuit on top, followed by more mousse, then the final layer
- Place in the fridge for at least four hours
- Serve cold



Fraises & Basilic

"Votre spécialiste
en fruits et légumes"

3610 Route d'Albertville - SEVRIER
fraise.basilic@orange.fr

04 50 45 00 77

NOUS SERVONS LES PARTICULIERS & PROFESSIONNELS

Arts de la table

Usage unique

Cuisine

Hygiène
et entretien

Vêtements
professionnels

Hôtellerie

Mobilier

un monde
de service



Ecotel - Famille Saxod

71 rue de la Perollière
74960 CRAN-GEVRIER

Tél. : +33 (0)4 50 45 40 94
Fax : +33 (0)4 50 51 82 04

ecotel.annecy@wanadoo.fr

www.ecotel-annecy.fr



FRANCOISE CAVAZZANA

FONDUE SAVOYARDE

Fondue from Savoie

4 PERS

RECETTE DE
BRUNO BRUGIERE
.....
AUBERGE DES ARAVIS
LA CLUSAZ
.....

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

100g de Beaufort
100g d'Emmental de Savoie
100g de Comté
100g d'Abondance
15cl de vin blanc sec Apremont de Savoie
Du pain de la veille coupé en dés
1 gousse d'ail
5g de beurre
1 pincée de noix muscade fraîchement râpée
2cl de Kirsch
1 œuf

3,6 oz/100gr of Beaufort cheese
3,6 Oz/100gr of « Emmental de Savoie » cheese
3,6 Oz/100gr of Comté cheese
3,6 oz/100 gr of Abondance cheese
5,3 fl oz/150ml of dry white wine "Apremont de Savoie"
Diced stale bread
1 garlic clove
0,2 oz/5gr of butter
1 pinch of nutmeg freshly grated
0,7 fl oz/2 cl of Kirsch (cherry liquor)
1 egg

RECETTE / RECIPE

- Râper tous les fromages sans les croûtes. Hacher l'ail et le faire suer dans un caquelon à fondue sans coloration.
- Mouiller avec le vin blanc.
- Lorsque le vin blanc est chaud, ajouter les fromages râpés et faire fondre à feu doux tout en remuant.
- Rectifier l'assaisonnement avec la muscade et le Kirsch.
- Tremper les dés de pain dans le fromage et déguster en essayant de ne pas perdre votre pain sinon vous aurez un gage selon la tradition!
- A la fin du de la fondue, on ajoute quelques morceaux de pain et l'œuf pour le cuire en remuant constamment. A déguster à la cuillère pour les plus gourmands!

- Grate all cheeses without their crusts. Chop the garlic and sweat it in a fondue pot without browning it.
- Add the white wine.
- Check the taste by adding nutmeg and Kirsch. When the white wine is hot, add the grated cheese and melt on low heat while stirring.
- Dip the diced bread into the cheese and enjoy. Try not to lose your piece of bread otherwise you will pay a forfeit according to the tradition!
- At the end of the meal, add pieces of bread and the egg and cook while stirring constantly. The greediest will eat it with a spoon!

LA CAVE À FROMAGES DE L'HÔTEL AU CŒUR DU VILLAGE SE RÉINVENTE

CE NOUVEL ESPACE DÉDIÉ AUX CLIENTS AMATEURS LEUR PERMET DE FAIRE LEUR CHOIX DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR.

TEXTE : CLAUDINE PASCALE

Installée dans une ancienne cave à vins, la cave à fromages Au Coeur du Village a vue sur toute la salle. Un concept original qui semble séduire les clients. Jennifer Crimet, responsable des restaurants, explique : « Lorsque un client désire un fromage, nous l'invitons à nous suivre jusqu'à la cave où sont exposées une vingtaine de pièces, dont sept ou huit de la région. Nous lui présentons tous les fromages qui sont sur le plateau en fonction de leur provenance et du lait utilisé, et les plaçons dans l'ordre idéal de dégustation. »

LE GOÛT DE JENNIFER

Pour les fromages proposés, le mot d'ordre est la diversité : « Je prends toujours deux ou trois bleus, quelques pâtes pressées cuites de type Abondance, Beaufort, Comté ou Gruyère, et j'ajoute deux à trois fromages puissants comme du Maroilles, du Langres ou de l'Epoisses, » détaille Jennifer. « Je propose aussi toujours deux ou trois chèvres, deux ou trois brebis, et trois ou quatre tommes dont une pasteurisée pour les femmes enceintes. » Maintenant, il ne reste plus qu'à goûter ! •



REINVENTING THE CHEESE CELLAR AT THE AU CŒUR DU VILLAGE HOTEL
THIS NEW SPACE IS DEVOTED TO CONNOISSEUR CLIENTS WHO CAN CHOOSE THEIR CHEESES DIRECTLY FROM THE CELLAR.

The cheese cellar at Au Cœur du Village is located in a former wine cellar, and overlooks the entire dining area. This original concept is already a big hit with guests. Jennifer Crimet, head of the hotel's restaurants, says that "When a client wants to order some cheese, we invite them into the cellar to choose from some 20 varieties, including seven or eight made in the region. We present each cheese according to the origin and the milk used, and place them in the perfect order for the best tasting experience."

JENNIFER'S SELECTION

Variety is the cornerstone of the cheeses on offer. "I always select two or three blues, several washed-rind cheeses such as Abondance, Beaufort, Comté or Gruyère, and two or three strong cheeses such as Maroilles, Langres or Epoisses," she says. "I also offer two or three goat cheeses, two or three sheep cheeses, and three or four Tomme cheeses, including a pasteurised variety for pregnant women." With such an impressive section, it's time to give them a try! •



LE GROUPE PVG aime les femmes !

« FAMILIAL » ET « AVANT-GARDISTE » : EST-CE INCOMPATIBLE POUR UN GROUPE HÔTELIER COMME PVG ? PAS SI L'ON EN CROIT LES CHIFFRES : DANS LE GROUPE HAUTE-SAVOYARD, ÊTRE UNE FEMME N'INTERDIT PAS D'ÊTRE NOMMÉE À UN POSTE HAUT PLACÉ. RENCONTRE AVEC TROIS D'ENTRE ELLES.

Katy Lafont, DIRECTRICE DE L'HÔTEL BEAUREGARD****



KATY LAFONT, MANAGER OF THE HOTEL BEAUREGARD****

Katy Lafont has been working at the PVG group for several years, and in April 2016 was appointed manager of the Hotel Beauregard – the Pollet – Villard family's first establishment. She told us about her story.

"I knew a little about the Hotel Beauregard as I had worked there as an intern during my studies," says Katy. She then decided to develop her professional background by working abroad, before returning to the Haute-Savoie region. "I wanted my lifestyle to be more in line with my strong family values and love of the mountains. And that's when the PVG adventure began," she says. Upon returning to the region, Katy first worked as a Maître D' at the Beauregard. "I started in the restaurant because I love working with others, but it's true that you have to be more determined as a woman in that sort of environment," she says. Katy was then promoted within the group to become restaurant manager. Philippe Gourgaud, managing director of the PVG Group, saw in Katy a combination of business sense and interpersonal skills, and offered her the job as hotel manager in 2016. Katy had a beautiful little boy during the year following her promotion, and dived headfirst into her second job as a new mother! After returning to work in September 2017, she said "I was delighted to see that management accepted my pregnancy, as finding a healthy balance between a personal and professional life is very important."

Cela fait maintenant 7 ans que Katy Lafont a intégré le Groupe PVG et occupe depuis avril 2016 le poste de directrice de l'hôtel Beauregard, premier fleuron de la famille Pollet-Villard. Elle revient sur son parcours.

« L'hôtel Beauregard ne m'était pas inconnu car durant mes études j'ai effectué un stage au sein de l'établissement. » se rappelle-t-elle. Par la suite, Katy Lafont décide d'enrichir son parcours professionnel à l'étranger pour mieux revenir en Haute-Savoie « Je souhaitais être d'avantage en accord avec mon style de vie. En effet, je suis très attachée aux valeurs familiales et à la montagne. C'est à partir de là que débute l'aventure PVG » explique-t-elle. À son retour, elle occupe le poste maître d'hôtel à Beauregard. « J'ai commencé dans la restauration car j'apprécie particulièrement le contact avec les autres mais dans ce domaine, il faut d'avantage faire preuve de détermination quand on est une femme » reconnaît-elle. Elle évolue ensuite en interne et officie en qualité de responsable de la restauration.

Philippe Gourgaud, directeur général du Groupe PVG voit en Katy l'âme d'une gestionnaire avec en plus la sensibilité et la douceur d'une femme. Il lui propose alors le poste de directrice en 2016.

L'année qui suit, elle donne naissance à un merveilleux petit garçon et prend ses marques dans sa nouvelle fonction... celle de maman.

À son retour de congé maternité en septembre 2017, elle nous confiait « J'ai été ravie de constater que ma grossesse a été très bien perçue par ma direction car dans la vie d'une femme allier vie familiale et professionnelle est quelque chose de très important ».

THE PVG GROUP SUPPORTS WOMEN !

ARE FAMILY AND CUTTING EDGE TWO INCOMPATIBLE QUALITIES IN A HOTEL GROUP SUCH AS PVG ? NOT ACCORDING TO THE STATISTICS, AS WOMEN WORKING FOR THE HAUTE-SAVOYARD GROUP HAVE EVERY CHANCE OF OCCUPYING HIGH-RANKING POSTS. WE SAT DOWN WITH THREE OF THEM.

Elodie Ternisien, DIRECTRICE DE L'HÔTEL ALPEN ROC***



ELODIE TERNISIEN, MANAGER AT THE HOTEL ALPEN ROC***

Élodie Ternisien has worked for the PVG group for 14 years, and told us about her impressive career.

"I started at Alpen Roc in 2003 with a pâtisserie internship. I came back for a season during the summer, then again the following winter, and the rest is history," she says. Philippe Gourgaud then appointed her hotel manager in 2016.

Even though Élodie has never felt that being a woman was an obstacle in her career, she does admit that she has to be more authoritative. "You need a strong character," she says. "Although there are an increasing number of women in the hotel sector today, some people still struggle to accept female authority. However, it shouldn't hold you back, but instead motivate you even more! We have to show everyone what we're capable of," she says. "As women we tend to have a better eye for detail, and we can offer a different vision."

Needless to say, Élodie is incredibly successful as the hotel manager at Alpen Roc.

"The top management at the PVG group has long understood that skills and performance have nothing to do with gender. They don't think twice about appointing women to high-ranking positions, even those who might be considering having children. It sets a real example for other companies."

Élodie Ternisien fait partie du Groupe PVG depuis maintenant 14 ans. Focus sur son parcours professionnel. « J'ai débuté à l'Alpen Roc en 2003 avec un stage en pâtisserie, puis je suis revenue pour une saison l'été et l'hiver suivant pour ne plus jamais repartir » sourit-elle. En 2016, Philippe Gourgaud la nomme directrice de l'hôtel.

Même si Élodie n'a jamais perçu le fait d'être une femme comme obstacle à sa carrière, elle reconnaît cependant que cela demande d'asseoir son autorité avec plus de fermeté. « Il faut avoir du caractère ! » s'exclame-t-elle. « Si aujourd'hui l'hôtellerie se féminise, certaines personnes ont encore du mal à accepter l'autorité d'une femme. Pour autant cela ne doit pas être un frein mais d'avantage une source de motivation. Nous devons montrer de quoi nous sommes capables » poursuit-elle. « En tant que femme, nous avons tendance à nous attacher aux détails, nous avons une vision différente de celle des hommes. »

Aujourd'hui, c'est avec succès qu'Élodie relève ses fonctions de directrice à l'Alpen Roc.

« Au sein du Groupe PVG notre direction a compris depuis longtemps que les compétences ne dépendaient pas du genre. Elle n'hésite pas à promouvoir à des postes à responsabilité des femmes, même celles en âge d'avoir des enfants, un véritable exemple pour les autres entreprises ».

**Céline
Lecamus-
Locatelli,**
DIRECTRICE DE L'HÔTEL
AU CŒUR DU VILLAGE*****
RELAIS & CHÂTEAUX



C'est en avril 2016 que Céline Lecamus-Locatelli rejoint le Groupe PVG au poste de directrice du prestigieux et unique cinq étoiles de La Clusaz, Au Cœur du Village, qui plus est affilié Relais et Châteaux. « Je souhaitais exercer dans l'hôtellerie de luxe et je connaissais la renommée du Groupe PVG, c'est comme cela que tout a commencé ! » se souvient-elle.

« Lorsque que j'ai débuté ma carrière dans l'hôtellerie, très peu de femmes étaient directrices, c'est en parti la raison pour laquelle je me suis orientée vers un poste de commerciale. Aujourd'hui, j'en rencontre de plus en plus, il n'y a plus de postes réservés aux hommes. Au contraire, les équipes de réception dans le passé souvent associées à des profils féminins s'ouvre aujourd'hui à la gente masculine » se réjouit-elle.

Épanouie dans sa fonction de directrice, Céline Lecamus-Locatelli ne manque pas de constater qu'il est particulièrement agréable d'évoluer au sein d'un groupe comme PVG où chaque femme apporte sa pierre à l'édifice. Une tendance que espérons-le se déclinera dans tous les domaines d'activités. ●

CÉLINE LECAMUS LOCATELLI,
MANAGER OF THE HOTEL AU CŒUR DU
VILLAGE***** ,RELAIS & CHÂTEAUX

Céline Lecamus joined the PVG group in April 2016 as the manager of the prestigious five-star hotel Au Cœur du Village in La Clusaz – a member of the Relais & Châteaux network and the only one of its kind in the resort. "I wanted to work in the luxury hotel sector, and I was well aware of the PVG group's exceptional reputation. That's where everything started," she says.

"When I started my career in the hotel business, there were very few women in management positions. That's one of the reasons I first tried to work in sales. Today I meet more and more women in top roles; there are no longer posts reserved exclusively for men. What's more, jobs previously aimed at women such as reception staff are now increasingly open to men."

Céline is delighted with her position as hotel manager, and has enjoyed developing her career within the PVG group, where every woman counts. Let's just hope this progress takes hold in all other business sectors ! ●

VOS SÉMINAIRES
ENTRE LAC &
MONTAGNES

LA CLUSAZ

ANNECY

TOUS LES SENS DE L'ACCUEIL ENTRE LAC & MONTAGNES

PVG

LES CIMES

UNE RÉSIDENCE
PAS COMME
LES AUTRES



FRED DURANTET

SI LA RÉSIDENCE LES CIMES***** EST PARFAITEMENT INTÉGRÉE À L'ARCHITECTURE TRADITIONNELLE DE LA CLUSAZ, L'INTÉRIEUR EST UN MONDE DE RAFFINEMENT, DE LUXE ET DE PETITES ATTENTIONS QUE L'ON DÉCOUVRE.

TEXTE : CLAUDE TRINIDAD

UNE RÉSIDENCE DE LUXE...

Le confort d'un hôtel, l'intimité d'un appartement. Lorsque l'on passe la porte de la résidence Les Cimes, on est d'abord frappé par la qualité des matériaux et la décoration soignée. Le sapin chauffé-brossé côtoie un enduit bosselé blanc au charme rustique, typique des chalets de la région. Le bien-être et le confort des hôtes ont dicté l'architecture intérieure la résidence.

Cocon douillet, petite parenthèse en dehors du monde, la résidence Les Cimes est cependant dotée de tous les services que l'on s'attend à trouver dans un hôtel cinq étoiles : accès à la piscine et au sauna, garage, service de conciergerie, livraison de matériel de ski... Tout est pensé pour pouvoir profiter en toute sérénité.

...AUX ALLURES DE CHALET TRADITIONNEL

Contrairement à nombre de stations forgées de toutes pièces lors de l'essor du tourisme de montagne, La Clusaz a su conserver son âme de village traditionnel avec une architecture préservée. Et la résidence Les Cimes s'y intègre parfaitement, avec des façades où le bois prédomine. Les garde-corps, en bois massif, sont typiques de l'architecture traditionnelle de La Clusaz, tout comme le toit en tavaillons de bois.

Mais sous ses airs rustiques, la résidence Les Cimes respecte aussi les dernières normes environnementales et sociales : chauffage par géothermie verticale, isolation extérieure conforme aux recommandations environnementales et accès aisé pour les personnes à mobilité réduite. Une esthétique traditionnelle et des services à la pointe de la modernité ! ●





LES CIMES, A CHALET UNLIKE ANY OTHER

WHILE THE LES CIMES*****
RESIDENCE IS PERFECTLY
INTEGRATED INTO
THE TRADITIONAL
ARCHITECTURE OF LA
CLUSAZ, ITS INTERIOR
REVEALS A WORLD
OF SOPHISTICATION,
LUXURY, AND LITTLE
EXTRAS WAITING TO BE
DISCOVERED.

A LUXURY RESIDENCE...

The comfort of a hotel with the intimacy of an apartment. When you enter the Les Cimes residence, the first thing that strikes you is the quality of the materials and the exceptional interior design. The heated and brushed pinewood can be admired alongside a charmingly rustic, white, textured cladding so typical of the chalets in the region. It's clear that the well-being and comfort of the guests guided the interior design of Les Cimes. This cosy cocoon provides a break from the busy world, while also offering the full range of services available in a five-star hotel, including a swimming pool and sauna, a garage, a concierge service and ski equipment delivery. Everything has been developed to ensure you enjoy your stay to the full with total peace of mind.

...IN THE STYLE OF A TRADITIONAL CHALET

Unlike many resorts built from the ground up during the boom in alpine tourism, La Clusaz has successfully retained its traditional village spirit and protected its architectural style. Needless to say, the Les Cimes residence has integrated perfectly into the local setting and its multitude of wooden façades. The solid wood balcony railings are typical of the traditional architecture in La Clusaz, as is the roof crafted with wooden tavaillon tiles. But underneath its rustic atmosphere, the Les Cimes residence also complies with the latest environmental and social standards, including vertical geothermic heating, external insulation in line with environment recommendations, and easy access for people with reduced mobility. The perfect combination of traditional aesthetics and high-tech services! •

YES, WE BELIEVE YOU CAN FLY! ;-)

... WITH US !

LAKES & MONT-BLANC RANGE

SAVOIE HELICOPTERES
YOUR LOCAL HELICOPTER SOLUTION
WWW.SAVOIE-HELICOPTERES.COM
TEL: +33 (0) 784 322 636 OFFICE: +33 (0) 450 472 530
VOLS PANORAMIQUES - TRANSPORT HÉLICOPTÈRES

CASINO IMPÉRIAL ANNECY

ON VOUS **CASH** TOUT
ON NE GARDE RIEN !

100% REDISTRIBUÉ

— IMPÉRIAL —
CASINO
— ANNECY —

LE CASINO D'ANNECY DEVIENT
LE **SEUL CASINO FRANÇAIS**
AYANT SOUHAITÉ TOUT REDISTRIBUER
À SES JOUEURS EN PROPOSANT
DES MACHINES À SOUS
À **100% DE TAUX DE RETOUR !**

WWW.CASINO-ANNECY.COM • 04 50 09 32 61

ACCÈS RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES NON INTERDITÉS DE JEU. PIÈCE D'IDENTITÉ OBLIGATOIRE. JEU ET COMPORTEMENT SONT RÉGULÉS PAR LE JURY NATIONAL DES JEUX D'ALÉA. © 2011

IMPÉRIAL LIVE FESTIVAL

UNE DEUXIÈME ÉDITION AUX P'TITS OIGNONS !

DU 15 AU 30 AOÛT 2017, L'IMPÉRIAL PALACE ACCUEILLAIT SON DÉSORMAIS RITUEL FESTIVAL DE L'ÉTÉ : L'IMPÉRIAL LIVE FESTIVAL. AU PROGRAMME : JAZZ, MUSIQUE CLASSIQUE, THÉÂTRE, HUMOUR, LE TOUT DANS LA BONNE HUMEUR ET LA CONVIVIALITÉ !

« Les concerts jazz gratuits de 18h30 au Hip bar ont particulièrement séduit le public », se réjouit Laurence Mogli-Dannenmüller, directrice communication et événementiel de l'Impérial Palace. « Les spectateurs étaient ravis d'avoir un premier concert en fin d'après-midi, et de pouvoir continuer la soirée dans la salle de l'Europe. » Le concert de Rhoda Scott, la tête d'affiche de cette session jazz, a d'ailleurs fait salle comble. Côté musique classique, c'est le jeune Edgar Moreau qui a impressionné le public, en duo avec Elizabeth Cooper au piano. Ainsi que la découverte de jeunes prodiges. C'est la proximité des artistes, avec l'audience qui est le point fort du festival, selon Laurence : « Les musiciens communiquent beaucoup avec la salle. Il y a énormément d'interactions et les artistes vont voir le public après le concert. » Une ambiance magique et unique.

