ENTRE LAC ET MONTAGNES
PVG
MAGAZINE
02
2016-2017
OFFERT / FREE COPY
GASTRONOMIE
THOMAS EUDIER, PORTRAIT D'UN CHEF PVG
THOMAS EUDIER, PORTRAIT OF A CHEF
DÉCORATION
LE CASINO DE L'IMPÉRIAL FAIT PEAU NEUVE
CASINO IMPERIAL FACELIFT
BIEN-ÊTRE
CRISTAL SPA, NAISSANCE D'UNE MARQUE
CRISTAL SPA, A BRAND IS BORN!

Galeries 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.

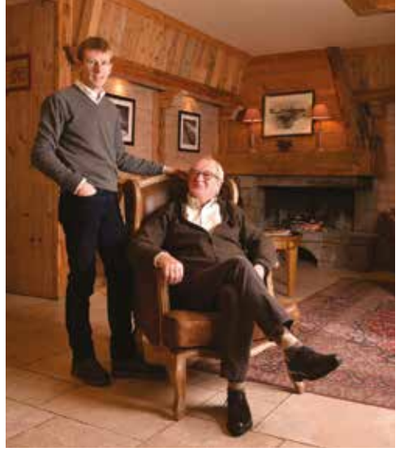
Galeries Lafayette

GALERIESLAFAYETTE.COM

*The ultimate shopping destination.

WEDNESDAY Agency - 44 GL 552 116 329 RCS PARIS

EDITO



Un an déjà depuis la sortie du premier Mag PVG. 365 jours de créations, de partages, de projets, d'émotions…

Une année résolument tournée vers vous pour vous offrir une expérience sans cesse renouvelée et améliorée.
Nos fers de lance ? L'art de vivre à la française si envié, la gastronomie de la petite à la plus grande table, le bien-être poussé dans son plus pur raffinement mais pas uniquement…

Dans ce deuxième numéro nous avons bien sûr tenu notre promesse de vous faire découvrir un peu plus notre si belle région, en humer les senteurs et les saveurs, en découvrir les multiples facettes, mais également souhaité vous faire voyager autour de ce qui nous a fait vibrer avec nos collaborateurs.

Alors au gré des pages, laissez-vous emporter et lâchez-prise….

To think it's been a year since we published the first edition of the PVG Magazine! A full 365 days of creations, shared moments, projects and emotions…

A year focused on you, striving to offer a constantly revamped and improved experience.

We champion renowned French art de vivre, gastronomy in both the finest establishments and more relaxed restaurants, well-being in its purest, most sophisticated form, and so much more…

In this second edition of our magazine, we have of course kept our promise to open your eyes to our magnificent region.
Come with us and experience its unique aromas, tastes and multiple facets, while discovering what drives us and our teams on a daily basis.

Turn the page, let your worries slip away, and set off on a timeless adventure

Gaston et Olivier Pollet-Villard

Audi Vorsprung durch technik

e-xtrême
Audi Q7 e-tron quattro.

Change le monde. Pas votre quotidien.

En toutes conditions la perfection avec une motorisation hybride :
l'Audi Q7 e-tron, le premier véhicule de série à associer
les technologies e-tron et quattro pour allier performance et efficacité.

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.** Vorsprung durch Technik = L'avance par la technologie.

Audi Q7 e-tron quattro : consommation combinée (l/100km) : 1,8 – 1,9. Consommation électrique (kWh/100 km) : 181 – 190. Rejets de CO_2 combinés (g/km) : 48 – 50.

Jean Lain
Just Drive !

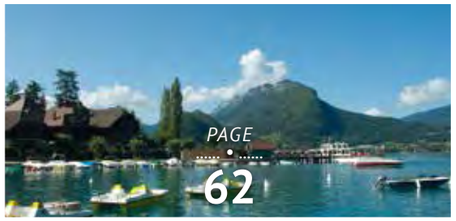
Annecy
16 route des Godets à Seynod - Sortie autoroute 15.1
04 50 69 26 66 - **Audi.jeanlain.com**

Just Drive ! = Conduire l'esprit libre !

PVG MAGAZINE
ENTRE LAC ET MONTAGNES

N°2 AUTOMNE-HIVER 2016-2017

SOMMAIRE
CONTENTS



20 / STORY BOARD
La Clusaz un patrimoine et une histoire
La Clusaz heritage and history

22 / NOUVEAUTÉ HÔTELLERIE
Les Cimes au sommet
The peak of quality at Les Cimes

28 / CORPORATE
Philippe Gourgaud dévoile les projets PVG
Philippe Gourgaud reveals the PVG group's upcoming projects

34 / GASTRONOMIE
Thomas Eudier, la gastronomie façon PVG
Thomas Eudier, gastronomy in true PVG style

40 / GASTRONOMIE
• Isabelle Mabboux, sommelière par passion
• *Isabelle Mabboux, a sommelier's passion*

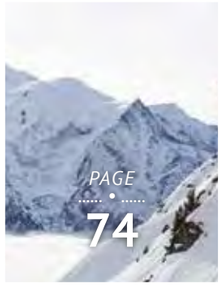
• Vins : Pourquoi ils vieillissent mieux en altitude
• *Wines, and why they age better at altitude*

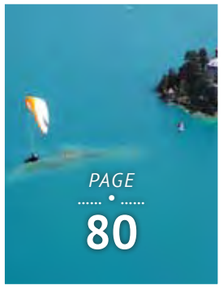
48/ MÉMOIRE
Hôtel Beauregard, l'ouverture c'est l'aventure…
Hôtel Beauregard, an epic history…

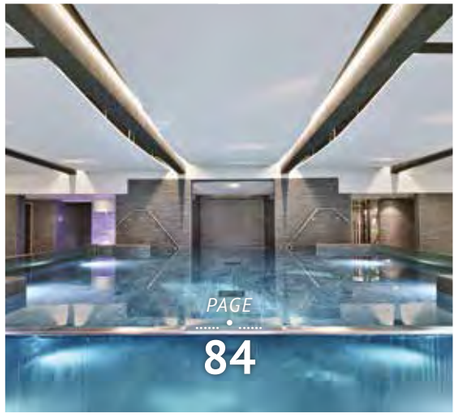
54/ ARCHITECTURE - DÉCORATION
Le Casino de L'Impérial Palace fait peau neuve
The Casino at the Imperial Palace gets a makeover

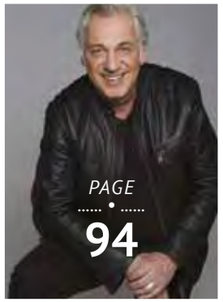
62/ TERRITOIRE
ANNECY La cité plurielle
ANNECY The plural city

70/ HÔTELLERIE
LE CHALET Nouvelle carte 5 étoiles à la Clusaz
LE CHALET A new five-star experience in la Clusaz









74 / TERRITOIRE
• La Clusaz, ça part en freestyle !
• *La Clusaz, it's freestyle time!*

• Le lac par excellence
• *The best of the lake*

84 / BIEN-ÊTRE
Cristal Spa, naissance d'une marque !
Cristal Spa, a brand is born!

90/ AMBIANCE
Kristin Marion et Philippe Martel, l'esprit du jazz à l'Impérial
Kristin Marion and Philippe Martel, The spirit of jazz at l'Imperial

94/ LE GRAND INVITÉ
Stéphane Thébaut. Plus qu'un métier, une passion !
Stéphane Thébaut. Passion more than profession!

98/ JEU
Mariage : Les 7 fashion commandements de l'invitée parfaite
Wedding : The 7 fashion commandments for the perfect guest

100/ ÉVENEMENT ET MÉCÉNAT

102/ MODE HIVER/ÉTÉ

106 / AGENDA

109 / CORPORATE
PVG Une saga familiale
PVG A family saga

110 / LE GROUPE PVG

112/ CALENDRIER VACANCES
DATES DES VACANCES SCOLAIRES 2016-2017
2016-2017 European School Holiday Dates

Photo de couverture hiver : Pascal Lebeau
Photo de couverture été. OzCameraman

Magazine published by FREE PRESSE

NEWS ET ACTUALITES /

FRED DURANTE

A new concierge service at the Imperial

In order to continually improve its guests' experience, the Imperial Hotel recently welcomed a brand-new concierge service. This change is set to make life significantly easier for the hotel's clients! The Imperial's concierge services offer:

- *The reservation of transfers to and from the Imperial Palace;*
- *The reservation of different activities and excursions such as water-skiing, wakeboarding, bicycle rental, paragliding, private boat trips on the lake and tours around the lake with a private driver;*
- *Advice and reservations for the finest restaurants and boutiques in Annecy and on the banks of the lake;*
- *Local knowledge and tips on the unmissable experiences to enjoy in Annecy and its surrounding areas;*
- *An extra service to ensure your holidays are more enjoyable and relaxing than ever!*

Un nouveau service de conciergerie pour l'Impérial

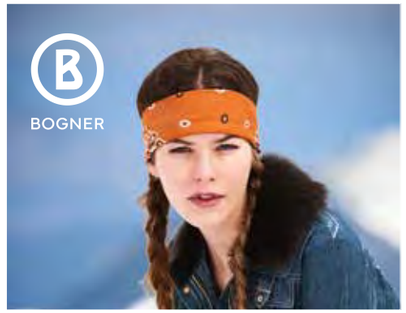
Pour une prise en charge de la clientèle toujours améliorée, l'Impérial s'est récemment doté d'une toute nouvelle conciergerie. Un changement qui va sans doute encore plus faciliter la vie des clients ! En effet, le concierge de l'Impérial et son équipe vous proposent de :

- réserver vos transferts vers et depuis l'Impérial Palace ;
- réserver vos différentes activités et excursions (ski nautique, wakeboard, location de vélos, bateaux, parapente, excursions sur le lac en bateau privé, mise à disposition d'un chauffeur privé pour un tour privilégié autour du lac...) ;
- vous conseiller et réserver pour vous les meilleures tables et boutiques d'Annecy et des abords du lac ;
- vous apporter ses connaissances sur les incontournables d'Annecy et de ses environs ;
- un service supplémentaire pour des vacances plus que jamais sous le signe de la détente et de la relaxation !

WELCOME ON BOARD !

Pour vos séminaires d'entreprise, le Groupe PVG prend en charge l'organisation de vos activités grâce à son réseau de partenaires sur Annecy et La Clusaz.
Dans le même esprit, l'hôtel Beauregard à La Clusaz vous propose maintenant une salle de réunion plénière complètement rénovée au cours de l'été 2016. Profitez d'un cadre enchanteur et du calme de la montagne et joignez l'utile à l'agréable !

The PVG group takes care of all your corporate seminars and activities thanks to its network of partners in Annecy and La Clusaz.
Following this approach, the Hotel Beauregard in La Clusaz now offers a conference room that was fully renovated last summer. Enjoy the enchanting setting and the peacefulness of the mountains.
Who said meetings were no fun?!



Jenji communication

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 intersaison.

Yvette PERILLAT

IMPÉRIAL LIVE FESTIVAL
LA MUSIQUE PREND SES QUARTIERS D'ÉTÉ DANS LE PALACE ANNÉCIEN

Musique classique, humour décalé, jazz : l'été, tous se donnent rendez-vous à l'Impérial Palace pour un festival unique en son genre dans un décor de rêve.

Le festival existe depuis plusieurs années déjà, mais la programmation jazz et humour est une innovation de l'année 2016. Et une innovation qui paye, car les retours du public sont excellents !

Cet événement phare de l'établissement sera donc reconduit selon la même formule à l'été 2017, pour le plus grand bonheur des spectateurs. À découvrir ou à redécouvrir impérativement !

Music arrives for the summer at the palace hotel in Annecy

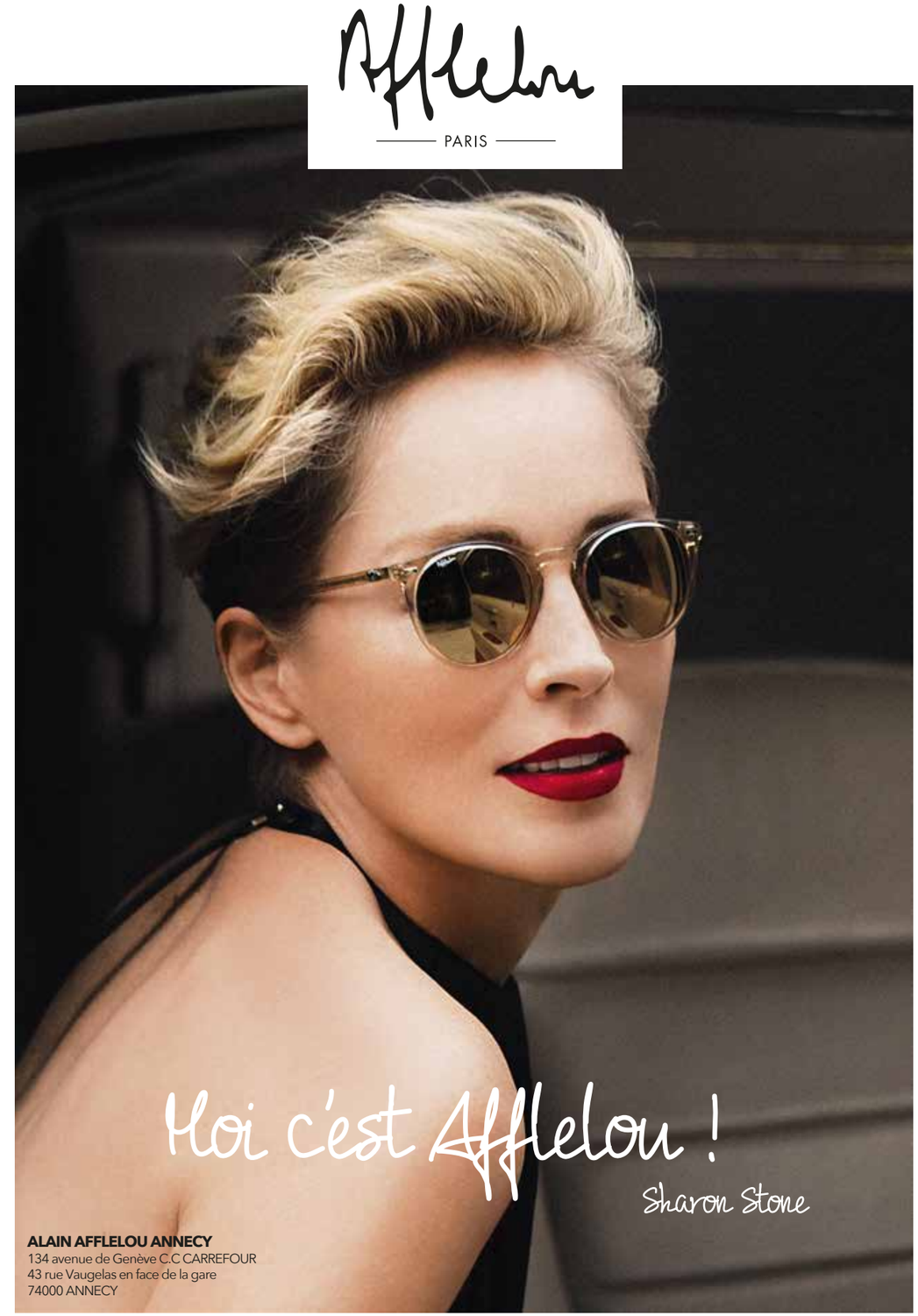
Whether fans of classical music, live comedy or jazz, during the summer the Imperial Palace is everyone's favourite place to be thanks to its one-of-a-kind festival in an enchanting setting.

The festival has already been around for several years, but the jazz and comedy line-up is a new addition for 2016. And it seems to be paying off, as the feedback has been incredible!

This flagship event organised by the hotel is set to return with the same format in summer 2017, much to the delight of the countless festival-goers. To be (re)discovered at all costs!

L'ALPEN ROC S'ANIME !
L'arrivée d'un nouvel animateur à l'été 2016 a marqué le début d'une nouvelle période pour l'Alpen Roc ! Découvrez le programme des animations de l'hôtel et profitez de la station été comme hiver… La Clusaz sous un autre angle !

GET THE SHOW STARTED!
The arrival of a new events coordinator in summer 2016 announced the beginning of a new era for Alpen Roc! Come and discover the hotel's events programme and take full advantage of the resort in both summer and in winter… La Clusaz in all its forms!



Le choix de Sharon Stone : modèle Sharon. Collection Afflelou optique et solaire.

Les lunettes correctrices sont des dispositifs médicaux qui sont des produits de santé réglementés, portant au titre de cette réglementation, le marquage CE. Demandez conseil à votre opticien. Septembre 2016. RCS Paris 304 577 794.

Le Riva, nouveau restaurant du Casino

Dans la continuité de la rénovation du Casino, un nouveau restaurant, baptisé Le Riva, a vu le jour. Sous la houlette du Chef exécutif Eric Poing en cuisine et de Jette Ahijado, la responsable de salle, cette nouvelle table propose une cuisine contemporaine typée brasserie, à l'influence italienne. Implanté dans le rotonde, il offre à ses 90 couverts une vue extraordinaire et imprenable sur le lac d'Annecy grâce aux belles et grandes baies vitrées. Le bar, quant à lui, propose une carte "snacking", pour les petites faims tout au long de la journée. Applaudissements à l'architecte Christophe Herbert qui a su faire de la contrainte d'un pilier porteur central, un véritable objet d'art en prenant la forme d'un pied de lustre de Murano.
Réservation : 04 50 09 30 00

The new restaurant at the Casino

As part of the recent renovation of the Casino, a new restaurant named Le Riva has been created. Headed up by Executive Chef Eric Poing in the kitchens, and Jette Ahijado front of house, this new establishment offers contemporary, brasserie-style cuisine with an Italian twist. Located in the rotunda building, it boasts 90 covers and breathtaking views over Lake Annecy thanks to its vast bay windows. And at the bar, a snack menu is available throughout the day for when you're feeling peckish. We take our hat off to architect Christophe Herbert, who successfully transformed the immovable central load-bearing pillar into a work of art, creating a Murano glass chandelier.

Le chef barman du Hip Bar de l'Impérial Palace a concocté pour vous une nouvelle carte de cocktails.

The head barman at the Hip Bar at the Imperial Palace has concocted a brand-new cocktail menu just for you.

FRED DURANTET

HIP BAR
UNE NOUVELLE CARTE CONÇUE AVEC AMOUR !

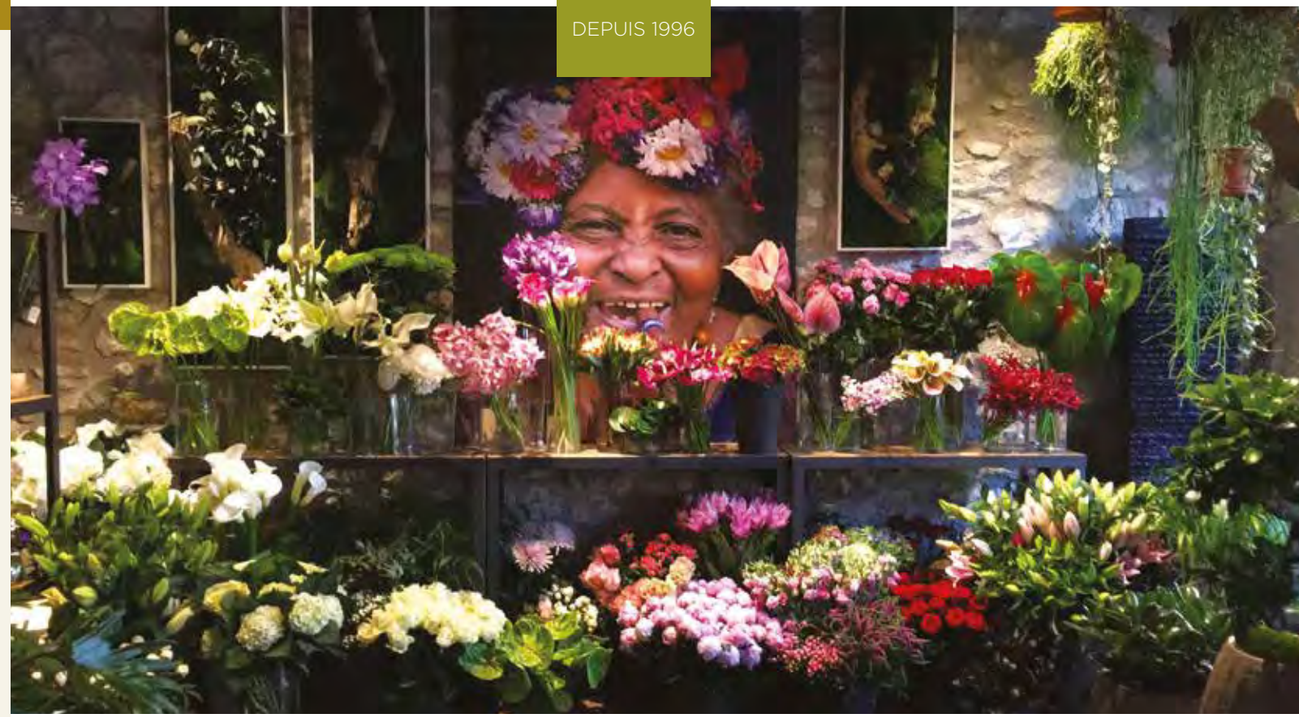
« *La conception de la carte a été un véritable travail d'équipe* » raconte Giovanni, chef barman du Hip Bar. « *Chaque barman a proposé trois cocktails, et nous en avons à chaque fois retenu deux sur les trois.* »
Le résultat, c'est une proposition moderne et généreuse, qui met en avant les nouveaux produits et fait honneur à la nouvelle verrerie. Construite en deux partie, la nouvelle carte comporte une partie d'inspiration contemporaine et une autre qui revisite des cocktails tendance vintage. Et elle est régulièrement renouvelée pour coller au maximum aux produits de saison.
Nos cocktails coups de cœur : La vie en rose, un cocktail sans alcool à base de purée de pêche blanche, citron, jus de fraise et cranberries, et le I'm a lady, qui associe Taittinger rosé, Grey Goose, citron jaune et sirop de rhubarbe. À découvrir absolument, le temps d'un long apéritif sur fond de jazz ambiance Dolce Vita…

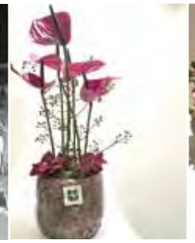
A NEW MENU DEVELOPED WITH LOVE!

"Developing the menu was all down to teamwork", says Giovanni, Head Barman at the Hip Bar. "Each barman suggested three cocktails, and we all decided on two of the three every time." The result is a modern, generous selection that boasts a range of new products and showcases the bar's new glassware. Developed in two stages, the new menu is half contemporary inspirations, half revisited vintage classics. And of course, it is refreshed on a regular basis in order to use seasonal products as much as possible. Our favourite cocktails include La vie en rose, an alcohol-free cocktail made using peach purée, lemon, strawberry juice and cranberries, and the I'm a lady, which blends Taittinger rosé, Grey Goose, lemon juice and rhubarb syrup. This must-try hotspot is perfect for a prolonged aperitif listening to jazz music in a dolce vita ambiance...

Atelier du Fleuriste

20 ANS
DEPUIS 1996





1996 - 2016

20 ans que Laure, Jean-Michel et leur fidèle équipe confectionnent des créations florales incomparables. 20 ans de nature, de couleurs, de textures et d'harmonie. 20 ans de beauté !

Atelier du Fleuriste
Annecy

11 rue de la République - 74000 Annecy / + 33 (0)4 50 45 00 10 + 33 (0)4 50 51 22 91
info@atelier-du-fleuriste.com / **www.atelier-du-fleuriste.com**

Le centre-ville annécien fait peau neuve

Pour une qualité de vie toujours accrue, une extension de la zone piétonne du centre-ville annécien a été entreprise l'année dernière. Ce sont plus de sept kilomètres de zone piétonne supplémentaires qui viennent compléter l'existant ! La rue du Lac, la rue Jean-Jacques Rousseau, la rue Grenette, la rue de la République, la rue Notre-Dame et la rue Filaterie, auparavant ouvertes à la circulation, seront maintenant réservées aux piétons. Des pavages ou des revêtements goudronnés seront ajoutés au sol, en cohérence avec l'environnement. Pour un centre-ville encore plus tranquille et agréable !

RESTAURATION, CONTEMPLATION

Située au bord d'un petit canal, l'église Saint-Maurice a elle aussi fait l'objet de travaux récents. Les couvertures et les charpentes ont été rénovées, l'enduit des façades a été refait pour leur redonner leur aspect original et le sol de l'église a été repris avec la pose d'un plancher et d'un dallage en pierre. L'accessibilité a aussi été améliorée, pour que tous puissent en profiter !
Dans les jardins de l'Europe, c'est la fontaine qui a fait l'objet d'une restauration complète : l'étanchéité a été reprise et la dernière coupole en bronze reconstituée.
Enfin le square des Martyrs de la Déportation s'est ouvert sur la ville avec la mise en service de sa fontaine, avec un dispositif hydraulique tout neuf ! À découvrir en flânant le nez au vent dans la capitale haut-savoyarde…

THE ANNECY TOWN CENTRE GETS A MAKEOVER

An extension of the pedestrianised zone in the Annecy town centre was started last year to offer residents and visitors a constantly improved quality of living. More than seven kilometres of pedestrianised space have been added to the existing zone! The Rue du Lac, the Rue Jean-Jacques Rousseau, the Rue Grenette, the Rue de la République, the Rue Notre-Dame and the Rue Filaterie – previously open to traffic – are now reserved for pedestrians. Pavements and tarmac cladding will be added to the floor, in harmony with the environment, and to offer a calmer, more beautiful town centre!

RESTAURATION, CONTEMPLATION

Located on the banks of a small canal, the Saint-Maurice church has also undergone recent construction works. The roofing and wooden frameworks have been renovated, the façades have been recoated to restore them to their former beauty, and the church floor has been re-laid with stone paving. The access to the church has also been improved, so everyone can visit!
In the Europe Gardens, the fountain has been fully restored: the leaks have been fixed and the final bronze dome has been repaired.
The Square des Martyrs de la Déportation has been revamped, with a new hydraulic mechanism for its central fountain. Come and discover these beautiful new improvements and additions in the beautiful capital of Haute-Savoy.

Le Christiania, partenaire privilégié des sportifs… et des gastronomes !

Le Christiania se dote quant à lui de quelques nouveautés qui vont ravir les sportifs… mais pas seulement !
En été, une étape spéciale motards avec parking couvert et sécurisé sera mise à disposition. Les motards bénéficieront de plus d'un accueil personnalisé.
Pour les aficionados de la petite reine, un atelier et une zone de lavage seront installés. Amis cyclistes, le Christiania vous attend !
Pour l'hiver, c'est aux gastronomes que le Christiania a pensé, avec un véritable « banc d'écailler » avec écailler mis à disposition, pour déguster des fruits de mer frais pendant toute la saison froide. À table… ou à emporter !

The only place for athletes… and foodies!

Le Christiania is now offering a range of new services to delight both athletes… and foodies!
In summer, motorcyclists are guests of honour, with sheltered, secure parking spaces available. Bikers will also have a special, customised welcome. And as for cyclists, a workshop and a cleaning area will be installed. Calling all two-wheelers, Le Christiania awaits!
In winter, gourmets are the stars of the show at Le Christiania, with an oyster bar offering fresh seafood specialities throughout the colder months.
To eat in or takeaway!

LA CLUSAZ, STATION CONNECTÉE

Les 23, 24 et 25 janvier 2017, La Clusaz accueille une nouvelle édition des Sommets du Digital : trois jours de workshops, conférences, masterclass et moments networking, le tout dans la convivialité et la bonne humeur, pour aider les entrepreneurs à penser dès aujourd'hui leur stratégie digitale de demain. En tout, ce sont plus de 40 intervenants issus du milieu du web et des nouvelles technologies qui viendront partager leur vision du futur – le tout dans le cadre exceptionnel de La Clusaz. Inspirant.

A CONNECTED RESORT

On 23, 24 and 25 January 2017, La Clusaz will be hosting the latest edition of the Sommets du Digital event. The three days will include workshops, conferences, master-classes and networking sessions in a friendly, good-natured ambiance, to help entrepreneurs think about digital strategies for the future. There will be more than 40 guest speakers from the web and new technology sectors, who will be on-site to share their vision of the future in the exceptional setting of La Clusaz. Inspiring.