Pour la partie théâtre & humour, les propositions étaient variées : « Nous avons eu un premier soir avec des chansons à texte pleine d'humour, un deuxième soir de mimes très poétiques, une troisième soirée avec une pièce de théâtre complètement déjantée et avons conclu le festival avec le one woman show de Christelle Chollet ! », se rappelle Laurence. « Pour l'édition à venir, nous allons continuer sur cette belle lancée. »

Destiné aux Annéciens aussi bien qu'aux vacanciers, l'Impérial Live Festival séduit grâce à une programmation toujours plus léchée. Pendant la saison hivernale, ne manquez pas l'Impérial Christmas Festival, une version condensée du festival avec une soirée de jazz, une de musique classique et une d'humour, ouvertes à tous les publics bien évidemment ! •

A VOS AGENDAS :

Christmas Festival 27, 28 et 29 décembre 2017

Edition 2018 de l'Impérial Live Festival du 14 au 29 août 2018

DON'T MISS OUT!

Christmas Festival 27, 28 et 29 décembre 2017

The next Imperial Live Festival will be from 14 to 29 August 2018

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN



JULIEN MIGNOT ERATO



DR



RHODA SCOTT ALEX



CHARLOTTE SPILLERACKER



ALEXANDRE DONATO

IMPERIAL LIVE FESTIVAL THE SECOND EDITION A HUGE SUCCESS!

THE IMPERIAL PALACE HOSTED ITS SECOND IMPERIAL LIVE FESTIVAL FROM 15 TO 30 AUGUST 2017, AND THE EVENT HAS ALREADY BECOME AN ANNUAL FIXTURE. THE LINE-UP INCLUDED JAZZ, CLASSICAL MUSIC, THEATRE AND COMEDY, ALL IN A FRIENDLY, LIGHT-HEARTED ATMOSPHERE.

“The audience particularly enjoyed the free jazz concerts at the Hip Bar at 6.30pm,” says Laurence Mogli-Dannenmüller, communications and events director of the Imperial Palace. “They were delighted to listen to live music in the late afternoon before continuing their evening in the Europe room.” The Rhoda Scott concert – the jazz sessions’ headline act – was filled to the rafters!

As for the classical music offering, young musician Edgar Moreau’s piano duets with Elizabeth Cooper really impressed the crowds, and a number of other upcoming talents were very well received. This closeness between the artists and the audience is one of the reasons for the festival’s success, according to Laurence. “The musicians interact constantly with the room. There’s a lot of back-and-forth, and the artists stay to meet the audience after the concert,” she says. Just another part of this unique, magical atmosphere. The theatre and comedy programme was richly varied. “The first evening featured humorous ballads, the second was comprised of very poetic mime performance, the third offered a really off-the-wall play, and the festival finished with a stand-up show by Christelle Chollet!” says Laurence. “And next year’s festival will feature more of the same high-quality performances!”

The Imperial Live Festival is aimed at both locals and tourists, and already has a loyal following thanks to its increasingly impressive line-ups. And don’t forget the Imperial Christmas Festival during the winter season, which offers a condensed version of the summer edition in an evening of jazz, classical music and comedy, open to guests and the public, of course! •



PICTUREREFLEX

EN BONNE COMPAGNIE

L'HISTOIRE DU LAC D'ANNECY EST INTIMEMENT LIÉE À CELLE DE LA COMPAGNIE DES BATEAUX : RÉCIT DE CES EMBARCATIONS PAS COMME LES AUTRES !

..... •

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN

Lorsqu'André Paccard devient actionnaire majoritaire de la Compagnie des Bateaux au début des années 80, celle-ci est plus que centenaire et a déjà changé de mains plusieurs fois, même si elle a toujours été tenue par des annéciens, dont le célèbre banquier Léon Laydernier. André Paccard est un visionnaire et un entrepreneur qui a fait fortune comme architecte en charge des Palais Royaux pour le Roi Hassan II du Maroc. Annécien d'origine, il souhaite dynamiser sa ville natale et se lance le défi de moderniser la Compagnie des Bateaux alors en déclin. Il entreprend la construction du majestueux Libellule, le plus gros de la flotte, qui pour la petite histoire a fêté ses 30 ans en 2014.

« C'était un battant ! Il souhaitait le mieux pour sa ville » s'exclame Thierry Cecon, président actuel de la Compagnie des Bateaux.

Malheureusement, les ambitions d'André Paccard tournent court et celui-ci se retrouve du jour au lendemain sans un sou en poche l'obligeant à céder son affaire. Le célèbre homme d'affaires Bernard Tapie rachète alors tous ses biens et le tribunal lui accorde la gérance de la Compagnie des Bateaux pour un an avec l'objectif d'une vente au terme du contrat.

À l'annonce de cette triste nouvelle, la famille Cecon qui souhaite que cette entreprise reste dans le giron local, travaille dans le plus grand secret sur une proposition de reprise. « En tant qu'annéciens, nous avons toujours été bercés par les bateaux du lac » se remémore Thierry Cecon.

« Lorsque que j'étais petit, j'allais pêcher dans le Thiou, je voyais tous ces bateaux à vapeur, c'était magique. Nous voulions donc que l'entreprise conserve ses origines haut-savoyarde ».

Thierry Cecon et son ami Georges Lavorel alors gérant de la Plage d'Annecy relèvent le défi ! Ils sont rejoints par Jean Ferrero pour créer La Compagnie de Navigation du Lac d'Annecy en 1989. Le dénouement est un véritable soulagement pour l'ensemble des annéciens tant attachés à ce fleuron de la flotte du lac.

« Lorsque que nous avons racheté la Compagnie des Bateaux en 1989, celle-ci était en déficit, mais nous souhaitions garder l'essentiel : le Libellule et l'ensemble des bateaux qui étaient en bon état » souligne Thierry Cecon. « Lors des Jeux Olympiques d'Albertville, nous avons fait construire Le Cygne puis nous avons fait l'acquisition d'un cinquième bateau, l'Allobroge »

À l'intérieur du Libellule quelques changements ont également été effectués. Une cuisine professionnelle a été installée pour que tout ou presque puisse être préparé sur le bateau. « André Paccard avait imaginé une cuisine centrale mais cela aurait été moins pratique » regrette Thierry Cecon.

Aujourd'hui l'objectif pour Thierry Cecon et son entreprise, est de maintenir les bateaux en état de marche malgré la sévérité des législations qui évoluent. Gageons que la Compagnie des Bateaux saura relevé le défi et continuer à faire chavirer le cœur des annéciens pour longtemps ! •

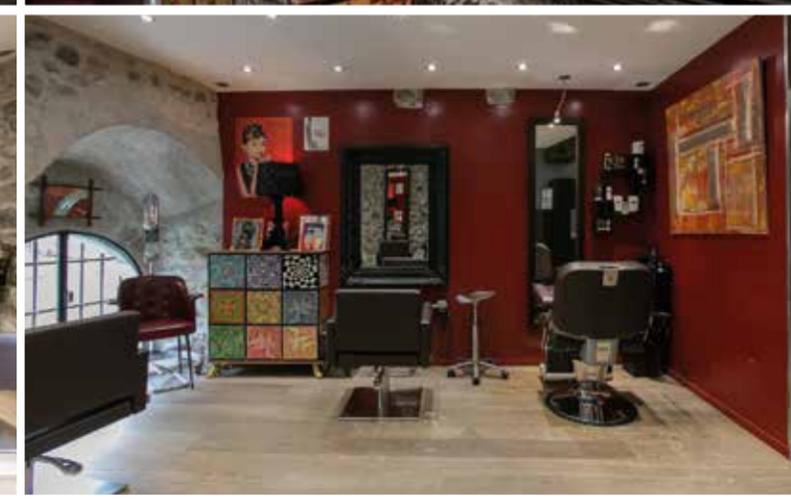
Salon sur Cour

DES IDÉES PLEIN LA TÊTE



La Compagnie des Bateaux, une institution annécienne depuis le début des années 80.

The Compagnie des Bateaux, an Annecy institution since the beginning of the Eighties.



Franchir la porte de ce salon de coiffure, c'est s'offrir une parenthèse bien-être et bénéficier du savoir-faire de Thierry, maître aguerri, accompagné de ses excellentes collaboratrices.

On vient dans un lieu de caractère, un ancien hôtel particulier, idéalement situé dans la Vieille Ville d'Annecy, au-dessus du canal du Thiou.

Le salon -pour hommes et femmes- est reconnu pour son expertise, ses conseils personnalisés, ses techniques à la pointe des dernières tendances, l'utilisation de produits de haute qualité et son ambiance chaleureuse. Vous serez installé sur des fauteuils relaxants, le temps d'un shampoing et d'un massage du cuir chevelu avant la réalisation de votre coupe. Depuis de nombreuses années, le Salon sur Cour est réputé pour sublimer les futures mariées. Une adresse beauté pour les plus belles occasions ou tout simplement pour se faire plaisir et se sentir bien.



IN GOOD COMPAGNIE

THE HISTORY OF LAKE ANNECY IS CLOSELY TIED TO THE COMPAGNIE DES BATEAUX BOATING COMPANY. CLIMB ABOARD TO FIND OUT ABOUT THESE UNIQUE VESSELS !

When André Paccard became the majority shareholder of the Compagnie des Bateaux in the early 1980s, the organisation was already more than 100 years old. It had also changed hands several times, although an Annecy local had always been at the helm, including renowned Annecy-born banker Léon Laydernier.

André Paccard was a visionary businessman who made his fortune as an architect for the Royal Palaces of King Hassan II of Morocco. The Annecy-born entrepreneur was looking to revitalise his native town, and set himself the challenge of modernising the then-flagging Compagnie des Bateaux. One of his main objectives was to build the M.S. Libellule, the biggest craft in the fleet, which actually celebrated its 30th anniversary in 2014 !

“He was a real fighter, he wanted the very best for his town,” says Thierry Ceccon, current president of the Compagnie des Bateaux.

Unfortunately, the architect’s ambitions fell short of reality, and he quickly found himself penniless and forced to sell the company. Renowned businessman Bernard Tapie decided to acquire all of the business’s assets, and the courts granted André Paccard a year to manage the Compagnie des Bateaux with a view to selling it after the 12-month period.

When the sad news reached the Ceccon family – who wanted the company to remain a locally-run enterprise – they began working on a top-secret buyout offer. “As Annecy locals, we had all been raised on the lake’s boats,” says Thierry Ceccon.

“I used to go fishing in the Thiou River when I was a boy, and I remember watching the steam boats. It was magical. We just wanted the company to keep its Haute-Savoyard roots.” Thierry Ceccon and his friend Georges Lavorel – who then was manager of Annecy Beach – rose to the challenge! They were joined by Jean Ferrero, and founded the Compagnie de Navigation du Lac d’Annecy in 1989. This happy end to the story was an enormous relief for all of the Annecy locals who cared so much about this part of the lake’s heritage.

“The Compagnie des Bateaux was running at a loss when we acquired it in 1989, but we wanted to keep its core elements – the M.S. Libellule and all of the boats that were still in working order,” says Thierry Ceccon. “We had the Cygne built for the 1992 Albertville Winter Olympics, then acquired fifth boat for the fleet – the Allobroge.”

The interior of the Libellule has also been revamped, with a professional kitchen fitted for the restaurant to ensure almost everything can be prepared on-site. “André Paccard had designed a central kitchen, but it would have been less practical,” says Thierry Ceccon.

Thierry Ceccon’s objective for the company is now to keep the boats ship-shape, despite increasingly stricter laws in France. But we have an inkling that the Compagnie des Bateaux is up to the task, and will continue to delight Annecy locals and visitors alike for years to come! ●

DINER-SPECTACLE / CABARET

LA REVUE IMPÉRIALE

GRANDE ILLUSION

SAISON 2017-2018

IMPERIAL CASINO ANNECY

RSERVICES

VOITURE AVEC CHAUFFEUR

LIMOUSINE

ANNÉCY - LA CLUSAZ - GENÈVE -
MEGEVE - VAL D'ISÈRE - COURCHEVEL

AÉROPORT ANNECY MONT BLANC
8 ROUTE DE COTE MERLE
74370 METZ TESSY
00 33 (0)6 14 35 36 12
INFO@RSERVICES.FR

TRANSFERTS

A VOTRE DISPOSITION POUR TOUT TRANSFERT
GARE, AÉROPORT, HÔTEL, ENTREPRISE

MEETING & EVENTS

VOS EVENEMENTS NÉCESSITENT
UN ACCOMPAGNEMENT PROFESSIONNEL
HAUT DE GAMME ET SUR MESURE

TOURING & EXCURSIONS

VOS EVASIONS TOURISTIQUES ET VOYAGES
FONT ÉGALEMENT PARTIE DE NOS ATTRIBUTIONS

MISE A DISPOSITION

TOUTE NOTRE EXPERTISE
POUR VOS MISSIONS «LONGUES DURÉES»

QUAND TOUTE UNE VILLE VIBRE POUR LE FESTIVAL D'ANIMATION...

CHAQUE ANNÉE, EN JUIN DEPUIS 1960, ANNECY, LA PETITE VENISE DES ALPES, ENTRE EN TOTALE EFFERVESCENCE : C'EST UNE NOUVELLE ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM D'ANIMATION QUI COMMENCE... ET L'IMPÉRIAL PALACE EST AU CŒUR DE CETTE MANIFESTATION EXCEPTIONNELLE, PLUS PARTICULIÈREMENT EN CE QUI CONCERNE LE MARCHÉ DU FILM.

« Plus qu'impliqués, nous sommes interconnectés à l'événement », souligne Géraldine Bouvier, Responsable Événements & Activités à l'Impérial Palace. « Le Marché International du Film d'Animation (MIFA) [marché professionnel du festival, NDLR], organisé par CITIA (Cité de l'Image en Mouvement) se déroule dans le Centre de Congrès de l'Impérial Palace, relié par passerelle au chapiteau implanté pour l'occasion, dans le parc Charles Bosson.

Afin d'offrir à cette clientèle fortement internationale, un souvenir inoubliable mais surtout le plus beau panorama sur le lac le plus pur d'Europe, le chapiteau se prolonge par une plateforme construite directement sur le lac ! Un espace détente qui ne laissera personne indifférent !

Et comment cela se traduit-il pour l'Impérial Palace ?

« La façade se couvre d'affiches de dessins animés, les zones d'accueil, les terrasses mais également les employés de l'Impérial Palace se mettent totalement aux couleurs de l'événement tandis que les restaurants et bars de l'hôtel, privatisés pendant les 4 jours du MIFA, deviennent le lieu privilégié des rencontres entre professionnels » raconte Géraldine.

« D'année en année, l'événement prend de l'ampleur donc sa fréquentation aussi ! » Les chambres sont réservées des mois à l'avance. Certains studios posent déjà des options pour l'année suivante avant même d'avoir quitté l'édition en cours ! ».

En effet depuis plusieurs années, comme le soulignaient les organisateurs de l'événement lors de la conférence de presse, la manifestation poursuit sa croissance.

En 2017, MIFA a repoussé encore plus loin ses limites et les compteurs ont enregistré des records ! Pour ce cru exceptionnel en terme de développement, la nouveauté a été l'ouverture des portes du marché un jour plus tôt mais aussi l'extension de la surface d'exposition portée à 4 200 m² grâce à l'ajout d'un étage de 1 000 m², sous le chapiteau.

Cette année, le Festival et le Marché du Film ont drainé quelques 10 000 accrédités en plus du public attiré par les projections de plein air ou dans les salles de cinéma.

« C'est l'un des événements phares de l'année pour Annecy et aussi pour l'Impérial Palace », assure Géraldine. « Pour les professionnels, le MIFA est incontournable. Près d'une centaine de nationalités sont représentées... C'est un peu « le Cannes » de l'animation ! » résume-t-elle.

« Tout comme nous, beaucoup d'hôtels, de bars et de restaurants, affichent complets dans un rayon qui dépasse les murs d'Annecy ! ». En ville, c'est une ambiance festive qui règne. C'est également amusant de croiser les différents festivaliers munis de leurs badges, qui sillonnent le bord du lac et les rues, à pied, en vélo, ou en bus ! Pendant toute la semaine du Festival et du Marché, Annecy devient polyglotte ».

Bien que créé à Annecy en 1960, le Festival du Film d'Animation a fêté ses 57 ans en 2017 (dans les premières années, il n'avait lieu que tous les 2 ans) tandis que le MIFA, lui, revendique ses 32 printemps, avec de nombreux autres en perspective !

La notoriété du festival et du marché ne cesse d'augmenter et attire chaque année de nouveaux pays. •

TEXTE : GENEVIÈVE GOFFA

LE MIFA EN CHIFFRES... EN 2017, CE SONT...

- 115 000 entrées
 - 10 000 accrédités
 - 230 films sélectionnés sur les 2 850 reçus et plus de 500 projetés
 - 29 prix décernés
 - 95 pays représentés
 - 11 salles de projection et 4 écrans en plein air
- Et une myriade de journalistes internationaux

THE MIFA IN NUMBERS... IN 2017, THERE WERE...

- 115,000 admissions
 - 10,000 accredited professionals
 - 230 films selected from the 2,850 submitted, and more than 500 screened
 - 29 prizes awarded
 - 95 countries represented
 - 11 screening rooms and 4 open-air screens
- And a countless number of international journalists!



THE TOWN COMES ALIVE FOR THE ANIMATED FILM FESTIVAL...

EVERY YEAR IN JUNE SINCE 1960, THE TOWN OF ANNECY, NICKNAMED THE "LITTLE VENICE OF THE FRENCH ALPS", COMES TO LIFE WITH THE INTERNATIONAL ANIMATED FILM FESTIVAL... AND THE IMPERIAL PALACE HOTEL IS A KEY PLAYER IN THIS EXCEPTIONAL EVENT – PARTICULARLY FOR THE INTERNATIONAL ANIMATED FILM MARKET.

"We're not just involved; the festival and the hotel are interconnected," says Géraldine Bouvier, Head of Events and Activities at the Imperial Palace.

"The International Animated Film Market, or "MIFA" [the professional market held alongside the festival], organised by the CITIA is hosted in the Centre des Congrès conference space at the Imperial Palace, which is linked via a walkway to a specially-installed marquee in the nearby Charles Bosson Park.

In an effort to provide an international clientele with an unforgettable experience – as well as the most beautiful panoramic view over the purest lake in Europe – the marquee extends onto a platform built directly on the water! This relaxing space certainly won't fail to impress!"

As for the tangible changes at the Imperial Palace, "The façade is adorned with posters from animated films and series, while the reception areas, terraces and even the staff sport the festival's colours. What's more, the hotel's bars and restaurants are privatised for the four-day MIFA, and transform to become unique spaces for dialogue and exchange between professionals," says Géraldine Bouvier.

"The event grows every year, and its number of attendees along with it! The rooms are reserved months in advance, and some of them are even booked for the following year while the current festival is still in full swing!"

As the event's organisers explained during a press conference, the festival has indeed grown rapidly in recent years, and is showing no signs of slowing. The 2017 edition of the MIFA went even further, and even broke several records!

Alongside this exceptional development, new features were introduced for 2017, including the opening of the market a day early, and the expansion of the exhibition space. The new setting spanned an impressive 45,200 sq.ft. thanks to the edition of a 10,700 sq.ft. upper floor under the immense marquee.

This year the International Animated Film Market attracted some 10,000 accredited professionals, as well as members of the public who flocked to see the films shown in cinemas and on open-air screens.

"This is one of the year's flagship events for Annecy, and for the Imperial Palace," says Géraldine Bouvier. "And for professionals, the MIFA is an unmissable event. Some 100 nationalities are represented. It's a little like the Cannes of the animated film industry," she says.

"Just like the Imperial Palace, many hotels, bars and restaurants are all booked up in Annecy and the surrounding areas. The town is infused with a festive ambiance, and you will often see festival goers wearing their badges walking along the banks of the lake, and through the streets on foot, by bike and by bus. For the whole week of the festival and the market, Annecy becomes a multilingual, international hub!"

The International Animated Film Festival was founded in Annecy in 1960 and celebrated its 57th anniversary in 2017, while the MIFA marked its 32nd year and has many more successful editions to come!

Buoyed by its reputation, both the festival and the market are continuing to grow, and attract new people from new countries every single year. •



ANNA MARIA
CAMILLI
FIRENZE




GAREL
PARIS



clozeau
JOAILLIER

Les instants précieux
ont leur adresse


LAMY
JOAILLERIE

23, rue du Pâquier
Annecy Cœur de Ville
www.lamy-joaillerie.com

LA GRANDE AVENTURE DU SKI

LA CLUSAZ

IL EST LOIN, LE TEMPS DU PREMIER TÉLÉ-TRAÎNEAU... MAIS AVANT DE DEVENIR LA STATION DE SPORTS D'HIVER QUE NOUS CONNAISSONS AUJOURD'HUI, IL EN A FALLU DES ÉTAPES !
RETOUR SUR LA GRANDE AVENTURE DU SKI À LA CLUSAZ.

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN

Il était une fois un petit village haut-savoyard qui, plusieurs mois par an, était coupé du reste du monde... Les habitants, les Cluses, exploitaient la forêt et les alpages et vécut d'agropastoralisme jusqu'au début du 20ème siècle. Cela pourrait être le début d'un conte fantastique, mais il s'agit bien de la réalité de La Clusaz en hiver avant la grande aventure du tourisme ! On n'y comptait d'ailleurs à cette époque qu'un seul hôtel, l'Hôtel des Aravis devenu aujourd'hui le restaurant Sivara. Les quelques précurseurs de sports d'hiver qui s'initiaient au bobsleigh, à la luge ou au ski, s'arrêtaient au terminus du tramway de Thônes. Malgré un tourisme estival qui commence à se développer grâce à l'ouverture de la route des Aravis en 1902, La Clusaz reste encore dans un isolement presque total en hiver.

LES DÉBUTS DU TOURISME ET DES SPORTS D'HIVER

L'ouverture de la route du col des Aravis fait néanmoins du petit village un relais de diligences. Les touristes commencent alors à affluer en été, et les Annéciens, les Suisses et même quelques Anglais tracent leurs premières traces en ski à La Clusaz. Des randonnées à ski dominicales sont organisées, peaux de phoques aux pieds, mais ce démarrage d'activité touristique hivernale est malheureusement interrompu par la première guerre mondiale.

Il reprend cahin-caha après l'armistice sous l'impulsion d'un jeune instituteur passionné de ski, Joseph Bertone, qui se jure d'enseigner à ses élèves les tenants et aboutissants de son sport préféré, sous l'œil réprobateur du curé du village. Malgré tout, le ski finit par se créer un public, à partir de 1927 la route du col est déneigée par des attelages de juments, ce qui permet un accès bien plus aisé. La fréquentation hivernale commence à croître et plusieurs hôtels ouvrent dans la foulée !

Dès lors, la petite station connaîtra chaque hiver un succès non démenti. La première remontée mécanique de la station, un télé-traineau (grosse luge tirée par une chaîne), sera inaugurée dans les années 30, avant de connaître un tragique accident en 1945. De nouvelles remontées mécaniques seront rapidement installées afin de satisfaire la soif de ski des Cluses et des touristes, c'est alors que le village connaît ses premiers téléskis.

Aujourd'hui, ce sont 39 appareils qui vous emmènent en haut des pentes de la station !



L'ouverture de la route du col des Aravis fait du petit village un relais de diligences. Les touristes commencent alors à affluer en été, et les Annéciens tracent leurs premières traces en ski à La Clusaz.



The opening of the road of the pass of the Aravis makes the small village a relay of diligences. The tourists then begin to flock in summer, and the Annéciens trace their first tracks in skiing in La Clusaz.

LA CLUSAZ

UN DOMAINE À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE

Dans les rangs des précurseurs du tourisme de sports d'hiver, La Clusaz est décidément bien placée. En 1991, les premiers enneigeurs sont installés dans la station. « L'hiver 1989-1990 a été un hiver sans neige », explique Pierre Lestas, directeur des remontées mécaniques de La Clusaz. « Cet hiver très difficile a conduit la commune de La Clusaz à mettre en œuvre un premier réseau d'enneigeurs sur le secteur du Merle. » Des enneigeurs qui sont aujourd'hui en cours de rénovation, afin de continuer à satisfaire pleinement les skieurs de La Clusaz tout en répondant aux exigences nouvelles de ces dernières années (hivers parfois plus doux, préservation de l'environnement). « Il faut optimiser le fonctionnement de nos réseaux de neige de culture pour en produire une quantité maximale en un minimum de temps », résume Pierre Lestas. « Mais en parallèle, nous réalisons aussi des travaux de piste qui nous permettront d'ouvrir avec 40 cm de neige. Par ailleurs, nous utilisons de l'eau stockée dans des retenues d'altitude, donc nous ne prélevons évidemment pas d'eau dans les torrents lorsqu'ils sont en situation d'étiage. Les travaux que nous réalisons aujourd'hui visent avant tout à améliorer le fonctionnement de nos réseaux. »

La grande aventure du ski à La Clusaz continue ainsi d'écrire sa belle histoire. « Aujourd'hui, on entend beaucoup dire que le tout-ski est fini. Mais j'aime répondre que sans le ski, tout est fini ! », sourit Pierre Lestas. •

LA CLUSAZ, TERRE DE CHAMPIONS

De Guy Périllat à Candide Thovex en passant par Raphaëlle Monod, Edgar Grospron, Loïc Collomb-Patton, Anaïs Caradeux, Seb Michaud... tous sont originaires de La Clusaz, et la liste est loin d'être complète ! Les paysages grandioses et la consommation de reblochon favoriseraient-ils le bon développement des graines de champions ?

LA CLUSAZ, LAND OF CHAMPIONS

What do Guy Périllat, Candide Thovex, Raphaëlle Monod, Edgar Grospron, Loïc Collomb-Patton, Anaïs Caradeux and Seb Michaud have in common? They're all from La Clusaz! (And we could mention many more). Anyone would think the spectacular landscapes and the high consumption of Reblochon cheese was the perfect recipe for making champions!

THE GREAT SKIING ADVENTURE OF LA CLUSAZ

THE DAYS OF THE FIRST SLED-LIFT ARE A DISTANT MEMORY, BUT BECOMING THE RENOWNED WINTER SPORTS RESORT WE KNOW TODAY WAS NO MEAN FEAT! LET'S TAKE A LOOK BACK AT THE GREAT SKIING ADVENTURE OF LA CLUSAZ.

Once upon a time, there was a little village in Haute-Savoie that was cut off from the rest of the world for several months every year... The inhabitants, known as "Cluses", worked the forests and the pastures, and continued to farm crops and raise animals until the early 20th century. This could easily be the start of a fairy tale, but it is in fact the true story of winters in La Clusaz before the exciting arrival of tourism! There was only one hotel at the time – the Hotel des Aravis, which has now become the Auberge des Aravis. The handful of winter sports pioneers who learned how to bobsleigh, luge and ski used to arrive via the tramway which terminated in nearby Thônes. While summer tourism started to develop thanks to the opening of a mountain road (the Route des Aravis) in 1902, La Clusaz still remained almost entirely isolated during the winter...

THE BEGINNINGS OF TOURISM AND WINTER SPORTS

The opening of the road through the Aravis mountain pass did make the little village accessible via horse and carriage. Tourists began flocking, and people from Annecy, Switzerland and even England put skis on for the first time in La Clusaz. Sunday hikes were organized for sealskin-shod visitors, but this promising start to winter tourism was sadly interrupted by World War I.

It restarted falteringly after the Armistice, driven by a young skiing enthusiast called Joseph Bertone, who made it his duty to teach his students everything about his favourite sport, under the disapproving gaze of the local vicar. Despite a shaky second start, skiing finally began to attract a large number of people, and the snow-bound road was cleared in 1927 to make the village more accessible. Winter tourism started growing, and several new hotels were opened! The little resort enjoyed continuous success every winter

from then on. The village's first ski lift – a sled-lift, comprised of a sled pulled by a chain – was inaugurated in the 1930s. It worked well for many years, before a terrible accident in 1945, but the village quickly had new and improved lifts installed to satisfy the skiing demand from locals and tourists alike. This period saw the introduction of the first button lifts! Today the resort offers no fewer than 39 lifts to take you up to the slopes of the ski area!

A HIGH-TECH SKI AREA

La Clusaz is high on the list of pioneering winter sports resorts. The very first snow machines were installed across the ski area as early as 1991. "The winter of 1989-1990 had little or no snow," says Pierre Lestas, the director of the ski lifts in La Clusaz. "This difficult season led the village to introduce its first network of snow machines across the sector of Le Merle." This fleet of machines is currently being revamped in order to continue delighting skiers in La Clusaz, while meeting recent environmental standards and facing new challenges such as warmer winters.

"We have to optimise the performance of our snow production network to produce the highest quantities in the least amount of time," says Pierre Lestas. "Alongside these initiatives, we are carrying out work on the pistes which will enable us to open the resort with 16 inches of snow already on the ground. We are also using water stored in high-altitude basins. It goes without saying we never source our water from mountain streams and rivers when their levels are low. All our efforts are focused on improving the performance of our network."

Thanks to these innovative projects, the great skiing adventure of La Clusaz is set to continue for years to come. "Nowadays lots of people tend to say that the time of skiing is over, but prefer to say that we'll be skiing until the end of time!" says Pierre Lestas. •

10 BONNES RAISONS DE VENIR À LA CLUSAZ L'ÉTÉ

QUAND VOUS PENSEZ MONTAGNE, C'EST UNE IMAGE DE SOMMET ENNEIGÉ QUI VOUS VIENT IMMÉDIATEMENT EN TÊTE ? VOUS POURRIEZ BIEN ÊTRE SURPRIS(E)... À LA CLUSAZ, LES ACTIVITÉS DE PLEIN AIR ONT LIEU TOUTE L'ANNÉE ET L'ÉTÉ EST UNE EXCELLENTE SAISON POUR DÉCOUVRIR LA STATION. SPORTIFS, ENFANTS, CITADINS EN MAL D'AIR PUR, TOUS Y TROUVERONT LEUR COMPTE ! 10 BONNES RAISONS DE PASSER LES VACANCES D'ÉTÉ À LA CLUSAZ.

TEXTE : MARC DOUTÉ

ENFIN UN PEU D'AIR FRAIS !

Loin de l'air conditionné, vous avez peur d'étouffer ? La montagne est l'endroit idéal pour se mettre au frais et profiter d'un bon bol d'air pur ! Après une année passée dans la pollution et le stress du quotidien, c'est votre corps entier qui vous dit merci. Et qui dit air frais dit plus d'énergie pour profiter de toutes les activités estivales : randonnée, vélo ou tout simplement farniente, le tout dans un environnement authentique et un paysage époustouflant. Respirez !

FINALLY, A BREATH OF FRESH AIR!

Are you scared of getting too hot without the usual air-conditioning? Well the mountains are the perfect setting for staying fresh and getting a huge helping of clean air! After all the time spent in the pollution and stress of daily life, your whole body will thank you! And fresh air means more energy for enjoying all the summer activities on offer, including hiking, biking, or just relaxing in an authentic environment against the backdrop of incredible landscapes. Breathe!



DAVID MACHET

10 REASONS TO COME TO LA CLUSAZ IN THE SUMMER

SNOWY PEAKS PROBABLY COME TO MIND WHEN YOU THINK OF THE MOUNTAINS. BUT YOU MIGHT BE SURPRISED TO LEARN THAT OPEN-AIR ACTIVITIES ARE AVAILABLE IN LA CLUSAZ ALL YEAR ROUND, AND SUMMER IS ACTUALLY AN EXCELLENT SEASON FOR DISCOVERING THE LITTLE RESORT. WHETHER SPORTY PEOPLE, CHILDREN, OR CITY-DWELLERS IN NEED OF FRESH AIR, EVERYONE WILL FIND SOMETHING TO SUIT THEM! HERE ARE 10 REASONS TO SPEND YOUR SUMMER HOLIDAYS IN LA CLUSAZ.

LE TERRAIN DE JEUX IDÉAL POUR LES FOUS DE VTT

Baptisé « Le Domaine », l'espace VTT de La Clusaz est composé de 110 km de parcours balisés, avec 18 pistes aux niveaux variés. Pour découvrir ou pour se perfectionner, pour petits et grands, Le Domaine ravira les débutants et les experts. Desservi par trois remontées mécaniques, il comporte même un Bike Park. Spectacle et sensations au rendez-vous ! Pour ceux qui seront à La Clusaz aux alentours de mi-juin, l'Alps Bike Festival est l'événement VTT à ne pas manquer. 19 épreuves sur trois jours, des tests de vélos gratuits et de nombreuses animations pour venir compléter la fête : big air bag, démonstrations de trial, soirées festives et de nombreuses autres initiatives à découvrir.

THE PERFECT PLAYGROUND FOR MOUNTAIN-BIKING ENTHUSIASTS

Known as "The Domain," the mountain-biking area in La Clusaz offers 70 miles of marked-out paths, with 18 routes of varying difficulty. Whether young or old, beginners or experts, The Domain is suited to everyone! The area also has three chairlifts for getting around faster, and even boasts a Bike Park! Expect great experiences and unforgettable thrills! For those visiting La Clusaz around mid-June, the Alps Bike Festival is a mountain-biking event you don't want to miss. Some 19 trail races are held over three days, as well as free bike tests and a number of events and activities such as the big air bag, trial demonstrations, summer parties and a whole host of other exciting initiatives!



PASCALLEBEAU

LA LUGE D'ÉTÉ, POUR LES NOSTALGIQUES DE L'HIVER

Vous attendez avec impatience les premiers flocons ? Pour vous faire patienter, testez donc la luge d'été : sur le même principe que la luge d'hiver, la luge d'été se pratique sur deux pistes de 800 m de long, pour un moment de rire et de plaisir de la glisse en famille ou entre amis.

LUGING IN SUMMER FOR THOSE WHO MISS THE WINTER

Are you desperately waiting for the first snowflake to fall? Meanwhile why not try out summer lugging? Based on the same principles as winter lugging, the summer version is enjoyed on 800-metre slopes, for guaranteed laughs and thrills with family and friends.



GREGDIEU

DES PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE

Entre l'hiver et l'été, la montagne change de visage... Et pour la découvrir sous un autre angle à la belle saison pourquoi ne pas essayer la via ferrata ? Les férus de grimpe, eux, seront ravis d'apprendre que La Clusaz offre de nombreuses voies d'escalade (130 longueurs de tous niveaux !) au panorama imprenable.

BREATHTAKING LANDSCAPES

The mountains don't look the same in winter as they do in summer. Come and discover the sunny season in another light by trying your hand at via ferrata! Climbing fans will be delighted to learn that La Clusaz offers 130 climbing routes of varying lengths, boasting spectacular panoramic views!



PHOTO: EPIGON

LA DIVERSITÉ DES CHEMINS DE RANDONNÉE

Vous aimeriez vous essayer à la randonnée, mais avez peur d'être découragé(e) par la difficulté ? Pas de panique : depuis La Clusaz, divers sentiers sont accessibles en fonction des différents niveaux et les débutants se feront autant plaisir que les randonneurs chevronnés.

A DIVERSE CHOICE OF HIKING ROUTES

Are you eager to try hiking, but worried about being put off by the difficulty? There's no need to panic! La Clusaz offers a vast range of routes for all levels and abilities, and both beginners and experienced hikers will find something tailored to them.



TIMOTHÉENALET

LE ROYAUME DES ENFANTS

Les enfants sont chez eux à La Clusaz ! Un pass a d'ailleurs été créé spécialement pour eux : le pass « Enfant-Roi », qui leur permet de bénéficier, entre autres, de rafraîchissements et de repas offerts dans les restaurants ainsi que l'accès illimité à de nombreuses activités. Malin !

A SLICE OF PARADISE FOR CHILDREN

Children are completely at home in La Clusaz! A special pass has even been created just for them, which allows them to enjoy free drinks and meals in partner restaurants, unlimited access to a range of activities, and much more besides! Bring the kids!



DAVID MACHET

L'AMBIANCE VILLAGE

Redécouvrir l'ambiance d'un village où tout le monde se connaît. Prendre le temps de discuter, tout simplement, et profiter des longues soirées d'été pour s'attarder en terrasse en dégustant un cocktail bien frais...

A VILLAGE AMBIANCE

Slip into the atmosphere of a village where everyone knows one another. Take the time to enjoy a conversation and other simple pleasures, and indulge in long summer evenings relaxing on the terrace with a refreshing cocktail...



DAVID MACHET

LA FÊTE DU REBLOCHON : LE PARADIS DES GOURMANDS

Et si l'on rendait un peu hommage aux artisans et aux agriculteurs qui travaillent chaque jour à nous fournir les meilleurs produits ? Lors de la Fête du Reblochon, assistez à des danses folkloriques et des défilés, contemplez des tableaux vivants et découvrez la fabrication du pain. Mais surtout, dégustez le reblochon comme vous ne l'avez jamais fait, à peine sorti du chaudron et fraîchement moulu ! Miam !

THE REBLOCHON CHEESE FESTIVAL, A GOURMET'S DREAM COME TRUE

Come and pay homage to the artisans and farmers who work hard every day to provide us with the finest products. At the Reblochon Cheese Festival, you can expect folklore dancing and parades, street performances and bread-making demonstrations.

And, of course, you can try our renowned, freshly-made Reblochon cheese like never before! Yummy!



UN VILLAGE EMBLÉMATIQUE DU PATRIMOINE HAUT-SAVOYARD

Un patrimoine à découvrir lors d'une visite au « Hameau des Alpes », regroupant un espace ludique et scénarisé pour tout savoir sur la fabrication du reblochon, un musée consacré à l'évolution du ski, un four, des greniers traditionnels et une ancienne scierie.

A HERITAGE VILLAGE IN THE HAUTE-SAVOIE REGION

You can discover our rich local heritage on a visit to the "Alpine Hamlet," which includes a specially-designed, fun and educational space to teach you everything about how Reblochon cheese is made, a museum about the development of skiing, a working traditional oven, an authentic granary and an ancient sawmill!



L'ENVIRONNEMENT IDÉAL POUR UNE PAUSE DÉTENTE

Adieu, les bruits de circulation, la sonnerie incessante du téléphone et le stress du quotidien... Et si c'était le moment de vous offrir une parenthèse bien-être au spa de La Clusaz ? Cristal Spa est équipé d'un sauna, d'un hammam et d'un espace de balnéothérapie. Magique et ressourçant.

THE IDEAL SETTING FOR A RELAXING BREAK

Say goodbye to the sound of traffic, the constantly ringing telephone and the stress of daily life. It's time to treat yourself to a well-being break at the spa in La Clusaz. Cristal Spa is equipped with a sauna, a steam-room, and a balneotherapy space. As magical as it is invigorating!

desti-
nation
POUDREUSE

Le spécialiste de l'héliski
THE HELISKI SPECIALISTS

ITALIE / ESPAGNE
CANADA / ALASKA / ÉTATS-UNIS
ISLANDE / SUÈDE / GROENLAND
TURQUIE / JAPON / KAMCHATKA
CHILI

3 avenue du Parmelan, 74000 Annecy
www.destination-poudreuse.com



LA BELLE HISTOIRE DE LA DISTILLERIE DES ARAVIS UNE AVENTURE À TAILLE HUMAINE DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS...

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN • PHOTOS : CBTSTUDIO

La Distillerie des Aravis est avant tout la belle histoire d'une famille. La famille Thévenet fabriquait déjà la fameuse liqueur des Aravis en... 1880 ! Entre temps, la production s'est diversifiée, avec notamment le génépi et la liqueur de myrtilles, et même un pastis savoyard. Les différentes générations ont développé tous les produits que l'on connaît aujourd'hui, dans la petite Distillerie implantée en plein cœur de La Clusaz.

INNOVATION ET TRADITION

À taille humaine, la distillerie est toujours restée entre les mains de la famille, et c'est aujourd'hui Matthieu Castellano (quatrième génération) qui est aux rênes de l'entreprise. Le génépi du père Mathieu n'a jamais été aussi bien porté son nom ! « Nous consommons environ 200 kg de génépi par an que nous produisons en Italie », explique Bertrand Larroque, directeur commercial de la distillerie. « Quant aux autres fruits et plantes de montagne, nous les achetons à des producteurs régionaux. »

Certes, la Distillerie des Aravis est attachée à son terroir et à la tradition. Mais elle est aussi toujours à la recherche d'idées innovantes ! « L'année dernière, nous avons sorti un limoncello au citron bio d'Amalfi zesté à la main pour être infusé. Nous sommes tout le temps à la recherche de nouveaux produits, nous faisons des essais, des tests... C'est à la fois de la chimie et de la cuisine », sourit Bertrand Larroque. « Mais nous restons fidèles à nos montagnes et au patrimoine local. » Et à l'esprit cher à la famille Thévenet. Une belle aventure loin d'être terminée !



THE BEAUTIFUL HISTORY OF THE ARAVIS DISTILLERY A FAMILY ADVENTURE FOR FOUR GENERATIONS...

The Aravis Distillery is first and foremost an exciting family affair. The Thévenet family was already producing the famous Aravis liqueur in 1880! Since then, they have diversified their product line with a génépi, a blueberry liqueur, and even a Savoyard pastis! Every generation has contributed to developing the products we know and love today, in the little distillery located in the very centre of La Clusaz.

INNOVATION AND TRADITION

The distillery is a human-sized business that has always been managed by the same family. Today the company is run by Matthieu Castellano (fourth generation). The distillery's renowned génépi, known as "Père Mathieu" is particularly wellknown nowadays! "We use about 200kg of génépi plants per year, which we grow in Italy," says Bertrand Larroque, the distillery's sales director. "And we source the other mountain fruits and plants from local producers." Needless to say, the Aravis Distillery has very

close ties to its local region, its terroir and its traditions. But that doesn't mean it isn't constantly looking for exciting innovations! "Last year, we brought out a limoncello with organic Amalfi lemons zested and infused by hand. We are always searching for new products, and we carry out extensive tests and trials. Our profession is a blend of cooking and chemistry," says Bertrand Larroque. "But we will always stay true to our mountain roots and local heritage." It seems the trademark spirit of the Thévenet family is as strong as ever, and their adventure is far from over!