RSERVICES
VOITURE AVEC CHAUFFEUR
LIMOUSINE

TRANSFERTS
A VOTRE DISPOSITION POUR TOUT TRANSFERT
GARE, AEROPORT, HÔTEL, ENTREPRISE

******

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

******

TOURING & EXCURSIONS
VOS EVASIONS TOURISTIQUES ET VOYAGES FONT EGALEMENT PARTIE DE NOS ATTRIBUTIONS

******

MISE A DISPOSITION
TOUTE NOTRE EXPERTISE
POUR VOS MISSIONS «LONGUES DURÉES»

ANNECY - 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

FRÉDÉRIC DESMESURE

Bonlieu, à la redécouverte des grands classiques du théâtre

La scène nationale d'Annecy propose une programmation théâtrale qui conjugue grands classiques et mise en scène à la pointe avec la réinterprétation contemporaine de quatre incontournables de la littérature : issu de la saga des Rougon-Macquart, L'Assommoir est probablement l'un des plus célèbres romans de Zola et est ici revisité de main de maître par David Czesienski.
Les 1er et 2 février, c'est La Mouette de Tchekhov que vous pourrez redécouvrir. La première représentation de la pièce est catastrophique, mais c'est aujourd'hui l'une des œuvres les plus connues du dramaturge russe ! La mise en scène, signée Thomas Ostermeier, établit un parallèle entre ces histoires d'amour entrecroisées et, bien entendu, toujours malheureuses et la situation actuelle en Europe. Un pari osé, qui se traduit par un spectacle poignant, ironique et d'une rare intensité.

SHAKESPEARE EN HIVER

Et le choix sera cornélien, puisque les 1er, 2 et 3 février, vous pourrez aussi assister à la représentation de Mesure pour Mesure de Shakespeare ! Cette pièce, classique mais incroyablement contemporaine, est mise en scène par le jeune Karim Bel Kacem, qui ose un dispositif scénique puissant et singulier. La question du regard et de la surveillance, plus que jamais d'actualité, est traitée à travers une exploration des ressorts d'un système basé sur le contrôle et les mesures d'exception. Le public est séparé en deux groupes qui regardent à travers une vitre et ne verront pas la même chose ! Une expérience saisissante.
Et enfin les 9, 10 et 11 mai, c'est une autre pièce de Shakespeare qui sera jouée sur la scène de Bonlieu : Le Conte d'Hiver. Un grand classique pour une mise en scène qui ne l'est sûrement pas ! Les six comédiens-musiciens interprètent à eux seuls une quinzaine de personnages et s'en donnent à cœur joie. Un théâtre drôle et populaire, bien loin des préjugés !

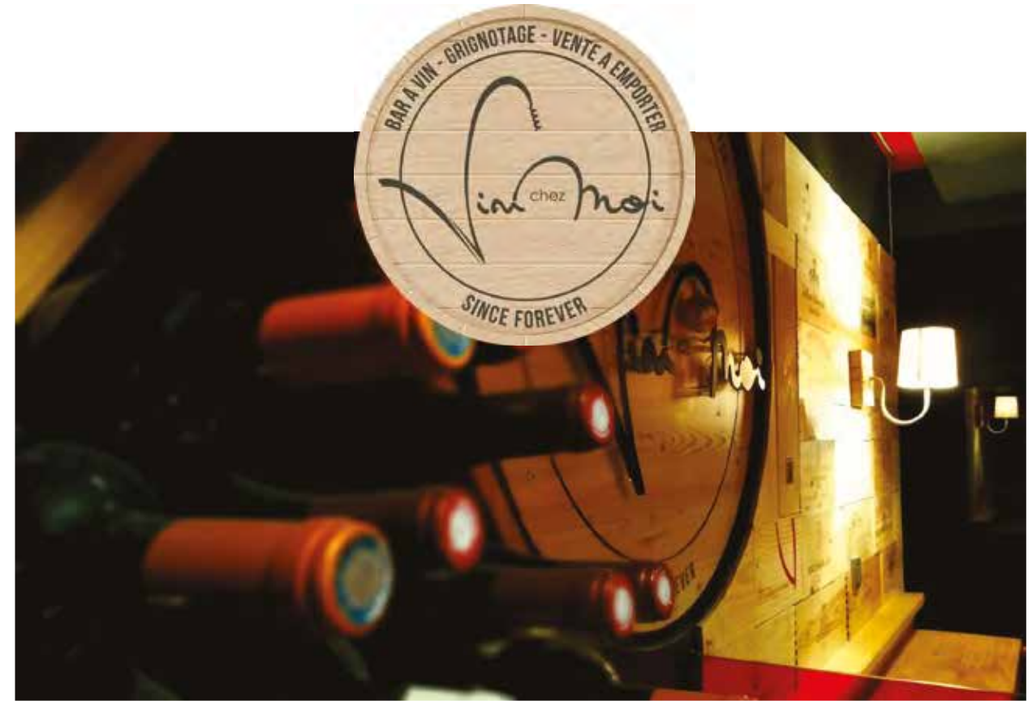
WILLIAM PEST/BONLIEU

REVISITS FRENCH AND INTERNATIONAL THEATRE CLASSICS

The Annecy national theatre is offering a programme blending the classics, cutting-edge directors and the contemporary reinterpretation of four major works: L'Assommoir, The Seagull, Measure for Measure and The Winter's Tale.
L'Assommoir by Zola will be performed on 10 and 11 January. This legendary work recounts the highs and lows of Gervaise, an honest washerwoman who sinks into alcoholism and debt, finally dying penniless and unmissed. Taken from the Rougon-Macquart series, L'Assommoir is probably one of Zola's most famous works, and has been masterfully revisited by David Czesienski.
Chekhov's The Seagull will be performed on 1 and 2 February. The first time Chekhov showed this play it was a total disaster, but today it is one of the best-known works by the Russian dramatist! Director Thomas Ostermeier draws parallels between the intertwined love stories (which, of course, often end badly), and the current situation in modern Europe. A daring gamble that has produced a poignant, ironic and intense performance.

SHAKESPEARE IN WINTER

You have a very difficult choice to make, as Shakespeare's Measure for Measure will also be performed on 1, 2 and 3 February! This classic yet incredibly contemporary piece is directed by the young Karim Bel Kacem, who has offered a powerful, unique reinterpretation. The questions of perspective and surveillance – more relevant than ever – are addressed through an exploration of a system based on control and exceptional measures. The audience is separated into two groups who each watch the play through a glass screen, and neither group sees the same thing! A fascinating experience.
Finally, on 9, 10 and 11 May, another Shakespeare play – The Winter's Tale – will be performed at the Bonlieu theatre. A leading classic combined with stage direction that is quite the opposite! The six actor-musicians play some 15 characters with gusto. Funny, popular theatre, a far cry from the usual prejudices!



SITUÉ À 200 MÈTRES DU LAC ET DE L'IMPÉRIAL PALACE, LE VIN CHEZ MOI....
EST UN SAVANT MÉLANGE DE BONS VINS, BONS PLATS ET BONNE AMBIANCE POUR ENCHANTER VOS SOIRÉES.

Un large choix de vins au verre et plus de 375 références françaises et étrangères vous seront expliquées par des professionnels et passionnés.

Les ardoises diverses et variées accompagnerons à merveille vos vins. (charcuterie, fromages, escargots, tartares, burger Black d'Angus, hot dog, crémeux du revard....)

Enfin, un répertoire de musiques allant des années 80 à nos jours vous fera danser sur le dance floor.

LOCATED AT 200 METRES FROM LAKE ANNECY AND THE IMPERIAL PALACE, "LE VIN CHEZ MOI" OFFERS AN EXPERT BLEND OF FINE WINES, EXCELLENT CUISINE AND A WELCOMING AMBIANCE FOR MAGICAL EVENINGS.

A vast choice of wines by the glass and more than 375 French and international references, all presented by a team of passionate professionals.

The wide range of platters are the perfect accompaniment to the different wines available, and include charcuterie, cheeses such as the local Crémeux du Revard, snails, tartares, Black Angus burgers and hotdogs.

And to top it all off, playlists offering everything from 80s classics to the latest hits are sure to get you on your feet!

VIN CHEZ MOI
4, rue Centrale / ANNECY LE VIEUX
+33 (0)4 50 27 72 50
www.vin-chez-moi.com

OUVERT
OUVERT TOUS LES SOIRS 7/7
FACEBOOK.COM/***vinchezmoiannecy***

LA CLUSAZ
UN PATRIMOINE ET UNE HISTOIRE

PERCHÉ À PLUS DE 1000 M D'ALTITUDE, LE PETIT VILLAGE DE LA CLUSAZ JOUIT D'UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE, EN PLEIN CŒUR DE LA CHAÎNE DES ARAVIS ET AU CONFLUENT DE DEUX RIVIÈRES, LE NANT ET LE NOM.

TEXTE : CLÉMENTINE MARTIN

Avec un secteur de l'élevage et de l'agriculture encore très présent dans le village, La Clusaz a su saisir habilement le virage du tourisme de montagne tout en préservant un patrimoine riche et en perpétuant ses traditions.
Vivre dans un paysage de carte postale, cela peut avoir un prix ! En l'occurrence, le caractère saisonnier du tourisme de montagne et la tradition agricole encore bien présente à La Clusaz expliquent pourquoi de nombreux Cluses exercent plusieurs activités… Dominique Thovex, président de l'association Patrimoine et Tradition de La Clusaz, l'explique : « *Je suis né à La Clusaz. J'ai fait différentes choses dans la vie, j'étais accompagnateur de montagne, moniteur de ski de fond et guide du patrimoine sur le site de La Clusaz. Mes parents étaient agriculteurs, puis on s'est tourné peu à peu vers le tourisme. Beaucoup de personnes sont pluriactives maintenant ! Ils sont pisteurs, moniteurs, et ont en parallèle une activité agricole.* »

LA MONTAGNE, UN MILIEU RUDE ET EXIGEANT

Toutes les stations de ski ne peuvent pas se vanter d'avoir une histoire et des traditions aussi riches que La Clusaz… « *Il y avait une scierie que l'on a remise en route* », raconte Dominique Thovex, « *et il y a aussi des fours à pain que l'on a réhabilités. Dernièrement, l'association a contribué à la réalisation du Hameau des Alpes, c'est un site qui se visite avec différents espaces dont un centre scénographique à propos du reblochon et un musée du ski.* » Parfait pour comprendre un peu mieux le procédé de fabrication et l'histoire du reblochon !

Mais les traditions cluses sont aussi préservées à travers des événements : « Pendant la Foire de la Croix, les fermiers et les producteurs descendent leurs vaches des alpages et font un concours de reblochon », se réjouit Dominique Thovex. « *On célèbre également la Fête du Reblochon.* »

UN PETITE PARENTHÈSE HORS DU TEMPS

Le tourisme a pris le pas sur l'agriculture, c'est certain. Il reste cependant encore beaucoup d'agriculteurs à La Clusaz : 17 exploitations se consacrent à l'élevage bovin et à la fabrication du reblochon, tandis que deux fermes de chèvres et une ferme de brebis produisent elles aussi des fromages.
Au niveau architectural, pas question de défigurer la montagne comme cela a pu être fait ailleurs. « *Il reste encore de vieux chalets qui ont entre 200 et 300 ans !* » s'exclame Dominique Thovex. « *Quelques fois, on peut voir les dates sur le fronton au-dessus de l'entrée. La plupart de ces chalets abritaient aussi bien les gens que les animaux !* »
Ce mélange entre tradition et installations modernes, bien typique de La Clusaz, continue d'attirer un public varié en hiver et en été… Et si c'était ça, la recette du succès ? •

Toutes les stations de ski ne peuvent pas se vanter d'avoir une histoire et des traditions aussi riches que La Clusaz…

Not every ski resort can claim to have a history and traditions as rich as in La Clusaz.

LA CLUSAZ
HERITAGE AND HISTORY

PERCHED AT MORE THAN 1,000 METRES OF ALTITUDE, THE LITTLE VILLAGE OF LA CLUSAZ BOASTS AN EXCEPTIONAL LOCATION IN THE HEART OF THE ARAVIS MOUNTAINS, AND AT THE MEETING POINT OF THE NANT AND THE NOM RIVERS.

With a still-prominent animal husbandry and agriculture sector, La Clusaz has masterfully taken full advantage of the opportunities offered by tourism, while protecting its rich heritage and continuing its longstanding traditions.
But living in such an idyllic setting can come at a cost! As it happens, the seasonal alpine tourism and the agricultural traditions still very much alive in La Clusaz explain why many locals have more than one job. Dominique Thovex, President of the La Clusaz Heritage and Tradition Association, told us more. "I was born and raised in La Clusaz", he says. "I have done a lot of different things in my time, including mountain hiking guide, ski touring instructor and heritage tour guide around La Clusaz. My parents were farmers, and we all gradually turned to the tourism sector. Lots of people have different activities now. Some are members of the ski patrol, or instructors, and have a farming profession alongside it!"

THE MOUNTAIN, A HARSH AND DEMANDING ENVIRONMENT

Not every ski resort can claim to have a history and traditions as rich as in La Clusaz. "We renovated and relaunched an old sawmill", says Dominique Thovex. "And we also restored an original bread oven. The Association also recently contributed to creating le Hameau Les Alpes, offering a site to be visited with different spaces, including a ski museum and an educational centre dedicated to Reblochon." Perfect for really understanding the history and methods behind this famous cheese! Local traditions in La Clusaz are also perpetuated thanks to a range of events. "During the Foire de la Croix festival, the farmers and producers bring their cattle herds down from the mountain pastures and take part in a Reblochon contest!" says Dominique Thovex. "We also have a local day-long celebration in honour of our iconic cheese."

A SHORT, TIMELESS BREAK

There's no escaping the fact that tourism has overtaken agriculture. But there are still many farmers in La Clusaz. Some 17 farms still raise cattle and make Reblochon, while two goat farms and one ewe farm continue to produce different cheeses. As for the architecture, unlike certain other resorts, disfiguring the stunning mountain landscape in La Clusaz is out of the question. "There are still old chalets that were built 200 or 300 years ago!" says Dominique Thovex. "Sometimes you can see the original construction dates engraved in the beam above the entrance. Most of these chalets in fact used to be home to a mixture of people and animals!" This combination of tradition and modern installations is typical of La Clusaz, and continues to attract diverse groups of people throughout summer and winter. Maybe this little mountain village has found the secret to success? •

LES CIMES AU SOMMET

LA PATTE PVG POUR UNE NOUVELLE RÉSIDENCE 5* : DÉCOUVERTE D'UN LIEU D'EXCEPTION...

TEXTE : JOSÉPHINE DURANTIN

Dans la charmante station de La Clusaz, c'est une nouvelle résidence cinq étoiles du Groupe PVG qui vient compléter l'offre d'hébergement : Les Cimes. Idéalement située, conçue en matériaux nobles et dotée d'une offre de services pléthorique, la petite dernière a de quoi faire rêver ! En route pour la visite guidée...
Spécialement étudié pour les séjours en montagne, le bâtiment respecte les dernières normes environnementales et sociétales : le chauffage par géothermie verticale et l'isolation extérieure sont conformes aux dernières prescriptions des normes thermiques et la résidence assure un accès aisé aux personnes à mobilité réduite.

Côté extérieur, c'est le bois qui prédomine sur les façades, avec des balcons à garde-corps en bois massif dans le plus pur style des constructions traditionnelles de La Clusaz. Assurée par des artisans et des sociétés de la région, la réalisation est particulièrement soignée et les matériaux

L'intérieur mêle sapin chauffé brossé et enduitbosselé blanc pour un charme rustique directement inspiré des chalets savoyards

The roof is made with Red Cedar tiles, reflecting the local architecture, and the interior blends heat-treated, polished pine with textured, white cladding, offering a rustic charm inspired by Savoyard chalets.

L'intérieur, quant à lui, mêle sapin chauffé brossé et enduit bosselé blanc pour un charme rustique directement inspiré des chalets savoyards.

nobles priment. La toiture, en tavaillons de bois, est tout à fait typique de l'architecture locale.
L'intérieur, quant à lui, mêle sapin chauffé brossé et enduit bosselé blanc pour un charme rustique directement inspiré des chalets savoyards. Un sans-faute !

UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE

La situation géographique de la station de La Clusaz a de quoi faire pâlir de jalousie les stations concurrentes : à seulement 30 minutes d'Annecy, 50 minutes de l'aéroport de Genève et 1h45 de Lyon, sa facilité d'accès fait du petit village une destination idéale été comme hiver.
Et la résidence Les Cimes y jouit d'un emplacement de choix, à quelques enjambées seulement du centre du village, en face des remontées mécaniques du Bossonet et de l'arrivée des pistes de ski alpin !

L'exposition plein sud des séjours garantit un ensoleillement maximal et une luminosité sans pareille, tandis que les larges surfaces vitrées offrent une vue imprenable sur la montagne. Le tout dans le silence et le calme de la montagne, sans le bruit de fond permanent du trafic urbain.

THE PEAK OF QUALITY AT LES CIMES

PVG HAS CREATED A NEW FIVE-STAR RESIDENCE IN TRADEMARK, INIMITABLE STYLE. COME AND DISCOVER THIS EXCEPTIONAL ESTABLISHMENT...

Les Cimes is the new five-star residence from the PVG group in the charming little resort of La Clusaz. Ideally located, made using the finest materials and boasting a vast range of services, this latest edition is set to be a success! We took a guided tour to find out more...
Specially-designed for spending time in the mountains, the building complies with the latest environmental and social standards. The vertical geothermal heating and exterior insulation are in line with the most recent heating regulations, and the residence also offers easy access for people with reduced mobility.

LE LUXE D'UN HÔTEL DANS L'INTIMITÉ D'UNE RÉSIDENCE

Ses cinq étoiles, la résidence Les Cimes ne les doit pas seulement à son architecture d'une qualité exceptionnelle. Les agréments et les services ne sont pas en reste, pour profiter de tous les avantages d'un hébergement de luxe dans l'intimité d'un appartement.
Envie d'un moment détente ? Profitez de la piscine et du sauna, accessibles par carte magnétique. Besoin de garer votre voiture ? 26 emplacements sont disponibles. Une question, une demande ? Le bureau d'accueil est à votre disposition. Et la résidence propose de plus la livraison des petits déjeuners, le ménage en fin de séjour, un service de conciergerie et la livraison du matériel de ski.

La résidence Les Cimes vient donc compléter avec brio l'offre d'hébergement prestige de La Clusaz, avec 13 appartements allant du du T2 bis au T6, tous équipés d'un balcon ou d'une terrasse. À découvrir absolument ! •

From the outside, the wooden façades paint a sophisticated picture, and the railings on the balconies are crafted in solid wood in total harmony with the traditional building style in La Clusaz. This project was carried out by regional artisans and companies, and the result is an immaculate architectural vision boasting the finest materials.
The roof is made with Red Cedar tiles, reflecting the local architecture, and the interior blends heat-treated, polished pine with textured, white cladding, offering a rustic charm inspired by Savoyard chalets. Flawless beauty and elegance!

AN EXCEPTIONAL LOCATION

The geographical location of La Clusaz is enough to make competing resorts jealous. At just 30 minutes from Annecy, 50 minutes from Geneva airport and 1 hour and 45 minutes from Lyon, its accessibility makes this little village the perfect destination for every season.
The Les Cimes residence boasts a privileged setting just a stone's throw from the village centre, facing the Bossonet chairlifts and at the foot of the pistes!

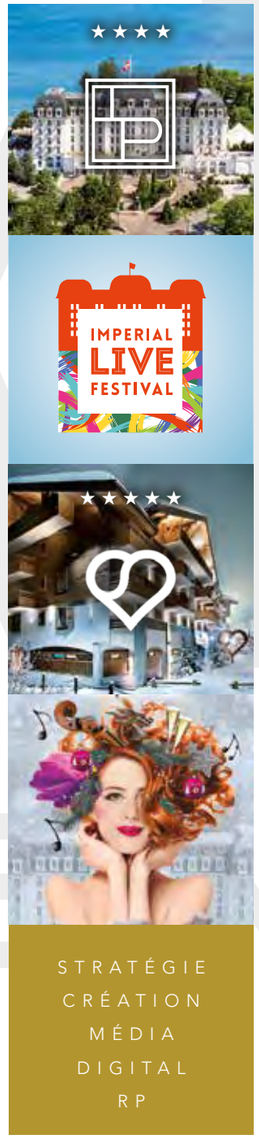
The interior blends heat-treated, polished pine with textured, white cladding, offering a rustic charm inspired by Savoyard chalets.

Its fully south-facing exposition guarantees maximum sun and unbeatable light, and the vast windows offer breathtaking views over the mountains. And to top it all off, its location offers the silence and calm of the mountains, without the constant buzz of urban traffic.

THE LUXURY OF A HOTEL IN THE INTIMACY OF A PRIVATE RESIDENCE

The five stars awarded to the Les Cimes residence are not just down to the exceptional quality of its architecture. The facilities and services are hardly lacking, and guests can enjoy all the advantages of luxury accommodation with the intimacy of a private apartment.
Those looking to relax can visit the swimming pool and the sauna, accessed with a key card. If you arrive by car, there are 26 parking spaces at your disposition. And for all your questions and requests, the reception is always available. The residence also offers additional services such as breakfast delivery, cleaning after check-out, a concierge and ski equipment delivery.

The Les Cimes residence has added the perfect finishing touches to the prestigious accommodation offering in La Clusaz, and boasts 13 apartments ranging from 1-bedroom to 4-bedrooms, all with a balcony or a terrace. What are you waiting for? •



texto
L'AGENCE

Agence de communication
"lifestyle"

Annecy-Genève | www.agence-texto.fr | 04 50 52 28 59

Photos : © F.Ducout • Ludovic di Orio • OliGenix • Simon Coste Masson, DGC Studio

PHILIPPE GOURGAUD
DÉVOILE LES PROJETS PVG

Le Directeur Général de l'Impérial Palace et du Groupe PVG lève le voile.

ENTRE LES TRAVAUX PHARAONIQUES DE L'IMPÉRIAL PALACE ET LA CONSTRUCTION D'UNE NOUVELLE RÉSIDENCE DE TOURISME CLASSÉE 5 ÉTOILES À LA CLUSAZ, LE GROUPE PVG NE S'EST PAS REPOSÉ SUR SES LAURIERS ! LES ANNÉES À VENIR NE S'ANNONCENT PAS PLUS CALMES ET SERONT À N'EN POINT DOUTER CHARGÉES DE DÉFIS ET PROJETS ENTHOUSIASMANTS. PHILIPPE GOURGAUD, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'IMPÉRIAL PALACE MAIS ÉGALEMENT DIRECTEUR GÉNÉRAL EXÉCUTIF NOUS DÉVOILE SA VISION DE L'ENTREPRISE ET SES PLANS POUR LE FUTUR...

RECUEILLIS PAR CLÉMENTINE MARTIN

Magazine PVG : En novembre 2015, vous avez été propulsé à la direction générale du Groupe PVG après avoir intégré l'Impérial Palace en janvier 2014. Votre parcours est impressionnant...

Philippe Gourgaud : C'est avec mon diplôme de l'Institut Vatel en poche que j'ai choisi de commencer ma carrière au Canada. Sept années à gravir les échelons du monde très hiérarchisé de l'hôtellerie et obtenir mon premier poste de directeur général en 4 et 5 étoiles. Puis le retour sur Genève auprès de la chaine Kempinski, avant de prendre la Direction du Palace Cheval Blanc à Courchevel, une expérience de l'ultime raffinement. Je rejoins ensuite le Groupe scandinave Langley en qualité de directeur des opérations de 15 hôtels situés dans les Alpes, en Corse, Guadeloupe et Grèce. Mon parcours m'a permis d'acquérir une vision globale de l'activité hôtelière et de la dimensionner au niveau d'un groupe en multi-sites. J'ai désormais la charge de l'ensemble des activités du Groupe PVG en dehors de la branche Promotion & Construction qui reste une identité indépendante.

FRED DURANTET

Philippe Gourgaud dans la salle du Restaurant La Voile.

Philippe Gourgaud in the Restaurant La Voile.

Magazine PVG : Comment voyez-vous votre mission au sein de Groupe ?

Philippe Gourgaud : Plus que ma mission, je dirais mes missions ! Mon point de départ est de créer une réelle cohésion de groupe entre nos sites de La Clusaz et d'Annecy et les acteurs que sont nos collaborateurs tout en conservant la personnalité des lieux. Notre objectif n'est pas de devenir une chaine…
Nous essayons également d'homogénéiser nos services, l'administratif, les ressources humaines, la comptabilité, les achats à plus long terme.
Mais ma mission première est de dynamiser les équipes et la commercialisation pour améliorer les résultats de l'entreprise ce qui implique d'accroitre encore la qualité du service et trouver les leviers qui nous permettent de satisfaire toujours plus nos clients !

Magazine PVG : Comment décririez-vous la philosophie du Groupe PVG ?

Philippe Gourgaud : C'est un groupe familial avant tout, et même un groupe de famille, qui souhaite continuer à gérer l'entreprise dans cet esprit-là et c'est très important ! Il y a une véritable envie de se développer tout en restant concentré sur le périmètre entre Annecy et La Clusaz.
Une volonté de prendre une part active dans le développement du Territoire et de la reconnaissance d'Annecy et des Aravis au-delà de nos frontières, d'impliquer au maximum des prestataires locaux et de fait participer à l'activité économique de la région.

Magazine PVG : Qu'est-ce qui fait la spécificité et le caractère unique des hôtels et résidences PVG par rapport aux autres ?

Philippe Gourgaud : Notre spécificité, c'est la variété…Nous sommes capables de répondre à toutes les demandes, quel que soit le type d'hébergement recherché et le budget…Et ce n'est qu'un début…
L'image du Groupe est porté à l'international par notre navire amiral, l'Impérial Palace, suivi par notre hôtel Relais & Châteaux Au Cœur du Village***** et nos autres établissements jouissent également d'une belle renommée sur le marché domestique et de proximité. Nous proposons une offre d'hébergement alternative à l'hôtellerie avec nos résidences de tourisme comme notre dernière née, Les Cimes et ses 5 étoiles, unique à La Clusaz.

« C'est un groupe familial avant tout, et même un groupe de famille, qui a envie de continuer à gérer l'entreprise dans cet esprit-là. »

« We are first and foremost a family Group, a very close-knit network, and we want to keep running the company from this point of view. »

PHILIPPE GOURGAUD

REVEALS THE PVG GROUP'S UPCOMING PROJECTS

The General Manager of the Imperial Palace Hotel in Annecy and Managing Director of the PVG Group reveals.

WITH THE IMMENSE RENOVATION WORK UNDERTAKEN AT THE IMPERIAL PALACE, AND THE CONSTRUCTION OF A NEW, FIVE-STAR HOLIDAY RESIDENCE IN LA CLUSAZ, IT'S SAFE TO SAY THE PVG GROUP ISN'T RESTING ON ITS LAURELS! THE UPCOMING YEARS ARE NOT SET TO BE ANY MORE RELAXING, AND ARE SURE TO BE FILLED WITH EXCITING CHALLENGES AND PROJECTS. PHILIPPE GOURGAUD,GENERAL MANAGER OF THE IMPERIAL PALACE AND MANAGING DIRECTOR OF THE GROUP, TOLD US ABOUT HIS VISION OF THE COMPANY AND HIS PLANS FOR THE FUTURE…

PVG Magazine: You were promoted to Managing Director of the PVG group in November 2015, after having joined the Imperial Palace as General Manager in January 2014. You have an impressive track record…
Philippe Gourgaud: *After I graduated from the Vatel Hotel Management School in France, I decided to launch my career in Canada. I spent seven years climbing the professional ladder in the incredibly hierarchical world of hotel management, and I succeeded in obtaining my first position as the general manager of four- and five-star establishments.*
I then moved to Geneva to work for the Kempinski hotel chain, before taking the reins at the Cheval Blanc palace hotel in Courchevel, which was the ultimate lesson in sophistication.
After that, I joined the Scandinavian group, Langley, as director of operations for some 15 hotels located in the Alps, Corsica, Guadeloupe and Greece.
My professional background has given me a very broad view of the hotel industry, and allowed me to adapt my approach to a Group with multiple sites. I am now in charge of all activities in the PVG group excluding the Property Development & Construction branch, which remains an independent entity.

PVG Magazine: How do you view your role within the Group?
Philippe Gourgaud: *You mean my roles!*
My starting point is to create a real cohesion in the Group between our site in La Clusaz and Annecy, and between all of our employees, while preserving the personality of each establishment. Our objective isn't to become a hotel chain…
In the long-term, we are also trying to unify our services such as administration, human resources, accounting and purchasing.
But my main priority is to galvanise the teams and the sales strategy in order to boost the company's results, which involves continuing to improve the quality of our service and finding the levers that will enable us to further satisfy our clients!

PVG Magazine: How would you describe the philosophy of the PVG group?

Philippe Gourgaud: *We are first and foremost a family Group, a very close-knit network, and we want to keep running the company from this point of view. It's so important!*
Throughout the group there is a driving desire to develop our activity while remaining focused on the zone between Annecy and La Clusaz.
We want to play an active role in the development of the local territory and the reputation of Annecy and the Aravis Mountains on an international level, while inviting local service providers to participate as much as possible and thereby contributing to the regional economy.

Magazine PVG: What makes the PVG hotels and residences so special and unique compared with others?