AU DÉPART DU CRÊT DU MERLE À LA CLUSAZ

GRANDE TERRASSE ENSOLEILLÉE



MUSIC LIVE
Sport Live

Billard
FLÉCHETTES

RESTAURANT

7H / 1H30

NON-STOP

CAVE À RHUM, WHISKY, GIN



06.27.44.06.19

04.50.63.37.01

91, CHEMIN DE LA CROIX

74220 LA CLUSAZ



spublaclusaz@gmail.com
www.spublaclusaz.com

8 activités insolites entre lac et montagnes |

LE LAC ET LES MONTAGNES OFFRENT UN TERRAIN DE JEUX IDÉAL AUTOUR D'ANNECY ET LA CLUSAZ... VOICI 8 IDÉES D'ACTIVITÉS INSOLITES POUR LES DÉCOUVRIR DIFFÉREMMENT !

TEXTE : THIERRY MANCHAUD

8 UNUSUAL ACTIVITIES FOR THE LAKE AND THE MOUNTAINS.

THE LAKE AND THE MOUNTAINS OFFER THE PERFECT PLAYGROUND AROUND ANNECY AND LA CLUSAZ... HERE ARE 8 UNUSUAL ACTIVITIES FOR DISCOVERING THESE SETTINGS IN A COMPLETELY DIFFERENT WAY!

LE STEP PADDLE.

Vous connaissez déjà le stand-up paddle, le moment est venu de vous initier au step paddle. Oubliez la pagaie avec cette planche de paddle équipée de pédales, avec laquelle vous vous déplacerez dans un mouvement de step et munie d'un guidon pour la direction. Ce dérivé du stand-up paddle serait a priori plus facile à maîtriser !

STEP PADDLE-BOARDING.

You may already know about stand-up paddle-boarding, but now it's time to get into step paddle-boarding! You can forget the "paddle" part with this next-gen board equipped with pedals. You can move around the water using a stepping movement, and handlebars for direction. This new take on stand-up paddle-boarding should also be easier to master!



2

L'INITIATION À LA PLONGÉE EN APNÉE AVEC STÉPHANE TOURREAU.

Le célèbre apnéiste français (vice-Champion du Monde 2016, rien que ça !) propose des stages de découverte de son sport dans l'environnement idyllique du lac d'Annecy. Une expérience unique.

FREE DIVING INITIATION WITH STÉPHANE TOURREAU

The renowned French free diver (silver medallist in the 2016 World Championships, no less!) offers initiation courses for his favourite sport in the idyllic setting of Lake Annecy. A truly unique experience.



ALEXANDRA FRAÏESSE



ALEXANDRA FRAÏESSE

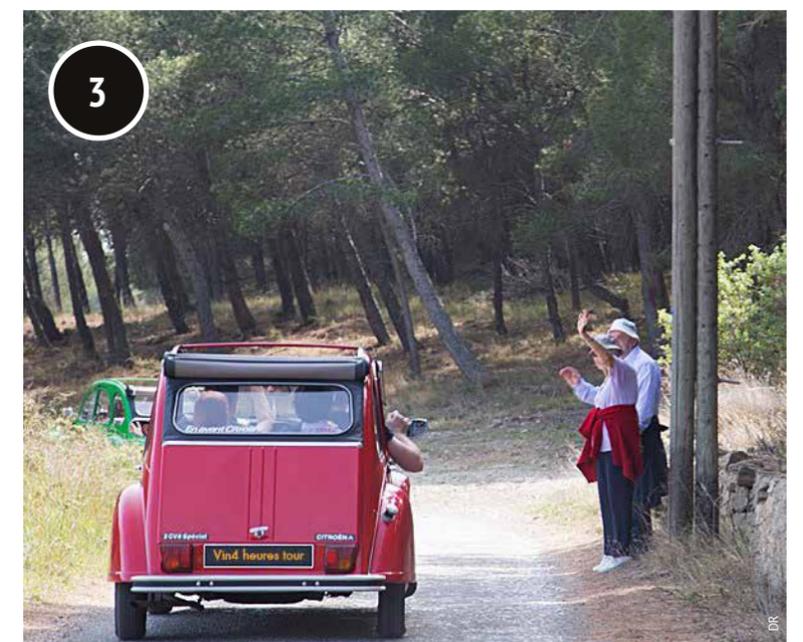
UNE BALADE EN 2CV.

Prenez place dans la machine à remonter le temps : une bonne vieille 2CV (avec chauffeur, s'il vous plaît !) qui vous emmène à travers un circuit romantique entre lac et montagnes, pour découvrir le territoire d'un nouvel œil et sans se presser. La Dolce Vita façon Haute-Savoie !

EXPLORING IN A 2CV

Take a seat in the time machine that is the good ol' Citroen 2CV (with a chauffeur, of course!) and set off for a romantic, relaxed trip around the lake and through the mountains to see our region in a different light. Dolce Vita in Haute-Savoie style!

3



DR

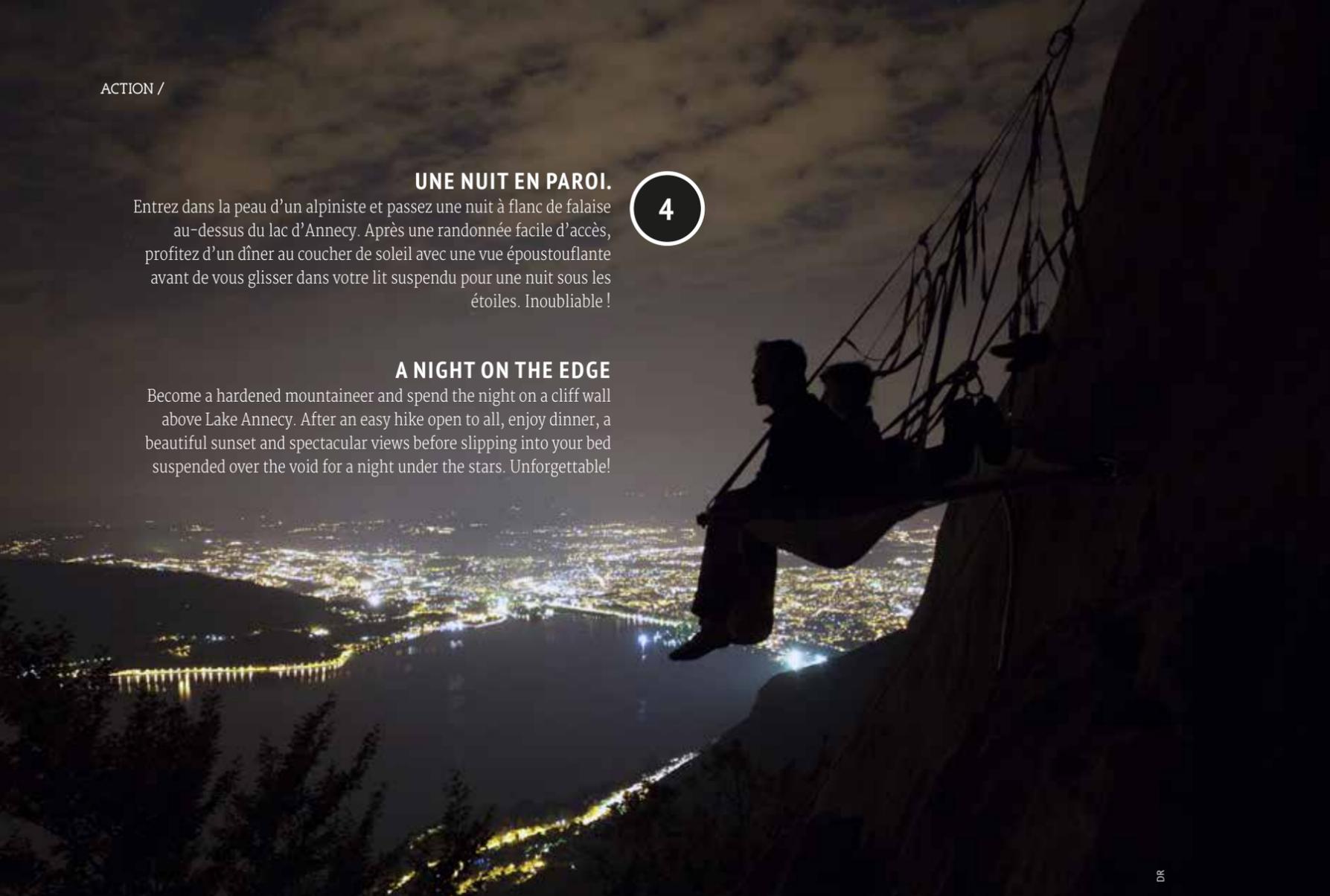
UNE NUIT EN PAROI.

Entrez dans la peau d'un alpiniste et passez une nuit à flanc de falaise au-dessus du lac d'Annecy. Après une randonnée facile d'accès, profitez d'un dîner au coucher de soleil avec une vue époustouflante avant de vous glisser dans votre lit suspendu pour une nuit sous les étoiles. Inoubliable !

4

A NIGHT ON THE EDGE

Become a hardened mountaineer and spend the night on a cliff wall above Lake Annecy. After an easy hike open to all, enjoy dinner, a beautiful sunset and spectacular views before slipping into your bed suspended over the void for a night under the stars. Unforgettable!



DR

5



DR

LE KAYAK TRANSPARENT.

Ce drôle de bateau à la coque entièrement transparente vous fera profiter du paysage extérieur comme du paysage subaquatique ! Une parenthèse de calme et de détente pour apprécier les eaux cristallines du lac d'Annecy sous un autre angle.

TRANSPARENT KAYAK.

This funny-looking boat with a transparent hull enables you to witness the beauty of both the landscape and the underwater world! This peaceful, relaxing experience is perfect for enjoying the crystal-clear waters of Lake Annecy from a different angle.

JULIEN MEUNIER

6

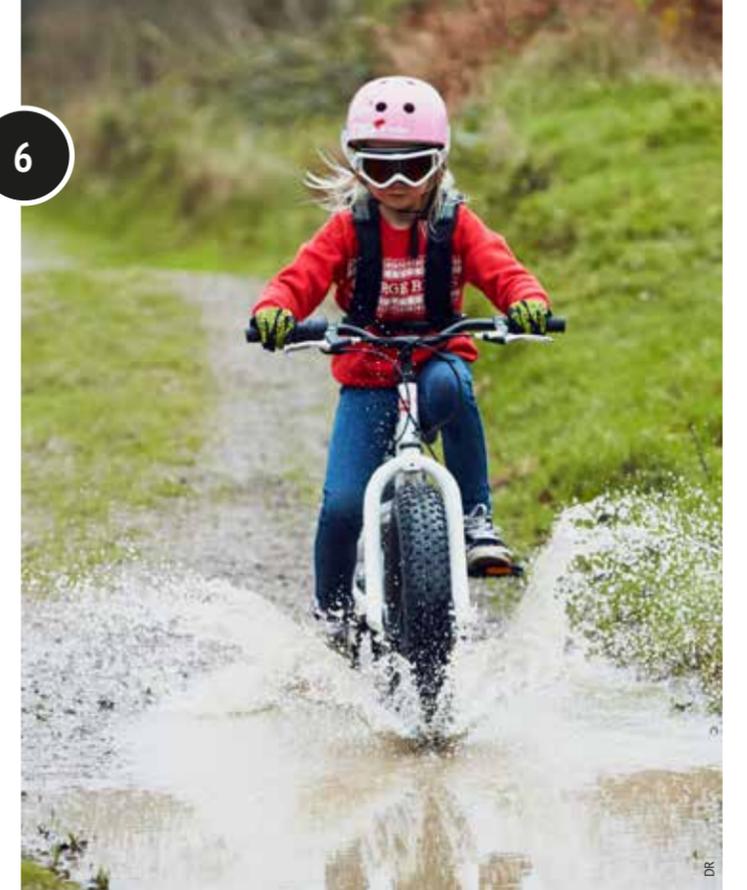
LE FAT BIKE.

Si vous connaissiez déjà La Clusaz, vous en avez peut-être déjà croisés en vous demandant quels étaient ces drôles de vélos avec des roues énormes : eh bien ce sont des fat bikes, des VTT conçus spécialement pour rouler en hiver grâce à leurs pneus plus larges. Avis aux fans de VTT qui refusent d'attendre l'été : le terrain de La Clusaz est idéal pour cette discipline !

FAT BIKE.

If you are already familiar with La Clusaz, you may have already seen people enjoying this activity and wondered what these funny, enormous-wheeled bikes were. They are actually called Fat Bikes – a type of mountain bike designed to be used in winter thanks to their extra-wide tires. Perfect for mountain-biking fans who just can't wait for summer.

La Clusaz and the surrounding area is the ideal playground!



DR

7

LA RELAXATION SOUS-MARINE.

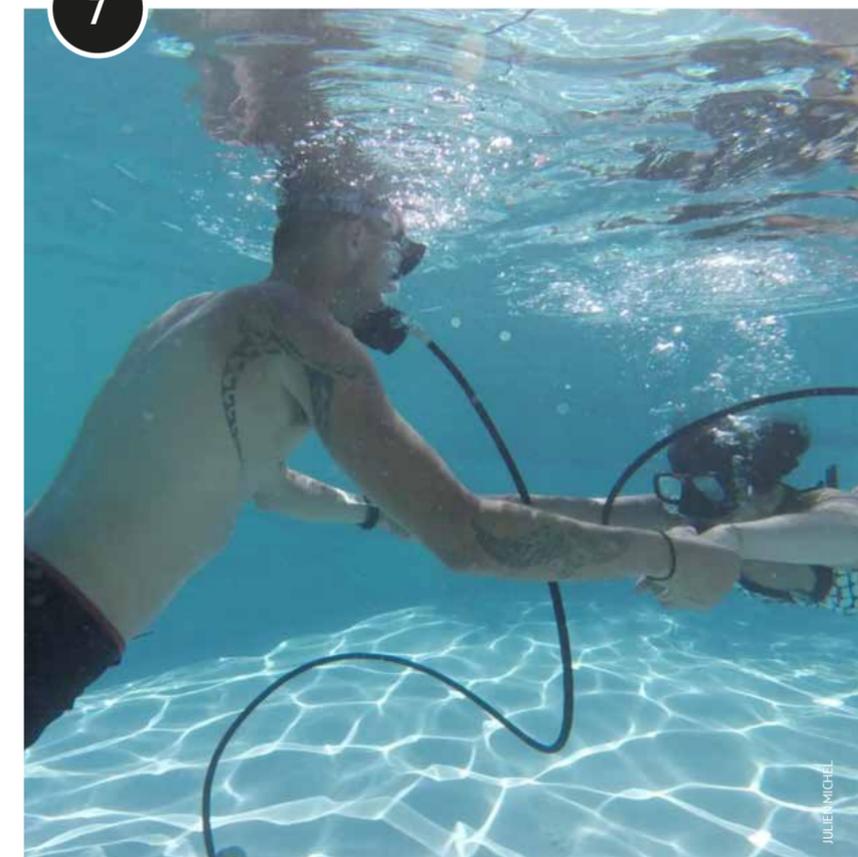
La plongée comme activité antistress et de détente. En piscine chauffée, on s'équipe d'un masque et d'un détendeur et, face à face avec un moniteur de plongée diplômé, on apprend à gérer sa respiration pour arriver à faire le vide et à positionner son corps à l'horizontale et recréer la sensation du milieu foetal.

Ou comment se sentir comme un poisson dans l'eau. Une activité à tester au Cristal Spa de l'hôtel Au Cœur du Village***** à La Clusaz ou de l'Impérial Palace**** à Annecy.

UNDERWATER RELAXATION

Experience diving as an anti-stress and relaxation activity. Slip into the heated swimming pool with a mask and a pressure regulator, and let yourself be guided by a qualified diving instructor as you learn how to control your breathing, clear your head and position your body horizontally to recreate the feeling of being in the womb. You'll be like a fish in the water in no time. This activity can be enjoyed at the Cristal Spa at the hotel Au Cœur du Village***** in La Clusaz,

and at the Impérial Palace**** in Annecy.



JULIEN MICHEL



8

LE YOGA PADDLE.

Une partie du cours de yoga se déroule sur la plage, l'autre directement sur le stand-up paddle, dans l'environnement relaxant du lac...

Ou comment combiner deux passions en un seul moment de bien-être ! L'Impérial Palace le propose avec un package incluant une Twizy.

YOGA PADDLE-BOARDING.

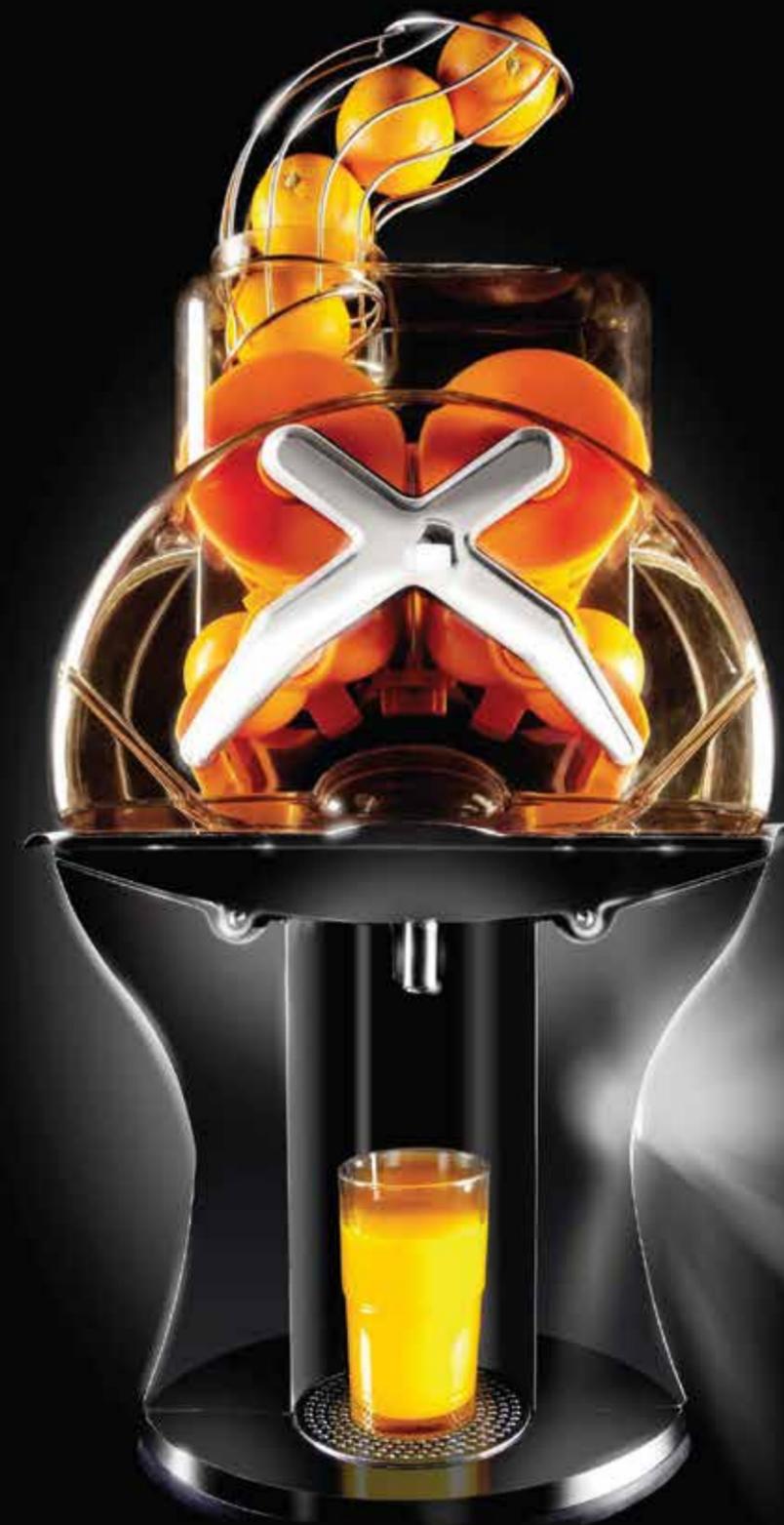
Half the yoga session takes place on the beach, and the other directly on the paddle-board in the relaxing setting of Lake Annecy... The perfect way to combine two passions in one, comprehensive, well-being experience!

The Impérial Palace offers sessions with a package including a ride in a Twizy car.

SEMPA.

...DEPUIS 25 ANS

☎ 04.76.50.00.03



PRESSE-AGRUMES
HAUT DE GAMME

TOTALE
PERFECTION

73 rue du Général Mangin
38000 Grenoble
www.sempa.fr

CRISTAL SPA

RETOUR SUR LES COULISSES DE LA CRÉATION D'UNE « IDENTITÉ OLFACTIVE »

LE GROUPE PVG A FAIT APPEL À L'ATELIER FRANÇAIS DES MATIÈRES POUR COMPOSER UNE IDENTITÉ OLFACTIVE SUR MESURE POUR CRISTAL SPA. UNE SIGNATURE SENSORIELLE QUI SE DOIT DE REFLÉTER PARFAITEMENT L'UNIVERS DE LA MARQUE.

TEXTE : SYLVIE PICCARD

Rémi Pulverail, directeur de l'Atelier Français des Matières, est encore un peu dans cette aventure Cristal Spa : « Alexandra Monéger, la parfumeuse à laquelle nous avons fait appel pour l'occasion, est venue rencontrer le Groupe PVG pour voir les lieux, pour comprendre le brief et pour créer une odeur qui corresponde au projet et aux objectifs. Elle a pris en compte la configuration des lieux et surfaces concernées. Dans ce projet, les espaces étaient assez spécifiques et associaient piscine, cabine de soins, vestiaires. Elle a vraiment essayé de comprendre l'esprit de la marque pour pouvoir proposer des directions olfactives. »

Quant aux ingrédients privilégiés pour cette création, ils ont été sélectionnés avec soin. « C'est un peu comme en cuisine, » sourit Rémi Pulverail. « Pour faire de la grande parfumerie, il faut un grand chef, mais aussi des ingrédients d'exception. Comme la production est faite en petite quantité, on a pu se permettre d'aller chercher nos ingrédients chez les petits producteurs du terroir, chose que les grandes marques ne peuvent s'autoriser car ils n'ont tout simplement pas la production suffisante. Et nous avons vraiment pris le parti de travailler avec des ingrédients naturels. »

Et quelles sont les notes que vont pouvoir respirer les clients ? « Une identité olfactive, c'est quelque chose que l'on impose au client, » analyse Rémi. « Elle doit donc être discrète et raffinée et se percevoir de façon très diffuse. On alterne espaces parfumés et non parfumés, avec des espaces de respiration pour que ce ne soit ni agressif ni dérangent. Nous n'avons pas non plus voulu tomber dans trop consensuel : nous avons choisi un vrai parti pris, très qualitatif, avec trois directions : la transparence, des notes hespéridées et épicées ou des notes aromatiques et fraîches. Maintenant, il ne nous reste plus qu'à affiner ! » conclut-il. Ouvrez vos narines... •



Les ingrédients privilégiés pour cette création ont été sélectionnés avec soin.

The unique ingredients specially chosen for this creation were subject to a meticulous selection process.

CRISTAL SPA A PEEK BEHIND THE SCENES OF CREATING AN “OLFACTIVE IDENTITY”

THE PVG GROUP HAS CALLED ON THE SERVICES OF THE ATELIER FRANÇAIS DES MATIÈRES PERFUMERY GUILD TO CREATE A BESPOKE OLFACTIVE IDENTITY FOR THE CRISTAL SPA. THE ESSENCE OF THIS SENSORY SIGNATURE IS TO OFFER A PERFECT REFLECTION OF THE BRAND'S UNIQUE WORLD.

Rémi Pulverail, director of the Atelier Français des Matières, is still a part of the Cristal Spa adventure. “Alexandra Monéger, the perfumer we approached for this project, met with the PVG group to observe the space, understand the brief, and create a scent that corresponded to the concept and its objectives. Part of her mission was to take into account the configuration of the setting and the spaces in question.” The spaces in this project were quite specific, including the swimming pool, the treatment booths and the changing rooms. “She really tried to understand the spirit of the brand in order to suggest which olfactive approaches should be adopted.”

The unique ingredients specially chosen for this creation were subject to a meticulous selection process. “It’s a lot like cooking,” says Rémi Pulverail with a smile. “You need a talented ‘chef’ to create a great perfume, but you also have to use exceptional ingredients. As there were only small quantities produced, we were

able to source our ingredients from small, local producers, which big brands can’t take advantage of because they are unable to obtain the required volume of ingredients. We also decided our creation would be made with natural ingredients, and so local producers were an obvious choice.”

The big question is therefore what fragrances the clients will be treated to. “An olfactive identity is something that we impose on our clients,” says Rémi Pulverail. “It therefore has to be discreet, sophisticated, and subtly spread throughout the spaces. We alternate between perfumed and non-perfumed areas, with breathing zones to ensure clients are neither overwhelmed nor bothered. We also wanted to create something original, and so adopted a unique, qualitative approach. The result offers a three-tier experience made up of transparency, spiced and citrus notes, and aromatic and fresh scents. Now all we have to do is refine them,” he says. Get ready for a sensory adventure... •



Cinq Mondes.

Les fondateurs
sont des voyageurs !

PASSIONNÉS DE VOYAGES, NATHALIE ET JEAN-LOUIS POIROUX ONT RAMENÉ DE LEURS EXPÉDITIONS AU BOUT DU MONDE DES RITUELS DE BEAUTÉ QU'ILS DÉCLINENT DANS LEURS PROPRES SPAS ET DANS LES ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES DE LEUR MARQUE. CINQ MONDES... LA BIEN NOMMÉE !

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN

Maison
NOVUS

8, rue Royale 74000 Annecy - +33 4 50 45 49 30 - www.novus-market.com

**Yvette
PERILLAT**

141 place de l'Eglise 74220 La Clusaz - +04 50 02 51 14
facebook: magasin.yvette.perillat



Cinq Mondes Built by adventurers!

TRAVEL-ENTHUSIASTS NATHALIE AND JEAN-LOUIS POIROUX DREW INSPIRATION FROM THEIR INTERNATIONAL ADVENTURES TO CREATE BEAUTY RITUALS FOR THEIR OWN SPAS AND PARTNER ESTABLISHMENTS. WELCOME TO THE APTLY-NAMED CINQ MONDES!

MÉDECINES TRADITIONNELLES : UN Puits DE CONNAISSANCES

Si Nathalie et Jean-Louis Poiroux aiment tant les voyages c'est avant tout parce qu'ils sont curieux. Cet éveil à ce qui les entoure les a tout d'abord poussés à s'intéresser aux médecines pratiquées traditionnellement aux quatre coins du monde. Cinq régions, notamment, les ont fascinées : la Chine, l'Inde, le Japon, le Siam (Vietnam, Laos et Cambodge) et le Maroc. Là-bas, les rituels de beauté ancestraux sont toujours d'actualité. Mais pas question de faire n'importe quoi avec ces connaissances nouvellement acquises pour les deux fondateurs : ils nouent alors des partenariats avec des scientifiques pour développer une technique brevetée d'acupuncture sans aiguille, dès lors l'aventure Cinq Mondes pouvait commencer.

UN PREMIER SPA OUVERT À PARIS EN DÉCEMBRE 2001

Le premier spa Cinq Mondes ouvre ses portes à Paris en décembre 2001. Le succès ne se fait pas attendre : en l'espace d'un an, plus de 1 000 articles de presse lui sont consacrés ! Immédiatement, les demandes de franchises affluent, notamment dans l'hôtellerie de luxe. Cinq Mondes se dote alors d'une architecture et d'une carte des soins permettant de répondre à la demande et de former ses partenaires. Aujourd'hui, ce sont plus de 1 000 spas répartis dans 36 pays qui travaillent avec la marque, dont Cristal Spa de l'Impérial Palace Annecy et celui de l'unique cinq étoiles et Relais et châteaux à La Clusaz, Au Coeur du Village bien sûr !

UN ENGAGEMENT FORT

Depuis le début de l'aventure, Nathalie et Jean-Louis le répètent : la pétrochimie ne passera pas par eux ! Les soins Cinq Mondes ne sont pas conçus à base d'huiles minérales ou de silicone, mais bien d'huiles végétales comme le camélia, l'argan ou le kémiri. Des huiles utilisées traditionnellement dans les soins de beauté et qui font une vraie différence sur la peau. Mais amour de la tradition ne veut pas dire rejet de l'innovation : Cinq Mondes n'hésite pas à utiliser des techniques de cosmétologie de pointe. Une expérience sensorielle unique ! ●

TRADITIONAL MEDICINE, A FOUNT OF KNOWLEDGE

Curiosity is one of the main things that drive Nathalie and Jean-Louis Poiroux to travel. This permanent state of awakening first led them to explore traditional forms of medicine practised all over the world. They were particularly fascinated by five regions: China, India, Japan, Siam (Vietnam, Laos and Cambodia) and Morocco, where ancestral beauty rituals are still widely used. However, the pair were careful to not misuse their newly-acquired knowledge, and worked with scientists to develop a patented, needleless acupuncture technique, marking the start of the Cinq Mondes adventure...

A FIRST SPA IN PARIS IN DECEMBER 2001

The first Cinq Mondes spa opened in Paris in December 2001, and was an instant success. In just one year, more than 1,000 press articles were written about it! Franchising requests began to flood in – especially from the luxury hotel sector. Faced with such enthusiasm, Cinq Mondes developed its own unique architecture and treatment range to satisfy demands and create partnerships. Today there are more than 1,000 spas working with the brand in 36 countries, including the Cristal Spa at the Imperial Palace Annecy, and the only Relais et Châteaux, five-star hotel in La Clusaz, Au Coeur du Village.

STRONG COMMITMENT

Nathalie and Jean-Louis have refused to use any form of petrochemical products since the very start. The Cinq Mondes treatments are designed exclusively with plant-based oils such as camellia, argan and candle nut, and never use mineral oils or silicone. These ingredients are used in traditional beauty treatments, and make all the difference when applied to the skin. However, a love of tradition does not imply a rejection of innovation, and Cinq Mondes is quick to use the latest cosmetology techniques to create a unique sensory experience! ●

CINQ MÔNDES
SPA PARIS

CHERCHEURS DE BEAUTÉ

VIVEZ UN VÉRITABLE VOYAGE
SENSORIEL AVEC UN SOIN-MASSAGE
INSPIRÉ DES RITUELS
DE BEAUTÉ DU MONDE®



AU CŒUR DU VILLAGE*****, La Clusaz
IMPERIAL PALACE*****, Annecy

WWW.CINQMONDES.COM

- LA GALERIE - Sylvie Platini

SPÉCIALISTE DE LA FIGURATION CONTEMPORAINE, LA GALERIE SYLVIE PLATINI EXPOSE À VEYRIER-DU-LAC ET À LYON, LES TALENTS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN. MAIS AUSSI À L'HÔTEL AU CŒUR DU VILLAGE*****DÉSORMAIS !

TEXTE : CLAUDE TRINIDAD • PHOTOS : GALERIE SYLVIE PLATINI

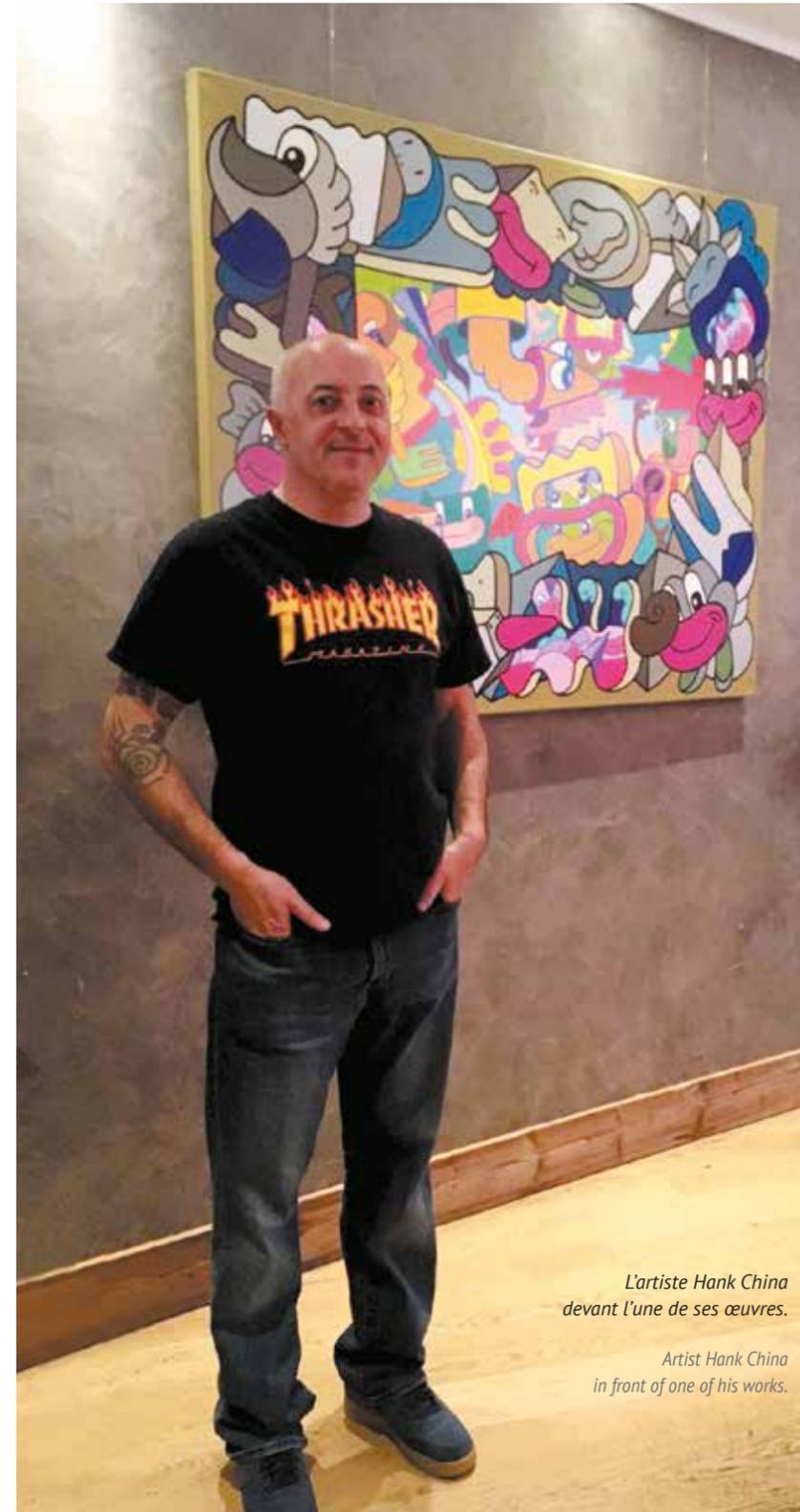


La galerie Sylvie Platini à Veyrier du Lac.
The Galerie Sylvie Platini in Veyrier-du-Lac.



Le projet trouve ses racines par la volonté conjointe de Mélodie Pollet-Villard (épouse d'Olivier) et Philippe Gourgaud de faire « évoluer » la décoration des espaces lounge et restauration au fil de l'année. L'arrivée de Céline Lecamus à la direction de l'établissement en 2016 donne un véritable élan, « j'ai toujours travaillé dans des établissements où des expositions de peinture avaient lieu » se remémore t'elle. C'est à Mélodie Pollet-Villard que revient la mission de trouver le partenaire adéquat... et elle avait déjà une petite idée en tête pour avoir fréquenté une galerie dont elle appréciait les artistes à Veyrier-du-Lac. Contact est donc prit avec Sylvie Platini et la première exposition voit le jour en mars 2017 mettant à l'honneur l'artiste Hank China dont le style se situe entre la figuration libre et la scène Street Art. Il s'amuse à dire qu'il fait du « punk art » ! Durant l'été 2017, Jean-Yves Fremaux, peintre figuratif qui utilise l'huile ou le couteau pour exprimer son monde et ce qu'il aime, a été mis à l'honneur.

C'est un accord gagnant-gagnant : les artistes et la galerie gagnent en visibilité tandis que l'hôtel peut proposer à ses clients de découvrir des artistes émergents et aux styles très différents. D'ailleurs, les clients de l'hôtel ne sont pas les seuls à profiter de ces expositions temporaires, aujourd'hui, les œuvres de la galerie attirent aussi des visiteurs et curieux venus de l'extérieur. Céline Lecamus se réjouit de cette collaboration : « Sylvie Platini est une galeriste très professionnelle, elle a une excellente vision des choses, elle sait me proposer des artistes en lien avec l'établissement » se rejouit-elle. Avec pareil écrin, nul doute que les œuvres soient aussi parfaitement mises en valeur ! Face au succès de ces rendez-vous, deux nouvelles expositions sont déjà programmées pour l'hiver ainsi qu'une pour la saison estivale. Et pour les rendre plus uniques, chaque exposition donnera lieu à un vernissage en compagnie de l'artiste. Quand l'art est au sommet, rendez-vous Au Cœur du Village ! •



L'artiste Hank China devant l'une de ses œuvres.

Artist Hank China in front of one of his works.

THE GALERIE SYLVIE PLATINI SPECIALISES IN CONTEMPORARY FIGURATION, AND EXHIBITS CURRENT AND FUTURE TALENTS IN VEYRIER-DU-LAC, LYON, AND NOW AT THE FIVE-STAR HOTEL AU CŒUR DU VILLAGE!

The project was developed by Mélodie Pollet-Villard (Olivier's wife) and Philippe Gourgaud, who wanted the decoration of their lounge and restaurant spaces to "evolve" throughout the year. The arrival of Céline Lecamus as director of the establishment in 2016 gave the project the thrust it needed. "I have always worked in establishments that hosted painting exhibitions," she says. Mélodie Pollet-Villard took on the responsibility of finding the right partner, and she already had an inkling of who to contact, having enjoyed the works displayed at a certain gallery in Veyrier-du-Lac... She approached Sylvie Platini and the first exhibition was organised for March 2017, showcasing the work of artist Hank China whose style is a blend of figuration libre and street art. A form of "punk art", as the artist likes to say! Summer 2017 shone a spotlight on Jean-Yves Fremaux, a figurative painter who uses oil paints and knife strokes to express his creative world and his passions. The partnership offered a win-win

Lors de l'expo consacrée à Frémeaux.

A scene from the Frémeaux exhibition.

—■—
 situation, with greater visibility for the artists and the gallery, and the chance for the hotel to offer its guests exhibitions of fresh new talents and a rich variety of styles.
 And as it happens, the hotel's guests aren't the only ones to attend the pop-up exhibitions, as the works provided by the gallery can also be enjoyed by visitors and curious member of the public.
 Céline Lecamus is delighted with the collaborative project. "Sylvie Platini is a highly professional gallery owner and manager. She has an incredible vision of the art scene, and is able to offer artists who resonate with our establishment," she says. And such an impressive setting guarantees the artwork is showcased to reveal its full potential!
 Buoyed by the success of these events, two new exhibitions have been organised for the winter period, and another for the summer season.
 In an effort to make every exhibition that little bit more unique, each event will also be accompanied by a private viewing attended by the featured artist.
 If you want to experience the peak of art, come to Au Cœur du Village!



GALERIE D'ART
 Sylvie Platini

DAVID JAMIN
 Exposition du 28 janvier au 11 février 2017
 7, place des Célestins - 69002 LYON - Tél. : +33 (0)4 72 15 75 52
 contact@galerie-platini.com - www.galerie-platini.com

L'autre Galerie Sylvie Platini est à Lyon, aux Célestins pour être précis. Ce qui occasionne deux fois plus d'expos du coup ! Qui s'en plaindrait...

The other Galerie Sylvie Platini is located on the same square as the Célestins Theatre in Lyon. The perfect opportunity to enjoy two art forms at once!

Une galerie c'est une porte ouverte sur la découverte, comme ici avec cette peintre exposée, Laure Mascarello.

A gallery is a golden ticket to discovering new artists, such as featured painter Laure Mascarello.



« DONNER À LA MONTAGNE TOUTE SA HAUTEUR »

Philippe Goy



BOUTIQUE DE VÊTEMENTS ET ÉQUIPEMENTS DE MONTAGNE

VERTICAL MOUNTAIN SPORTS

Une exigence de qualité, de techniques et de conseils dédiés à une pratique : la montagne !

Ski alpin, ski de randonnée, alpinisme, escalade, via ferrata, randonnée estivale, trekking, expédition : quelle que soit l'activité, pourvu qu'elle soit en montagne, trouvera un écho favorable dans cette boutique pas comme les autres.

Située au cœur de La Clusaz, à proximité des pistes, à la croisée des espaces de randonnées et de grimpes, Vertical Mountain Sports est avant tout au service des pratiquants. L'équipe de passionnés, sous la houlette de Philippe Goy, est proche de toutes ces pratiques. Forcément, l'engagement est au rendez-vous. Le service est à la fois pointu et qualifié, la proposition parfaitement adaptée.

Le magasin en impose lui aussi grâce à un espace lumineux, bien organisé et très segmenté. Un espace surtout très authentique. On est déjà en montagne ou on a envie d'y aller très vite. Une ambiance « vraie » soulignée par la présence d'une sélection qualitative de produits de grandes marques. Une sélection de produits fidèles au besoin et à l'exigence des pratiques de la montagne.

VERTICAL MOUNTAIN SPORTS

Quality, techniques and advice dedicated to one passion: the mountain!

Alpine skiing, ski touring, mountaineering, climbing, via ferrata, summer hiking, trekking, expeditions: whatever the activity, if it involves the mountains, it has its own special place in this store like no other.

Located in the heart of La Clusaz, close to the slopes, at the crossroads of the hiking and climbing areas, Vertical Mountain Sports is dedicated above all to sports lovers. The enthusiastic team, under the leadership of Philippe Goy, are all experts in these different fields. Naturally, their commitment is assured. The service is both insightful and qualified, and the range on offer is perfectly adapted to your needs.