Philippe Gourgaud: *Our speciality is variety. We can satisfy any request, regardless of the budget and the type of accommodation. And we're just getting started…*
*The Group has an international image through our flagship hotel, the Imperial Palace, followed by our Relais & Châteaux hotel Au Cœur du Village***** and our other establishments, which also enjoy a solid reputation in the local and domestic markets.*
We also provide an alternative accommodation offering alongside our hotels, with our holiday residences. The latest to join the family is our five-star residence Les Cimes – the only one of its kind in La Clusaz!
We want to offer a premium, luxury choice, but without the pretentiousness, while remaining affordable. This is at the core of the PVG group. Our clients enjoy being able to spend a romantic weekend in a five-star hotel, before coming back with the family for

« Notre spécificité, c'est la variété… Nous n'avons pas un groupe homogène en ce qui concerne la catégorie de nos hôtels et c'est ce qui fait notre différence : nous sommes capables de répondre à toutes les demandes de la clientèle et à tous les budgets. »

« Our speciality is variety. We can satisfy any request, regardless of the budget and the type of accommodation. »

Nous souhaitons offrir une option haut de gamme, luxe mais sans ostentation tout en conservant une offre plus abordable. Cela reste notre ADN. Nos clients peuvent apprécier de choisir de venir en couple un WE en 5 étoiles puis revenir en famille, pour un séjour plus long, en résidence ou dans un de nos établissements moins étoilés.

Magazine PVG : Quelle est la tendance actuelle de l'hôtellerie ? Que recherchent les clients et comment entendez-vous les satisfaire ?

Philippe Gourgaud : C'est une question difficile parce que cela dépend beaucoup du client ! La variété de notre offre ne nous permet pas d'envisager un profil unique. Schématiquement sur un 4 étoiles, le client cherche à être surpris et en avoir pour son argent. Pour le 5 c'est l'expérience qui prime. Sur les 3 étoiles, il faut animer, apporter plus comme notre formule All Inclusive de l'Alpen Roc qui connait un gros succès. Mais cela est vraiment schématique, l'analyse est beaucoup plus poussée. Et puis il y a aussi notre clientèle Groupes et Séminaires qui constitue une part importante de notre activité et dont le profil est encore différent

Magazine PVG : Quelle sera la prochaine étape marquante pour le Groupe PVG

Philippe Gourgaud : J'en ai une très précise en tête mais il faudra attendre la parution du Mag PVG n°3 pour que je vous la dévoile…
D'ici l'hiver 2017-2018, nous prévoyons la construction et l'exploitation de 3 à 5 chalets avec services hôteliers dont Le Chalet (NDLR : Chalet de 195 m2 situé à côté de l'hôtel Au Coeur du Village) aura été le premier Ambassadeur…
Nos attentes sont également fortes du côté du Casino de l'Impérial Palace qui vient d'achever sa rénovation.
Et nous sommes toujours en veille d'opportunités dans la région bien sûr… •

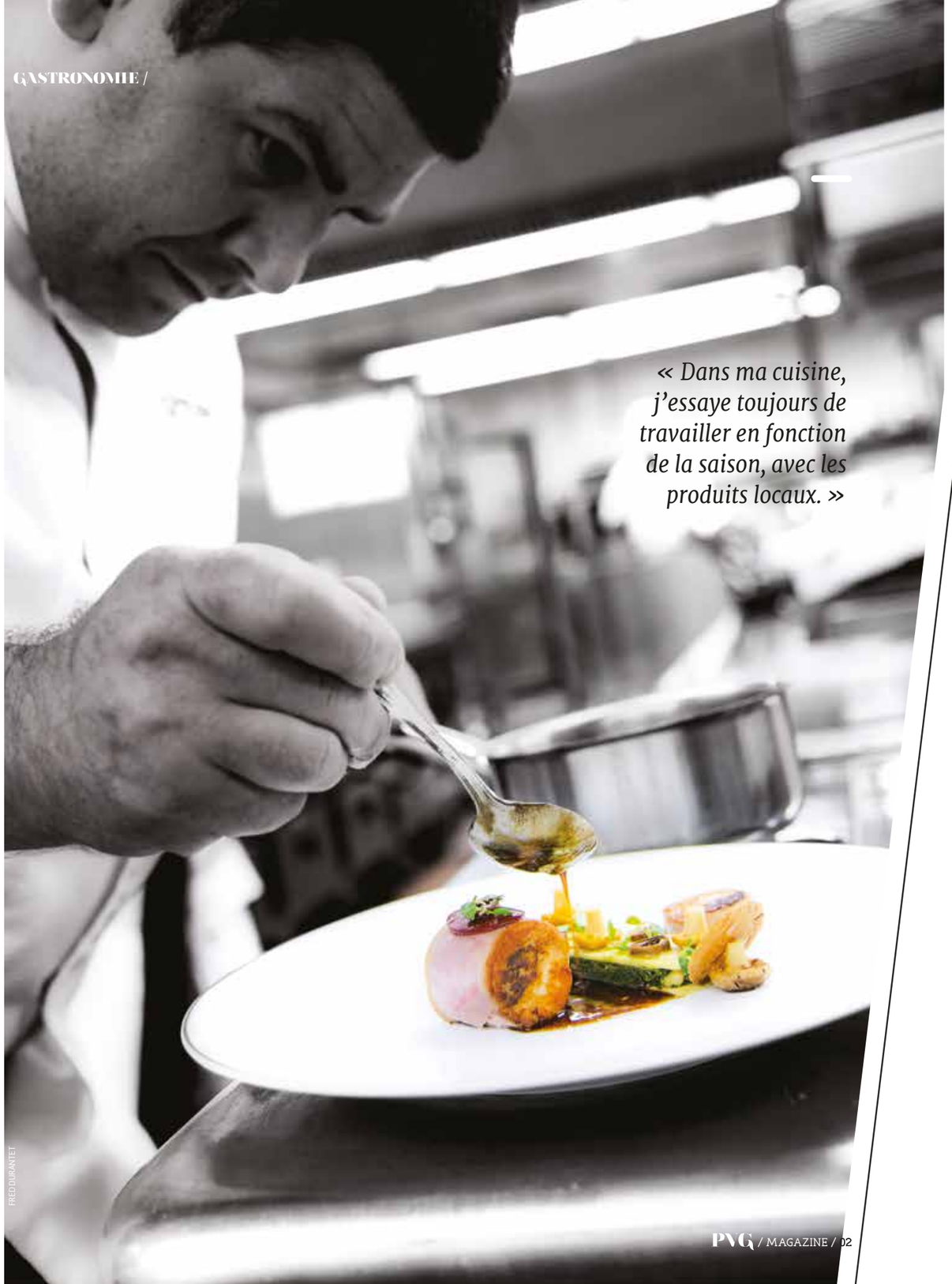
a longer stay in a holiday residence, or in one of our establishments with fewer stars.

PVG Magazine: What are the current major trends in the hotel industry? What are clients looking for, and how to you plan on satisfying them?

Philippe Gourgaud: *That's a difficult question! It depends a lot on the client! The variety of our offering means we don't have a single client profile. Generally, with a four-star hotel, guests look to be surprised and feel they are getting what they paid for. In the case of a five-star hotel, experience is what counts. For the three-star establishments, we have to play host a little more, offer a bit extra, such as our All Inclusive package at the Alpen Roc hotel, which has been hugely successful. But we're just talking generally here, our overall analysis is far more developed.*
There is also our Groups and Seminars client base, which makes up a significant part of our activity and which has a different profile altogether.

PVG Magazine: What will be the next big step for the PVG group?

Philippe Gourgaud: *I have a very specific project in mind, but you will have to wait until the third edition of PVG Magazine is published to find out more…*
In the run up to the 2017-2018 winter season, we are preparing the construction and inauguration of three to five chalets offering hotel services. Le Chalet (Editor's Note: Chalet spanning 2,100ft² next to the Au Coeur du Village hotel) was the pioneer for this large-scale project…
We also have high expectations for the Casino at the Imperial Palace, which has just been fully renovated.
And of course, we are always on the lookout for new opportunities in the region… •



« Dans ma cuisine, j'essaye toujours de travailler en fonction de la saison, avec les produits locaux. »

FRED DURANTET

THOMAS EUDIER, LA GASTRONOMIE FAÇON PVG

AUX COMMANDES DES CUISINES DU CŒUR DU VILLAGE***** RELAIS & CHÂTEAUX À LA CLUSAZ DEPUIS 2012, THOMAS EUDIER EST MAINTENANT ÉGALEMENT RESPONSABLE DE LA CRÉATION DES MENUS DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE L'IMPÉRIAL, LA VOILE. RENCONTRE AVEC UN CHEF QUI N'A PAS PRIS LA GROSSE TÊTE.

RECUEILLIS PAR CLÉMENTINE MARTIN

Magazine PVG : Bonjour Thomas. Avant d'arriver à La Clusaz, vous avez roulé votre bosse dans différents restaurants gastronomiques de France… Pourriez-vous commencer par nous expliquer votre parcours ?

Thomas Eudier : J'ai fait un apprentissage en cuisine, un BEP puis un bac pro. J'ai commencé dans un petit resto gastro de bonne réputation en Normandie. Ensuite, je suis parti au Manoir, dans la Drôme, puis dans un deux étoiles Michelin comme commis en Bretagne. J'ai ensuite travaillé à l'Hôtel Barrière Le Royal***** à Deauville, un hôtel d'une capacité de 270 chambres, un véritable palace emblématique des côtes normandes notamment pour le festival du film américain, fréquenté principalement par une grosse clientèle parisienne et fortunée ! Pour ma première saison, j'étais commis, et à la fin de la saison, je suis parti travailler en tant que chef de partie au Chabichou**** Relais & Châteaux à Courchevel. Je suis revenu au Royal en tant que chef de partie, et j'ai ensuite travaillé à Paris à l'Hôtel Barrière Le Fouquet's***** sur les Champs Élysées. Je suis revenu au Royal en tant que chef de partie puis je suis passé second de cuisine. Entre temps, j'ai pris un poste au restaurant l'Incognito, à Caen, tenu par un chef qui avait déjà une étoile. J'ai ensuite passé deux ans au Royal en tant que sous-chef de cuisine, suite au départ du précédent qui voulait s'installer à son compte. Après ces deux années-là, j'avais envie de retourner à la montagne. J'étais en contact avec Christophe Pacheco, qui était le chef du Cœur du Village***** à ce moment-là, on a alors travaillé presque une année ensemble. Puis dans le courant de l'été 2012, il a eu l'opportunité de prendre la direction de l'école hôtelière de Lausanne… et c'est là qu'on m'a proposé le poste de chef de cuisine ! J'avais 25 ans quand ça s'est fait !

"I always try to cook based on the seasons, and with local products."

FOU DIMAGES

GC PHOTOGRAPHY

Magazine PVG : Et maintenant ?
Et bien cette année, début avril, le directeur du Cœur du Village*****, Philippe Gourgaud, déjà à la direction de l'Impérial****, m'a proposé de venir également faire ma cuisine à Annecy. À l'intersaison, quand on est en période de transition, je suis à l'Impérial cinq à six jours par semaine… Il y avait déjà un chef en place et l'on travaille ensemble sur le restaurant La Voile. L'été, c'est quand même plus simple, parce que le restaurant gastronomique de La Clusaz est fermé !

Magazine PVG : Qu'est-ce qui vous a poussé à vous lancer dans la cuisine ?
(Rires) À la base, c'était vraiment parce que je ne voulais plus aller à l'école ! Je voulais quelque chose de manuel et j'ai toujours bien aimé manger. Quand j'ai eu l'occasion de faire quelques essais, ça m'a plu tout de suite.

Magazine PVG : Qu'est-ce qui fait la particularité de votre cuisine ?
C'est compliqué à définir… On reste toujours sur des choses plutôt simples à l'œil, des associations un petit peu originales, et surtout toujours beaucoup de gourmandise dans les assiettes. Il peut y avoir une cuisine d'été belle et légère mais très très gourmande ! La générosité, également, c'est important.

Magazine PVG : Qu'est-ce qui vous inspire ?
Les sources d'inspiration sont multiples ! Le temps, les saisons, les producteurs… Les découvertes que l'on fait par les rencontres avec les producteurs locaux et leurs produits du moment y sont pour beaucoup. Après, dans la cuisine proprement dite, on retrouve vraiment mes goûts personnels ! Je ne pourrai jamais mettre à la carte des produits que je n'apprécie pas. Si je ne les apprécie pas, je ne les travaille pas ! Pour l'été, avec le poisson, beaucoup de chefs travaillent des fruits rouges pour donner une touche de fraîcheur. Pour moi ça ne va pas ensemble, donc je ne peux pas le mettre en œuvre ! On n'est pas dans une cuisine audacieuse avec des associations vraiment incongrues qui vont peut-être plaire à la majorité mais beaucoup moins à d'autres… C'est une cuisine plus classique, plus raisonnable.

Magazine PVG : Quel est le meilleur restaurant où vous ayez jamais mangé ?
C'était chez le second que j'ai remplacé, au restaurant À Contre Sens, à Caen, en Normandie. Anthony Caillot est étoilé maintenant ! C'est un petit resto qui ne rentre pas du tout dans le registre de ce que l'on peut trouver dans les grandes villes. Chez lui, c'est vraiment la cuisine qui marque. Tout ce qui est à côté, empreint de luxe, a été enlevé. C'est la personnalité du chef qui fait qu'il en est arrivé jusque là. Sa cuisine n'aurait aucun sens si tout était raccroché au luxe et à un standard de restaurant étoilé. Bien sûr, c'est quelque chose que l'on ne peut pas faire partout, mais chez lui, ça fonctionne.

« Pour l'été, avec le poisson, beaucoup de chefs travaillent des fruits rouges pour donner une touche de fraîcheur. Pour moi ça ne va pas ensemble, donc je ne peux pas le mettre en œuvre ! »
THOMAS

"In the summer, a lot of chefs pair fish with red fruits to add a refreshing touch. But I don't think they go well together, so I just can't serve them!" THOMAS

THOMAS EUDIER, GASTRONOMY IN TRUE PVG STYLE

THOMAS EUDIER HAS HEADED UP THE KITCHENS AT AU CŒUR DU VILLAGE***** RELAIS & CHÂTEAUX IN LA CLUSAZ SINCE 2012, AND IS NOW ALSO RESPONSIBLE FOR CREATING THE MENU FOR THE GASTRONOMIC RESTAURANT LA VOILE AT THE IMPERIAL PALACE. WE MET WITH THIS CHARMINGLY MODEST CHEF.

PVG Magazine: Hello Thomas. Before you arrived in La Clusaz, you knocked around a number of gastronomic restaurants in France. Could you tell us a bit about your background?
*Thomas Eudier: I started with a cooking apprenticeship, then two professional cooking diplomas. My first job was in a small but renowned gourmet restaurant in Normandy. After that I left to work at Le Manoir in the Drôme region, then in a two Michelin-star restaurant as a commis chef in Brittany. I also worked at the Hôtel Barrière Le Royal***** in Deauville. It has 270 rooms and is an iconic palace hotel on the Normandy coast, especially famous for the American Film Festival and generally frequented by rich Parisian guests! For my first season I was a commis chef, and at the end of the season I left to work as a chef de partie at Le Chabichou**** Relais & Châteaux in Courchevel. I came back to Le Royal as a chef de partie, and then moved to Paris to work at the Hôtel Barrière Le Fouquet's***** on the Champs Élysées. I then went back to Le Royal, again as a chef de partie. I was promoted to sous-chef and accepted a position at the restaurant l'Incognito in Caen, run by a Michelin-starred chef. When the previous sous-chef at Le Royal left to start his own restaurant I replaced him and spent two years working there. After that I wanted to go back to the mountains. I was in contact with Christophe Pacheco, who was the chef at Au Cœur du Village***** at the time. He offered me a job, and we worked together for almost a year. Then, during the summer of 2012, he was offered a position as director of a hotel school in Lausanne, and I was asked to take the role of head chef! I was just 25!*

PVG Magazine: What about now?
*Well, at the start of April this year, the General Manager of Au Cœur du Village*****, Philippe Gourgaud, who is also the General Manager of the Imperial****, asked me to come and work as a chef in Annecy. In the inter-season period, during our transition phase, I work between five and six days a week at the Imperial. There was already a chef there, and we work together for the restaurant La Voile. The summer is a much easier period, as the gastronomic restaurant in La Clusaz is closed!*

PVG Magazine: What drove you to become a chef?
(Laughs) Originally, it was because I didn't want to go to school any more. I wanted to do something more manual, and I've always had a healthy appetite! When I was given the chance to try cooking, I warmed to it immediately.

PVG Magazine: What defines your cuisine?
It's hard to define! I consistently create visually simple cuisine, using unique pairings, and the dishes are always delicious and moreish. It is more than possible to serve up beautiful, light, summer cuisine that makes your mouth water! Oh, and of course, generosity is very important.

PVG Magazine: What inspires you?
I have many different sources of inspiration! The weather, the seasons and the producers all play a huge role. I am often influenced by meeting local producers and discovering their current favourite products. In terms of my actual cuisine, I put a lot of my personal tastes into everything. I could never develop a menu with products I didn't like. If I don't like them, I can't put my passion into them! In the summer, a lot of chefs pair fish with red fruits to add a refreshing touch. But I don't think they go well together, so I just can't serve them! In my restaurant you won't find a daring cuisine with bizarre pairings that might delight some people but not others. I prefer a more traditional, reasonable cuisine.

Magazine PVG : Que cuisinez-vous pour faire plaisir à vos proches ?
Des choses simples, comme un tartare de poisson, une viande grillée, un poulet rôti… Des choses simples, très simples, le but étant de bien manger mais bien sûr aussi de partager des plats conviviaux !

Magazine PVG : Que trouve t-on toujours dans votre frigo ?
Du beurre demi-sel, de la salade, toujours quelques fruits, des pommes, des fraises, du fromage, un bon morceau de beaufort, de tomme, de chèvre… On n'y trouve que très peu de viande par contre ! J'en mange rarement, mais quand j'en mange, c'est toujours une belle pièce. Si je mange de la viande, je veux qu'elle me laisse un souvenir !

Magazine PVG : Aujourd'hui, de plus en plus de gens tentent de consommer bio et de privilégier des produits locaux et de saison. Qu'en pensez-vous ?
Dans ma cuisine, j'essaie toujours de travailler en fonction de la saison, avec les produits locaux. La localité fait qu'on n'a pas toujours les produits qu'on veut cependant ! Mais d'une manière générale, je privilégie les producteurs qui travaillent dans le raisonné. Je travaille notamment avec un producteur de volailles du côté de Clermont-Ferrand qui produit presque toutes ses céréales. Il élève, abat et garde les bêtes pendant 120 à 130 jours environ… C'est une démarche d'élevage intelligente ! Je travaille aussi avec un producteur de foie gras français qui nourrit ses canards au maïs entier. Aujourd'hui la majeure partie des foies gras vient des pays de l'est… Mon producteur, lui, privilégie une durée normale de gavage : 3 mois et pas 3 semaines comme certains le font ! Ça laisse le temps au canard de préparer son foie. Forcément, c'est plus cher mais la qualité est là.
À titre personnel, je pêche, essentiellement en rivière, torrent de montagne et lac d'altitude, et en me baladant je ramasse des herbes, de l'ail des ours, du serpolet, ce sont des choses pour lesquelles on n'a pas besoin d'énormément de connaissances : nous savons ce que l'on cherche, à quel endroit et comment le trouver ! •

PVG Magazine: What is the best restaurant you have ever eaten in?
It was at a restaurant called À Contre Sens in Caen, in Normandy, where I replaced a sous-chef. The chef there, Anthony Caillot, has a Michelin star now! It's a small restaurant which doesn't have all the trimmings of a big-city establishment. The cuisine is simply unforgettable. The chef removes all the unnecessary luxury. It's thanks to his personality that he has a Michelin star today! His cuisine would have made no sense if he had chased luxury products or tried to match up to other Michelin-starred restaurants. Of course, this approach wouldn't work everywhere, but he's certainly made a success out of it!

PVG Magazine: What do you cook for your friends and family?
Simple cuisine, such as fish tartare, grilled meats or roast chicken. I try and make things as simple as possible. The goal is to enjoy a good meal, of course, but also to share hearty dishes with those you love!

PVG Magazine: What do you always have in your fridge?
Lightly salted butter, salad, there will always be fruit such as apples or strawberries, a generous helping of Beaufort, Tomme or goat's cheese. But there's never much meat! I eat very little of it, but when I do it's always an exceptional cut. If I'm going to eat meat, I want it to be unforgettable!

PVG Magazine: An increasing number of people now prefer to consume organic, local and seasonal products. What do you think of this trend?
I always try to cook based on the seasons, and with local products. Of course, our location means we don't always have the products we want! But generally speaking I try to always work with producers who practice sustainable agriculture. One of them raises poultry just next to Clermont-Ferrand, and he produces almost all his own grains. He raises, slaughters and keeps the animals between 120 and 130 days. It's an intelligent approach to raising animals! I also work with a French foie gras producer who fattens his geese with whole corn. A lot of foie gras is now mass-produced in Eastern Europe… But my producer respects the normal fattening period of three months, and not three weeks like some of the others! It gives the birds time to build up their livers. It means it's more expensive, but there's no denying the quality.
I personally love fishing, generally in rivers, mountain streams and high-altitude lakes. During my hikes I pick herbs such as wild garlic and wild thyme, which I then use in my cuisine. You don't need to have a profound knowledge to cook and enjoy them, you just have to know what to look for and where to find it! •

Est. 1949
Cuvée Origine…
Maison
Cavaillé
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

ISABELLE MABBOUX, SOMMELIÈRE PAR PASSION

« A l'Impérial, nous sommes sur un établissement dans lequel on ne peut pas se permettre de faire de la qualité au rabais » !

RECUEILLIS PAR CLÉMENTINE MARTIN

UN BON REPAS SE CONÇOIT DIFFICILEMENT SANS UN BON VIN A L'IMPÉRIAL, C'EST ISABELLE MABBOUX QUI SIGNE LA CARTE ET DÉNICHE DE PETITES PÉPITES ET DES TRÉSORS DE TOUS HORIZONS, À DÉGUSTER À LA BRASSERIE OU À LA VOILE, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE L'HÔTEL. RENCONTRE SUR LE POUCE AVEC UNE SOMMELIÈRE PASSIONNÉE.

PVG Magazine : Quel chemin avez-vous suivi pour arriver dans le Groupe PVG ?

Isabelle Mabboux : J'ai fait un bac général, je voulais aller dans la restauration mais mes parents m'ont encouragée à choisir une filière « générale ». Après mon bac, l'idée était toujours présente, donc je me suis orientée vers un BTS restauration en deux ans avec une année de mise à niveau à Thonon. Cette année a été essentielle pour me permettre de comprendre ce qu'est la restauration. L'avantage de cette formation est de proposer des stages dès la première année. Je suis donc partie faire un premier stage en Allemagne et un deuxième aux États-Unis. À l'école, nous disposions aussi d'un hôtel trois étoiles avec restaurant gastronomique et brasserie. Malgré tout ce que la formation m'a apporté, je trouvais que le côté vins manquait un peu en fin de BTS. J'ai fait une mention complémentaire sommellerie sur un an en Alsace, avec un mois de stage en vendanges, un autre de stage chez un caviste pendant la période de Noël et un dernier en Allemagne dans un trois étoiles Michelin en Forêt Noire, à l'hôtel Traube Tonbach. À la fin de l'école, nous avions vu beaucoup de choses mais toujours pas assez à mon goût. Un de mes professeurs, très charismatique et très qualifié, nous a fait comprendre que le vin passe aussi par l'histoire, nous a encouragés à travailler, à lire et à passer des concours. En fin d'année scolaire, j'ai fait le concours du meilleur sommelier de France, puis je suis partie travailler chez Régis Marcon, trois étoiles aussi au Michelin, et j'ai enchaîné en fin de saison avec un deux étoiles Michelin en Angleterre qui comptait 1200 références de vin ! L'Angleterre n'est pas un pays producteur de vins, donc les gens sont plus curieux de tout découvrir, ils ont moins d'a priori par rapport à la provenance du vin, sont beaucoup plus ouverts aux vins étrangers. Rentrée d'Angleterre, j'ai travaillé à Lyon puis à la Maison Rotschild à Megève avant d'arriver dans le Groupe PVG en avril 2012.

PVG Magazine : Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous lancer dans le vin ?

Isabelle Mabboux : C'est la curiosité ! La salle et le rapport à la clientèle m'intéressent davantage. Avec le vin, on a une reconnaissance qu'un maître d'hôtel n'a pas forcément. On apporte un réel savoir, les clients nous demandent des conseils. C'est un autre contact avec le public. Et le professeur que j'ai eu y a été pour beaucoup : j'y allais au départ pour acquérir des connaissances et je suis tombée dedans ! Toutes les heures passées chez les vignerons vous apprennent…

PVG Magazine : Qu'est-ce qui vous a attirée dans le Groupe PVG ?

Isabelle Mabboux : Quand je suis arrivée, il y avait à peu près tout à faire et ça m'a tout de suite intéressée. Parfois, quand on arrive dans une entreprise, on récupère l'existant et c'est un peu frustrant ! Nous nous exprimons moins les premiers temps. À l'Impérial, nous avons la chance d'avoir un directeur général très ouvert d'esprit et nous avons pu passer d'une carte de 30 vins à 250 références aujourd'hui !

FRED DURANTET

ISABELLE MABBOUX, A SOMMELIER'S PASSION

"The Imperial is not the sort of hotel where you can compromise on quality!"

IT IS HARD TO IMAGINE A GOOD MEAL WITHOUT A GOOD WINE. AT THE IMPERIAL, ISABELLE MABBOUX IS TASKED WITH DESIGNING THE WINE MENU AND UNEARTHING HIDDEN GEMS FROM ALL OVER THE WORLD, WHICH ARE THEN ENJOYED AT LA BRASSERIE AND LA VOILE – THE HOTEL'S GOURMET RESTAURANT. WE CAUGHT UP WITH THIS PASSIONATE SOMMELIER TO FIND OUT MORE.

PVG Magazine: What was your background before joining the PVG group?

Isabelle Mabboux: *I wanted to study for a restaurant management diploma at high school, but my parents encouraged me to take a broader range of subjects. I hadn't forgotten my original idea after finishing high school, and I started a foundation course in Thonon before completing a two-year Higher National Diploma in restaurant management. The foundation year was essential for understanding the ins and outs of the restaurant business. The HND was also excellent, as it offered study-work placements in the very first year. I took a first placement in Germany, and a second in the United States. The school also had a three-star hotel with a gourmet restaurant and a brasserie. But despite everything I learned, I found the course lacked classes on wine. I completed an additional one-year qualification in wine waiting in Alsace, which included three month-long placements harvesting grapes, working in a wine cellar over the Christmas season and wine waiting in a three Michelin star restaurant at the hotel Traube Tonbach in the Black Forest in Germany. After graduating we had been introduced to so many concepts, but it still wasn't enough. One of my professors was very charismatic and highly qualified, and showed us that understanding wine meant delving into its history. He encouraged us to work, to read extensively and to take part in competitive exams. At the end of the school year I passed the Best Sommelier in France exam, then started working with the three Michelin star chef Régis Marcon in his restaurant, followed by a two Michelin star restaurant in England which had 1,200 different wines! England does not produce much wine, and so people are eager to discover as much as they can. They have fewer preconceptions about where*

PVG Magazine : Comment composez-vous vos cartes des vins ?

Isabelle Mabboux : J'ai une logique de vin au verre et de saisonnalité. À l'Impérial, il nous faut aussi des quantités de départ, et après c'est beaucoup au feeling. J'essaie d'aller en bio et biodynamie certifiée ; il y a plein de vignerons qui montent en ce moment. On attache aussi de l'importance au côté local, on garde toujours un Chignin Bergeron plus un autre blanc de Savoie et un rouge de Savoie. Il y a une grosse méconnaissance des vins ! On ne va pas avoir quatre ou cinq vins de la même région. J'aime bien montrer aussi ce qui se fait à l'étranger, et que les gens s'y perdent un peu ! En amont, c'est un vrai travail de relationnel, de négociation avec les vignerons. Je bannis tout ce qui se trouve en grandes surfaces, coopératives et Métro. Nous sommes sur un établissement dans lequel on ne peut pas se permettre de faire de la qualité au rabais !

PVG Magazine : Comment recherchez-vous et découvrez-vous de nouveaux vins ?

Isabelle Mabboux : On se balade, je vais énormément en dégustation, et après c'est beaucoup de bouche à oreilles. Le relationnel est essentiel ! •

PASCAL LEBEAU

wine comes from, and are far more open to international wines. When I came back to France I worked in Lyon, then at the Maison Rothschild before joining the PVG group in April 2012.

PVG Magazine: What made you want to venture into the world of wine?

Isabelle Mabboux: *Curiosity! I loved working front-of-house, and I enjoy interacting with the clientele. I think you have more recognition working in wine than you do working in service. We offer real expertise, and customers ask us for advice. It's a different form of interaction with the public. My professor had a lot to do with where I am today. I originally just wanted to find out more about wine, and found myself totally immersed! You learn so much working countless hours at a vineyard...*

PVG Magazine: What drew you to the PVG group?

Isabelle Mabboux: *When I arrived, just about everything needed to be done, or redone, and I was immediately fascinated. Sometimes when you join a company, you just keep ticking the boxes, and that can be quite frustrating! You generally keep quiet for the first little while. But at the Imperial, we are lucky enough to have a very open-minded Managing Director, and have now developed our menu from 30 wines to 250!*

PVG Magazine: How do you create your wine menus?

Isabelle Mabboux: *I concentrate on offering seasonal wines, available by the glass. At the Imperial, we need significant quantities to build a foundation, and then we top it up instinctively with new wines as we go along. I am also trying to find out more about organic and biodynamic wine making. There are so many vineyards adopting this approach at the moment. Local wines also have an important place, and we always have a Chignin Bergeron, another white and a red from Savoy. People actually know very little about wines from Savoy! Another priority is to avoid having four or five wines from the same region. I like to showcase international wines, and take people on a journey! The preparation work beforehand is all about interpersonal skills and negotiating with the wine makers. I would never consider purchasing wine from supermarkets, cooperatives or wholesalers. The Imperial is not the sort of hotel where you can compromise on quality!*

PVG Magazine: How do you look for and discover new wines?

Isabelle Mabboux: *I explore, I travel and I take part in countless tasting sessions. And a lot of it is word-of-mouth. Interpersonal skills are essential!* •

FROMAGER AFFINEUR
Tradition & Excellence depuis 1969

Les fromages d'Alain Michel

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

www.cremeriedulac.com

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

Client Roi

Réalisation www.piste-noire.com - © Les Fromages d'Alain Michel

VINS : POURQUOI ILS VIEILLISSENT MIEUX EN ALTITUDE

MATIÈRE VIVANTE, LE VIN CONTINUE DE VIEILLIR UNE FOIS MIS EN BOUTEILLE. SI L'ON ENTEND SOUVENT PARLER DES VARIABLES DE TEMPÉRATURE, HYGROMÉTRIE ET ÉCLAIRAGE, VOICI UN PARAMÈTRE AUQUEL VOUS N'AURIEZ PEUT-ÊTRE PAS PENSÉ : L'ALTITUDE ! ET POURTANT...

..... • .....

TEXTES : CATHERINE BANCHER

En 2004 et 2005, une expérience éclairante a été menée par deux jurys composés de critiques de vins, de scientifiques, de viticulteurs et présidés par Michel Bettane et Bernard Burtschy, eux aussi dégustateurs émérites.
Des bouteilles de grands vins âgés de six mois à 18 ans et conservées à la propriété ont été dégustées à Moutiers (480 mètres d'altitude), comparées aux mêmes vins, conservés à Val Thorens (2300 mètres d'altitude), dégustés à Saint-Martin de Belleville (1500 mètres d'altitude) à La Bouitte ou chez Jean Sulpice à Val Thorens. Le verdict est sans appel : les bouteilles conservées à Val Thorens ont bien mieux vieilli que celles conservées en plaine ! Pourquoi ?

LE VIEILLISSEMENT DU VIN, UN PROCESSUS COMPLEXE

En altitude, la pression atmosphérique diminue, ce qui a des effets sur la dissolution du dioxyde de carbone... et ralentit donc le vieillissement des vins. Résultat : les vins conservés en altitude présentent une plus grande complexité alliée à un meilleur équilibre. Les tanins apparaissent plus fondus et les matières plus suaves. Les spécificités des terroirs et les styles de vinification ressortent mieux.
Les vins rouges à base de Syrah, Tannat, Pinot, Cabernet sauvignon et Merlot sont ceux qui sont le plus transcendés par cette expérience. La différence, bien que perceptible, est moins notable sur les vins blancs, qui n'ont que peu ou pas de tanins.
Les champagnes, en revanche, sortent eux aussi transformés par un séjour en haute montagne : dégustés sur les sommets, ils révèlent des arômes plus aériens et plus nuancés, et des bulles plus fines et effervescentes. Les sommets se prêtent donc particulièrement bien à la dégustation !

Alcool en altitude : plus que jamais avec modération !
On le sait : l'oxygène se raréfie au fur et à mesure que l'altitude augmente. Et les effets de l'alcool, eux, sont amplifiés par ce défaut d'oxygénation du corps ! Prenez donc garde à ne pas vous laisser surprendre ou la montagne pourrait bien vous monter à la tête...

UNE CAVE EN ALTITUDE ?

Pour ceux qui seraient tentés de se livrer à l'expérience de la conservation du vin en altitude, les règles restent globalement les mêmes que celles de la conservation du vin en plaine concernant la température et la lumière : la température doit idéalement être maintenue autour de 10 - 12°C, les changements de température brutaux doivent être évités ainsi que l'exposition des bouteilles à la lumière.

Le paramètre qu'il vous faudra absolument prendre en compte, en revanche, c'est l'hygrométrie : elle varie en effet grandement entre la vallée et les sommets ! À Val Thorens, par exemple, le taux d'humidité dans l'air peut descendre à 20 % en janvier, alors qu'une cave doit être maintenue à 70 - 80%. Des aménagements spécifiques sont donc nécessaires. La conservation du vin en montagne, c'est tout un art ! •

En altitude, la pression atmosphérique diminue, ce qui a des effets sur la dissolution du dioxyde de carbone... et ralentit donc le vieillissement des vins.

Atmospheric pressure drops at altitude, which impacts the disintegration of carbon dioxide molecules and therefore slows down the aging of wine.

WINES, AND WHY THEY AGE BETTER AT ALTITUDE

WINE IS LIVING MATTER THAT CONTINUES TO AGE AFTER BEING BOTTLED. WHILE WE OFTEN HEAR ABOUT VARIABLES SUCH AS TEMPERATURE, HUMIDITY AND LIGHT, THERE'S ONE PARAMETER WE USUALLY DON'T CONSIDER: ALTITUDE! AND YET, IT MAY BE ONE OF THE MOST IMPORTANT...

An enlightening experiment was carried out in 2004 and 2005 by two juries made up of wine critics, scientists, and winemakers, presided by renowned wine-tasters Michel Bettane and Bernard Burtschy.
The juries travelled to Moutiers (480 metres of altitude) to taste bottles of fine wines aged between 6 months and 18 years, and stored on the property where the experiment took place. They then compared their findings with the same wines stored Val Thorens (2,300 metres of altitude). The second tasting session took place in both at La Bouitte in Saint-Martin-de-Belleville (1,500 metres of altitude) and at Jean Sulpice's restaurant in Val Thorens. The verdict was unanimous: the bottles stored in Val Thorens aged far better than those stored at lower altitudes! But why?

WINE AGING, A COMPLEX PROCESS

Atmospheric pressure drops at altitude, which impacts the disintegration of carbon dioxide molecules and therefore slows down the aging of wine. As a result, wines stored at altitude offer a higher complexity combined with a better harmony. The tannins are suppler, and the textures are smoother. The specificities of different terroirs and winemaking styles also become more apparent.
Red wines made using Syrah, Tannat, Pinot, Cabernet Sauvignon and Merlot grape varieties responded best to this experiment. The difference, although present, is less apparent with white wines, which have few or no tannins.
Champagnes, on the other hand, are transformed after a stay in the mountains. Enjoyed on the pistes, they reveal airier aromas and more complex nuances, as well as more refined, effervescent bubbles. The peaks are therefore the perfect setting for indulging in a glass of champagne!

Dégustés sur les sommets, les champagnes révèlent des arômes plus aériens et plus nuancés, et des bulles plus fines et effervescentes.

ALCOHOL AT ALTITUDE, TO BE ENJOYED IN EXTREME MODERATION!

We all know that there is less and less oxygen at higher altitudes. And as a result of having less oxygen in the body, the effects of alcohol are considerably amplified! Be very careful to not be caught out, or the mountain might go to your head...

HIGH-ALTITUDE WINE CELLARS?

For those looking to try their hand at storing wine at altitude, the rules generally remain the same as when storing wine at sea level. In terms of temperature and light, wines age best at between 10°C and 12°C, abrupt changes in temperature should be avoided, as should exposing the bottles to light.
However, humidity is the wildcard parameter you absolutely have to take into account, as it varies enormously between the peaks and the valleys! For example, the level of humidity in the air in Val Thorens can drop to 20% in January, whereas a wine cellar's humidity must be maintained at between 70% and 80%. Specific renovations should be envisaged in order to conserve these conditions. After all, storing wine in the mountains is nothing short of art! •

Enjoyed on the pistes, champagnes reveal airier aromas and more complex nuances, as well as more refined, effervescent bubbles

HÔTEL BEAUREGARD, L'OUVERTURE C'EST L'AVENTURE…

IMPOSANT CHALET SAVOYARD À L'ARCHITECTURE BIEN TYPIQUE DE LA RÉGION, L'HÔTEL BEAUREGARD**** EST MAINTENANT UN HAVRE DE PAIX NICHÉ À LA CLUSAZ, AU CŒUR DU MASSIF DES ARAVIS. SON OUVERTURE À L'HIVER 1992 N'A CEPENDANT PAS ÉTÉ SANS PÉRIPÉTIES ET REBONDISSEMENTS ! RETOUR SUR DES TRAVAUX ÉPIQUES.

TEXTES : JUSTINE CLERC

L'Hôtel Beauregard a intégré le Groupe PVG en 1992.

Beauregard joined the PVG group in 1992 .

1938

Dans la petite station de La Clusaz alors en plein développement touristique ouvre l'hôtel Beauregard, disposant alors de 35 chambres seulement. Doté d'un cabaret, bien plus qu'un simple hôtel, il s'agit d'un lieu de loisirs où l'on peut boire, écouter de la musique et danser ! Durant toute la période de guerre, les touristes affluent à La Clusaz car les restrictions, notamment en termes d'alimentation, ne sont pas aussi strictes que dans la vallée, et l'hôtel Beauregard ne désemplit pas. Le succès du cabaret ne dément pas et attire encore les foules dans les années 70, où l'offre de loisirs de nuit de la station se développe.

1992

Gaston Pollet-Villard rachète l'hôtel Beauregard. Mais à l'époque, la bâtisse n'a pas grand chose d'un quatre étoiles et les travaux à effectuer sont titanesques ! Objectif : une ouverture pour la saison hivernale 1992/1993. Les formalités administratives prennent du retard, et le feu vert est finalement obtenu… à l'été 1992 ! C'est une course contre la montre qui se lance, avec un pari fou : réussir à ouvrir l'hôtel en seulement 100 jours de travaux ! Et la liste est longue : construction d'un deuxième bâtiment, d'une piscine, réfection complète du premier bâtiment, le tout dans la précipitation la plus totale !

Yves Vasseur, directeur technique du Groupe PVG.

Yves Vasseur, Technical Director of the PVG Group.

« *Nous voulions ouvrir l'hôtel pour l'hiver et il s'agissait d'un quatre étoiles avec une piscine et une piste de danse* », raconte Yves Vasseur, directeur technique du Groupe PVG. « *Les travaux ont pris énormément de retard avant même d'avoir commencé ! Pour la première ouverture, nous avons donc ouvert qu'un seul bâtiment, soit une soixantaine de chambres. Le deuxième bâtiment et la piscine ont été inaugurés l'hiver suivant.* »

L'AVENTURE CONTINUE…

Finalement achevés en 1993, ces premiers travaux ne sont que le début d'une longue série.

En 1998-1999, ont lieu les premiers travaux de rénovation. Les chambres sont dotées d'habillages en bois, qui donnent cette touche authentique et chaleureuse tant appréciée à l'hôtel. « *Mais elles sont rénovées en permanence !* » s'exclame Yves Vasseur.

« *Par exemple, avant, les ascenseurs faisaient beaucoup de bruit. Nous avons donc dû rénover toutes les chambres côté ascenseur pour les isoler phoniquement.* »

Et les délais serrés, ça le connaît : « *Il y a une* dizaine

HÔTEL BEAUREGARD, AN EPIC HISTORY…

THE HÔTEL BEAUREGARD**** IS AN IMPOSING SAVOYARD CHALET SHOWCASING TYPICAL REGIONAL ARCHITECTURE, AND HAS BECOME AN OASIS OF CALM NESTLED IN THE RESORT OF LA CLUSAZ, IN THE HEART OF THE ARAVIS MOUNTAINS. BUT ITS REOPENING IN WINTER 1992 WAS NOT WITHOUT ITS CHALLENGES AND PITFALLS! WE LOOK BACK ON THIS EPIC PROJECT.

1938

The Hôtel Beauregard originally opened its doors offering just 35 rooms in the small resort of La Clusaz, then in the full swing of developing its tourism industry. The establishment also boasted a cabaret, and was no mere hotel, but a place of leisure where people would go to drink, listen to music and dance! Tourists continued to flood to La Clusaz throughout the wartime period as the restrictions on resources such as food were not as strict as in the neighbouring valley, and the Hôtel Beauregard was always crowded. The cabaret's success never wavered, and continued to attract visitors throughout the 1970s, when the resort's nightlife began to develop.

1992

Gaston Pollet-Villard acquired the Hôtel Beauregard, but at the time the building was no four-star establishment, and the necessary renovation works were enormous! Nevertheless, the businessman set his sights on reopening the hotel for the 1992/1993 winter season. The administrative procedures dragged on, and the green light was finally given…in summer 1992! The next few months were a race against the clock in pursuit of an imposing objective: renovating and opening the hotel in just 100 days. The list of things to do was extensive, and included the construction of a second building and a swimming pool, and the total refurbishment of the first building

"They wanted to open the hotel for the winter, offering a four-star establishment with a swimming pool and a dancefloor", says Yves Vasseur, Technical Director of the PVG group. "The construction and renovation works were hugely delayed before they even started! As a result, they only opened one building for the first winter, with some 60 rooms. The second building and the swimming pool were inaugurated the following winter."

THE ADVENTURE CONTINUES…

Finally completed in 1993, these works were but the first in a long series to come…

In 1998-1999, the first renovation works were completed. The rooms were wood-panelled to offer the warm, authentic atmosphere for which the hotel is renowned. "But we are constantly renovating!" says Yves.

"For example, the lifts used to make a lot of noise, and so we had to renovate all the rooms next to the lifts to install soundproofing."

And Yves is no stranger to impossible deadlines: "Some ten years ago we totally refurbished the restaurant and the lounge area. The wooden features were tailor-made by Dunoyer in Annecy, and they arrived in flat-packed boxes", he says. "We installed everything in just one month!"

Then, four years ago, all the rooms and bathrooms were totally renovated, and LED lighting was installed. The latest projects to date include the laying of parquet flooring in the rooms and the refurbishment of the corridors, as well as the reconfiguration of the administrative offices. The work never ends!

Des travaux qui traduisent aussi l'esprit bâtisseur du fondateur, Gaston Pollet-Villard.

Renovation work that reflects founder Gaston Pollet-Villard's love of creation

d'années, Nous avons refait tout l'aménagement du restaurant et du salon. Les boiseries, fabriquées sur mesure par Dunoyer à Annecy, sont arrivées en kit. », se remémore Yves. *« Nous avons tout fait en un mois de temps ! »*

Puis il y a quatre ans, toutes les chambres et les salles de bain ont été complètement rénovées. Des éclairages à LED ont été posés. Derniers travaux en date ? La pose de parquet dans les chambres et la réfection des couloirs, mais aussi le réaménagement des bureaux commerciaux. Cela ne s'arrête jamais !

UN TRAVAIL DE TITANS

Les bâtiments sont vivants, bougent, se transforment… et les lois et normes de sécurité aussi ! *« Je fais partie du Groupe PVG depuis 19 ans »*, explique Yves. *« Avant, il n'y avait qu'un bâtiment ; aujourd'hui il y en a neuf ! »* Autant de bâtiments à entretenir et remettre aux normes régulièrement. Tandis que les mises aux normes se font petit à petit, l'entretien et les rénovations, eux, sont effectués à l'intersaison, et parfois même quand les hôtels sont ouverts.

Difficulté supplémentaire : un environnement de montagne implique forcément un plan d'urbanisme adapté et des contraintes additionnelles à respecter, et notamment depuis la loi Montagne de 1985, qui *« reconnaît la montagne comme un ensemble de territoires dont le développement équitable et durable constitue un objectif d'intérêt national »* et préconise *« une évolution sans rupture brutale avec le passé et les traditions en conservant et en renouvelant sa culture et son identité »*.
Et concrètement, cela se traduit comment ? *« Par exemple, au niveau du toit, Nous sommes obligé de faire des tavaillons »*, détaille Yves. Et tandis que l'entretien et les petites réparations sont effectués en interne, les gros travaux font intervenir des entreprises extérieures. Un véritable travail d'équipe !

UNE AMBIANCE UNIQUE

Le résultat, c'est un hôtel qui possède une personnalité propre et en constante évolution pour satisfaire au mieux ses clients. L'architecture typique d'un chalet savoyard et la décoration des chambres contribuent à cette atmosphère si particulière. Un havre de paix, au pied des pistes l'hiver et au départ de nombreuses randonnées l'été… ainsi qu'à quelques pas des commerces en toute saison ! Les équipements (piscine intérieure, sauna, hammam, jacuzzi, salle de sport) font le bonheur des férus de bien-être, et l'agréable terrasse invite au farniente.

Un petit creux ? C'est l'heure du goûter ! les hôtes de Beauregard ont la possibilité de déguster toute l'année un petit en-cas dans les fauteuils moelleux de l'espace salon, accompagné de boissons chaudes ou rafraîchissantes. Pour le dîner, faites confiance au chef Sylvain Boullé : composant ses menus en fonction du marché du jour, cet épicurien revendique un amour « du frais – du bon – de l'authentique » !

Digne de ses quatre étoiles, l'hôtel Beauregard propose également des services dédiés pour faciliter la vie des vacanciers : livraison des forfaits de ski directement à la réception, location du matériel sur place en partenariat avec Sport Boutique Ski Set, mise à disposition d'un « ski room »… Ici, le maître-mot, c'est la détente !

AU RYTHME DE LA CLUSAZ

Depuis 1938, l'hôtel Beauregard**** en a hébergé des touristes ! Et qui mieux que la famille Pollet-Villard, originaire du petit village, aurait pu lui

20 ans après cette rénovation titanesque, l'Hôtel Beauregard continue d'être un des fleurons hôteliers de La Clusaz.

20 years after renovation work of titanic proportions, the Hotel Beauregard continues to stand as one of the flagship establishments in La Clusaz.

A PROJECT OF TITANIC PROPORTIONS

Buildings are alive, they move and change…and so do health and safety standards! "I have been with the PVG group for 19 years", says Yves. "Before, there was just one building, and today there are nine!" And that means nine buildings to maintain and regularly update to comply with the latest regulations. While upgrading to standards is carried out constantly yet gradually, the maintenance and renovation works take place in between the peak seasons, and sometimes even when the hotels are open.

Another difficulty that applies to this context is that the mountain environment requires an appropriate town-planning programme, with additional constraints to respect. This is especially true since the introduction of the French Mountain law in 1985, which "recognises the mountains as a collection of territories whose equitable and sustainable development is a point of national interest." It also encourages "developments without breaking from local heritage and traditions, in order to preserve and renew local culture and identity." But how are these standards reflected in reality? "For example, we are obliged to use 'tavaillon' roof tiles", says Yves. And while the maintenance and minor repairs are taken care of internally, large-scale construction requires the intervention of external providers. Effective teamwork is essential!

A UNIQUE AMBIANCE

The result is a hotel that has its very own personality, and which constantly evolves in order to better satisfy its guests. The typical Savoyard chalet architecture and the interior design in the rooms all add to this unique ambiance. An oasis of calm at the foot of the ski slopes in winter, and at the departure point of countless hiking routes in summer. And just a stone's throw from local business, whatever the season! The facilities include a swimming pool, a sauna, a steam room, a Jacuzzi and a fitness suite, much to the delight of guests in search of well-being. The hotel terrace is also the ideal place to relax.

If you are feeling peckish, the hotel has everything covered. Guests at the Beauregard can enjoy snacks all year long, while comfortably seated in the armchairs in the lounge area. Hot and cold drinks accompany these little moments of indulgence. For dinner, place your appetite in the hands of Chef Sylvain

donner une seconde jeunesse ? Faisant partie des hôtels emblématiques de la station, il l'a vue grandir depuis ses débuts au commencement du XXème siècle, depuis les balbutiements des premières remontées mécaniques jusqu'à nos jours ! Et il y a fort à parier que son histoire est loin d'être finie… •

Boullé. Basing his menus according to the day's market, this culinary hedonist is proud of his love for all things "fresh, high-quality and authentic!"

The Hôtel Beauregard fully deserves its four stars, and also offers special services to make its guests' holidays easier, such as the delivery of ski passes to reception, on-site equipment hire in partnership with Sport Boutique Ski Set, and a ski room. Relaxation is king in this prestigious establishment!

EVOLVING ALONGSIDE LA CLUSAZ

*It's safe to say the Hôtel Beauregard**** has hosted its fair share of tourists since 1938! And who better than the Pollet-Villard family – originally from the village of La Clusaz – to breathe new life into the hotel? As one of the resort's iconic hotels, the Beauregard has seen the development of La Clusaz in real-time since its beginnings in the early 20th century, the installation of its very first chairlifts, and right up to today! And it goes without saying that its epic history is far from over...•*

LE TAVAILLON, TOUT UN ART !

Typique de l'architecture des Pays de Savoie, le tavaillon est une tuile de bois posée par recouvrement qui, en dehors de ses qualités esthétiques, possède des propriétés isolantes très intéressantes. En effet, le bois reste un bien meilleur isolant que la pierre ! Également utilisés dans le Jura, en Franche-Comté ou encore en Suisse Romande, les tavaillons connaissent depuis quelques années un regain d'intérêt en dehors des régions montagnardes et le métier de tavaillonneur, qui paraissait jusqu'à peu voué à disparaître, retrouve ses lettres de noblesse. En Pays de Savoie, ce sont des essences d'épicéa et de mélèze qui sont privilégiées pour fabriquer les tavaillons ! Les arbres utilisés sont sélectionnés soigneusement et doivent répondre à de nombreux critères de qualité. Abattus par des bûcherons, les arbres sont ensuite débités et les tavaillons sont confectionnés manuellement par les artisans, puis posés selon une technique de recouvrement bien spécifique. Tout un art !

THE ART OF TAVAILLON ROOF TILES!

Typical features of the architecture in Savoy, "tavaillons" are wooden roof tiles placed overlapping each other. As well as their aesthetic value, these tiles offer high-quality insulation! Believe it or not, wood is a far better material for insulation than stone! Also used in the regions of Jura and Franche-Comté in France, and in French-speaking Switzerland, tavaillons have been pushed back into the spotlight in non-mountainous regions over the last few years. The "tavailloneur" profession was, until recently, in danger of disappearing, but has now been restored to its former, artisanal glory. In Savoy, core sections of spruce and larch wood are generally used to make tavaillons. The trees are meticulously selected and have to meet a long list of quality criteria. Woodsmen fell the trees, which are then cut up and delivered to artisans, who craft the tavaillons by hand before using them to make roofs according to a highly-specific technique. Nothing short of art!

Le Casino de L'Impérial Palace fait peau neuve

RÉNOVATION DE L'HÔTEL ET DES RESTAURANTS, OUVERTURE D'UN SPA, L'IMPÉRIAL PALACE S'OFFRE UNE VÉRITABLE RENAISSANCE ! ET LE CASINO N'EST PAS EN RESTE, AVEC UNE RÉNOVATION CONTEMPORAINE IN & OUT, OUVERTE SUR L'EXTÉRIEUR ET PARFAITEMENT INSCRITE DANS LA TENDANCE DU MOMENT. C'EST CE QUE NOUS EXPLIQUENT ÉRIC PERRIN, NOUVEAU DIRECTEUR DU CASINO IMPÉRIAL DEPUIS JUIN 2016, JEAN-PIERRE DELAVENNA, DIRECTEUR DES MACHINES À SOUS ET JEAN-LOUIS MORTET, RESPONSABLE DES JEUX TRADITIONNELS.

TEXTES : CLÉMENTINE MARTINE - PHOTOS : FRED DURANTET

« Il y a eu plusieurs vagues de décoration dans le monde des casinos », relate Jean-Pierre Delavenna. *Autorisées en France à la fin des années 80, les machines à sous révolutionnent les casinos. « Entre 1988 et 1991, la décoration était très américaine…Chromes, miroirs en inox et moquettes rouges prédominent. Nous n'avions pas de références en France ! »*, s'exclame-t-il. *« Nous nous basions sur tout ce que nous avions vu ailleurs. » Et c'est exactement ce qui s'est aussi passé à l'Impérial. « Avant sa rénovation, le Casino Impérial était une copie de celui de l'Impérial Palace à Las Vegas. »* relate Éric Perrin. *« Les anciens propriétaires avaient dû être séduits par cette ambiance et ce thème qu'ils ont importé tel quel à Annecy, mais l'état d'esprit américain et annécien n'est pas tout à fait le même ! »*

Entre 2000 et 2005, le monde des casinos connaît une première transformation. La décoration rétro des salles de machines à sous ne plaît plus aux clients, et l'on privilégie maintenant les ambiances à thème. Les salles ne deviennent cependant pas pour autant plus lumineuses ! *« Aujourd'hui, poursuit Jean-Pierre Delavenna, c'est la clarté qui prime. On suit le rythme de ce qui se passe dehors, on suit la lumière extérieure, avec des décorations beaucoup plus fluides, beaucoup plus épurées. »* Et Éric Perrin de renchérir : *« Aujourd'hui, nous favorisons une ambiance certes ludique, mais surtout sans bling-bling. »* La troisième refonte totale du Casino Impérial suit parfaitement cette tendance.

LE CASINO IMPÉRIAL, UNE RÉNOVATION DANS L'AIR DU TEMPS

« Aujourd'hui, nous privilégions l'élégance, le raffinement et l'amusement, beaucoup d'amusement ! » explique Éric Perrin. *« La rénovation du Casino n'est pas une réaction épidermique contre ce qui a été fait avant, mais elle résulte d'un travail en profondeur pour mettre en accord le Casino Impérial avec les tendances actuelles, les codes des casinos d'aujourd'hui et surtout de demain … ! La principale difficulté d'aménagement d'un casino ? « On doit plaire à tout le monde ! »*, s'exclame Jean-Pierre Delavenna. *« Le casino, c'est tout le monde, à part les interdits de jeu et les mineurs. Sur les machines à rouleaux et rouleaux vidéo nous avons 80 % de clientes de tous âges. En revanche, le poker reste très masculin. Et les différents types de clientèle ne fréquentent pas le Casino Impérial au même moment ! Les retraités viennent la journée, les actifs à partir de 16-17h et jusqu'à la fermeture. Depuis un an et demi, nous possédons une roulette anglaise électronique, qui attire une clientèle plus jeune entre 18 et 30 ans. C'est cette mixité de clientèle qui fait l'une des particularités de notre métier. » « Tout a été changé »*, raconte Éric Perrin. *« Plus rien ne ressemble à avant ! »* Les fenêtres historiques du casino, auparavant occultées, ont été révélées à la grande surprise des clients. *« Visuellement, aujourd'hui, le Casino Impérial est très ouvert sur l'extérieur, la lumière du jour entre à l'intérieur. Nous avons tiré profit du bâtiment avec une hauteur sous plafond importante et une vue imprenable sur le lac. »* Jean-Pierre Delavenna se réjouit : *« La décoration du nouveau Casino est à l'image de l'Impérial Palace à présent : une décoration 4 étoiles. Désormais, lorsque les clients arrivent, c'est aussi luxueux que l'hôtel ou le restaurant la Voile. Il n'y a plus de rupture dans la décoration. »* Et cette nouvelle cohérence paie. *« Les Annéciens recommencent à s'approprier l'Impérial Palace, à revenir dans l'établissement. Les clients qui arrivent et qui s'attendent à voir du beau et du luxe ne sont pas déçus. »* Si l'aménagement du lieu a été entièrement repensé, il en va de même pour le confort de jeu. Les machines sont maintenant posées sur des meubles, à hauteur des yeux des clients, pour une plus grande facilité de lecture. Les sièges du Casino Impérial ont également été complètement rénovés.

The Casino at the Imperial Palace gets a makeover

WITH THE RENOVATION OF THE HOTEL AND THE RESTAURANTS, AND THE INAUGURATION OF ITS BRAND-NEW SPA, THE IMPERIAL PALACE IS BEING REBORN! AND THE CASINO IMPERIAL IS NO EXCEPTION, WITH A CONTEMPORARY RENOVATION INSIDE AND OUT, OPENING THE ESTABLISHMENT UP TO THE EXTERIOR AND HARMONISING IT PERFECTLY WITH CURRENT DESIGN TRENDS. WE MET UP WITH ÉRIC PERRIN, THE NEW DIRECTOR OF THE CASINO IMPERIAL SINCE JUNE 2016, AND JEAN-PIERRE DELAVENNA, SLOT MACHINE DIRECTOR, TO FIND OUT MORE.