The impressive store is bright, well organized and clearly divided by sport. Above all, it is authentic, giving the impression that you are already in the mountains or on your way there soon... This atmosphere is enhanced by the selection of quality products from major brands, a selection ready to meet your needs and the demands of your favourite



533 Route du Col des Aravis - 74 220 La Clusaz - Tél : + 33 (0)4 50 77 61 75 - <http://verticalmountainsports.com>



PIERRE-EMMANUEL Taittinger

SE CONFIE À PHILIPPE GOURGAUD,
DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE PVG.

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER DIRIGE LA GRANDE MAISON DE CHAMPAGNE ÉPONYME AVEC SA FILLE VITALIE ET SON FILS CLOVIS. RENCONTRE AVEC UN GRAND MONSIEUR DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE QUI A DÉFENDU BEC ET ONGLES L'ENTREPRISE FAMILIALE ET SON HISTOIRE.



Comment définiriez-vous le style Taittinger ?

Il est étroitement lié au Chardonnay pour lequel nous avons beaucoup de tendresse. Élégance finesse un brin de féminité c'est ça le style Taittinger.

Quelles sont les valeurs ?

Nos valeurs trouvent naturellement et historiquement leurs racines dans le Chardonnay et l'Abbaye de Saint-Nicaise où sont encore les caves de la Maison Taittinger. C'est Thibaud IV, membre de la famille des Comtes de Champagne, qui revient des Croisades avec l'ancêtre du plan de Chardonnay. Nous sommes attachés à l'Histoire, à La Famille et au Respect de l'Homme et de la Nature.

Quelle est la production annuelle ?

Notre capacité de production se situe entre 5 et 6 millions de bouteilles par an en fonction des récoltes et ce ne sera jamais plus car nous souhaitons conserver la constance. Un Client qui aime Taittinger trouvera la même qualité que ce soit à l'Impérial Palace ou à Hong Kong. Si je considère qu'un ami du champagne Taittinger boit 6 bouteilles par an, mon rôle est de trouver dans un monde de 7 milliards d'habitants, 1 million d'amis. (sourire) Et nous sommes très fiers d'être la première famille éponyme en termes de vente.

Quels sont les plus gros marchés ?

La France demeure le 1er marché pour tous les champenois. Ensuite viennent la Grande-Bretagne, les Etats-Unis, le Japon et les grands pays d'Europe mais le reste du monde se développe également. J'ai un principe, je veux que nous soyons partout chez les gens qui savent ce que c'est la qualité.

Quelle étape préférez dans la fabrication du Champagne ?

Tout m'intéresse ! De la culture du vin à la vente qui me fascine. Quand j'ai démarré en Haute-Savoie ... J'étais un gamin qui ne savait rien faire, il y avait un excellent jeune vendeur qui proposait un très mauvais champagne et je me suis rendu compte qu'un très bon vendeur pouvait vendre du mauvais champagne mais qu'un mauvais vendeur ne pouvait pas vendre un excellent champagne...

À quel moment savez-vous que ça va être une bonne année ?

On le sait un peu aux vendanges. Pour faire une très grande année il faut vendanger des raisins très sains et très mûrs, c'est à dire qu'on les a cueillis à la dernière seconde.

Et que dit 2017 ?

2017 a été jusqu'au 30 juillet phénoménale et puis en août, beaucoup de chaleur et d'humidité ont favorisé le développement de botrytis (pourriture). Nous avons dû trier mais ce que nous avons récolté était de très bonne qualité. Nous aurons un très bon brut sans année (BSA), mais est ce que l'on fera un millésimé et un Comte de Champagne, ça je ne peux pas encore le dire. (NDLR : novembre 2017). Les analyses de décembre nous permettront de le savoir.

Quelle est la meilleure bouteille que vous ayez bue ?

Question difficile, j'ai bu beaucoup de très bonnes bouteilles, mais les meilleures sont toujours liées à un contexte. A chaque fois que je suis avec des personnes que j'aime, les bouteilles me paraissent très bonnes. Mais si je dois m'en retenir qu'une c'est celle que j'ai partagé chez Pierre Gagnaire à Paris lors du rachat du Champagne Taittinger alors que le Groupe Taittinger (Le Crillon, Le Martinez, Cristallerie Baccarat...) avait été

vendu l'année précédente à l'américain Starwood. Je l'ai acheté aux enchères, on y croyait pas, nous avons lutté contre 40 candidats de taille mondiale pour racheter notre maison dans laquelle je travaillais depuis 30 ans. Il est vrai que ce verre de Comte de Champagne avait une saveur toute particulière.

Vous êtes très impliqué dans la vie locale n'est-ce pas ?

Oui, c'est pour moi primordial. On ne peut bien s'occuper de son métier que si l'on s'intéresse à l'étage supérieur. Je fais du Champagne mais aussi je dois m'intéresser à la région. Celui qui se restreint uniquement à faire son métier manque quelque chose qui sera utile à l'épanouissement de ses produits et de lui-même. Je pense que c'est important d'accorder 10 à 15 % de son temps à autre chose. Nous avons tous une deuxième qualité, nous devons cultiver une deuxième façon de servir en quelque sorte.

Le prix international culinaire Taittinger ?

Il a été créé par mon oncle Claude, on le maintient envers et contre tout même si cela est très onéreux pour nous, parce que c'est un prix remarquable de connaisseurs. Tous les Chefs du Monde disent de Taittinger que c'est impeccable. C'est un prix très difficile mais très probe, Taittinger n'intervient pas dans le jugement. C'est l'équivalent d'un Meilleur Ouvrier de France. Il n'est pas connu du grand public mais il est connu des spécialistes.

Avez-vous jamais imaginé faire autre chose que vos ascendants ?

Oui mais j'ai toujours fait les choses par devoir. Je suis un homme fantaisiste par ma mère artiste mais de devoir par mon père. J'ai le sens du devoir et Taittinger était pour moi un devoir. On ne peut pas laisser partir un nom comme ça.

Vous souvenez vous du jour ou vous avez goûté du Champagne pour la première fois ?

Goûter je ne sais plus mais quand je l'ai apprécié très précisément ! Lorsque je retournais au pensionnat le dimanche avec mes copains dont Thierry membre de la famille Perrier-Jouët. C'était mes premières émotions de bulles car à la maison, nous en buvions peu, mon père était surtout impliqué en politique.

Que faites-vous pendant votre temps libre ?

Je rêve, je suis un grand rêveur j'aime beaucoup rêver. J'aime aussi lire et regarder les jolies femmes, ça c'est un vrai bonheur. Et si je fais un peu de dépression je regarde la télé (rires)

Quel effet ça vous fait de vieillir ?

Je crois que la mort est une très belle chose et qu'il faut bien la préparer. Je n'aurais pas pensé à ça il y a deux ou trois ans mais je

trouve que la nature est bien faite. J'ai toujours pensé à la mort, tous les jours. Il paraît que tous les gens qui pensent à la mort souvent sont les plus joyeux.

Quelle question aimeriez-vous que je vous pose ?

Quelle est mon actrice favorite : Cécile de France.

LES DATES CLEFS

KEY DATES

1932

Pierre Taittinger acquiert la maison de Champagne « Forest & Fourneaux ».
Pierre-Emmanuel's grandfather Pierre Taittinger acquires the Forest & Fourneaux champagne house.

De 1945 à 2005

Ces fils reprennent l'affaire et la gère jusqu'en 2005.
His sons run the business until 2005.

2005

Tous les membres de la famille actionnaires du groupe cèdent leur part au fond de pension américain Starwood.
All shareholding family members sell their stake to the American investment firm Starwood Capital Group.

2006

Pierre-Emmanuel Taittinger rachète l'affaire avec l'aide de la Caisse Régionale du Nord-est du Crédit Agricole.
Pierre-Emmanuel Taittinger buys back the business with the help of a regional subsidiary of the bank Crédit Agricole.

Aujourd'hui

A 64 ans, Pierre Emmanuel est encore très actif dans la société en compagnie de son fils Clovis et de sa fille Vitalie.
At the age of 64, Pierre-Emmanuel still plays an active role in the company, alongside his son Clovis and his daughter Vitalie.

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER

THE CEO OF THE EPONYMOUS CHAMPAGNE HOUSE SAT DOWN TO SPEAK WITH PHILIPPE GOURGAUD, MANAGING DIRECTOR OF THE PVG GROUP.

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER RUNS THE RENOWNED CHAMPAGNE HOUSE THAT BEARS HIS NAME WITH HIS DAUGHTER VITALIE AND HIS SON CLOVIS. INTRODUCING A LEADING NAME IN FRENCH ART DE VIVRE, WHO FOUGHT TOOTH AND CLAW TO DEFEND HIS FAMILY BUSINESS AND ITS HERITAGE.

How would you define the Taittinger style?

It is closely linked to Chardonnay, a grape variety and wine that we all love. The Taittinger style is elegance, sophistication and a pinch of femininity.

What are the house's values?

Our values are naturally and historically rooted in Chardonnay and the Saint-Nicaise Abbey, which is still home to the Maison Taittinger cellars. It was in fact Theobald I of Navarre, Count of Champagne, who came back from the crusades with the first Chardonnay grapes. We have a deep attachment to history and family, and a longstanding respect for humanity and nature.

How much champagne do you produce every year?

Our annual production capacity is somewhere between 5 million and 6 million bottles, depending on the yearly harvest. We will never increase this capacity as we want to preserve a consistent quality. A client who enjoys Taittinger will find the same quality of champagne whether they are at the Imperial Palace in Anancy, or in Hong Kong. If I consider the fact that a friend of Taittinger champagne drinks six bottles per year, my role is to find one million friends among the world's seven billion inhabitants (smiles). We are also very proud to be the family-run champagne house that registers the highest sales.

Where are your leading markets?

France is still the leading market for all houses in Champagne, followed by the UK, the United States, Japan and the major European countries. But the rest of the world is also catching up. I run our company according to a main principle: I want us to be present wherever people know what quality really is.

What is your favourite stage in the champagne-making process?

All of them! From growing the grapes to selling the champagne – and I am particularly fascinated by the latter. When I started out in the Haute-Savoie region, I was just a kid and didn't know what I was doing. There was an excellent young salesman who was selling a very poor-quality champagne.

I realised that a great salesperson could sell bad champagne, but a bad salesperson couldn't even sell good champagne...

When do you know if it will be a good year or not?

You start getting an idea during the harvest. A very good year implies picking healthy, extra-ripe grapes, meaning they have been left on the vine right up to the last second.

And how is 2017 looking?

Up until 30 July, 2017 was phenomenal. Then in August there was a lot of heat and humidity that created the ideal environment for botrytis (rot). We had to sort the good grapes from the bad, but what we harvested was of the highest quality. This year we will have an excellent non-vintage brut, but I can't yet say [as of November 2017] whether we will produce a Comte de Champagne this year or not. We will know after the analyses in December.

What is the best bottle of champagne you have ever tasted?

That's a difficult question. I have tasted many exceptional bottles, but the best ones are always linked to a context. Every time I drink champagne with people I love, it always seems excellent. However, if I had to choose one, it would be the bottle I shared with Pierre Gagnaire in Paris when I acquired Champagne Taittinger just a year after the Taittinger Group (Le Crillon, Le Martinez, Cristallerie Baccarat, etc.) had been sold to the American investment firm Starwood Capital. I bought it at auction, and we didn't think we could do it. We all battled it out against 40 internationally influential buyers to acquire our champagne house and the company I had worked in for 30 years. I have to say that the glass of Comte de Champagne had a quite particular taste to it that evening. What's more, it's a vin de garde that can be aged for a long time to develop its aromas...

Are you involved in local life?

I certainly am. It's something I see as essential. You cannot succeed in your profession if you do not take care of things on a larger scale. I make

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le champagne est un vin effervescent français produit dans la région Champagne. Sa dénomination est protégée par une appellation d'origine contrôlée (AOC) très rigoureuse. La localisation, les 3 cépages (le pinot gris, le meunier et le chardonnay), la taille de la vigne, le rendement, le degré d'alcool, les étapes de fabrication et la durée de fermentation sont des critères régis par l'AOC.

DID YOU KNOW?

Champagne is a French sparkling wine produced in the Champagne region. The use of its name is dictated by a very rigorous protected designation of origin label (AOC). The geographical location, the three grape varieties (Pinot Gris, Meunier and Chardonnay), the size of the vine, the yield, the alcohol content and the fermentation time are all criteria set by the AOC label.

champagne, but I also focus on what's happening throughout the region. If you restrict yourself to your profession, you will miss out on things that can help in finding fulfilment, both for you and your products. I think it is important to spend between 10% and 15% of your time on other things. We all have other qualities and talents, and should find a second way of contributing and making ourselves useful.

Can you talk about the Taittinger International Culinary Prize?

It was created by my uncle Claude, and we have continued it despite everything. It is enormously costly for us, but it is a truly remarkable prize for connoisseurs. All of the world's chefs say that Taittinger is perfect. The prize is extremely difficult to win, but also very honest. Taittinger does not take part in the evaluation process. It's a bit like the "Meilleur Ouvrier de France" title. It's not very well known, except among the specialists.

Did you ever consider moving away from the family business?

Yes, but I have always done things out of a sense of duty. I inherited a taste for the fantastical from my mother, an artist, but my father passed down his dutiful nature. Taittinger was my duty more than my passion. You can't just let a name like that be forgotten.

Do you remember tasting champagne for the very first time?

I can't remember the first time I tasted it, but I can clearly remember the first time I enjoyed it! It was when I was back at boarding school on a Sunday with my friends, including Thierry, from the Perrier-Jouët family. It was the first time a champagne had stirred up emotion in me. We drank very little of it at home, and my father was more interested in politics than champagne.

What do you do in your spare time?

I daydream. I'm a great dreamer; it's something I adore doing. I also enjoy reading, and looking at beautiful women. That's a real pleasure. And if I feel depressed, I watch television (laughs).

How do you feel about growing older?

I believe that death is something quite beautiful, and you need to prepare for it. I wouldn't have thought that a few years ago, but I now find that nature is very well-made. I have always thought about death, on a daily basis. And I have heard that those who often think of death are generally happier.

What question would you like to be asked?

Who my favourite actress is. To which I would reply: Cécile de France!



LE CONTE DE CHAMPAGNE

Perico Légasse le grand journaliste et critique gastronomique a dit un jour que le Comte de Champagne était le Montrachet de la Champagne. Cette cuvée spéciale de La Maison Taittinger est faite uniquement avec les grands crus 100% de Chardonnay des 5 villages emblématiques de la Côte des Blancs

THE FINEST IN ALL CHAMPAGNE

Perico Légasse, the great journalist and gourmet food critic, once stated that the Comte de Champagne was the regional equivalent of the renowned Montrachet AOC wine from Burgundy. This special champagne by the Maison Taittinger is made exclusively using the most prestigious, Chardonnay vintages from the five iconic villages in the Côte des Blancs area.



L'AMOUR DES BONS PRODUITS

A LOVE OF EXCEPTIONAL PRODUCE

CERTAINS FOURNISSEURS DES HÔTELS ET RESTAURANTS PVG ONT FAIT DE LEURS PRODUITS DES RÉFÉRENCES POUR LES CONNAISSEURS... PRÉSENTATION !

SOME OF THE SUPPLIERS FOR THE PVG HOTELS AND RESTAURANTS HAVE WON OVER THE WORLD'S CONNOISSEURS WITH THEIR PRODUCTS... HERE ARE SOME OF THE BEST!

RECUEILLIS PAR MIREILLE THOMAS

1

Le reblochon de la Ferme Clavel

Installée dans le petit village de La Clusaz, la ferme Clavel est dirigée de main de maîtres par trois frères : Richard, Maurice et Frédéric Clavel. Avec leur troupeau de 40 vaches de race Abondance, ils produisent de l'Abondance (forcément) et de la Tomme fermière, mais aussi (surtout ?)... du Reblochon, fromage typique de Haute-Savoie, qui se déguste avec du pain ou fondu. Un délice qui a reçu plusieurs fois la Médaille d'Or du Salon de l'Agriculture !

Reblochon cheese from the Clavel farm

Located in the little village of La Clusaz, the Clavel farm is masterfully managed by three brothers, Richard, Maurice and Frédéric Clavel. With their herd of 40 Abondance cows, they produce Abondance cheese (of course) and farmhouse Tomme cheese, as well as (and perhaps above all) Reblochon – a typical cheese from Haute-Savoie traditionally enjoyed with bread or as a fondue. This delicacy has won the gold medal several times over at the Paris Agricultural Fair!



2

Le miel de Loïc Laib

Le miel adopte le goût caractéristique de la région dans laquelle il est produit en raison des différentes espèces végétales qui y poussent. Au sein du Groupe PVG, c'est le miel de Loïc Laib qui est préféré. Cet apiculteur installé au Petit-Bornand-les-Glières, en Haute-Savoie, produit du miel de châtaignier et du miel de montagne.

Honey by Loïc Laib

Honey takes on the characteristic flavours of the region in which it is produced, thanks to the different plant species that grow in the area. The PVG group's go-to honey is produced by a certain Loïc Laib. The beekeeper in the village of Le Petit-Bornand-les-Glières in Haute-Savoie produces sweet chestnut and alpine honeys.



3

Les escargots et le vin de Philippe Héritier

Vigneron et éleveur d'escargots, en voilà une profession originale ! Et il faut bien reconnaître que Philippe Héritier a été bien inspiré de ne jamais choisir entre ses deux passions. Pour lui, le mot d'ordre est « qualité » : installé en bordure du sentier ornithologique de Poisy, il propose des vins vinifiés au naturel et prépare ses escargots avec des ingrédients frais soigneusement sélectionnés. Un véritable puriste !

Snails and wine by Philippe Héritier

This snail farmer and wine grower certainly has an original dual profession! And it has to be said that Philippe Héritier was right to not choose between his two passions. Quality is the watchword for this local artisan, whose production site is located on the edge of the Poisy birdwatching circuit. He offers natural wines and prepares his snails with fresh, meticulously-selected ingredients. A real purist!



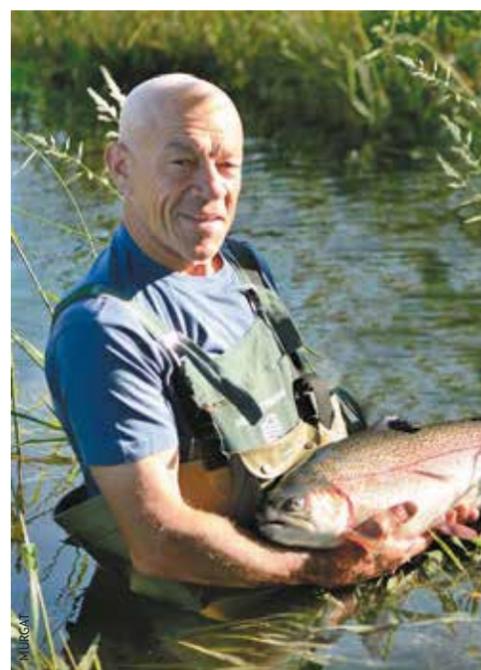
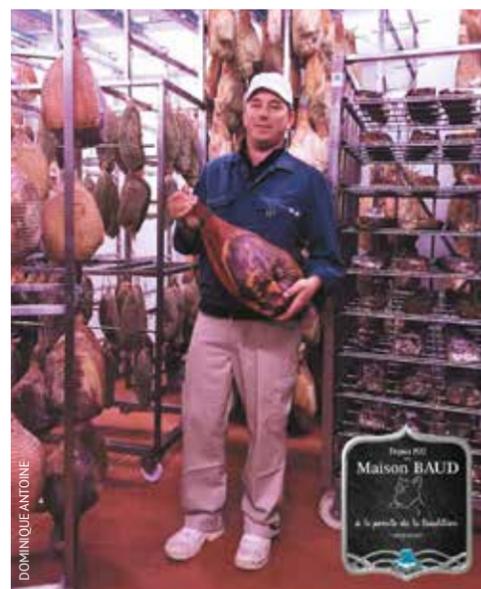
4

La charcuterie de Maxence Baud

Les charcuteries et salaisons de la Maison Baud sont incontournables en Haute-Savoie... Fabriquées à partir de viandes de haute qualité, elles sont le produit d'un savoir-faire traditionnel qui remonte à plus de 80 ans déjà. Jambon fumé, lard paysan, mais aussi Coppa, Pancetta ou Lonzo : on trouve les charcuteries de la Maison Baud sur les meilleures tables de la région dont les établissements du Groupe PVG bien sûr !

Charcuterie by Maxence Baud

The charcuteries and salted meats from Maison Baud are renowned across Haute-Savoie. Made using the finest meats, these products are the result of traditional know-how dating back 80 years. Smoked ham, farmhouse bacon, Coppa, Pancetta, Lonzo, and a whole host of other charcuteries from Maison Baud are available in the region's best restaurants, including the PVG group's establishments, of course!



5

Les poissons de Charles Murgat

Certes, quand on pense montagne, cela évoque plus facilement les charcuteries citées ci-dessus que le poisson frais. Et pourtant ! Dans la pisciculture de Charles Murgat, installée à Beaufort, on élève des truites Fario, des truites arc-en-ciel, des ombles chevaliers et des saumons de fontaine. Le secret ? Le soin tout particulier apporté au confort de ces salmonidés : eau de source fraîche en abondance, nourriture saine, instruments de pêche étudiés pour traumatiser le moins possible l'animal... Une démarche humaine et respectueuse.