Un plaisir pour les yeux… et pour le dos !En termes de commodités, la grande nouveauté réside dans le parking privé, entièrement gratuit, désormais réservé aux clients de l'Impérial Palace et donc du Casino Impérial…La salle des jeux traditionnels a elle aussi eu droit à un petit ravalement de façade. Avis aux amateurs de roulette, poker, black jack et autres jeux de table, la différence est sensible ! *« La rénovation du casino a eu un impact très positif »*, relate Jean-Louis Mortet, responsable des jeux traditionnels. *« Depuis que la salle des jeux est rénovée, elle a pris un petit air de cocon et les gens sont beaucoup plus posés, plus calmes. Ils sont surpris par la nouvelle décoration. Les tables, les chaises, les tapis, les afficheurs pour la roulette… Tout a changé ! Avant, tout était très sombre. Maintenant que les fenêtres ont été ré-ouvertes et qu'un rétro-éclairage a été installé, on a presque l'impression d'être de jour tout le temps ! »*

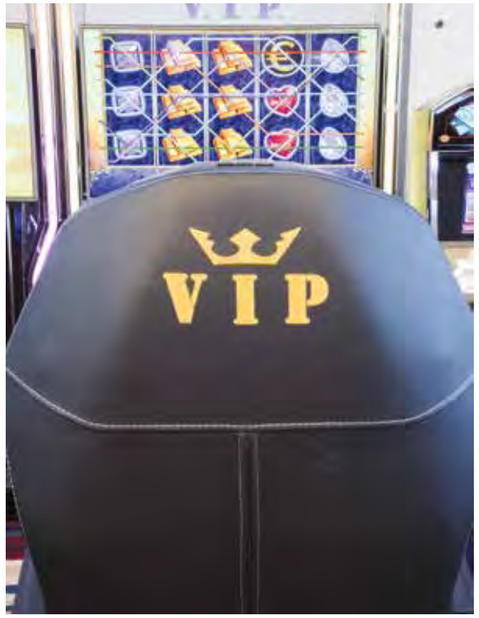
L'IMPÉRIAL PALACE, UN BÂTIMENT ICONIQUE DE LA VILLE D'ANNECY

Bâtiment historique emblématique d'Annecy, l'Impérial Palace n'a pourtant pas toujours abrité le Casino. *« Il y avait déjà un casino à Annecy mais pas dans l'enceinte de l'Impérial Palace »*. rappelle Jean-Pierre.
En effet, en 1826, une société d'actionnaires fait aboutir la construction d'une salle de théâtre sur le Pâquier, entièrement reconstruite en 1863, et qui sera complétée en 1921 par un casino utilisé jusque dans le milieu des années 1950. En 1955, un nouveau bâtiment est conçu en harmonie avec le style Art Déco des immeubles alentours. Cependant, le déclin de l'établissement se précipite avec sa démolition en 1981, dès la construction de l'espace culturel Bonlieu, abritant le nouveau théâtre. La disparition de l'ancien casino permit d'ouvrir une perspective sur le lac représentant plus d'un hectare. L'actuel Casino situé dans le complexe de l'Impérial Palace n'a vu le jour que 10 ans plus tard.

« Le côté unique du Casino Impérial, son aspect majeur réside dans le fait qu'il soit intégré à un resort », affirme Éric Perrin. *« L'hôtel, les restaurants, le spa, le centre de congrès, les espaces dédiés à l'événementiel, sont autant de motivations différentes pour venir à l'Impérial Palace et c'est ce qui en fait un concept unique. On peut aller d'un espace à l'autre, c'est fluide et tout est dans le même bâtiment. »*

"There have been several waves of interior design and décor trends in the casino world", says Jean-Pierre Delavenna. After being legalised in France in the late 1980s, slot machines revolutionised casinos. "The décor was very American between 1988 and 1991, with chrome, mirrors, stainless steel and red carpets. We just had nothing to compare it with in France!" he says. "We just based our ideas on things we had seen elsewhere." And this is exactly what happened at the Imperial. "Before it was renovated, the Casino Imperial was a copy of the Imperial Palace in Las Vegas", says Éric Perrin. "The former owners must have been won over by the ambiance and the theme, and imported it directly to Annecy. But the Annecy mindset and the American mindset are quite different!"

The casino world underwent an initial transformation between 2000 and 2005. Clients had grown tired of the retro décor in the slot-machine rooms, and themed ambiances came into fashion. But despite this change, the rooms were still no better lit! "People today want brightness", says Delavenna. "They want to follow the rhythm of what's happening outside, in line with lighting from the exterior and with far more fluid and elegant decorations." Perrin adds: "They now want an ambiance which, while remaining fun, has none of the old bling-bling." The third and most recent renovation at the Casino Imperial is in perfect harmony with this trend.



Le réaménagement complet du Casino Impérial rencontre d'ores et déjà un franc succès auprès des clients.

The comprehensive renovation work at the Casino Imperial immediately received excellent feedback from clients.

Et justement, l'édifice de l'Impérial Palace a subi une refonte complète, dont a également bénéficié le Casino Impérial, sous la houlette de Christophe Hébert, architecte spécialisé et très coté dans le monde des casinos, à qui l'on doit également la rénovation du Café de Paris à Monaco.

Le réaménagement complet du Casino Impérial rencontre d'ores et déjà un franc succès auprès des clients. *« Les clients nous font des commentaires très élogieux »*, se réjouit Éric Perrin. *« Du fait des locaux plus adaptés, leur expérience est bien meilleure. Et nous commençons à le ressentir ! »*

Sous l'impulsion du Groupe Pollet-Villard, Le Casino Impérial a donc encore de bien beaux jours devant lui…•

THE CASINO IMPERIAL, A VERY CONTEMPORARY RENOVATION

"Elegance, sophistication, and of course a huge helping of entertainment are the watchwords of today" says Perrin. "The renovation of the Casino is not just a knee-jerk reaction against what came before, but in fact the result of profound work and research in order to bring the Casino Imperial up to speed with current trends and the codes seen in today's casinos, while positioning it as a pioneering institution!"

But what is the main difficulty encountered when redoing a casino? "The fact you have to please everyone!" says Delavenna. "The casino is for everyone, other than games prohibited for minors. Some 80% of our clients at the slot and video slot machine are a women from a vast range of age groups. That being said, poker is still typically played by men. You also need to remember that there are different types of clientele at the Casino Imperial at different times! Retirees come during the day, while professionals are usually there from 4pm or 5pm, and stay until it closes. Around 18 months ago we also acquired an electronic English roulette wheel, which has attracted a younger clientele between the ages of 18 and 30. This diversity in our client base is one of the unique characteristics of our profession."

"Everything has changed", says Perrin. "It's totally unrecognisable now!" The casino's longstanding, previously blacked-out windows are now transparent and bright, much to the surprise of the clients. "Visually speaking, the Casino Imperial is now very open to the exterior, with natural light streaming into the interior. We wanted to showcase the exceptionally high ceilings and the breathtaking view over the lake."

"The décor at the new Casino is a reflection of the current style in the Imperial Palace – four-star elegance. Now when clients arrive at the casino, they are greeted with as much luxury as at the hotel or at the restaurant La Voile. There is no discord between the décor in our establishments", says Delavenna. And this new coherence is paying off. "Annecy locals are starting to come back to the Imperial Palace and making it their own. The clients who arrive with expectations of beauty and luxury are certainly not disappointed."

The layout of the space has been entirely revamped, and the same can be said for the gaming comfort. The machines are now positioned on stands at eye-level for the clients, ensuring maximum viewing and gaming ease. The seats at the Casino Imperial have also been completely reworked to provide an improved aesthetic experience and total comfort for the back.

As for the facilities, there is also a brand-new, private carpark reserved for clients of the Imperial Palace hotel and the Casino Imperial.

Une rénovation sous la houlette de Christophe Hébert, architecte spécialisé et très coté dans le monde des casinos.

This renovation was headed up by Christophe Hébert, a highly sought-after architect specialised in casinos.

The classic games room has also had a little makeover. Aficionados of roulette, poker, blackjack and other table games are invited to come and admire the new look. "The renovation of the casino has had a hugely positive impact", says Jean-Louis Mortet, Head of Classic Games. "The games room has become far cosier since it was redone, and people are calmer and more relaxed. Clients are surprised by the new decoration. Everything has changed, from the tables and chairs to the carpets and the screens for the roulette wheels. It all used to be a little gloomy, but now the windows have been reopened and backlighting has been installed, you almost feel like it's constantly daytime!"

THE IMPERIAL PALACE, AN ICONIC BUILDING IN THE TOWN OF ANNECY

The Imperial Palace is a historic, iconic building in Annecy, but it was not always home to a casino. "There used to be a casino in Annecy, but it wasn't in the Imperial Palace", says Delavenna. In 1826, a group of shareholders finished the construction of a theatre in Le Pâquier Park. After being totally rebuilt in 1863, a casino was added in 1921, and was used until the mid-1950s. A new building was built in 1955 in line with the Art Déco style of the surrounding constructions. Nevertheless, the business began to decline, and the building was demolished in 1981 when the Bonlieu cultural centre and theatre was completed. The disappearance of the old casino opened up the more than a hectare of space overlooking the lake. The current Casino located in the Imperial Palace was not built until ten years later.

"One of the things that makes the Casino Imperial unique, and one of its major defining characteristics, is that it is part of a resort", says Perrin. "The hotel, the restaurants, the spa, the conference centre and the events spaces are just a few of the reasons people come to the Imperial Palace, and that's what makes it such an original concept. You can easily move from one space to another. It's so fluid, and yet all contained within the same building."

The entire Imperial Palace building underwent a total revamp, including the Casino Imperial. This ambitious project was headed up by Christophe Hébert, a highly sought-after architect specialised in casinos, who also renovated the Café de Paris in Monaco.

The comprehensive renovation work at the Casino Imperial immediately received excellent feedback from clients. "Our clients have been praising our efforts", says Perrin. "Now the spaces are better adapted, their experience has been enormously improved. And we're starting to pick up on it!"

Driven by the Pollet-Villard group, it seems the Casino Imperial has many more exciting, successful days to come... •

LE CASINO IMPÉRIAL EN CHIFFRES !

3 types de jeux

18 pokers

124 rouleaux et rouleaux vidéo

14 roulettes pour un parc de **156** machines

450 clients par jour en semaine

1000 clients par jour le week-end

THE CASINO IMPERIAL IN FIGURES

3 types of games

18 poker tables

124 slot and video slot machines

14 roulette wheels, totalling a fleet of 156 machines and tables

450 clients per day during the week

1,000 clients per day at the weekend

ANNECY
LA CITÉ PLURIELLE

SITUÉE AU CŒUR D'UN ÉCRIN DE VERDURE ET SUR LES RIVES DU LAC NATUREL LE PLUS PUR D'EUROPE, LA VILLE D'ANNECY JOUIT D'UN ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL ET D'UN PATRIMOINE CULTUREL QUI NE L'EST PAS MOINS ! DÉCOUVERTE D'UNE VILLE ANIMÉE ET DYNAMIQUE QUI MÉLANGE JEUNES ET MOINS JEUNES, FÊTARDS ET SPORTIFS, VACANCIERS ET TRAVAILLEURS POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DE TOUS.

A MULTI-FACETTED TOWN

LOCATED AT THE HEART OF A LUSH GREEN SETTING AND OVERLOOKING THE PUREST LAKE IN EUROPE, THE TOWN OF ANNECY BOASTS AN EXCEPTIONAL ENVIRONMENT ONLY MATCHED BY ITS CULTURAL HERITAGE! COME AND DISCOVER A BUSTLING, DYNAMIC TOWN THAT BLENDS OLDER AND YOUNGER GENERATIONS, PARTYGOERS AND ATHLETES, AND TOURISTS AND WORKERS, MUCH TO THE DELIGHT OF BOTH INHABITANTS AND VISITORS.

TEXTES : CLÉMENTINE MARTIN

ANNECY... LA GASTRONOME

Qui a dit que la cuisine traditionnelle était lourde et rustique ? On vous l'accorde : la tartiflette n'est peut-être pas le comble du raffinement, mais elle reste un incontournable que tous se feront un plaisir de déguster après une longue journée de ski ou de randonnée en raquettes dans la montagne enneigée. Ou peut-être vous laisserez-vous plutôt tenter par une bonne fondue ? Cependant, ceux qui cherchent de bonnes tables un poil plus élaborées ne seront pas en reste. Annecy compte son lot de chefs renommés, parmi lesquels Laurent Petit, qui officie au Clos des Sens à Annecy-le-Vieux. Du haut de ses deux étoiles au Michelin, Laurent Petit revendique une cuisine faite avec des produits du terroir : poissons du lac, écrevisses, légumes simples, sublimés par les mains expertes de ce chef convaincu que le caractère exceptionnel d'un plat ne vient pas de la rareté ou du prix de ses ingrédients, mais bien du cœur et de l'imagination consacrés à le préparer. On ne peut qu'adhérer.

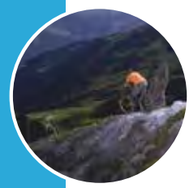
À l'Impérial Palace, c'est aussi un grand chef qui signe la carte : Thomas Eudier, également à la tête du restaurant Le Cinq à La Clusaz. Une carte revisitée dans un esprit gastronomique alliant recherche de saveurs et ingrédients locaux. Un sans-faute, à découvrir absolument ! •

ANNECY... THE GOURMET

Who said traditional cuisine was heavy and rustic? Well, we admit that tartiflette may not be the height of sophistication, but this iconic dish is sure to please everyone after a long day spent skiing or hiking through the snowy mountains. Or perhaps you'd prefer an excellent cheese fondue?

Nevertheless, those looking for good restaurants with a little more refinement certainly won't be disappointed. Annecy boasts a range of renowned chefs, including Laurent Petit, who heads up Le Clos des Sens in Annecy-le-Vieux. Baring his two Michelin stars with pride, Laurent Petit is passionate about cuisine made with local products, such as fish from the lake, crayfish, and simple vegetables showcased by the his expertise. One of this Chef's driving principles is that a dish is not made exceptional by the rarity or the price of its ingredients, but by the heart and imagination put into preparing it. We can't help but agree.

Another renowned chef can be found at the Imperial Palace: Thomas Eudier, who also works at the restaurant Le Cinq in La Clusaz. Expect a generous menu revisited in gastronomic style, blending meticulously crafted flavours with local ingredients. A flawless, must-try establishment! •



ANNECY... LA SPORTIVE

La montagne toute proche fait de la petite commune un terrain de jeux rêvé pour les amateurs de sports outdoor. En hiver, les nombreuses stations de ski font le bonheur des fous de glisse : La Clusaz, le Grand Bornand ou encore Avoriaz sont des fiefs du ski alpin à découvrir ou redécouvrir. Les passionnés de ski nordique ne seront pas en reste, avec la montagne du Semnoz aux portes de la ville d'Annecy.

Le Semnoz offre également de nombreux itinéraires de randonnée, ainsi que le plateau des Glières ou la montagne du Taillefer.

Le sport, ce n'est pas trop votre truc ? Amateurs de farniente, de baignades et de longues après-midi passées à lézarder paresseusement au soleil dans un paysage idyllique, bienvenue à Annecy ! Jouissant du lac naturel le plus pur d'Europe, la petite cité dispose de nombreuses plages, pour la plus grande joie des petits et des grands. •

ANNECY... THE ATHLETE

The nearby mountains make this region a much-loved playground for outdoor sports enthusiasts. During the winter, the many ski resorts draw people from all over the world. La Clusaz, Le Grand-Bornand and Avoriaz are just a few of the resorts to enjoy time and time again. Nordic skiing buffs will also be delighted to discover Mount Semnoz, just on the outskirts of Annecy.

Semnoz also offers a multitude of hiking trails, as does the Glières Plateau and Mount Taillefer.

If you're not that sporty, lovers of leisure, swimming and long afternoons spent lounging in the sun against an idyllic backdrop will find their home from home in Annecy! Boasting the purest lake in Europe, this town offers a number of beaches adored by children and adults alike. •

ANNECY... LA FESTIVE

Si les excursions de la journée n'ont pas eu raison de vous, dirigez-vous vers le centre-ville pour une soirée haute en couleur ! Les amateurs de bière s'orienteront vers le Finn Kelly's, le Munich ou le Captain Pub, grands favoris de la jeunesse annécienne. Ceux qui cherchent un état d'esprit un peu plus alternatif se dirigeront vers l'Amnésie, qui propose de nombreuses soirées concerts dans tous les styles musicaux.

Et en parlant de concerts, Annecy dispose d'une salle de musiques actuelles, le Brise-Glace, située aux Marquisats. Là aussi, les amateurs pourront découvrir une sélection pointue qui mélange scène locale, groupes de renom et célébrités de demain.

En été, ne manquez pas les soirées jazz de l'Impérial, qui font danser ce bâtiment emblématique d'Annecy du mercredi au samedi. L'endroit idéal pour siroter un savoureux cocktail dans un décor majestueux !

Envie de faire la fête jusqu'au bout de la nuit ? Dirigez-vous vers le Pop Plage, discothèque iconique d'Annecy, dont la terrasse sur la plage de l'Impérial est fort agréable en été. Alors, on met toujours le réveil à 8h demain matin ? •

ANNECY... THE PARTY ANIMAL

If your day's activities haven't worn you out, head to the town centre for a night on the tiles! Beer buffs are advised to drop by Finn Kelly's, Le Munich and the Captain Pub, which are all highly popular with young locals. Those looking for a more alternative ambiance should had to L'Amnésie, which offers a range of diverse live music nights.

And on the subject of concerts, Annecy also has a contemporary music venue – Le Brise-Glace – located in the Marquisats neighbourhood. Music lovers can discover a meticulous selection of local bands, world-famous artists and stars in the making.

If you're here in the summer, don't miss out on the jazz evenings at the Imperial Palace, which get everyone tapping their feet in Annecy's iconic establishment from Wednesday to Saturday. The perfect place for enjoying a delicious cocktail in a sumptuous setting.

If you fancy partying until late, you'll find everything you need at Pop Plage, one of Annecy's iconic clubs with a terrace on the Imperial Beach. Just wonderful in the summer. Setting your alarm for 8am might be a little ambitious... •

ANNECY... L'ANIMÉE

... Et surtout ville du Festival International du Film d'Animation ! Tous les ans, le festival investit la petite ville pour une semaine placée sous le signe de la découverte. Projections au grand air, avant-premières, courts-métrages, laissez-vous enchanter et transporter et découvrez l'envers du décor : vous ne verrez plus jamais le cinéma d'animation de la même façon !

Parmi les animations récurrentes, on citera également le Carnaval Vénitien, qui a lieu tous les ans sur un week-end (en 2017, le samedi 11 et le dimanche 12 mars). Pour un moment magique et une évasion hors du temps...

Dans un tout autre style, les amateurs de salsa seront ravis de découvrir le P'tit Bal Perdu, une guinguette sous kiosque qui s'installe dans les Jardins de l'Europe, derrière la mairie, pour toute la période estivale.

Et les amateurs de culture glisse s'assureront de ne pas manquer le High Five Festival, qui met à l'honneur des films, documentaires et vidéos de ski dans une ambiance festive et conviviale. •

ANNECY... THE LIFE AND SOUL

... And above all the host of the International Animated Film Festival! Every year the festival comes to the town for a week of delight and discovery. With open-air showings, advanced previews and short-films, sink into the enchanting ambiance and take a trip behind the scenes of cinema. You'll never see animated films in the same way again!

Other leading events include the Venetian Carnival, held every year over a weekend (set for Saturday 11 and Sunday 12 March in 2017). A magical moment and a trip back through time...

In a completely different style, salsa aficionados will be pleased to discover the P'tit Bal Perdu, an open-air dancehall that takes over the Jardins de l'Europe park behind the town hall for the whole summer.

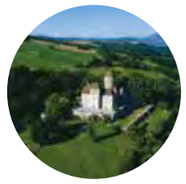
And people passionate about winter sports will have to check out the High Five Festival, which showcases skiing and snowboarding films, documentaries and videos in a friendly, festive ambiance. •

ANNECY... LA CULTURELLE

Et la culture, à Annecy, ça commence à ciel ouvert avec la visite de la vieille ville aux étroits canaux qui lui valent le surnom de Petite Venise des Alpes ! À découvrir également, le Palais de l'Île, un bâtiment à l'histoire mouvementée dont les parties originales datent du 12ème siècle. Le Musée-Château, ancienne résidence des comtes de Genève et des ducs du Genevois-Nemour, qui abrite maintenant des expositions temporaires, vaut lui aussi le détour.

Le cinéma d'animation, vous en voulez encore ? Foncez à la CITIA, la cité de l'image en mouvement, pour découvrir des appareils mystérieux, des univers d'auteurs et des créations originales.

Pour découvrir la scène artistique locale, c'est chez Art by Friends qu'il faudra vous arrêter : cette galerie située avenue du Rhône abrite des expositions d'artistes d'ici, pour la plupart issus du street-art ou du milieu des sports de glisse. Rafraîchissant ! •



ANNECY... THE CULTURE VULTURE

When it comes to culture, a good start is an open-air visit to the old town via the narrow canals that have earned Annecy the nickname of "Little Venice in the Alps"! Visitors can also discover the Palais de l'Île, a building with a fascinating history, whose original sections date back to the 12th century. Another must-see cultural spot is the Museum-Château, a former residence of the Counts of Geneva and the Dukes of Genevois-Nemour, and now home to temporary exhibitions.

Those who want even more animated films after the festival should head to the CITA moving image museum and exhibition space, which showcases mysterious devices, the worlds of film directors and original creations.

If you want to find out more about the local art scene, you should check out Art by Friends. This gallery on the Avenue du Rhône hosts exhibitions by local artists, mainly focused on street art and winter sports. Refreshing! •

ANNECY… LA « SHOPPEUSE »

À Annecy, on aime bien vivre, bien manger, et bien s'habiller ! Les Galeries Lafayette et les boutiques du centre-ville feront le bonheur des fashionistas (et fashionistos, bien sûr !). Et ceux et celles qui cherchent la perle rare, le fait-main, le vêtement qui a une âme… se dirigeront sans hésiter vers le faubourg des Annonciades, où ils découvriront la boutique-atelier d'Hysteriko, créatrice de prêt-à-porter et accessoires largement inspirés par ses voyages en Asie du Sud-Est. Pour vos bouts de chou, arrêtez-vous chez Miss Grignette et Ricotin pour des collections 100 % originales, des réalisations sur-mesure et la bonne humeur de Charlotte. Et pourquoi pas un petit détour chez les voisins, la librairie de Verneuil ? Les fans de Ray-Ban, eux, ne manqueront pas de passer par la boutique Afflelou. •

ANNECY… THE SHOPAHOLIC

People in Annecy like good living, good food and good fashion! The Galeries Lafayette department store and the boutiques in the town centre have everything required to keep fashionistas happy (and fashionistos, of course!). Those looking for that rare gem or a piece of clothing with real soul should head straight to the Faubourg des Annonciades. Here you will find the Hysteriko boutique-studio, run by a prêt-à-porter and accessories designer who draws her inspirations from her travels across South-East Asia. While shopping for the little ones, make sure you stop by Miss Grignette and Ricotin for truly original collections, tailor-made pieces and a warm welcome from Charlotte. Afterwards, why not make a quick detour to the Verneuil bookshop just next door? And Ray-Ban buffs shouldn't miss out on the Afflelou boutique, the brand's exclusive distributor in Annecy. •

ENTREPRISES

THE PLACE TO BE

Séminaires, incentives, team building : le cadre exceptionnel d'Annecy et sa situation en font le lieu idéal des événements d'entreprise.
À seulement 30 minutes de l'aéroport de Genève et desservie par le TGV depuis Paris en 3h45, la ville à de quoi surprendre. Découvrez la large palette d'activités spécialement dédiées au tourisme d'affaires proposée par l'Impérial Palace ! Apéro luge, dégustation de vins, challenge en bateau, course d'orientation, escape room…
Des activités diverses et variées, adaptées en fonction de la saison : au final, un moment fort en toute convivialité.

COMPANIES

THE PLACE TO BE

Whether seminars, motivational days or team-building courses, Annecy's exceptional setting and location make it perfect for corporate events. At just a 30-minute drive from Geneva airport and 3 hours and 45 minutes on the train from Paris, the town has more than a few surprises up its sleeve. Come and discover the vast range of activities designed especially for corporate tourism by the Imperial Palace hotel. From luging aperitifs and wine tasting sessions to boating challenges, orienteering and escape room adventures, you will find a long list of diverse activities adapted to each season, for an unforgettable, good-natured company experience.

ORGANISATEUR DE SEJOURS & DE SEMINAIRES D'ENTREPRISE
REUNIONS-CONFERENCES-INVITATIONS-SALONS- EVENEMENTS
ORGANIZERS OF SEMINARS AND COMPANY RETREATS
MEETINGS-INCENTIVES-CONFERENCING-EXHIBITIONS

evolution 2 EVENTS

30 ANS D'EXPÉRIENCE
30 DESTINATIONS 5 PAYS - 4 CONTINENTS
55 ACTIVITÉS OUTDOOR
265 ÉVÉNEMENTS PAR AN
500 PROFESSIONNELS DE TERRAIN

En haut à gauche : Atelier tir à la corde lors d'un challenge au camp trappeur d'Evolution 2 Tignes / à droite : Randonnée glaciaire dans la Vallée Blanche avec Evolution 2 Chamonix
En bas à gauche : Régate par équipe en habitable en Bretagne avec Evolution 2 Quiberon / à droite : Rallye Buggy dans le désert avec Evolution 2 Marrakech

LE CHALET

NOUVELLE CARTE 5 ÉTOILES À LA CLUSAZ

UNIQUE HÔTEL CINQ ÉTOILES À LA CLUSAZ,AU CŒUR DU VILLAGE *****, RELAIS ET CHÂTEAUX, A RÉCEMMENT AJOUTÉ UNE NOUVELLE CORDE À SON ARC : LE CHALET, UN HAVRE DE PAIX PRIVATIF POUR SIX À HUIT PERSONNES DONT LES AMÉNAGEMENTS N'ONT RIEN À ENVIER AU LUXE DE L'HÔTEL. PREMIERS TÉMOIGNAGES DES CLIENTS.

TEXTE : MARINE DUTOUR

Les services d'un hôtel de luxe dans l'intimité d'une résidence privée… « L'enfer, c'est les autres. » disait Jean-Paul Sartre. Sans aller jusqu'à de tels extrêmes, le véritable luxe ne serait-il pas de vivre ses vacances dans l'intimité d'un chalet privé tout en profitant des services d'un hôtel cinq étoiles ? C'est le pari que le Groupe PVG relève avec une nouvelle carte à jouer à La Clusaz : Le Chalet.
Une résidence de luxe au charme sans ostentation… D'une surface de 190 m², Le Chalet peut accueillir six à huit personnes. Parfait pour une évasion en famille ou entre amis ! Au premier étage, le vaste séjour permet d'accéder à une terrasse privée qui invite à la décontraction et au farniente. Mais après une longue journée de ski, peut-être aurez-vous plutôt envie de savourer un thé parfumé devant la cheminée centrale ?

La cuisine ouverte, entièrement équipée, invite les apprentis chefs à se lancer… dans des démonstrations de leurs talents culinaires en toute convivialité. Quant aux enfants, ils ne sont pas en reste avec un espace spécialement pensé pour eux équipé d'une télévision et de nombreux jeux.

C'est l'heure d'aller se coucher ? Choisissez votre chambre : la Panthère Noire, chambre double avec balcon, est équipée d'une douche double hammam au ciel étoilé. Dans la Lynx, c'est également un lit double qui vous attend, avec une salle de bain dotée d'une baignoire. Quant à l'Ours Brun, elle abrite un lit double ou des lits twin ainsi que des lits superposés qui se font cabane et jouit d'une superbe douche à l'italienne, accessible aux personnes à mobilité réduite.
Des prestations dignes d'un cinq étoiles… Mais ce qui fait le raffinement d'un hôtel cinq étoiles, ce sont également les services qu'il propose. Pour que les vacances restent un moment entièrement dédié au bien-être, Le Chalet propose des services équivalents à ceux de l'hôtel Au Cœur du Village : conciergerie et accès au Cristal Spa grâce à une passerelle privative, accueil VIP, petits-déjeuners inclus, parking privé pour deux véhicules et connexion WiFi avec mise à disposition d'un iPad. Des attentions discrètes que les véritables amateurs de luxe sauront apprécier en connaisseurs. •

D'une surface de 190 m², Le Chalet peut accueillir six à huit personnes. Parfait pour une évasion en famille ou entre amis !

Spanning more than 190 m², Le Chalet can welcome between six and eight people, making it the ideal place for an escapade with family or friends.

La cuisine ouverte, entièrement équipée, invite les apprentis chefs à se lancer…

The fully-equipped, open-plan kitchen invites chefs-in-the-making to put their cooking skills to the test…

LE CHALET

A NEW FIVE-STAR EXPERIENCE IN LA CLUSAZ

AU CŒUR DU VILLAGE ***** RELAIS ET CHÂTEAUX IS THE ONLY FIVE-STAR HOTEL IN LA CLUSAZ, AND HAS RECENTLY ADDED ANOTHER STRING TO ITS BOW. INTRODUCING LE CHALET, A PRIVATE OASIS OF CALM FOR SIX TO EIGHT PEOPLE, BOASTING FEATURES AND FACILITIES WORTHY OF A LUXURY HOTEL. WE SPOKE TO THE FIRST GUESTS TO FIND OUT WHAT ALL THE FUSS IS ABOUT.