Fish by Charles Murgat

Charcuterie, and not fresh fish, is generally what comes to mind when you think of the mountains. But you'd be surprised! Charles Murgat's fish farm in Beaufort raises Arctic char, and brown, rainbow and brook trout. The secret to this incredible endeavour is the particular care taken to create a welcoming environment for the fish, with an abundance of fresh spring water, GMO-free feed, and fishing instruments developed to cause the least possible distress to the animal. A humane, respectful approach to fish farming.

À l'Impérial Palace, un menu printanier a même été élaboré 100 % à partir de produits locaux : comme quoi, les spécialités haut-savoyardes sont bien loin de se limiter à la tartiflette !

At the Imperial Palace, a springtime menu has even been developed exclusively using local produce. As you can see, specialties from Haute-Savoie go far beyond the humble tartiflette!

Chevrotin et campagne

Spécialités de la Clusaz créées en 1964

Figaro

Praliné à l'ancienne, noisette et amande.
2^{ème} prix, salon du chocolat, Paris 2004

Truffes

Ganache noir 70%.
1^{er} prix, salon du chocolat, Paris 2001

Spirée

Ganache parfumée à la reine des prés,
Pâte d'amande réglisse.
1^{er} prix, salon du chocolat, Paris 2006

Quito

Ganache noir 3 Grands Crus :
Madagascar / Equateur / Venezuela.
1^{er} prix, salon du chocolat, Paris 2004

Tonka

Ganache chocolat noir au fèves de tonka.
1^{er} prix, salon du chocolat, Paris 2003

Chocolat noir 69%

Longueur et élégance.
1^{er} prix, salon du chocolat, Paris 2015

476 Route du Col des Aravis.
74220 La Clusaz.
Tél. 04 50 02 41 26
www.chocolats-morand.com



Morand

Jean-Dominique Gellé Maitre Chocolatier - La Clusaz



QUOI DE NEUF AU CASINO DE L'IMPÉRIAL PALACE ?

LE CASINO DE L'IMPÉRIAL PALACE N'ARRÊTE PAS DE SE RÉINVENTER ! APRÈS DES TRAVAUX D'ENVERGURE L'ANNÉE DERNIÈRE, ÉRIC PERRIN, DIRECTEUR DU CASINO, NOUS PRÉSENTE LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS.

TEXTE : GILLES PASSAT



PVG Magazine : Quelles sont les dernières nouveautés à découvrir au Casino de l'Impérial ?

Éric Perrin : Les travaux sont terminés depuis mai 2016 et nous travaillons maintenant sur deux aspects : la qualité de service aux clients et la bonification de notre offre de jeux. Nous avons introduit des machines à sous plus ludiques, plus attractives et plus actuelles. Nous avons également travaillé sur l'offre de jeux de table, pour proposer prochainement à nos clients des jeux en passe d'être oubliés, comme le punto banco, un dérivé du baccara très prisé de la clientèle italienne et asiatique qui a quasiment disparu des casinos français. Nous proposerons aussi une version simplifiée du craps, un jeu de dés qui était très populaire au début du siècle mais terriblement compliqué. Le rambo est beaucoup plus simple, les règles s'apprennent en dix minutes (on parie sur la combinaison de deux dés), et c'est un jeu qui met beaucoup d'ambiance ! Nous organisons également des tournois de machines à sous, la participation est gratuite et les joueurs ont accès à un groupe de six machines avec un compte à rebours. Les parties durent deux minutes et la personne qui obtient le plus grand nombre de crédits a gagné.

PVG Magazine : Pourquoi avoir décidé de reprendre les tournois de poker au Casino de l'Impérial ?

Éric Perrin : Notre volonté, est de réinstaurer des événements d'envergure internationale et de monter en gamme en attirant des joueurs de haut niveau. Nous avons beaucoup d'atouts, le site est superbe, la ville est très agréable et facile d'accès. Organiser de grands tournois nous apporterait une visibilité Européenne. Les périodes de tournoi dureraient entre cinq et dix jours, avec des mises de départ accessibles pour permettre au plus grand nombre de jouer et des tables avec des mises adaptées aux grands joueurs. Le but, c'est avant tout que les joueurs en gardent un excellent souvenir !

PVG Magazine : Le Casino de l'Impérial s'est doté d'une nouvelle terrasse fumeurs. Qu'est-ce qui fait sa particularité ?

Éric Perrin : Il s'agit d'une terrasse couverte, mais toute sa façade principale est ouverte. Elle est équipée de roulettes électroniques et de machines, les gens qui y jouent profitent d'une vue absolument extraordinaire sur le lac, les jardins et les montagnes ! La mise en œuvre est si réussie que même les non-fumeurs l'ont adoptée ... Comme la façade est ouverte, en hiver, l'air est plutôt frais, mais nous avons mis en place une technologie de plafond radiant avec de l'eau circulant à 70 °C. Cela ne chauffe pas l'air, mais on ressent la chaleur lorsque l'on se tient en-dessous. Nous en sommes très fiers !

Et si le vrai luxe, c'était de vivre en



PACS creative

DESIGNER
CREATEUR
DE VOTRE
HABITAT



by Maisons Optimales



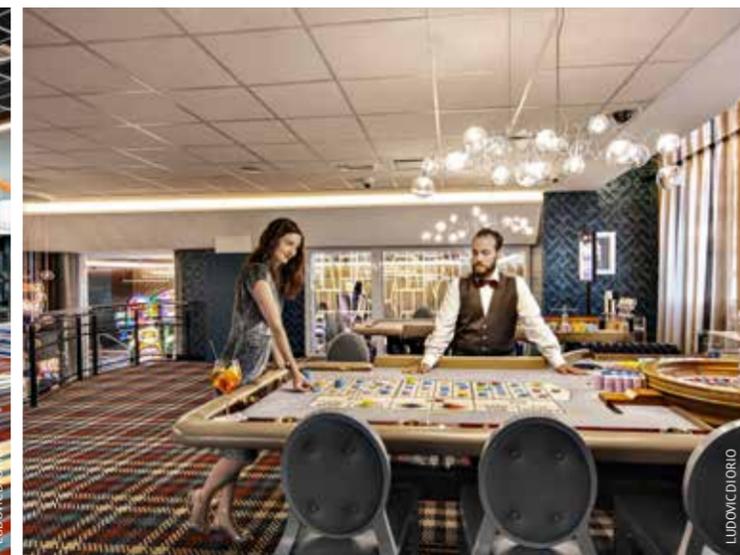
Le top des Maisons haut de gamme. Du sur mesure à la démesure !



MAISONS OPTIMALES



Tél. 04 79 33 17 02 maisons-optimales.com



WHAT'S NEW IN THE CASINO AT THE IMPERIAL PALACE?

THE CASINO AT THE IMPERIAL PALACE IS CONTINUING TO REINVENT ITSELF! FOLLOWING ON FROM MAJOR RENOVATION WORK LAST YEAR, CASINO DIRECTOR ÉRIC PERRIN TOLD US ALL ABOUT THE LATEST FEATURES.

PVG Magazine: What are the new features waiting to be discovered at the Casino?

Éric Perrin: The renovation work finished in May 2016, and we are now focused on two aspects of the hotel – the quality of customer services and the improvement of our gaming offer. We have installed a fleet of slot machines that are more modern, attractive and fun. We have also developed our gaming tables to reintroduce games that would otherwise be forgotten, such as punto banco – a variant of baccarat which is very popular with our Italian and Asian guests, and which has all but disappeared from French casinos. There is now a new, simplified version of craps, which was highly sought-after at the start of the 21st century but which is terribly complicated. The new version – rampo – is much easier, players can learn the rules in ten minutes (betting on combinations of two dice), and it creates a great atmosphere.

We are also organising slot machine tournaments that are free to enter. Players have access to a group of six machines and they have to play against the clock. Each round lasts two minutes, and the person who gets the highest number of credits wins. The overall champion walks away with €150!

PVG Magazine: Why did you decide to relaunch the poker tournaments at the Casino?

Éric Perrin: We wanted to reintroduce internationally renowned events and move our gaming offering upmarket by attracting high-level players. There are so many advantages at the Imperial – the setting is superb, and Annecy is a great town and easy to get to. These tournaments will give us more visibility on the European stage. The events will last between five and eight days, with accessible buy-ins to

enable as many people to play as possible. There will also be tables with buy-ins adapted to the best players. The main objective is for everyone to have a good time!

PVG Magazine: The Casino at the Imperial has also invested in a new smokers' terrace. What makes it so different?

Éric Perrin: The new terrace is covered, but the main wall is open. It also features electronic roulette tables and slot machines, and players can enjoy the extraordinary views over the lake, the gardens and the mountains! It has been such a success that even the non-smokers love it! The open wall means cold air can get in during the winter, but we have installed a radiant ceiling heater filled with 70°C flowing water. It doesn't heat the air itself, but it's really warm when you're underneath. We're really proud of it! •

AGENDA 2018

LES PLUS BEAUX ÉVÈNEMENTS D'ANNECY ET LA CLUSAZ

BOUGEZ, RIEZ, VIBREZ, RÊVEZ... TOUTES LES ÉMOTIONS SE VIVENT, EN VERSION PVG, ENTRE ANNECY ET LA CLUSAZ

THE BEST EVENTS FROM ANNECY TO LA CLUSAZ
DANCE, LAUGH, MARVEL AND DREAM... EXPERIENCE THE EMOTIONS OF THE PVG GROUP FROM ANNECY TO LA CLUSAZ

JANVIER JANUARY

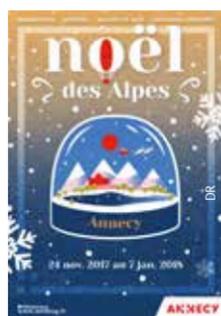
• ANNECY

Noël des Alpes : Des illuminations au marché de Noël, Annecy revêt un costume féérique !

Du 24 décembre au 7 janvier

Christmas in the Alps: Annecy becomes a magic winter wonderland with lights and a Christmas market!

From 24 December to 7 January



Revue Impériale / Revue Impériale

Le 20 janvier / Saturday 20 January at 7pm



LA REVUE IMPÉRIALE

un dîner-spectacle mêlant cabaret et tours de magie, pour un voyage dans le temps et l'espace vers le Paris de Toulouse-Lautrec ou la mystérieuse Venise, en passant par les années disco !

THE REVUE IMPÉRIALE

Dinner and a show! A blend of cabaret and magic tricks in a journey back through space and time to Paris in the days of Toulouse-Lautrec, the mysterious city of Venice, and the height of the disco era!

• LA CLUSAZ

Pestacles du père Noël : 19^{ème} édition du festival 100% gratuit avec nombreux spectacles et animations au cœur de la station!

Du 24 décembre au 3 janvier

Father Christmas Show: The 19th edition of this free festival, offering a range of shows and activities in the centre of the resort!

From 24 December to 3 January

FEVRIER FEBRUARY

• ANNECY

Revue impériale / Revue Impériale

Samedi 17 février à 19h / Saturday 17 February at 7 pm

Carnaval vénitien : le temps d'un week-end, la cité lacustre revêt ses habits de gala et nous transporte dans la Venise médiévale, avec ses costumes somptueux et ses masques mystérieux...

Du vendredi 23 au dimanche 25 février

Venetian Carnival: For a whole weekend, the lakeside town gets on its glad rags and takes you back to medieval Venice along with its sumptuous costumes and mysterious masks...

From Friday 23 to Sunday 25 February

• LA CLUSAZ

Full Moon Party : skier au clair de lune est une expérience inoubliable ! Durant la Full Moon Party, plusieurs pistes du domaine de La Clusaz sont ouvertes jusqu'à 1h du matin, pour des sensations de glisse uniques dans une ambiance festive.

Samedi 3 février

Full Moon Party: Skiing by the light of the moon is an unforgettable experience! Throughout the Full Moon Party, several pistes in the La Clusaz ski area are open until 1am. Ideal for enjoying a unique skiing experience in a festive atmosphere.

Saturday 3 February



Prolongez le rêve avec ADA Cosmetics.

Les grandes marques de cosmétiques hôtelières chez vous

ADA France SARL
Tel +33 (0) 3 88 60 18 12

www.ada-shop.com

ADA
INTERNATIONAL

Chez Balthazar



PRÊT-À-PORTER VILA CLOTHES
ACCESSOIRES • NAIL BAR

398, route du Col des Aravis
74 220 LA CLUSAZ
au 04.50.69.90.33

PRIVATISATION POSSIBLE
DE LA BOUTIQUE
POUR VOS ÉVÈNEMENTS



AGENDA/

Les Sommets du Digital : un événement professionnel pour écouter, apprendre, échanger et profiter de moments privilégiés et exceptionnels avec les plus grands spécialistes du marketing, du digital, du e-commerce et de l'innovation.

Au programme : masterclasses, workshops, conférences, ateliers de réflexion et soirées exceptionnelles.

Les 5, 6 et 7 février

Les Sommets du Digital: A professional event for those looking to listen, learn, dialogue, and enjoy unique, exceptional interactions with the leading specialists in the marketing, digital, e-commerce and innovation sectors. The line-up includes masterclasses, workshops, conferences, focus groups and evening events.

5, 6 and 7 February

Tournoi des 6 Stations : Un tournoi de rugby sur neige unique en Europe !

Le 15 février

The 6 Resort Rugby Cup: A rugby tournament on ice. One of a kind in Europe!

15 February

Carnaval / Carnaval

Le 20 février / 20 February

MARS MARCH

• **LA CLUSAZ**

Full Moon Party :

c'est reparti pour une nouvelle nuit de glisse au clair de lune !

Samedi 3 mars

Full Moon Party :

Get ready for another night of skiing by the light of the moon!

Saturday 3 March

Radio Meuh Circus Festival :

le festival de musique décalé de la webradio de La Clusaz reprend ses quartiers sous le chapiteau, sur les pistes et dans les bars de la station. DJs, concerts, animations : pendant quelques jours, Radio Meuh fait vibrer La Clusaz !

Du 29 mars au 2 avril

The Radio Meuh Circus

Festival: The off-the-wall music festival by the La Clusaz online radio is back under the big top, on the pistes, and in the resort's bars. Expect DJ sets, live music and a range of events and activities for several days as Radio Meuh brings La Clusaz to life!

From 29 March to 2 April



DR

• **ANNECY**

Revue Impériale / Revue Impériale

Samedi 17 mars à 19 h / Saturday 17 March at 7pm

Le Bal Charlot : la rencontre des années folles et des temps modernes ! Une soirée burlesque grand format où une troupe d'artistes de music-hall se chargera de plonger les hôtes dans une ambiance d'un autre temps. Interdit aux moins de 18 ans.

Samedi 24 mars

The Charlot Ball: The perfect blend of the Roaring Twenties and the modern day! An XXL burlesque evening featuring music-hall performers who plunge guests into an enchantingly vintage ambiance. Participants must be 18 or over.

Saturday 24 March



FABRICE MAHOT

AVRIL APRIL

• **ANNECY**

La Revue Impériale / The Revue Impériale

Samedi 14 avril à 19 h / Saturday 14 April at 7pm

Marathon et semi-marathon du lac d'Annecy : un parcours de marathon et semi-marathon entre lac et montagnes, réputé pour ses magnifiques paysages.

Départ du Pâquier, à Annecy.

Dimanche 22 avril

The Lake Annecy marathon and half-marathon:

Two races against the beautiful backdrop of the lake and the mountains. Starting line on the Le Pâquier promenade in Annecy.

Sunday 22 April



DR

• **LA CLUSAZ**

Défi Foly : LE défi de la fin de saison à relever : effectuer la plus grande distance possible en glissant sur le lac des Confins, à skis, monoski, snowboard ou tout engin similaire. Une épreuve aussi spectaculaire qu'hilarante !

Dimanche 22 avril

The Défi Foly Challenge:

The challenge of the season you don't want to miss!

Try to cover the most distance possible by sliding across the Les Confins lake on skis, monoski, snowboard or any similar apparatus. A challenge as spectacular as it is hilarious!

Sunday 22 April



DR

MAI MAY

• **ANNECY**

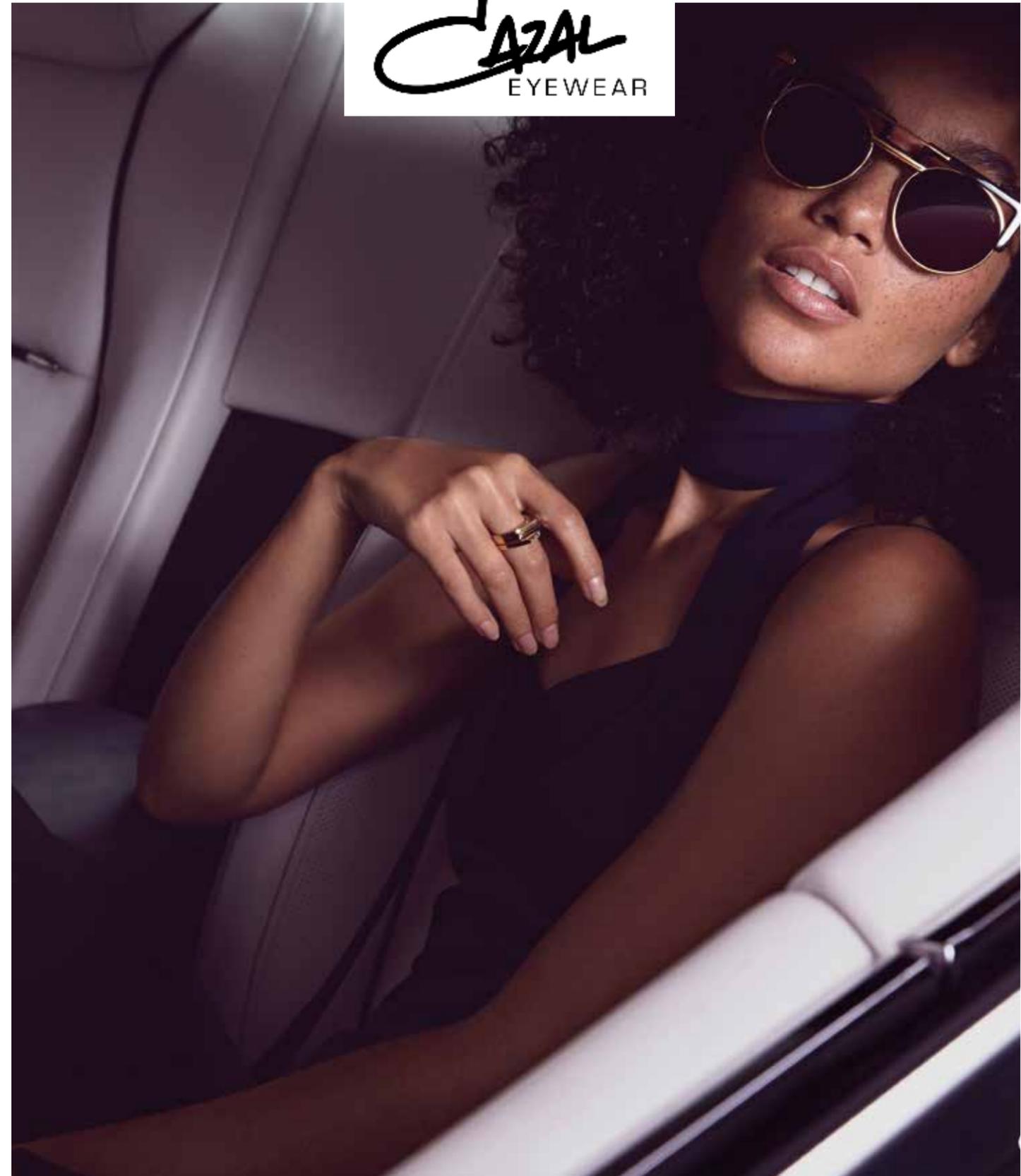
Tournoi de volley de la Pentecôte

Du 20 mai au 21 mai

Pentecost Volleyball Tournament

From 20 to 21 may

CLUSAZ
EYEWEAR



ALAIN AFFLELOU ANNECY

134 avenue de Genève C.C CARREFOUR • 43 rue Vaugelas en face de la gare
74000 ANNECY

Salomon Maxi Race : En solo ou en relai parcourez des chemins uniques et préservés pour découvrir le lac et ses montagnes!

Du 25 mai au 27 mai

Salomon Maxi Race: Whether alone or with a partner, speed along the unique, preserved circuits to discover the lake and the mountains!

From 25 to 27 May

JUIN JUNE

• ANNECY

Alps Man : Un triathlon extrême, format XXL, dans un site exceptionnel, autour du lac.

Le 9 juin et 10 juin

Alps Man: An XXL extreme triathlon in an exceptional setting around the lake.

9 June and 10 June

Festival International du Film d'Animation

le Festival du Film d'Animation d'Annecy propose chaque année de découvrir les chefs-d'œuvre d'animation et les talents de demain en avant-première, dans une ambiance festive et conviviale.