Luxury hotel services with the intimacy of a private residence... "Hell is other people" said Jean-Paul Sartre. Without going to quite the same extreme, there is something truly luxurious about spending your holidays in the intimacy of a private chalet while enjoying the services of a five-star hotel. This is the experience the PVG group is looking to provide with Le Chalet, its brand new establishment in La Clusaz.

A luxury residence with understated charm... Spanning more than 2,000ft², Le Chalet can welcome between six and eight people, making it the ideal place for an escapade with family or friends! The first floor offers a vast lounge leading to a private terrace where guests can relax in the sun. And after a long day on the slopes, what better than to indulge in a comforting herbal tea in front of the modern, central fire?

A fully-equipped, open-plan kitchen is perfect for hopeful chefs looking to put on a show, demonstrating their culinary talents in a good-natured atmosphere. And the children certainly won't be bored, thanks to a specially-designed space just for them, with a television and a range of games.

When the clock strikes bedtime... All you have to do is choose your bedroom! The Black Panther is a double room with a balcony, as well as a prestigious shower and steam room looking out across the starry night sky. The Lynx room also has a double bed, a luxurious bathroom and an inviting bath. And in the Brown Bear room, guests can expect a double bed or twin beds, bunkbeds in the style of a mountain cabin, and a superb walk-in shower adapted for people with reduced mobility.

Services worthy of a five-star hotel... What really makes a five-star hotel so sophisticated is the services it provides. Le Chalet offers the same services available at the hotel Au Cœur du Village, to ensure your holidays are as relaxing as possible. Guest can enjoy the concierge service and access to the Cristal Spa thanks to a private passage connecting Le Chalet with the hotel, a VIP reception, free breakfasts, private parking for two vehicles and Wi-Fi with an iPad for everyone to use. Discrete services that true lovers of luxury will certainly appreciate.•

Le véritable luxe ne serait-il pas de vivre ses vacances dans l'intimité d'un chalet privé tout en profitant des services d'un hôtel cinq étoiles ?

There is something truly luxurious about spending your holidays in the intimacy of a private chalet while enjoying the services of a five-star hotel.

Le Chalet... ou les services d'un hôtel de luxe dans l'intimité d'une résidence privée...
Le Chalet... or luxury hotel services in the intimacy of a private residence...

AU CŒUR DU VILLAGE

CINQ ÉTOILES, ÇA SE MÉRITE !

Si l'on en croit les commentaires élogieux des clients, la réputation d'excellence du seul hôtel cinq étoiles de La Clusaz n'est pas usurpée. Décrit comme « idéal pour des vacances en famille », l'hôtel Au Cœur du Village a su charmer ses hôtes avec des chambres « magnifiques », « très agréables », « au confort parfait et à la décoration bien en phase avec l'environnement local» et des suites « qui laissent un espace aux enfants et aux parents ». Le personnel y est qualifié de « très professionnel, toujours attentif mais discret », ou encore « très agréable et toujours souriant » !

AU CŒUR DU VILLAGE

FIVE STARS DON'T JUST FALL FROM THE SKY!

If the enthusiastic feedback from the guests is anything to go by, the excellent reputation of the only five-star hotel in La Clusaz is well and truly deserved! Described as "ideal for holidays with the family", the hotel Au Cœur du Village continues to charm its guests with "magnificent", "incredible", rooms offering "exceptional comfort, and décor in total harmony with the local environment", as well as suites "that provide spaces for both the parents and the children". The staff are described as "very professional, constantly attentive but discrete", and even "very friendly and always ready with a smile"!

La Clusaz, le berceau des champions freestyled'aujourd'hui et de demain !

La Clusaz, a breeding ground for freestyle champions, both present and future!

La Clusaz

ÇA PART EN FREESTYLE !

IT'S FREESTYLE TIME!

D'EDGAR GROSPIRON À CANDIDE THOVEX EN PASSANT PAR LOIC COLLOMB-PATTON OU ANAÏS CARADEUX, LA CLUSAZ A VU PASSER LES PLUS GRANDES SPATULES FREESTYLE, UNE DISCIPLINE DANS L'ADN DE LA STATION...

FROM EDGAR GROSPIRON AND CANDIDE THOVEX TO LOÏC COLLOMB-PATTON AND ANAÏS CARADEUX, LA CLUSAZ HAS HOSTED SOME OF THE WORLD'S FINEST FREESTYLERS, A DISCIPLINE THAT HAS BECOME PART OF THE RESORT'S IDENTITY.

TEXTES : MYRIAM CLÉO

Ski freestyle : une appellation qui recouvre de multiples disciplines et dont les historiens situent la naissance dans les années 70 puis, plus sérieusement, le développement dans les années 90. Aujourd'hui, pas moins de six épreuves olympiques sont regroupées sous l'appellation « ski freestyle » : le ski de bosses, le saut, le skicross, le slopestyle, le half-pipe et le big air. Rassurez-vous : malgré leurs noms alambiqués, pas besoin d'un diplôme de traduction en anglais pour comprendre ce que signifient ces termes (un poil) barbares. Normal, la discipline a toujours attiré les esprits intrépides et les fans de sensations fortes.

LA CLUSAZ, TERRE FREE !

Vous l'aurez compris, la pratique du ski freestyle requiert un haut niveau de technicité ainsi qu'un petit grain de folie. Des caractéristiques que semblent posséder les champions issus de La Clusaz, la station étant devenue, année après année, le berceau des champions d'aujourd'hui et de demain !

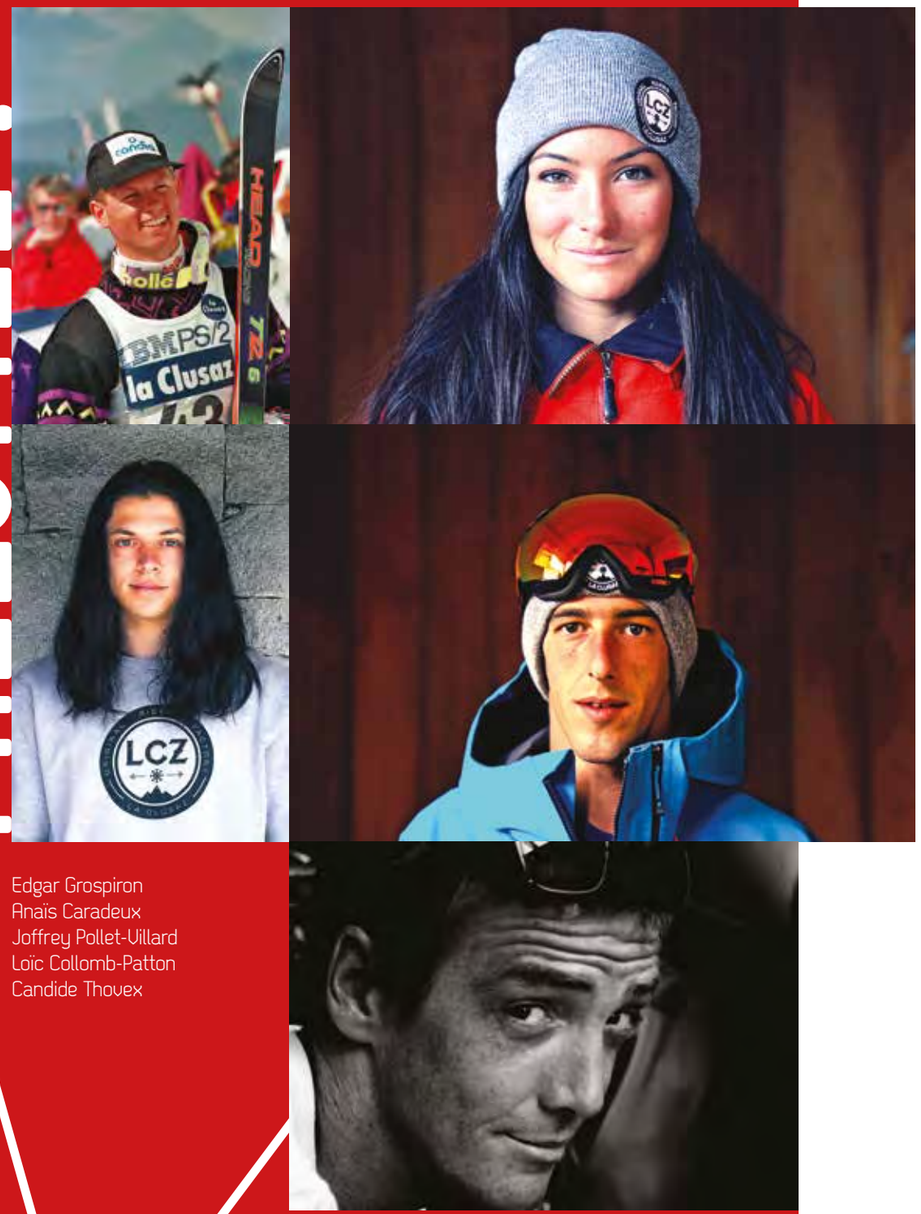
The term freestyle skiing covers a range of different disciplines. First recorded in the 1970s, it began to develop seriously in the 1990s. Today there are no fewer than six Olympic events are defined as freestyle skiing: mogul skiing, ski jumping, ski cross, slopestyle, half-pipe and big air. Don't be scared – despite their convoluted names, you'll have mastered what these (slightly) intimidating terms mean in no time. It's no surprise this discipline has always attracted the intrepid, the curious, and thrill-seekers!

LA CLUSAZ, LAND OF THE FREE(STYLE)!

By now you've understood that freestyle skiing requires a high level of technical skill, and a dash of eccentricity. These characteristics are all shared by the freestyle champions from La Clusaz. Over the years the resort has become a breeding found for current and future champions!

Edgar Grospiron, Candide Thovex, Loïc Collomb-Patton are just three leading names in the freestyle world, and they were all members of the Club des Sports in La Clusaz. Here's a run-down of these living legends.

FREESTYLE !



Edgar Grospiron
Anaïs Caradeux
Joffrey Pollet-Villard
Loïc Collomb-Patton
Candide Thovex

Anaïs Caradeux, le freestyle au féminin...

Anaïs Caradeux, feminine freestyle...

Edgar Grospiron, Candide Thovex, Loïc Collomb-Patton : autant de noms légendaires dans le milieu du ski freestyle, tous passés par le Club des Sports de La Clusaz. Portraits de champions.

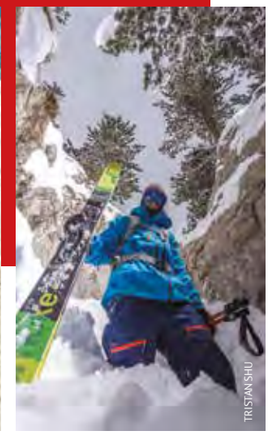
Edgar Grospiron, le pionnier... À 47 ans, Edgar Grospiron peut se vanter d'une carrière plutôt bien remplie ! Bosseur invétéré, il monte sur la troisième marche du podium aux Jeux Olympiques de Calgary en 1988, mais la discipline est encore en démonstration. Qu'à cela ne tienne ! Il transforme l'essai avec un sacre de champion olympique aux JO d'Albertville de 1992, et obtient une troisième place largement honorable aux Jeux Olympiques de Lillehammer de 1994. Sans mentionner, bien sûr, sa triple victoire aux Championnats du Monde (en 1989, 1991 et 1995) et ses 39 victoires en Coupe du Monde... À sa retraite sportive, il reste dans le milieu du ski en prodiguant des services de consultant. Edgar Grospiron peut aussi se targuer d'avoir vendu un best-seller en 2006, intitulé « Quand on rêve le monde », un livre faisant le parallèle entre entrepreneuriat et excellence sportive. Il donne aujourd'hui des conférences expliquant comment une motivation suffisante peut emmener vers les sommets. Inspirant !

Candide Thovex, le génie... Né en 1982, Candide Thovex peut se vanter d'avoir largement contribué à populariser la discipline du ski freestyle auprès des jeunes. Très prometteur dès son plus jeune âge, il remporte plusieurs fois les X Games en big air, half pipe et slope style, avec des scores jamais égalés. Il entre dans la légende en franchissant le « Chad's gap », un jump de 36 mètres de longueur, au premier essai et à l'âge de... 16 ans ! Il ne s'arrête pas là et s'illustre régulièrement par ses performances en ski freestyle, allant même jusqu'à créer son propre événement, le « Candide Invitational » à La Clusaz. Cependant, suite à une mauvaise chute qui lui vaut une fracture des vertèbres, l'enfant prodige de La Clusaz commence à s'intéresser au freeride. Et bien lui en prend : il devient rapidement une des icônes de cette forme de ski autant au moins engagée que le freestyle. Passionné de vidéo, il consacre une bonne partie de son temps à se filmer dans des décors incroyables, relevant défi après défi. Ses dernières vidéos, la trilogie One Of Those Days, totalisent à elles trois plus de 30 millions de vues sur Youtube ! Enorme...

Loïc Collomb-Patton, le petit dernier... Né en 1986, Loïc Collomb-Patton commence sa carrière en ski freestyle. Il se fait connaître sur le pipe et participe

Edgar Grospiron, the pioneer ... *At 47, Edgar Grospiron can comfortably claim to have had an outstanding career! This tireless worker won bronze at the Calgary Winter Olympics in 1988, while the freestyle discipline was still in its teething stages. More motivated than ever, he went on to become the Olympic champion at the Albertville Winter Games in 1992, and won third place in the 1992 Winter Olympics in Lillehammer. And that's without mentioning, of course, his triple-win at the World Championships in 1989, 1991 and 1995, and his 39 World Cup victories... After retiring from the sport, he stayed on the skiing scene by becoming a services consultant. Edgar Grospiron can also pride himself on having published a best-selling book entitled Quand on rêve le monde in 2006, which draws fascinating comparisons between business and sporting excellence. He now gives conferences to demonstrate how the right amount of motivation can lead to the accomplishment of great things. Inspiring!*

Candide Thovex, the genius... *Born in 1982, Candide Thovex has made a huge contribution to making freestyle skiing more popular with young people. He was a promising skier from a very young age, and won the big-air, half-pipe and slopestyle trials at the X games several times over – and his scores have never been beaten! He went down in history by successfully taking on "Chad's Gap", a 36m-long jump, on his*


TRISTAN SHU

aux plus grandes compétitions de ski freestyle avant de s'intéresser lui aussi au freeride avec succès ! Champion du monde du World Freeride Tour en 2014, il se casse une vertèbre sur une bien mauvaise chute pendant le tournage de « Don't Crack Under Pressure », un film réalisé par Thierry Donard et présenté à la Nuit de la Glisse 2015. Fort heureusement, ce traumatisme n'entame pas son enthousiasme et c'est sur la première marche du podium du World Freeride Tour qu'on le retrouve en 2016 !

Leurs illustres aînés susciteraient-ils des vocations ? En tout cas, les jeunes pousses de La Clusaz n'ont pas l'air de vouloir s'arrêter là ! La preuve avec la relève : Anaïs Caradeux, le freestyle au féminin… Née en 1990, Anaïs totalise déjà plusieurs médailles aux X Games ! Portée par son envie d'aller toujours plus loin et de se dépasser, la jeune skieuse donne au freestyle féminin toute la visibilité qu'il mérite. À suivre !

Joffrey Pollet-Villard tutoie les sommets… Très prometteur, le jeune skieur né en 1992 est un grand spécialiste du half pipe. Le 14 mars 2015, il rentre dans l'histoire en décrochant le record du monde de hauteur dans cette discipline, homologué par le Guinness… et il n'a pas l'air prêt à s'arrêter là ! •

Candide Thovex, le meilleur parmi les meilleurs !

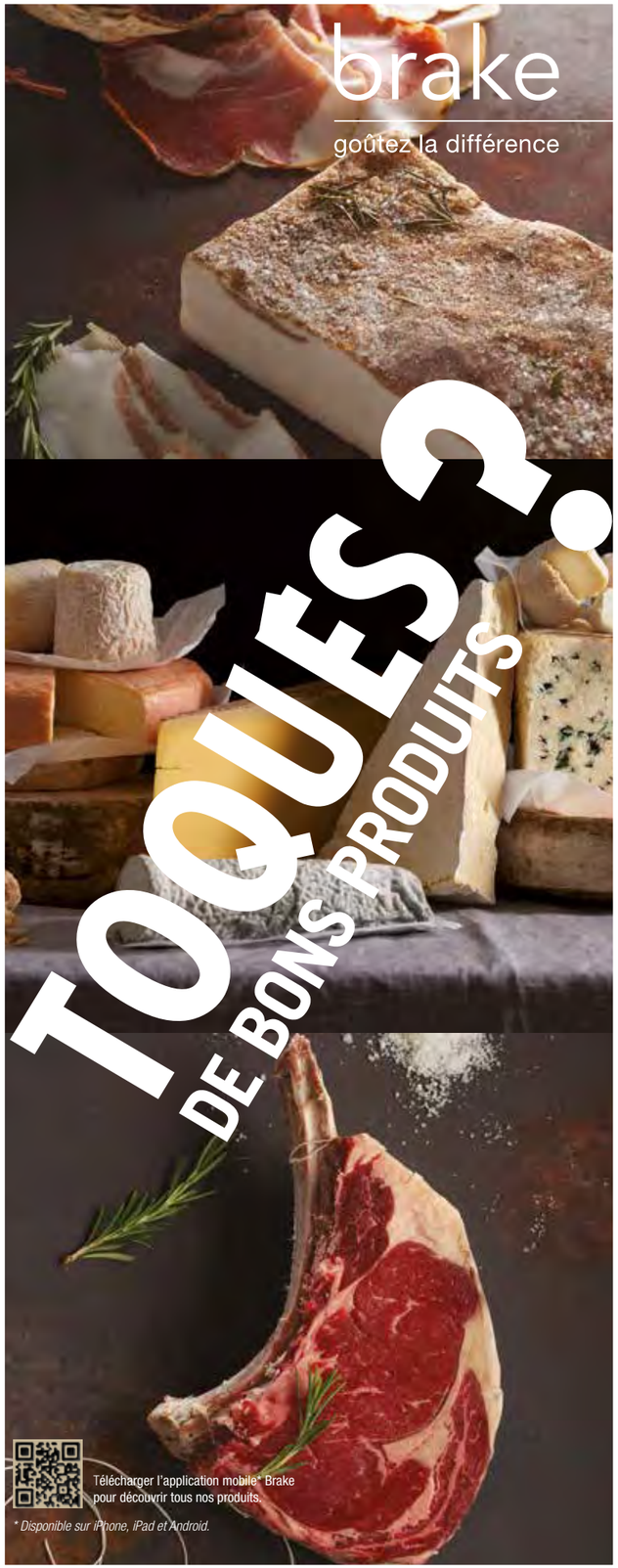
Candide Thovex, the best of the best!

first try at the age of 16! From then on he worked tirelessly, regularly making headlines with his freestyle skiing performances. He even created his own event, the Candide Invitational, in La Clusaz.
Following a nasty fall in which he broke one of his vertebra, the La Clusaz prodigy began looking into freeriding. It was certainly the right move, as Candide quickly became one of the leading names in this new skiing style. Driven by his passion for film making, he devoted a considerable amount of time to filming himself against breathtaking backdrops, taking on challenge after challenge. His latest videos – the One of Those Days trilogy – has racked up more than 30 million views on YouTube. No mean feat!

Loïc Collomb-Patton, *the youngest… Born in 1986, Loïc Collomb-Patton is really getting into his freestyle career. He made a name for himself on the half-pipe, and took part in the leading freestyle competitions before making a successful start in freeriding! After winning the World Freeride Tour in 2014, he broke a vertebra after a nasty fall while shooting Don't Crack Under Pressure, a film directed by Thierry Donard and presented at the 2015 Nuit de la Glisse film night. Luckily, this accident had no impact on his enthusiasm, and Loïc was on the top of the podium at the 2016 World Freeride Tour!*

These illustrious "elders" have certainly inspired others. And the upcoming generation in La Clusaz want to go even further! Here are two of the next big names in freestyle:
Anaïs Caradeux, feminine freestyle… Born in 1990, Anaïs has already won several medals at the X Games! Driven by a desire to constantly progress and surpass herself, the young skier has given women's freestyle the visibility it deserves. Watch this space!

Joffrey Pollet-Villard, *a race to the top… This highly promising young skier born in 1992 is a half-pipe specialist. He entered the history books on 14 March 2015 by beating the world record for the highest jump in the discipline, confirmed by the Guinness Book of World Records… And he's showing no signs of slowing!* •



Le lac par excellence

FRANCOIS

TOUTES LES ACTIVITÉS QUI PERMETTENT DE MIEUX DÉCOUVRIR LE LAC LE PLUS PUR D'EUROPE… DES IDÉES QUI CHANGENT ! SPORTIFS, AMATEURS DE SENSATIONS FORTES OU DE BALADES CONTEMPLATIVES, À ANNECY, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS ! PETIT PANORAMA DES DIFFÉRENTES ACTIVITÉS.

TEXTES : PASCALE CORNUTI

PAR LES AIRS

Prendre du recul sur une situation permet, dit-on, de l'envisager dans sa globalité… et la règle n'est pas différente avec un lac ! Se percher quelques centaines (voire milliers) de mètres au-dessus de l'eau est une excellente manière d'obtenir une vision panoramique du lac d'Annecy et des chaînes montagneuses qui l'entourent, d'une extrémité à l'autre.

Pour ce faire, plusieurs options s'offrent à vous. Les amateurs de sensations fortes privilégieront un avion léger avec vision panoramique, un ULM, un deltaplane ou un gyrocoptère – avec une impression de flotter dans les airs garantie ! Ceux qui préfèrent les balades plus tranquilles jetteront plutôt leur dévolu sur le parapente, en vol biplace avec un instructeur diplômé, ou la montgolfière, plus originale et plus adaptée pour les enfants… Pas besoin d'être une « tête brûlée » pour apprécier le spectacle magique du lac vu d'en haut !

PAR LA TERRE

Envie de surplomber le lac sans vous élancer dans les airs ? Rien de plus facile ! Chaussez vos chaussures de randonnée et partez à la découverte des chemins et sentiers qui jalonnent les bords du lac, les pentes du Semnoz et des montagnes environnantes. Des itinéraires balisés pour tous les niveaux

THE BEST OF THE LAKE

DISCOVERING THE PUREST LAKE IN EUROPE OFFERS ENDLESS INSPIRATION FOR DIFFERENT ACTIVITIES! WHETHER SPORTS ENTHUSIASTS, THRILL-SEEKERS OR LOVERS OF LONG WALKS, THERE'S SOMETHING FOR EVERYONE IN ANNECY! HERE'S A SHORT SELECTION OF THE EXCITING EXPERIENCES TO EXPECT.

IN THE AIR

They say that getting perspective on a situation allows you to examine it in its entirety… and the same theory applies to lakes! Standing several hundred (or even thousand) metres above the water is an excellent way of enjoying a panoramic view of Lake Annecy and its surrounding mountains.

There are several different ways of achieving this all-encompassing experience. Thrill-seekers may prefer a lightweight aircraft with a panoramic glass hull, an ultra-light, a hang-glider or a gryocopter – all of which give the impression of soaring through the skies! Those who enjoy a more peaceful approach will be delighted to try out paragliding, flying in a bi-plane with an official instructor, or the more original option of taking a trip in a hot-air balloon, which is also more adapted to children. After all, you don't have to be a daredevil risk-taker to appreciate the magical view of the lake from the air!

ON LAND

There are also many different opportunities for those who want to overlook the lake without taking to the skies. Simply put on your hiking shoes and set off to discover the numerous trails and paths around the lake, on the slopes of Mount Semnoz and the across the surrounding mountains. Marked-out routes make it easy to find your way, and there are trails for all levels! Feel free to contact the Tourism Office to get ideas about hikes suited to your ability and what you want.

D.LAFON

Bon plan, la découverte des chemins et sentiers qui jalonnent les bords du lac, les pentes du Semnoz et des montagnes environnantes.

Make sure you discover the numerous trails and paths around the lake, on the slopes of Mount Semnoz and the across the surrounding mountains.

sont disponibles. N'hésitez pas à consulter l'office de tourisme pour obtenir une idée de promenade adaptée à vos envies et à votre niveau !

La rando, ce n'est pas trop votre truc ? Qu'à cela ne tienne : optez pour une petite échappée en bicyclette ou en vélo à assistance électrique autour du lac. Vous profiterez ainsi pleinement du paysage à une allure confortable, cheveux au vent… Vous pouvez aussi emprunter les pistes cyclables qui bordent le lac en trottinette, roller ou skateboard. À chacun sa glisse, même en été !

Et pour voir le lac d'Annecy d'un autre œil, pourquoi ne pas pousser la balade jusqu'aux différents petits ports de plaisance qui s'y nichent ? Ces lieux plein de magie et de charme paraissent suspendus dans une autre époque… Dépaysant !

PAR LES EAUX

Bien entendu, un excellent moyen de découvrir le lac d'Annecy est de le pratiquer de l'intérieur ! Enfilez votre maillot de bain et partez à la découverte des jolies plages qui le bordent, côté Albigny ou côté Marquisats. Talloires, Sevrier, Veyrier-du-Lac, Menthon-Saint-Bernard et Duingt offrent aussi de belles étendues où venir prendre le soleil et piquer une tête. Plus ou moins arborées, elles ont en commun de proposer un panorama exceptionnel.

Vous vous êtes toujours senti un peu pirate dans l'âme ? C'est le moment ou jamais ! Partez à l'assaut du lac à bord d'un fier catamaran et réveillez le capitaine qui sommeille en vous ! Toutes ces responsabilités, ça vous effraie ? Embarquez pour une croisière romantique avec votre petite famille ou votre tendre moitié.

Les sportifs, quant à eux, auront à cœur de tester le stand-up paddle : cette petite planche sur laquelle on se tient debout en se propulsant à l'aide d'une unique rame. Plus classique, mais pas moins intéressant, le wakeboard : sensations et fous rires garantis ! Ramer ne vous fait pas peur ? Vous apprécierez pleinement la découverte du lac à bord d'un canöe ou d'un kayak. Les options sont multiples !

Enfin, les amateurs de plongée ne seront pas en reste : pratiquez la randonnée aquatique et adonnez-vous aux sensations uniques de la plongée avec bouteilles en explorant une face bien moins visible du lac d'Annecy. Une expérience hors du temps.

UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

Ce qui fait la magie du lac d'Annecy, autant que son environnement exceptionnel, c'est la pureté de ses eaux. En effet, un effort incroyable de protection du lac et de ses environs a été fait depuis les années 50 ! Une démarche avant-gardiste à une époque où le mot écologie n'est pas encore rentré dans le vocabulaire courant… Et qui se poursuit aujourd'hui : les Annéciens aiment leur lac !
À vous, maintenant, de le découvrir ! •

TIMOTHEE NALET

Don't like hiking? No problem! Instead, why not enjoy an excursion by bike (electric or manual) around the lake? This option means you can admire everything the landscape has to offer in total comfort, with your hair blowing in the breeze… You can also use the cycle paths around the lake, which are open to scooters, rollerblades and skateboards. Each to their own!

And if you want to see a different side to Lake Annecy, we recommend you organise a stroll up to the little marinas hidden away in its banks. These charming, magical spots seem to have remained frozen in a bygone time, offering a real change of scenery!

IN THE WATER

Of course, one great way of discovering Lake Annecy is to see it from within! Slip on your bathing suit and explore the beautiful beaches on the banks of the lake, near Albigny and Marquisats. Talloires, Sevrier, Veyrier-du-Lac, Menthon-Saint-Bernard and Duingt also offer picturesque spaces where you can sunbathe and go for a dip. Some of the beaches offer more greenery than others, and they all boast exceptional panoramic views.

Every fancied a pirate's life? Well, it's now or never! Set sail on the lake aboard a prestigious catamaran and bring out your inner ship's captain! And if you prefer a quieter life, indulge in a peaceful cruise with the family or your other half.

Sports enthusiasts will all be rushing to try their hand at stand-up paddle-boarding. This discipline involved standing on a small board, and propelling yourself forward with a single oar. Wakeboarding is the more traditional (but always incredible) option, with thrills and laughs guaranteed! And if you don't mind a spot of rowing, take to the lake aboard a canoe or a kayak. The hardest thing will be to choose an activity!
And divers certainly won't be disappointed! Sink below the clear blue waters and experience the unique sensation of scuba diving as you explore the hidden side of Lake Annecy. A truly timeless experience.

A PROTECTED ENVIRONMENT

Other than its exceptional environment, one of the things that makes Lake Annecy so magical is its pure, clear water. There has in fact been an enormous effort made to protect the lake and its surrounding areas since the 1950s. This avant-garde initiative was launched at a time when the word "ecology" was hardly on everyone's lips! Today the local community has continued its sterling efforts, and the stunning results are just waiting to be discovered! •

CBAUDOT

Se percher quelques centaines (voire milliers) de mètres au-dessus de l'eau est une excellente manière d'obtenir une vision panoramique du lac d'Annecy.

Standing several hundred (or even thousand) metres above the water is an excellent way of enjoying a panoramic view of Lake Annecy.