Du 11 au 16 juin

International Animated Film Festival: This renowned annual festival is a chance to discover the latest animated masterpieces and the budding talents of tomorrow in a festive, friendly atmosphere.

From 11 to 16 June

Corporate Games : le plus grand challenge interentreprises du monde arrive à Annecy ! 2 000 participants issus de 200 sociétés différentes s'affrontent dans un décor de rêve et relèvent des défis sportifs en toute convivialité.

Du 29 juin au 1er juillet

Corporate Games. The world's biggest inter-company event is coming to Annecy! Some 2,000 participants from 200 different businesses will go head to head in fun sporting challenges in a spectacularly beautiful setting.

From June 29 to July 1

• LA CLUSAZ

Alps Bike Festival : le Roc des Alpes devient en 2018 l'Alps Bike Festival, grande fête du deux roues et événement incontournable pour les amateurs de VTT. De nombreuses courses sont proposées pour tous les niveaux et tous les âges. À vos vélos !

Du 15 au 17 juin

The Alps Bike Festival: The Roc des Alpes is changing to become the Alps Bike Festival in 2018 – an unmissable celebration of all things two-wheeled for all-terrain enthusiasts. Numerous races offered for all ages and abilities. Ready? Set? Go!

From 15 to 17 June

JUILLET JULY



- **Le 6 et 7 juillet**, le village du tour avec plus de 70 exposants!
- **Le 8 juillet**, L'ETAPE du tour! Relevez le défi dans les mêmes conditions que les cyclistes professionnels!
- **Le 17 juillet**, encouragez les coureurs du tour: départ Annecy, arrivée Le Grand Bornand !

- 6 and 7 July, the Tour de France presented by more than 70 exhibitors!
- 8 July, the Tour STAGE! Take on the challenge in the same conditions as the professional cyclists!
- 17 July, come and cheer on the Tour cyclists: start in Annecy, finish in Le Grand-Bornand!

Fête du Lac : 1h10 de spectacle non-stop pour apprécier la magie du lieu, la symbiose absolue entre la musique et les feux d'artifices!

Le 4 août

The Fête du Lac: 1 hour and 10mn of non-stop excitement to discover the magic of the lake and the total symbiosis between the music and the fireworks!

4 August

Traversée du Lac / The Traversée du Lac Swim

Le 15 août / 15 August

• La Clusaz

Fête du Reblochon et de l'Artisanat

Mi-août

Reblochon Cheese and Artisanry Festival

Mid August

Trail Le Bélier 33^{ème} édition

Du 24 août au 26 août

33rd Edition of the Le Bélier Trail Race

From 24 August to 26 August

SEPTEMBRE SEPTEMBER

• Annecy

Coup de théâtre : Pendant une semaine, l'association des Agitateurs de rêves propose des spectacles gratuits dans des endroits insolites !

Mi-Septembre

Coup de Théâtre festival: The Agiteurs de Rêves theatre troupe performs free shows in unique settings!

Mid September

• La Clusaz

Foire de La Croix / Foire de La Croix

Mi-Septembre / Mid September

OCTOBRE OCTOBER

• Annecy

High Five : le festival international du ski, symbole du lancement de la saison d'hiver, aura pour thème cette année "Les copains d'abord"

Du 4 au 7 octobre

High Five: The international ski festival symbolising the start of the winter season, this year on the theme of friendship!

From 4 to 7 October

Descente des alpages

Le 13 octobre

The Descente des Alpages festival

13 October

La Ferme
de Lorette



Producteur depuis 1919
FROMAGERIE
PRODUITS RÉGIONAUX



De la fourche à la fourchette !



• Restaurant • Fromagerie • Produits Régionaux •

56, Route d'Annecy, 74230 Thônes
Tél. 04 50 44 08 37

Horaires ouverture magasin • Tous les jours de
08:30–12:00 / 14:00–19:00

Horaires ouverture restaurant
Tous les midis du lundi au dimanche - le vendredi et samedi soir.
Pendant vacances scolaire / Les jeudi et dimanche soir

Tél. Restaurant : 04.50.05.10.20

www.lafermedelorette.fr

École de ski alpin, snowboard, freestyle, freeride, ski nordique, classic, skating, biathlon, télémark...

avec l'ESF découvrez toutes les joies de la glisse !



Mercedes-Benz

Partenaire officiel de l'Esf de La Clusaz

Loïc COLLOMB-PATTON

double champion du monde de freeride
vice champion du monde de half pipe,
moniteur à l'esf de La Clusaz



esf ÉCOLE DU SKI FRANÇAIS

Pour le plaisir

Réservations & Infos en ligne : www.esf-laclusaz.com

9 chemin de la Croix – 74220 La Clusaz

Tel : +33 (0)4 50 02 40 83 – info@esflaclusaz.com



CORPO
RATE

PVG UNE SAGA FAMILIALE

DEPUIS 1979, LE GROUPE PVG PROSPÈRE AVEC L'EXPÉRIENCE DE SON FONDATEUR GASTON ET L'ESPRIT VISIONNAIRE DE SON FILS OLIVIER.

1979 : Gaston Pollet-Villard plonge dans l'aventure PVG avec la construction d'un premier chalet à La Clusaz. Ce sont ensuite 5 à 10 logements éternés chaque année et la diversification de ses activités dans l'hôtellerie-restauration. PVG devient synonyme d'art de vivre haut-savoyard.

En 2009, Olivier Pollet-Villard prend les rênes du groupe et lui apporte un souffle nouveau. Avec un chalet de luxe, 1200 logements, cinq hôtels, trois résidences de tourisme, cinq restaurants et 400 collaborateurs, la construction de l'édifice familial se poursuit pierre par pierre.

« Chaque client est un hôte privilégié et chaque séjour doit être un moment inoubliable », revendique le duo. Écoute et respect du client sont encore aujourd'hui la pierre angulaire de leur modèle! A n'en pas douter une devise qui a du sens si on considère le succès grandissant du Groupe PVG.

« Chaque client est un hôte privilégié et chaque séjour doit être un moment inoubliable »
Gaston et Olivier Pollet-Villard



PVG
A FAMILY SAGA
THE PVG GROUP HAS PROSPERED SINCE 1979, DRIVEN BY THE EXPERIENCE OF ITS FOUNDER, GASTON, AND THE PIONEERING SPIRIT OF HIS SON OLIVER.

1979: Gaston Pollet-Villard began the PVG adventure by building the Group's first chalet in La Clusaz. Between five and ten projects have been inaugurated every year since, and the Group also diversified its activities to include hotels and restaurants. The name PVG now symbolises true Savoyard way of life.

In 2009, Olivier Pollet-Villard took the reins and breathed new life into the Group. With one luxury chalet, 1,200 accommodation units, five hotels, three holiday residences, five restaurants and 400 employees, the construction of the family saga is continuing brick by brick. "Every client is an important guest, and every stay should be an unforgettable experience", says the father-and-son duo. Attentiveness and respect for the client remain the cornerstones of their business model! And this philosophy is clearly bearing fruit, given the growing success of the PVG group.

"Every client is an important guest, and every stay should be an unforgettable experience." Gaston et Olivier Pollet-Villard



LE GROUPE PVG

HOTELS/RESTAURANTS/RÉSIDENCES/CASINO/SPA

SIÈGE SOCIAL

23 place Jean Prémat - BP 50
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 45 12
www.groupe-pvg.fr

NOS HÔTELS

Au Cœur du Village****

Relais & Châteaux
26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 50 01
www.hotel-
aucoeurduvillage.fr
info@hotel-
aucoeurduvillage.fr

Imperial Palace****

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 30 00
www.hotel-imperialpalace.fr
info@imperialpalace.fr

Beauregard****

90 sentier du Bossonnet
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 32 68 00
www.hotel-beauregard.fr
info@hotel-beauregard.fr

Alpen Roc***

388 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 58 96
www.hotel-alpenroc.fr
info@hotel-alpenroc.fr

Le Christiania***

77 route du Col des Aravis
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 60 60
www.hotel-christiania.fr
info@hotel-christiania.fr

NOS RÉSIDENCES

Les Cimes*****

46 route de la Graillière
Lieu dit «Les Granges»
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 51 27 61
www.residences-pvg.fr
info@residences-pvg.fr

Les Grandes Alpes****

516 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 59 10
www.residences-pvg.fr
info@residences-pvg.fr

La Résidence**

129 chemin des Houches
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 59 10
www.residences-pvg.fr
info@residences-pvg.fr

NOS CHALETS

Le Chalet du Coeur*****

26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 50 01
info@hotel-
aucoeurduvillage.fr

Le Chalet des Cimes*****

50 route de la Graillière
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 51 27 61
info@chalets-pvg.fr
www.groupe-pvg.fr

Le Chalet du Bossonnet*****

2 sentier du Bossonnet
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 51 27 61
info@chalets-pvg.fr
www.groupe-pvg.fr

NOS RESTAURANTS

Le Cinq

26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 50 01

La Voile

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 31 00

Le Coeur

26 Montée du Château,
74220 La Clusaz
04 50 01 50 01

La Brasserie

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 32 32

Le Bistro

77 route du Col des Aravis
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 64 37

Le Riva

Casino Impérial
Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 36 95

Auberge des Aravis

10 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 05 61 25

Hip Bar

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
04 50 09 36 58

NOS ÉTABLISSEMENTS

BIEN-ETRE ET DETENTE

www.cristalspa.fr

Cristal Spa Annecy

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 31 00

Cristal Spa La Clusaz

26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 05 61 61

LOISIRS

Casino Impérial

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 32 61
www.casino-imperial.fr

Le Bowling

62 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 11 44 01
www.bowling-laclusaz.fr



THE PVG GROUP

HOTELS/RESTAURANTS/RESIDENCES/CASINO/SPA

REGISTERED OFFICES

23 place Jean Prémat - BP 50
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 45 12
www.groupe-pvg.fr

OUR HOTELS

Au Cœur du Village****

Relais & Châteaux
26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 50 01
www.hotel-
aucoeurduvillage.fr
info@hotel-
aucoeurduvillage.fr

Imperial Palace****

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 30 00
www.hotel-imperialpalace.fr
info@imperialpalace.fr

Beauregard****

90 sentier du Bossonnet
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 32 68 00
www.hotel-beauregard.fr
info@hotel-beauregard.fr

Alpen Roc***

388 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 58 96
www.hotel-alpenroc.fr
info@hotel-alpenroc.fr

Le Christiania***

77 route du Col des Aravis
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 60 60
www.hotel-christiania.fr
info@hotel-christiania.fr

OUR RESIDENCES

Les Cimes*****

46 route de la Graillière
Lieu dit «Les Granges»
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 51 27 61
www.residences-pvg.fr
info@residences-pvg.fr

Les Grandes Alpes****

516 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 59 10
www.residences-pvg.fr
info@residences-pvg.fr

La Résidence**

129 chemin des Houches
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 59 10
www.residences-pvg.fr
info@residences-pvg.fr

OUR CHALETS

Chalet du Coeur*****

26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 50 01
info@hotel-
aucoeurduvillage.fr

Le Chalet des Cimes*****

50 route de la Graillière
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 51 27 61
info@chalets-pvg.fr
www.groupe-pvg.fr

Le Chalet du Bossonnet*****

2 sentier du Bossonnet
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 51 27 61
info@chalets-pvg.fr
www.groupe-pvg.fr

OUR RESTAURANTS

Le Cinq

26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 50 01

La Voile

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 31 00

Le Coeur

26 Montée du Château,
74220 La Clusaz
04 50 01 50 01

La Brasserie

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 32 32

Le Bistro

77 route du Col des Aravis
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 02 64 37

Le Riva

Casino Impérial
Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 36 95

Auberge des Aravis

10 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 05 61 25

Hip Bar

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
04 50 09 36 58

OUR ESTABLISHMENTS

WELL-BEING

AND RELAXATION

www.cristalspa.fr

Cristal Spa Annecy

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 31 00

Cristal Spa La Clusaz

26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 61 61

HOBBIES

Casino Impérial

Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 32 61
www.casino-imperial.fr

Le Bowling

62 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 11 44 01
www.bowling-laclusaz.fr



DATES DES VACANCES SCOLAIRES 2017-2018 2017-2018 EUROPEAN SCHOOL HOLIDAY DATES

	23/12 - 07/01	A 10/02 - 26/02 B 24/02 - 12/03 C 17/02 - 05/03	A 07/04 - 23/04 B 21/04 - 07/05* C 14/04 - 30/04	07/07 - /09	21/10 - 05/11	22/12 - 06/01
	23/12 - 07/01	GE 12/02 - 16/02 VD 17/02 - 25/02 VS 09/02 - 19/02	GE 29/03 - 06/04 VD 30/03 - 15/04 VS 29/03 - 09/04	GE 02/07 - 24/08 VD 07/07 - 26/08 VS 22/06 - 20/08	GE 22/10 - 26/10 VD 13/10 - 28/10 VS 12/10 - 29/10	22/12 - 06/01
	16/12 - 08/01	11/02 - 18/02	24/03 - 15/04	07/07 - 09/09	17/10 - 26/10	15/12 - 6/01
	23/12 - 07/01	10/02 - 18/02	31/03 - 15/04	30/06 - 02/09	01/10 - 02/11	22/12 - 11/01
	23/12 - 01/01	27/01 - 25/02	24/03 - 02/04 19/05 - 21/05	30/06 - 08/08	13/10 - 21/10	22/12 - 01/01
	23/12 - 01/01	19/02 - 23/02	26/03 - 02/04	23/06 - 19/08	29/09 - 07/10	22/12 - 01/01
	23/12 - 07/01	11/02 - 10/03	31/03 - 08/04	09/06 - 19/08	27/10 - 04/11	22/12 - 06/01
	23/12 - 09/01	26/02 - 02/03	30/03 - 06/04	09/06 - 19/08	01/11 - 04/11	22/12 - 06/01
	23/12 - 07/01	24/02 - 04/03	28/04 - 06/05	14/07 - 26/08	20/10 - 28/10	22/12 - 06/01

FR - ZONES A : Besançon, Bordeaux, Clermont, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers / B : Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg / C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles - *Vacances de Pâques : Académie de Rennes du 25/04 au 14/05
CH - ZONES : GE / VD / VS
G-B - ZONES : Angleterre
AL - Toutes zones confondues
SE - ZONES : Nord / Stockholm / Sud
NL - ZONES : Nord / Centre / Sud

Ce calendrier a été réalisé par le service Communication Groupe PVG - Tous droits réservés



PVG MAGAZINE
est réalisé et édité par



SAVOIE TECHNO LAC
18, ALLÉE DU LAC SAINT ANDRÉ
73 382 LE BOURGET DU LAC
Tél : 00 33 (0)4 79 65 46 10
Fax : 00 33 (0)4 79 65 46 12
Site : www.freepresse.com

Groupe PVG
Président Directeur Général / CEO
Olivier Pollet-Villard

Directeur Général / General Manager
Philippe Gourgaud

Coordination / Marketing
et Communication : Céline Kay

Free Presse
Directeur de la publication
Rédacteur en chef / Editor
Claude Borrani (claude@freepresse.com)

Rédaction / Editor
Clémentine Martin.

Coordination et Rédaction /
Coordination and Editor
Claude Borrani, Loïc Martin.

Ont collaboré à ce numéro /
Contributors to this issue
Clémentine Martin, Thierry Manchaud,
Marc Douté, Sylvie Piccard, Geneviève Goffa,
Claude Trinidad, Claudine Pascale, Marine
Clémence, Gilles Passat, Mireille Thomas.

Traduction : Alexander Uff

DA MAQUETTE / DA Layout
Séverine Béchet / Free Presse

PUBLICITÉ / Advertising
Sales and Development Manager
Kamel Beghidja (+33 (0)6 03 81 28 26)
kamelb@freepresse.com

Advertising managers
Fanny Marguet (+33 (0)6 28 72 94 00)
fanny@freepresse.com

Michel Iannone
michel@freepresse.com

Olivia Gontharet
olivia@freepresse.com

Administration and client relations
Laurence Rémy
laurence@freepresse.com

Dépot légal : à parution

Legal deposit on publication

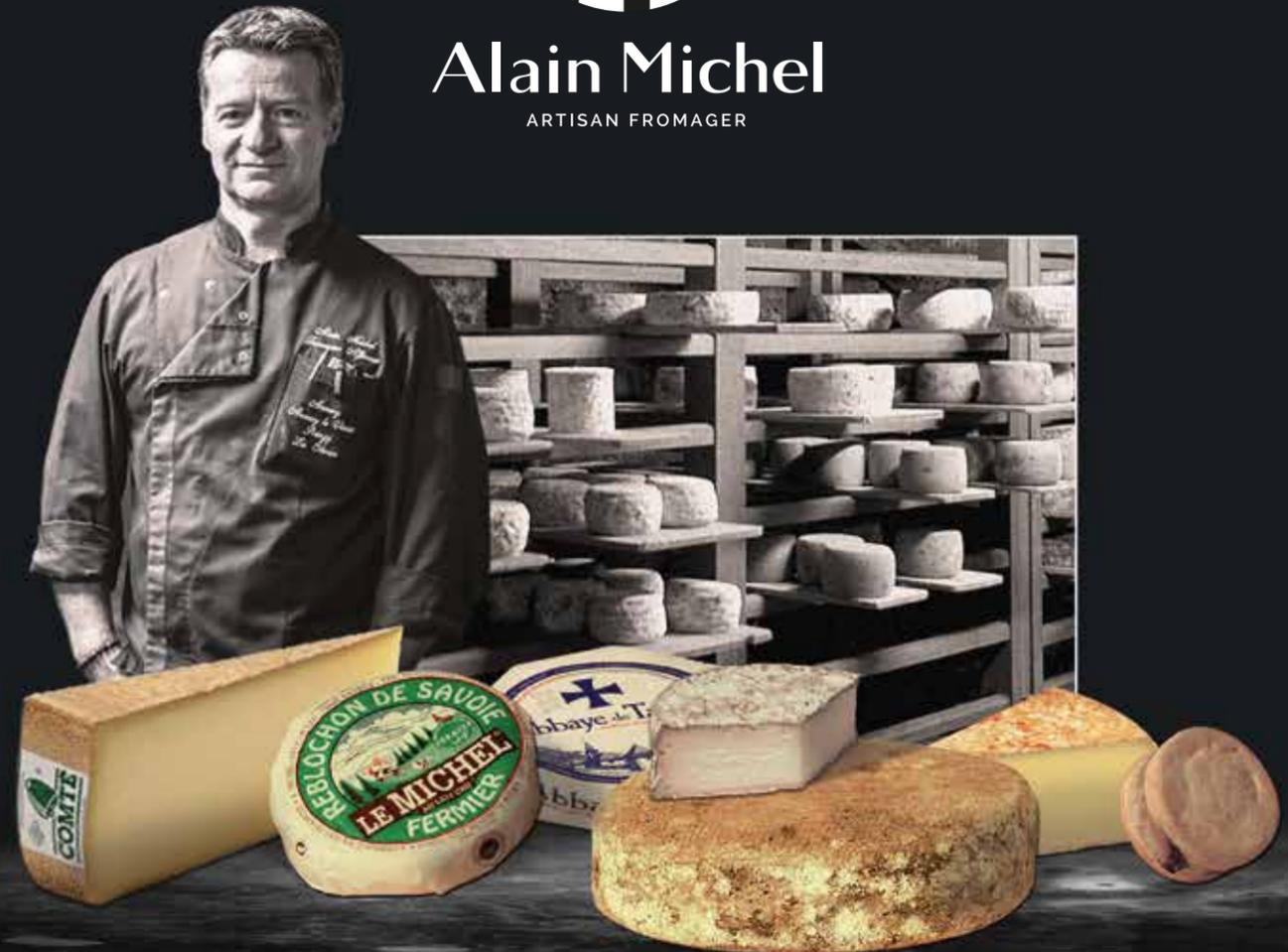
Impression / Printing : MCC Graphics
(Imprimé en Europe)

Toute reproduction ou représentation intégrale
ou partielle par quelque procédé que ce soit des
pages publiées dans le présent magazine faites sans
l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une
contrefaçon.

Any complete or partial reproduction or
representation by any process whatsoever of the
pages published in this magazine without the
publisher's consent is illegal and constitutes an
infringement.



Alain Michel
ARTISAN FROMAGER



Crèmerie du Lac - 3, rue du Lac - ANNECY - T 04 50 45 19 31
Crèmerie du Parc - 2, rue Centrale - ANNECY-LE-VIEUX - T 04 50 23 51 56
Crèmerie du Thiou - 11, avenue de la République - CRAN-GEVRIER - T 04 50 62 39 80
Crèmerie des Charmilles - Espace des Charmilles - 205 route d'Annecy - PRINGY - T 04 50 09 03 60
Crèmerie des Aravis - Résidence du centre - 6, place du petit Casino - LA CLUSAZ - T 04 50 02 60 93

www.alainmichel-fromager.fr

Expédition dans toute la France - Emballage sous vide pour un meilleur transport.





ANOTHER BEST DAY