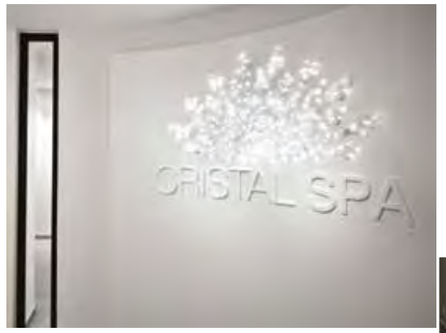
Cristal Spa
naissance d'une marque !

LE PREMIER CRISTAL SPA A VU LE JOUR EN 2010, EN MÊME TEMPS QUE L'HÔTEL AU CŒUR DU VILLAGE*****, RELAIS & CHÂTEAUX, QUI FUT LE PREMIER ET RESTE À CE JOUR L' UNIQUE HÔTEL DES ARAVIS À POUVOIR SE TARGUER DE POSSÉDER CINQ ÉTOILES. AVEC UN TEL ÉCRIN, LE SPA SE DEVAIT D'ÊTRE À LA HAUTEUR... ET C'EST AINSI QUE COMMENÇA L'AVENTURE CRISTAL SPA.

TEXTES : CLÉMENTINE MARTIN

Difficile, aujourd'hui, d'imaginer un hôtel de luxe sans un espace dédié spécifiquement à la détente et au bien-être. Sauna, hammam, piscine intérieure, jacuzzi, sont des équipements que l'on s'attend maintenant à trouver dans tous les hébergements de qualité, avec une offre de soins et de massages au diapason. Et pour que la parenthèse soit totale, chaque hôtel se doit d'imprimer sa touche personnelle à son spa !

Le premier Cristal Spa est donc inauguré en 2010, à l'ouverture de l'hôtel Au Cœur du Village***** Relais & Châteaux. Pourquoi Cristal ? En référence au premier métier de Gaston Pollet-Villard : la vente et l'importation de minéraux comme les quartz, les cristaux ou les améthystes. Et l'hôtel Au Cœur du Village***** Relais & Châteaux, est un écrin digne de cette belle pierre...



UNE SOURCE D'ÉNERGIE

À l'intérieur de l'hôtel, Cristal Spa occupe une surface de 450 m2 ; 450 m2 de détente et de luxe à l'état pur. L'architecture intérieure joue sur un style épuré, qui met en valeur les matériaux nobles utilisés : bois, pierre des Aravis et chêne massif pour le plancher. Doté d'un sauna et de six salles de soins, ce Cristal Spa fait la part belle à la relaxation.

La piscine, majestueuse, est entourée de grandes baies vitrées ; dans l'angle, un bain bouillonnant. Elle est également dotée d'un système de nage à contre-courant ainsi que d'un parcours à hydrojets, excellent pour les jambes. Tonique.

Le hammam est sans conteste la pièce maîtresse du Cristal Spa Au Cœur du Village***** Relais & Châteaux : construit à la façon d'une grotte en cristal de roche, il est surplombé d'un plafond reproduisant un ciel étoilé. Grâce à l'énergie pure qui se dégage des minéraux, les tensions s'envolent. Magique et hors du temps.

UN SECOND ÉCRIN CRISTAL SPA À L'IMPÉRIAL PALACE

Le deuxième Cristal Spa a ouvert en 2016, dans le cadre non moins majestueux de l'Impérial Palace**** à Annecy. D'une surface de 600 m2, le deuxième-né de la marque affiche une décoration largement inspirée des contrastes de la nature.

Dans l'espace bien-être, vous trouverez une cascade qui rejoint la piscine au bassin de verre avec bain à bulles. Les fauteuils, dessinés par Karim Rashid, invitent au repos et à la relaxation. Envie d'une expérience nouvelle ? Testez la douche avec variations de température, d'intensité du jet, de couleurs et même du sol ! Ou plus classique : offrez-vous une séance de sauna ou un moment détente dans le hammam, avec son ornement façon double hélice au plafond, imitant l'entrelacement de deux molécules d'ADN.

En duo ou en solo, difficile de ne pas se laisser tenter par un soin ou un massage… La salle Privilège, notamment, est équipée d'une table à haute température et d'un dispositif de chromothérapie, le tout sur fond blanc immaculé. Les plus sportifs, quant à eux, seront ravis de découvrir la salle de musculation cardio training, équipée de machines dernier cri.

Une petite pause ? Savourez une boisson chaude de la tisanerie, dans l'espace relaxation. Et ne manquez pas l'espace capillaire avec son superbe bac signé Marcel Wanders… Ce designer hollandais est connu et reconnu dans le monde entier pour ses réalisations originales et d'une élégance rare.

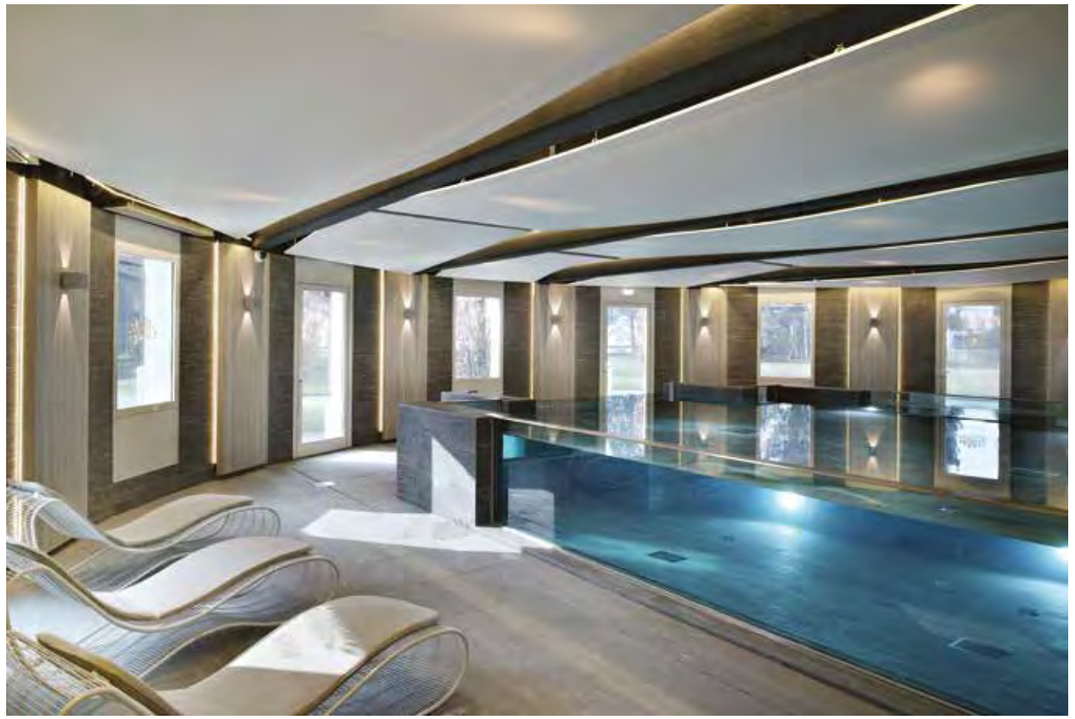
Cristal Spa a jeté son dévolu sur deux marques bien connues dans le milieu de la cosmétique de luxe : les parisiennes Carita et Cinq Mondes.

Cristal Spa
a brand is born!

THE VERY FIRST CRISTAL SPA OPENED IN 2010 ALONGSIDE AU CŒUR DU VILLAGE***** RELAIS & CHÂTEAUX, WHICH WAS THE FIRST – AND REMAINS THE SOLE – FIVE-STAR HOTEL IN THE ARAVIS MOUNTAINS. WITH SUCH A SPLENDID SETTING, THE HOTEL'S SPA HAD TO MEASURE UP. AND SO BEGAN THE CRISTAL SPA ADVENTURE…

Cristal Spa offers Carita and Cinq Mondes, two renowned brands in the luxury cosmetics sector.

*Today it is hard to imagine a luxury hotel without a specially-designed space for relaxation and well-being. We generally expect quality establishments to offer a sauna, a steam-room, an indoor pool and a Jacuzzi, with the accompanying range of treatments and massages. And to complete the experience, each hotel should add its own personal touch to the spa! The first Cristal Spa was inaugurated in 2010, when the hotel Au Cœur du Village***** Relais & Châteaux was opened. The name "Cristal" was inspired by Mr Gaston Pollet-Villard's first job, working in the sale and import of quartz, crystal and amethyst. And it has to be said, Au Cœur du Village***** Relais & Châteaux is a fitting showcase for this resplendent gemstone.*



À CADRE D'EXCEPTION, PRODUITS D'EXCEPTION

Les produits utilisés au sein des espaces Cristal Spa se doivent d'être à la hauteur du contexte… Cristal Spa a donc jeté son dévolu sur deux marques bien connues dans le milieu de la cosmétique de luxe : les parisiennes Carita et Cinq Mondes. Deux univers différents, mais des produits d'une qualité exceptionnelle dans les deux cas.
La méthode Carita, unique, tient en quatre étapes qui peuvent paraître simples : préparer, activer, révéler et sublimer, pour une beauté propre à chacun ou chacune. Au service de ces produits cosmétiques haut-de-gamme, une technologie de pointe et avant-gardiste, pour des résultats toujours meilleurs et des textures et senteurs toujours plus agréables.
Cinq Mondes, quant à elle, est une marque inspirée des traditions de beauté issues du monde entier. Autant dire que les influences sont multiples… La préservation du capital énergétique, l'attention quotidienne au corps et à l'esprit et le lâcher-prise sont les maîtres-mots de la marque, pour des produits naturels et sensoriels aux textures uniques inspirés de traditions ancestrales. Un véritable voyage des sens !
Après une longue journée de ski, de visites ou de promenades autour du lac d'Annecy ou dans les montagnes environnantes, un moment de détente intense au sein d'un décor exceptionnel est une manière idéale de terminer la journée… À essayer absolument ! •

A SOURCE OF ENERGY

Located inside the hotel, the Cristal Spa spans a total of 4,800ft², designed to offer the purest form of relaxation and luxury. The interior design offers an elegant style that showcases the noble materials used, such as wood, stone from the Aravis Mountains, and solid oak for the flooring. Boasting a sauna and six treatment booths, this Cristal Spa is an oasis of calm and relaxation.
*The majestic swimming pool is ringed by vast bay windows, with a Jacuzzi in the corner. There are also swimming machines and a hydro-jet path, which is excellent for invigorating the legs. The steam room is without a doubt the masterpiece of the Cristal Spa at Au Cœur du Village***** Relais & Châteaux. Built to reflect a rock crystal cave, the ceiling looks just like the starry night sky. You will quickly feel your tensions slip away thanks to the pure energy emanating from the crystals. A magical, timeless experience.*

A SECOND CRISTAL SPA AT THE IMPERIAL PALACE

*The second Cristal Spa opened in 2016, in the equally majestic setting of the Imperial Palace**** in Annecy. Spanning 6,500ft², the brand's second space boasts interior design inspired by contrasts found in nature.*
In the well-being space, a waterfall runs into a glass-walled swimming pool with a Jacuzzi. The armchairs were designed by Karim Rashid, and are an invitation to rest and relaxation. Guests eager to try new experiences can test the prestigious showers, which offer variable temperatures, jet intensity, colours and even a transformable floor! And of course there are the traditional pleasures such as the sauna, and a steam room with a double helix on the ceiling that imitates the intertwining of two DNA strands.
Whether alone or in pairs, it's hard to resist indulging in a treatment or a massage. The Privilege room is equipped with a heated massage table and a chromotherapy machine, all set against an immaculate white backdrop. Sports enthusiasts will also be delighted to discover the weights and fitness suite, which offers the very latest equipment.
If you fancy a little break, why not enjoy a hot drink from the tea room in the relaxation space? And don't miss out on the hair care space and its superb shampoo basin designed by Dutch artist Marcel Wanders, who is internationally renowned for his original, elegant work.

AN EXCEPTIONAL SETTING WITH PRODUCTS TO MATCH

The products used in the Cristal Spa spaces are obliged to reflect the prestige of their surroundings. With this in mind, Cristal Spa offers Carita and Cinq Mondes, two renowned Parisian brands in the luxury cosmetics sector. The two offer distinctly different worlds, but their products boast the same exceptional quality.
The unique Carita method consists of four steps that initially seem simple: cleanse, correct, protect and dynamise, to reveal your true, individual beauty. These premium luxury cosmetic products are combined with avant-garde, cutting-edge technology, consistently ensuring the best results and the finest textures and scents.
Cinq Mondes, on the other hand, draws its inspiration from beauty traditions all over the world. Needless to say, there is a myriad of exciting influences. Protecting your inner energy, paying daily attention to your body and letting go of worries and problems are the watch-words for this brand, whose natural, sensual products offer unique textures inspired by ancestral traditions. Nothing short of a sensory adventure!
After hours spent skiing, sightseeing or exploring Lake Annecy and the surrounding mountains, a moment of intense relaxation in an exceptionally beautiful setting is the best way to finish the day.

A must-try experience! •

VIVEZ UN VERITABLE 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

L'ESPRIT JAZZ À L'IMPÉRIAL

KRISTIN MARION ET PHILIPPE MARTEL, ELLE À LA VOIX ET LUI AU PIANO, INSUFFLENT L'ESPRIT DU JAZZ À L'IMPÉRIAL PALACE**** À ANNECY ET AU CŒUR DU VILLAGE***** À LA CLUSAZ. PORTRAIT.

RECUEILLIS PAR ALEXANDRA PIALLI

PVG Magazine : Bonjour Kristin, pourriez-vous commencer par nous expliquer comment vous en êtes venue au jazz ?
Kristin Marion : Je chante le jazz depuis l'âge de 24 ans. C'est un art de vivre, une passion, qui est devenue par la suite mon métier ! C'est comme ça, j'ai toujours swingué, toujours dansé, toujours improvisé. On a toujours écouté du jazz chez moi, mes parents étaient d'excellents danseurs. J'étais prédestinée à une autre carrière professionnelle, j'ai exercé beaucoup d'autres professions, mais j'ai fini par tomber dans le jazz à 24 ans. C'était logique : j'adore l'anglais et je swingue naturellement ! Ensuite, je suis allée me former aux États-Unis en technique vocale et en masterclass et j'ai décidé que l'aventure pouvait commencer.

FRED DURANTET

PVG Magazine : Vous n'êtes pas seulement chanteuse, mais avez plutôt tendance à collectionner les casquettes !
Kristin Marion : Oui, je suis conseillère artistique : je coache des artistes sur leur carrière, je les conseille et fais des propositions de programmation. Philippe Martel et moi sommes également représentants en France des JEN (Jazz Education Networks) depuis quelques années. C'est l'une des plus grosses associations de jazz au monde ! Nous faisons partie de ce réseau pour aider la communauté jazz. Ainsi, nous sommes en contact avec des musiciens nationaux, européens et internationaux qui circulent un peu partout. Nous sommes dans cette espèce de sphère, de communauté jazz, et c'est ce qui nous permet de faire un lien dans ce monde de mouvances artistiques. Par exemple, lorsque les conférences annuelles de JEN se tiennent à la Nouvelle-Orléans, nous allons y expliquer ce que nous faisons en France ! Et quand les musiciens sont en tournée en Europe, nous pouvons les recevoir et les conseiller pour des programmations. Et puis nous sommes nous-mêmes jazzmen : moi, je chante, et Philippe est pianiste professionnel. Nous sommes un vrai binôme ! D'ailleurs, les gens aiment venir nous voir parce que nous avons l'air de vraiment s'éclater dans ce que nous faisons.

PVG Magazine : Comment apportez-vous l'esprit du jazz à l'Impérial ?
Kristin Marion: Nous sommes au milieu de gens très professionnels : le milieu de l'hôtellerie-restauration, c'est un milieu très difficile ! Les heures sont longues, les postes sont fatigants… Nous, on apporte la petite touche qui fait rêver. Quand il n'y a pas de jazz, ça manque ! Le jazz a commencé l'année dernière à l'Impérial, et maintenant il en fait partie. Philippe Gourgaud nous a donné carte blanche pour développer le jazz à l'Impérial à Annecy et à l'hôtel Au Cœur du Village à La Clusaz. À l'Impérial, il y a des concerts toute l'année du mercredi au samedi, et nous proposons également chaque premier mardi du mois (en hiver) et le jeudi (en été) un concert spécial avec un invité VIP. Maintenant, les gens viennent spontanément écouter du jazz à l'Impérial ! Bien sûr, il y a aussi un jazz club à Annecy, mais l'Impérial est devenu une des références de la scène jazz annécienne.

FRED DURANTET

« Je chante le jazz depuis l'âge de 24 ans. C'est un art de vivre, une passion, qui est devenue par la suite mon métier ! C'est comme ça, j'ai toujours swingué, toujours dansé, toujours improvisé. »
Kristin

"I've been singing jazz since the age of 24. For me it's a way of life, a passion, which then became my job! I've always danced, always had fun and always improvised with music." Kristin

PVG Magazine : Comment décririez-vous votre musique ?
Kristin Marion : Nous allons des standards de jazz aux chanteuses de pop qui ont fait du jazz. Ça parle aux jeunes, ça les étonne ! Nous rassemblons plusieurs générations. Philippe Martel et moi y jouons souvent, ou nous choisissons les artistes qui viennent se produire. Ce n'est pas évident ! Nous ne voulons pas du jazz intellectuel, ni du piano-jazz. C'est du blues, c'est du jazz, c'est du boogie-woogie, c'est de la pop jazz… Ça parle aux gens ! Nous ne sommes pas cloisonné, mais nous improvisons toujours pour garder cet esprit jazz. Quelquefois les gens viennent me demander quelle est la version de cette chanson, je leur réponds que je viens de l'inventer ! Nous ne jouons jamais deux fois la même chanson de la même façon.

PVG Magazine : Quelles sont les évolutions à venir ?
Kristin Marion : La direction prend de plus en plus en compte le son et la mise en place. Il y a deux entités maintenant ! L'écoute, le son, tout s'améliore pour le confort des gens. Nous avons d'excellents retours !

PVG Magazine : Votre public, c'est qui ?
Kristin Marion : Il y a tous les âges ! Il n'y a pas que des jeunes, mais ils sont quand même bien 30 % à avoir entre 18 et 30 ans. Nous avons de plus en plus de jeunes qui viennent le vendredi et le samedi, avant de sortir plus tard. Il y a des filles seules, aussi, qui viennent écouter un peu le jazz… Plein de gens nous ont dit qu'ils revenaient à l'Impérial alors qu'ils n'y allaient plus ! Des dizaines de personnes n'étaient pas au courant de la qualité du service et de l'établissement en général. Maintenant, on en a souvent qui reviennent plus tard avec des amis.

PVG Magazine : Qu'est-ce qui rend l'Impérial si spécial ?
Philippe Gourgaud, le directeur, nous a dit : « Je vous confie l'Impérial, créez-moi le jazz ! » Maintenant le jazz est une grosse part de l'Impérial. C'est entre l'hôtel et le club de jazzs ! Maintenant, c'est un lieu d'écoute pour finir une journée de travail, pour venir se détendre, pour rencontrer d'autres personnes qui aiment la même musique. Il y a un parquet, c'est génial pour danser ! Les gens redécouvrent l'Impérial ! Nous avons l'impression que ça fait dix ans que nous sommes à l'Impérial. Moi, c'est mon truc : j'ai envie de m'amuser tout en étant professionnelle. Et ça marche, tout le monde est content, il y a une effervescence ! Le mardi, pourtant, ça pourrait paraître difficile de faire déplacer le public – et malgré tout, ça a très bien pris. Nous arrivons à l'Impérial et maintenant nous tombons sur le jazz… Notre petite bulle de créativité est très importante ! •

THE SPIRIT OF JAZZ AT L' IMPERIAL

KRISTIN MARION AND HER HUSBAND PHILIPPE MARTEL, RESPECTIVELY ON VOCALS AND PIANO, ARE BREATHING THE SPIRIT OF JAZZ INTO THE IMPERIAL PALACE**** IN ANNECY AND THE CŒUR DU VILLAGE***** IN LA CLUSAZ. WE WENT TO MEET HER TO FIND OUT MORE.

PVG Magazine: Hello Kristin, could you start by telling us how you got into jazz?
Kristin Marion: *I've been singing jazz since the age of 24. For me it's a way of life, a passion, which then became my job! I've always danced, always had fun and always improvised with music. We always listened to jazz at home, and my parents were excellent dancers. I was originally heading for a completely different profession (I've had a lot of jobs in my time), but I ended up getting into singing jazz at 24. It was logical, really. I love the English language, and I'm a natural swing dancer! After I decided that's what I wanted to do, I travelled to the United States to get masterclasses and vocal training, and my adventure began!*

PVG Magazine: But you're more than a singer. You seem to have several strings to your bow!
Kristin Marion: *You're right! I'm also an artistic consultant. I coach other artists on their careers, offering advice and suggesting different programmes for them. Philippe Martel and I have also been French ambassadors for JEN (Jazz Education Networks) for several years. It's one of the world's biggest jazz associations! We participate in this network to help the jazz community, and we meet national, European and international musicians who perform all over the world. The fact we're part of this sphere allows us to connect the different artistic movements. For example, at the JEN annual conferences in New Orleans, we tell everyone what we do in France! And when the JEN musicians are on tour in Europe, we can welcome them and offer advice for their programmes. And, of course, we're also jazz cats ourselves! I'm a singer, and Philippe is a professional pianist. We work so well together! In fact, I think people love coming to see us because they can see how much fun we have when we perform.*

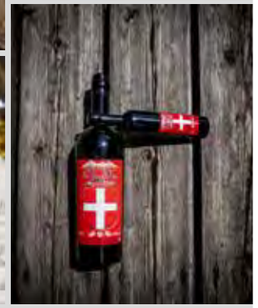
PVG Magazine: How do you bring the spirit of jazz to the Imperial?
Kristin Marion: *We are in an environment filled with very professional people. The hotel and restaurant sector is certainly a demanding one! The hours are long, and the jobs themselves are tiring. We're trying to add a little pinch of magic. It's a shame to not have a bit of music! The Imperial started putting on jazz shows last year, and now it's is an integral part of the institution. We were given carte blanche for developing the jazz scene at the Imperial in Annecy and at the hotel Le Cœur du Village in La Clusaz. At the Imperial there are concerts all year round from Wednesday to Saturday, and we also put on a show every first Tuesday of the month in winter. In the summer, there is a special edition concert with a VIP guest held every first Thursday of the month. People now come spontaneously to listen to jazz at the Imperial! Of course, there is also a jazz club in Annecy, but the Imperial has really become a leading name on the local jazz scene.*

PVG Magazine: How would you describe your music?
Kristin Marion: *Our music ranges from jazz standards to pieces by pop singers who have turned to jazz. Young people love it, it surprises them! There is always a mix of generations. Philippe and I perform a lot, or we choose the artists who come to perform. It's not an easy job! We avoid intellectual and piano lounge jazz. The genres that really speak to people are blues, jazz, boogie-woogie and pop! We also try hard to improvise our music in order to keep the easy-going jazz spirit. Sometimes people ask me the name of the song we just played, and I tell them I don't know, I just make it up as I go along! We never play the same song in the same way twice.*

PVG Magazine: Are you planning any further developments?
Kristin Marion: *The management is increasingly focusing on sound quality and stage design. There are two separate departments now! Everything is being improved to offer the maximum comfort. And we've already had some great feedback!*

PVG Magazine: Who are your fans?
Kristin Marion: *People of all ages! There are not just young people, but I'd say around 30% are between 18 and 30. There are growing numbers of young people coming on Friday and Saturday nights, before they go out afterwards. There are also girls who come and listen to a bit of jazz on their own. So many people say they have started coming back to the Imperial, despite the fact they hadn't been here in years! Dozens of people didn't realise the true quality of the services and the hotel in general. But now they do, they're back, and they bring their friends!*

PVG Magazine: What makes the Imperial so special?
Kristin Marion: *Philippe Gourgaud, the director, told us: "I'm giving you the Imperial, so give me some jazz!" Jazz is now a huge part of the Imperial, and the institution has become a combination of a hotel and a jazz club! It's now a safe haven where people come after work to relax and meet others who share their love of music. There's even a parquet flooring which is great for dancing! People are rediscovering the Imperial! We feel like we've been here for ten years. My whole focus is having fun in my job, and it's working! Everyone seems to be happy, and there's a real energy here. We perform on Tuesdays, and we were worried people wouldn't make the effort to come, but it's really taken off. When you come to the Imperial, you can now expect to listen to some jazz. There's a huge creative aura.!* •



DISTILLERIE DES ARAVIS
SINCE-1878

STÉPHANE THÉBAUT

Plus qu'un métier, une passion !

INSTALLÉ À ANNECY DEPUIS MAINTENANT DIX ANS, L'ANIMATEUR DE L'ÉMISSION LA MAISON FRANCE 5 PARTAGE AVEC NOUS SA PASSION POUR LA DÉCORATION, LES OBJETS INSOLITES ET LES BELLES DEMEURES. RENCONTRE AVEC STÉPHANE THÉBAUT.

TEXTES : CLÉMENTINE MARTIN

Issu d'une formation en journalisme, Stéphane Thébaut officie d'abord pendant sept ans à la radio avant d'être repéré pour faire des voix-off pour le petit écran. Après des passages par plusieurs chaînes de télévision, l'animateur arrive sur France 5 en 2003 sur l'émission Question Maison, consacrée à l'aménagement intérieur et à la décoration, et devenue entre temps La Maison France 5.

« *C'est une passion !* » s'exclame-t-il. « *Mon père est bricoleur et mon ex-beau-père est compagnon tailleur de pierre. J'ai coutume de dire que je suis un enfant gâté, je suis arrivé au moment où France 5 cherchait un animateur pour l'émission, et je peux donc combiner mes deux passions : la télé et la décoration.* »

LA MAISON FRANCE 5 : DE L'AUTRE CÔTÉ DU MIROIR…

L'une des étapes-clés de la préparation de l'émission est bien sûr le choix des lieux présentés. « *Pour l'émission, nous essayons de varier les plaisirs* », explique Stéphane Thébaut. « *Nous sélectionnons des styles différents, en partie grâce à notre réseau d'architectes et de designers qui peuvent nous conseiller des projets. Nous regardons les réalisations en fonction de l'endroit que nous avons choisi cette fois-là.*

Maintenant, c'est rare qu'on nous refuse l'accès à une réalisation ! Et puis, il faut qu'il y en ait pour tous les goûts, je ne choisis pas *que des maisons qui me plaisent à moi.* »

Et si toute maison peut avoir son charme, certaines ont cependant laissé un souvenir plus marquant que d'autres au présentateur. « *Depuis les débuts de l'émission, il y a peut-être quinze maisons où je me serais vu arriver avec mes valises et m'installer sans toucher quoi que ce soit. Il y en a que j'ai trouvées absolument sensationnelles à tous les points de vue !* » s'émerveille-t-il. « *Le site est fondamental aussi. Par exemple, moi, j'ai besoin d'une ligne d'horizon un peu éloignée, de nature autour de moi. Après, le reste fait la différence : la décoration, le parcours, et aussi le fait de profiter de toutes les pièces de la maison. Ça ne sert à rien d'avoir une maison immense si l'on passe son temps toujours dans la même pièce ! Profiter des coins et des recoins, c'est important* », conclut-il.

UN PETIT CONSEIL DÉCO ?

Qui de mieux placé que l'animateur de La Maison France 5 pour partager avec nous le secret d'une déco réussie ? « *Pour repenser son intérieur, il faut être curieux et patient !* » prévient Stéphane Thébaut.

« *Une décoration n'est jamais aboutie, ni en une semaine ni en un mois. Il faut regarder les choses, y penser, se projeter… prendre le temps de regarder et de chiner. Quand on a la possibilité de voyager un petit peu, on voit une décoration un peu différente. On peut aller chercher ailleurs des exemples qui changent un peu, même pas très loin d'ailleurs, par exemple en partant en week-end dans un hôtel, on peut trouver de l'inspiration, voir des choses qui nous plaisent et qu'on verrait bien chez soi. Il n'y a pas forcément besoin d'un gros budget pour se composer une belle déco ! L'aménagement intérieur ne se résume heureusement pas à un carnet de chèques !* »

Et de renchérir : « *La maison idéale, c'est celle qui ressemble à ses propriétaires… donc il n'y a pas de maison idéale ! C'est une maison qui a une âme. Une maison avec des meubles très chers, qui ressemble à un showroom sans aucune personnalisation, ça ne me fait pas rêver. Par moment, les gens fonctionnent seulement en pensant au regard des autres… Mais la maison idéale, c'est avant tout celle où l'on se sent bien !* »

L'animateur prend l'exemple de son propre logement : « *L'aménagement de mon intérieur ? Il me ressemble ! Je ne suis pas monostyle. Quand vous vous promenez chez moi, vous passez à travers différentes époques. Chacun apporte sa touche personnelle : la famille, ma femme, les enfants, les proches… Chez moi, on trouve aussi bien des meubles de designers qu'un vieux fauteuil de famille à côté ! Je ne me considère pas comme un décorateur* », prévient-

il. « *Je rencontre des gens dont c'est le métier. Mais il y a une chose à laquelle je prête beaucoup d'attention, chez moi, ce sont les luminaires. Pas une seule de mes lampes ne vient de la grande distribution ! J'ai plein d'éclairages qui viennent de la récupération, d'objets de base transformés.* »

Mais le maître-mot pour ce féru de décoration reste la convivialité : « *Ma pièce préférée, chez moi, c'est la cuisine. C'est l'endroit où tout le monde se retrouve. Je ne supporte pas les cuisines fermées ! Il y a même des gens qui ont la chance d'avoir un petit coin salon dans leur cuisine. Souvent, quand on invite des gens, on commence l'apéro dans la cuisine et finalement on y reste jusqu'au dessert !* » s'amuse-t-il.
Vous connaissez maintenant le secret pour vous composer un intérieur dans lequel vous vous sentirez bien… Et pour l'inspiration, retrouvez Stéphane Thébaut dans La Maison France 5 tous les vendredis à 20h45. •

UN ANNÉCIEN D'ADOPTION AMOUREUX DE SA VILLE

Originaire de Bretagne, Stéphane Thébaut a vécu à Paris avant de se laisser charmer par les sirènes du lac d'Annecy. Une évidence pour cet amoureux de la montagne !
« À Annecy, on est au pied d'un terrain de jeux exceptionnel. On a les montagnes, le lac, la ville, c'est un carrefour géographique intéressant, on n'est loin de rien… C'est un concentré de plein d'activités ! Moi, je suis fou de montagne depuis que je suis tout petit. J'ai fait les chasseurs alpins au 27ème BCA à Annecy et c'est comme ça que j'ai découvert la région. Depuis, j'avais toujours voulu passer au moins une saison entière en station, et je suis revenu m'y installer dès que j'en ai eu l'opportunité. »

AN ANNECY LOCAL AT HEART WHO HAS FALLEN FOR THE ALPINE TOWN.

Originally from Brittany, Stéphane Thébaut lived in Paris before being drawn to Annecy. This mountain enthusiast didn't think twice about moving! "Here in Annecy, we are surrounded by the most exceptional environment. There are the mountains, the lake and the town all in one. It's a fantastic location. We're close to everything, and there are so many activities. I have been crazy about the mountains since I was small. I took part in training with 27th Mountain Infantry Brigade in Annecy, and that's how I discovered the region. Ever since then, I have always wanted to spend an entire season in the resort, and I moved here as soon as I could."

STÉPHANE THÉBAUT Passion more than profession!

STÉPHANE THÉBAUT IS THE PRESENTER OF THE FRENCH TELEVISION SHOW LA MAISON FRANCE 5, AND HAS BEEN LIVING IN ANNECY FOR TEN YEARS. HE AGREED TO SHARE HIS PASSION FOR INTERIOR DESIGN, UNUSUAL OBJECTS AND BEAUTIFUL RESIDENCES. WE MET HIM TO FIND OUT MORE.

Originally trained as a journalist, Stéphane Thébaut first worked for seven years on French radio before being spotted and asked to do voiceovers for television. After moving around different French channels, he was hired by France 5 in 2003 to work on Question Maison, an interior design and decoration programme which is now called La Maison France 5. "It's a real passion!" he says. "My father is a DIY enthusiast and my ex-father-in-law is a stonemason. I feel so lucky to be where I am. I arrived at just the right time, when France 5 was looking for a presenter for their new programme, and I was able to combine my two passions for television and interior design!"

BEHIND THE SCENES OF LA MAISON FRANCE 5

One of the key stages in preparing the programme is of course choosing which places to present. "We try and mix it up for the programme", says Stéphane Thébaut. "We select different style, which is made possible by our network of architects and designers who advise us on each project. It's now quite rare that people refuse an offer to present their home. We also need to ensure there is something for everyone. I don't just choose residences I like!"
While every home can offer a particular charm, some have nevertheless left a more lasting impression than others. "Since the programme was created, I've seen around 15 homes I could have lived in without changing a thing. Some of them have just been all-round sensational", he says. "The site is hugely important as well. For example, I personally need to be able to see the horizon in the distance, and be surrounded by nature. After that, it's the little things that make the difference, such as the décor, the way you move around the home, and the ability to enjoy every single room. There's no point in having a huge house if you spend all your time in one room! You need to be able to use and enjoy every little nook and cranny", he says.

A SPOT OF INTERIOR DESIGN ADVICE

Who better than the presenter of La Maison France 5 to reveal the secret to beautiful interior design? "If you want to revamp your interior, you have to be curious and patient", says Stéphane Thébaut. "Interior design and decoration is never finished. Not in a week, nor in a month. You have to look at things, think about them, project yourself and take the time to hunt around for the right pieces. If you are able to travel a little bit, you can pick up on different types of decoration. When you go off the beaten path a little, you can find a variety of examples. You don't even have to go far! A weekend in a hotel can offer inspiration, showing you things you would like in your own home. You also don't have to have a huge budget to create elegant decoration! Interior design is, fortunately, not just down to your bank account!
He goes on to say: "the perfect home is one that suits its owners. So, there's no such thing as the perfect home! Your residence should have soul. A home filled with expensive furniture that looks like a showroom, with no personality, is very boring. People sometimes act solely with the opinion of others in mind. But a 'perfect' home is one in which you feel good." The presenter takes his own home as an example: "The design and decoration of my interior suits who I am! I'm not a one-style sort of person. When you walk through my home, you travel through different eras. Each space is created by different people, including family, my wife, my children and my friends. There are pieces of designer furniture alongside old family armchairs! But I don't see myself as an interior designer", he says. "I meet people who do that full-time, they're the real interior designers. But I do have a particular speciality when it comes to decoration: lighting. Not a single one of my lamps or lights is mass-produced. Many of them were salvaged, and others were created using different, unusual objects."

His décor approach aside, the interior design enthusiast's watchword is 'conviviality'. "My favourite room is the kitchen. It's the room where everyone spends time together. I can't stand closed-off kitchens! There are even people who are lucky enough to have a little lounge area in their kitchen. Often when I have people over, we start with a drink in the kitchen, and don't end up leaving until after dessert", he says with a smile.
And there you have it! All you need to know to start creating an interior in which you feel truly at home. If you're looking for more inspiration, catch Stéphane Thébaut in La Maison France 5 every Friday at 8.45pm. •

MARIAGE

Les 7 fashion commandements de l'invitée parfaite

LE MAGAZINE PVG DRESSE LES 7 "FASHION COMMANDEMENTS" DE L'INVITÉE PARFAITE. UN PETIT PENSE-BÊTE QUI VOUS ÉVITERA DE COMMETTRE UN IMPAIR VESTIMENTAIRE LORSQUE VOUS ASSISTEREZ À VOTRE 7ÈME MARIAGE DE L'ANNÉE !

#1 – Le total look noir tu éviteras

Vous avez la certitude que votre ami(e) fait la plus grosse erreur de sa vie ? Ce n'est pas une raison pour porter le deuil et vous rendre habillée à son mariage comme à un enterrement !
Notre conseil si vous avez une petite robe noire dans votre placard qui vous va comme un gant : accessoirisez-la à l'aide d'une veste, d'une étole, de bijoux ou encore de chaussures colorés !

#2 – Le total look blanc tu proscriras

Eh non ! On ne se la joue pas Pipa Middleton. On évite à tout prix la robe blanche, courte ou longue, car quels que soient les accessoires que vous choisirez, vous risquez de prêter le flanc aux critiques… Qui a envie de se faire fusiller par la mariée ?!

#3 – La micro-jupe tu t'interdiras

La micro jupe ou la micro robe ne sont pas les seuls moyens de mettre vos jolies jambes en valeur. Alors on évite tout ce qui est plus court qu'une longueur mi-cuisses sous peine de devenir l'attraction n°1 des enfants du mariage qui chercheront sans relâche à connaître la couleur de votre culotte !

#4 – De la transparence tu n'abuseras point

On ne se la joue pas non plus Beyoncé ou Kim Kardashian au Met Gala de l'année dernière ! Nul besoin de porter une tenue aussi suggestive à un mariage. Sinon, on pourrait bien croire que vous faites partie de l'animation surprise « Carnaval de Rio » organisée par les mariés.

#5 – Le monde au balcon tu limiteras

Vous avez une poitrine généreuse et souhaitez la mettre en valeur ? Le décolleté plongeant est votre meilleur ennemi !
Pour mettre votre poitrine généreuse en valeur, optez plutôt pour des décolletés ronds ou carrés qui laissent apparaître la naissance des seins mais pas plus. Et surtout, choisissez un soutien-gorge qui vous maintiendra correctement.
Au contraire, si vous avez une poitrine menue, le décolleté plongeant est ultra recommandé car il apportera une touche sexy sans vulgarité aucune.

#6 – Les talons vertigineux tu éviteras

Pourquoi ? Car qui dit talons hauts de plus de 12 cm dit également plateforme proéminente pour casser la cambrure du pied, et là, c'est le drame ! C'est l'effet Drag Queen assuré.
Alors si vous êtes petite et que vous souhaitez vous grandir :

1. Portez une paire de talons dont la plateforme ne mesure pas plus de 2 cm.
2. Evitez les robes et jupes longues
3. Evitez les vêtements trop amples qui auront tendance à vous tasser

#7 – Ton originalité tu maîtriseras

S'il ne faut pas passer inaperçue lorsqu'on est invitée à un mariage, il ne faut pas non plus piquer la vedette à la mariée en venant vêtue de la dernière création de cet extravagant nouveau créateur. Alors de l'originalité oui, du bling bling oui, mais avec parcimonie.

JEZ TIMMS

WEDDING

The 7 fashion commandments for the perfect guest

THE WEDDING SEASON WILL BE KICKING OFF IN A FEW MONTHS, AND FOR THE SPECIAL OCCASION, PVG MAGAZINE HAS COMPILED THE "TEN FASHION COMMANDMENTS" FOR THE PERFECT GUEST. USE THIS LITTLE LIST TO AVOID MAKING ANY FASHION BLUNDERS WHILE AT YOUR SEVENTH OR EIGHTH WEDDING OF THE YEAR!

#1 – Thou shalt not go for the total black look

Are you convinced your friend is making the worst mistake of their lives? Well, that's still no reason to go into mourning, nor to turn up at the wedding as if you were going to a funeral! If you have that perfect little black dress in your wardrobe, we advise that you accessorise it with a jacket, a wrap, jewellery or a pair of shoes. But remember: colour, colour, and colour!

#2 – Thou shalt not go for the total white look

Of course not! We're not going for "Pippa Middleton" here! Avoid white dresses at all costs, whether long or short, because however you accessorise them, you might be asking for trouble! No one wants to fight with the bride on her wedding day!

#3 – Thou shalt not flaunt a mini-skirt

The mini-skirt and mini-dress aren't the only ways to showcase your killer legs. So avoid anything shorter than the mid-thigh, otherwise you might just become the number 1 subject of the kids' games, as they try and find out what colour underwear you're wearing! (Because, of course, it's custom to wear underwear to a wedding…).

#4 – Thou shalt not go see-through

We're not going for Beyoncé or Kim Kardashian at the Met Gala either. There's no need to wear a suggestive outfit to a wedding. If you do, the guests might mistake you for part of a "Rio Carnival" surprise organized by the bride and groom.

#5 – Though shalt not let it all hang out

Are you well-endowed and want to show-off your assets? The plunging neckline is your worst enemy! To showcase what you've got, we suggest instead a round or square neckline, which hints at a cleavage but nothing more. And above all, choose a bra that offers the right support.
On the other hand, if you have a smaller bust, a plunging neckline is made for you, as it adds a pinch of sexiness without being vulgar.

#6 – Thou shalt not wear 12-inch heels

Why not? Because anything over 5 inches will always come with a large platform, which is perfect for breaking the arches of your feet, and no one wants that! The ultimate Drag Queen fashion faux pas.
If you are small and want to gain a few inches:

1. Wear heels with a platform no higher than 1 inch.
2. Avoid long dresses and skirts.
3. Avoid overly baggy clothes that make you appear smaller.

#7 – Thou shalt not be the star of the show

While you shouldn't blend into the background as a wedding guest, you also shouldn't steal the bride's thunder by turning up in the latest designer creation from that eccentric new Romanian fashionista.
Originality, yes. Bling-bling, sure. But sparingly.

Vous souhaitez organiser votre mariage à Annecy ou La Clusaz, rdv sur www.groupe-pvg.fr ou contactez nous sur mywedding@groupe-pvg.fr /
Source: ClicknDress, the leading e-shopping solution offering an online selection of clothing that corresponds perfectly to your body shape and dress size.

Agiter des rêves et soutenir nos partenaires !

LES *« AGITATEURS DE RÊVE »*, *« GLISSE EN CŒUR »*, « LE BÉLIER », *« LE TOURNOI DES 6 STATIONS »*, LE *« RADIOMEUH CIRCUS FESTIVAL »* : AUTANT D'ÉVÉNEMENTS BON ESPRIT QUE LE GROUPE PVG SOUTIENT. PRÉSENTATION !

TEXTES : ISABELLE LABBAYE

REGIS BALLAND

« Les Agitateurs de Rêve », l'essence du théâtre de rue

L'objectif principal des « Agitateurs de Rêve » ? La création de lien social entre les habitants du bassin annécien à travers l'organisation de rencontres culturelles et conviviales, ouvertes à tous et dans des lieux d'exception. Une démarche solidaire pour le moins originale ! Leur événement phare, c'est le Coup de Théâtre, un festival en participation libre qui investit les rues de la cité lacustre. Les œuvres des plus grands auteurs sont interprétées par des compagnies de théâtre professionnelles et hébergées pour l'occasion chez l'habitant ! Le festival a lieu chaque année en septembre et s'inspire des Nuits Théâtrales d'Annecy, initiées par Gabriel Monnet dans les années 1950. Des événements sont également organisés toute l'année pour favoriser le rapprochement entre les habitants.

Les Agitateurs de Rêve, the very best of street theatre

The main objective of the Agitateurs de Rêve organisation is to forge social ties between the locals and tourists of Annecy through cultural, good-natured events open to all and held in exceptional locations. This community-driven approach is certainly original. Their flagship event is the Coup de Théâtre, a free, open festival in the streets of Annecy. The greatest classics are reinterpreted by a professional theatre company in the street, right before your eyes! The annual festival takes place in September, and draws its inspiration from the Nuits Théâtrales d'Annecy festival, founded by the late French actor Gabriel Monnet in the 1950s. Various other events are also organised throughout the year to bring locals together.

Inspiring dreams and supporting our partners!

LES *AGITATEURS DE RÊVE*, *GLISSE EN CŒUR*, *LE BÉLIER*, *LE TOURNOI DES 6 STATIONS*, AND THE *RADIOMEUH CIRCUS FESTIVAL* ARE JUST A FEW OF THE EVENTS SPONSORED BY THE PVG GROUP. HERE'S A QUICK RUN-DOWN!

« Le Bélier », le trail pour tous

Ayant lieu en août à La Clusaz, le trail du « Bélier » propose différents parcours de trail et de randonnée, de différentes longueurs et complexité, pour un public très diversifié. Les enfants ont aussi leur propre parcours ! Dans un paysage grandiose, les participants empruntent des itinéraires de niveaux de difficultés adaptés pour que chacun y trouve son compte. Au cœur du village des exposants, dans le centre de La Clusaz, convivialité et festivités sont au rendez-vous, avec des animations diverses et variées et la possibilité d'effectuer des tests de matériel de différentes marques. Un rendez-vous estival à ne pas manquer !

Le Bélier, hiking for everyone

Held every August in La Clusaz, the Le Bélier hiking event offers different trails of varying lengths and levels of difficulty to cater to everyone. Children even have their very own route! Against the backdrop of a stunning landscape, participants choose the trails suited to their ability to ensure everyone gets the most out of the event. Fun and festivities are the watchwords in the centre of La Clusaz, with a wide range of activities on offer including the chance to try out equipment from different hiking brands. An unforgettable summer-time experience!

MAXIMPARISI

« Glisse en Cœur », le ski altruiste

Organisé au profit d'une association différente chaque année, l'événement « Glisse en Cœur » a lieu tous les ans au Grand Bornand, pour 24 heures non-stop de ski et de concerts. Dans une ambiance festive et amicale, les skieurs de chaque équipe se passent le relais pendant 24 heures sans interruption, tandis que les spectateurs peuvent aussi profiter de concerts gratuits. En dehors de la dimension chaleureuse et conviviale de l'événement, les dons récoltés sont reversés à l'association caritative. L'année dernière, le Groupe PVG a partagé la deuxième place du podium avec Sogimm avec plus de 18 000 euros récoltés. Une belle cause soutenue par un événement unique où bonne humeur et solidarité sont au rendez-vous !

Glisse en Cœur, altruistic skiing

Organised to raise money for a different charity every year, the Glisse en Cœur event takes place every year at Le Grand-Bornand, offering 24 hours of non-stop skiing and live music. Boasting a festive, friendly ambiance, skiers from different teams take part in a 24-hour-long skiing relay race, while spectators enjoy free live concerts. As well as the good-natured, fun-loving side to the event, all money raised is donated to a charity. Last year the PVG group came in joint-second with the Annecy-based property developer Sogimm, raising more than 18,000 euros! A great cause supported by a unique event, characterized by fun, friendliness and solidarity!

« Tournoi des six stations », le clin d'œil déjanté

Imaginez deux équipes de sept rugbymen s'affrontant en deux mi-temps de huit minutes sur un terrain de jeu à dimensions réduites sur une surface en neige damée… Vous obtenez des situations délirantes et des actions mémorables ! Original et convivial, le « Tournoi des six stations » rassemble passionnés de sport et fortes personnalités du rugby pendant une semaine de tournois menée tambour battant, dans six stations alpines différentes : Val Thorens, Les Ménuires, Valmorel, Morillon, St Gervais et La Clusaz. Pendant la semaine creuse du Tournoi des Six Nations, le Tournoi des Six Stations est une occasion unique de voir d'ex-joueurs internationaux en action avec, bien sûr, une troisième mi-temps à la hauteur du spectacle !

Tournoi des 6 Stations, a unique homage to international rugby

Imagine if two teams of seven rugby players faced each other for two halves lasting eight minutes on a small pitch made of groomed snow. You can imagine the crazy situations and unforgettable moments! Both original and fun, the Tournoi des 6 Stations (the 6 Resorts Tournament) unites sports enthusiasts and big rugby names for a week of heart-stopping rugby tournaments across six different ski resorts: Val Thorens, Les Ménuires, Valmorel, Morillon, St Gervais and La Clusaz. During the off-week of the 6 Nations Championship, the Tournoi des Six Stations offers the unique chance to see ex-international players in action, with of course fittingly festive after-match parties!

IRENE URTADO

« Radiomeuh Circus Festival », place à la musique !

Chaque année, le « Radiomeuh Circus Festival » fait danser La Clusaz pendant quatre jours placés sous le signe de la musique… Bonnes vibes et ambiance festive sont au rendez-vous, grâce à une affiche impeccable de grosses pointures de la scène alternative : un festival à ne manquer sous aucun prétexte !

Radiomeuh Circus Festival, turn the music up!

The Radiomeuh Circus Festival gets La Clusaz on its feet for four days of live music every year… Good vibes and a festive ambiance reign supreme thanks to a stunning line-up, combining today's biggest names and the stars of tomorrow's music scene. Don't miss out!

Equipé(e)s pour l'hiver !

1

2

6

3

4

5

7

9

8

10

11

12

13

14

15

POUR LUI

1/ Scott / Skis Sage - Un bon ski tout terrain pour jouer sur tout le domaine des 3 Vallées. 575 euros

2/ Salomon / Chaussures de ski QST Pro 130 - Le must chez Salomon en matière de chaussure polyvalente pour skieur expert. 480 euros

3/ Scott / Masque Faze - Tous les avantages d'un écran sphérique pour ce masque au prix abordable. A partir de 70 euros

4/ Superdry / Sac à dos Mega Ripstop Tarp - Un sac à dos conçu avec du Ripstop, un matériau indéchirable. Vous n'en viendrez pas à bout ! 89,95 euros

5/ Superdry / Veste Storm Hybrid - Mi sweat, mi doudoune, la veste Storm Hybrid est ultra confort, le top pour sortir après da journée de ride. 119,95 euros

6/ Julbo / Masque Aerospace - Un concentré de technologie pour être à l'aise dans toutes les situations. À partir de 184 euros

7/ Head / Veste Nevado - Une belle doudoune doublée en Primaloft pour affronter le coeur de l'hiver ! 399 euros

8/ Rossignol / Skis Experience 100 HD Ti - Avec ses 100 mm au patin, l'Experience 100 HD est un véritable jouet sous les pieds d'un skieur de bon niveau ! 769 euros avec fixations

9/ Picture Organic / Eno 2.0 - Pour ceux qui ne font de compromis ni sur la technicité, ni sur le style. 499 euros

10/ Rossignol / Angela - Confort et style sont au rendez-vous avec ce bonnet doublé en polaire à l'intérieur et avec son pompon en véritable fourrure. 65,99 euros

11/ Exonde / Skis XO - Au coeur de la tendance « piste libérée » du moment, le XO revendique un haut niveau de performance alpine, rendu possible grâce au nombreuses heures de développement, en Suisse, pour arriver à des sensations de haut-vol sur piste. 800 euros (skis nus)

POUR ELLE

12/ Salomon / Skis The Lux - Conçue pour les exploratrices, celles qui aiment sortir des sentiers battus ! 450 euros

13/ Head / Chaussures de ski Dream 80 W - Des chaussures pour les skieuses exigeantes en termes de performance et de confort. 259 euros

14/ Salomon / Masque Sense - Un masque au fit spécialement adapté à la morphologie féminine. 79 euros

15 / Rossignol / Veste Aura Down - Une doudoune en Dermizax, une membrane déperlante et très résistante, garni de duvet de canard. Confort garanti ! 999,99 euros

FOR HIM

*1/ **Scott / Sage Skis** - Great all-terrain skis for having fun across the entire 3 Vallées ski area. 575 euros*

*2/ **Salomon / QST Pro 130 Ski Boots** - Must-have, versatile ski boots from Salomon, for expert skiers. 480 euros*

*3/ **Scott / Faze Goggles** - These goggles have all the advantages of spherical lenses, while remaining affordable. From 70 euros*

*4/ **Superdry / Mega Ripstop Tarp Backpack** - A backpack crafted using untearable Ripstop material. It can't be beaten! 89.95 euros*

*5/ **Superdry / Storm Hybrid Jacket** - The Storm Hybrid Jacket is an extremely comfortable combination of a jumper and a down jacket. All you need for going out after a day on the slopes. 119.95 euros*

*6/ **Julbo / Aerospace Goggles** - A concentration of cutting-edge technology to ensure you're comfortable in any situation. From 184 euros*

*7/ **Head / Nevado Jacket** - A beautiful jacket lined with Primaloft insulation for taking on the winter! 399 euros*

*8/ **Rossignol / Experience 100 HD TI Skis** - Boasting a 100mm waist dimension, the Experience 100 HD TI skis are the latest in big-boys' toys for experienced skiers! 769 euros with bindings*

*9/ **Picture Organic / Eno 2.0** - For those who refuse to compromise on technology and style. 499 euros*

*10/ **Rossignol / Angela** - Comfort and style combine in this exceptional beanie, boasting an inner fleece lining and a real fur pompom. 65.99 euros*

*11/ **Exonde / Skis XO** - At the heart of the current «fun carving» trend, the XO claims top alpine ski performance, honed through hundreds of hours of development, in Switzerland, to create a high-flying feel on the piste. 800 euros (without bindings)*

FOR HER

*12/ **Salomon / The Lux Skis** - Designed for explorers and all women who enjoy going off the beaten track! 450 euros*

*13/ **Head / Dream 80 W Ski Boots** - Ski boots for women with the highest expectations in performance and comfort. 259 euros*

*14/ **Salomon / Sense Goggles** - Goggles specially adapted to fit women's facial morphology. 79 euros*

*15 / **Rossignol / Aura Down Jacket** - Jacket with a Dermizax weave, a highly durable, water-repellent finish, and duck down insulation. Guaranteed comfort! 999.99 euros*

Lake, smile & sun

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

1/ Bracelet Bluehope (49€) et boucles d'oreilles **Maeva Gold** (35€) HIPANEM

2/ Paréo à franges Mambo, **AMENAPIH** (65€).

3/ Maillot de bain uni deux pièces Totem de **BANANA MOON** (Bandeau Prinslo 50€, bas Manya 39€).

4/ Aspergez-vous de fraicheur avec l'eau de toilette à la Verveine de **L'OCCITANE** (48€ le flacon de 100ml).

5/ Panier en osier **BATHROOM GRAFFITI** (82,90€).

6 / Short de bain tropical **J.CREW** (94€).

7/ Serviette en coton **Vilebrequin** (85€).

8 / Maillot de bain une pièce **Monroe SEZANE** x YSÉ (95€)

9 / Gel de Lait ultra-fondant SPF50 / SPF30 pour le corps **VICHY** (19,50 euros le flacon de 200ml)

10/ Huile capillaire nourrissante au Romarin **WELEDA**, idéale pour une application quotidienne sur les pointes sèches et fourchues (10,50€ le flacon de 50ml).

13 / Maillot de bain rayé deux pièces **J.CREW** (bandeau 68€, bas 50€).

11 / Paire de lunettes **POLO RALPH LAUREN** (140€).

14/ Maillot de bain **BILLABONG** (top « reversible crop halter » 41,95€, bas « tropical global group » 30,95€).

12/ Lunettes de soleil **RAY-BAN**, modèle Gatsby (139€).

***1/** Bluehope bracelet (€49) and **Maeva Gold** earrings (€35), HIPANEMA*

***2/** Mambo wraparound with tassels, **AMENAPIH** (€65).*

***3/** Yellow Totem two-piece bikini from **BANANA MOON** (Prinslo bandeau top €50, Manya bottom €39).*

***4/** Feel the freshness with this Vervain eau de toilette from **L'OCCITANE** (€48 for 100ml).*

***5/** Wicker basket by from **BATHROOM GRAFFITI** (€82.90).*

***6 /** Tropical swim shorts by **J.CREW** (€94).*

***7/ Vilebrequin** cotton towel (€85).*

***8 /** Monroe one-piece swimwear, **SEZANE** x YSÉ (€95)*

***9 /** Ultra-Melting Milk Gel SPF50 / SPF30 for the whole body, **VICHY** (€19.50 for 200ml)*

***10/** Rosemary conditioning hair oil by **WELEDA**, ideal for daily application on dry and split ends (€10.50 for 50ml).*

***13 /** Two-piece striped bikini by **J.CREW** (bandeau top €68, bottom €50).*

***11 /** Pair of sunglasses from **POLO RALPH LAUREN** (€140).*

***14/ BILLABONG** swimwear (reversible crop halter top €41.95, tropical global group bottom €30.95).*

***12/** Sunglasses by **RAY-BAN**, Gatsby model (€139).*

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 CL

À ANNECY

DÉCEMBRE 2016

> NOËL DES ALPES

Durant tout le mois de décembre, Annecy offre à ses visiteurs sa parure de fêtes : illuminations, animations pour petits et grands, concerts et DJ sets, crèches, marché de Noël, patinoire, petit train touristique pour faciliter les déplacements…

Du 27 novembre 2016 au 1er janvier 2017

> CHRISTMAS IN THE FRENCH ALPS

Annecy offers its visitors a host of festive fun throughout December, including light shows, events for children and adults, concerts, crèche services, Christmas markets, ice rinks and a small tourist train for getting around easily.

From 27 November 2016 to 1st January 2017

LAC ANNECY TOURISME

MARS 2017

D.BAILLET

> CARNAVAL VÉNITIEN

Avec ses canaux, Annecy est surnommée la Venise des Alpes. Dans ce décor aux accents italiens, plusieurs centaines de masques déambulent lentement et librement dans les rues du Vieil Annecy, posent, paradent, se regroupent sur les podiums. Les parents, les enfants, tout le monde est émerveillé par cette beauté et cette curiosité s'échappant des masques et des costumes !

Du samedi 11 au dimanche 12 mars 2017

> VENETIAN CARNIVAL

Annecy is nicknamed the "Venice of the French Alps" thanks to its canals. In this Italian-inspired setting, several hundred masked figures stroll slowly and freely through the streets of Old Annecy, posing, parading and gathering on podiums. Both adults and children will be astonished by the Carnival's beauty, and the curious collections of masks and costumes!

From Saturday 11 to Sunday 12 March 2017

JUIN 2017

> FESTIVAL DU FILM D'ANIMATION

Découvrez les derniers chefs-d'œuvre animés, repérez les tendances actuelles et de demain, rencontrez vos réalisateurs préférés et les talents émergents… dans l'ambiance conviviale du Festival international du film d'animation d'Annecy !

Du lundi 12 au samedi 17 juin 2017

> ANIMATED FILM FESTIVAL

Enjoy the latest animated masterpieces, discover current and future trends and meet your favourite directors and budding talents, all in a welcoming ambiance at the Annecy International Animated Film Festival!

From Monday 12 to Saturday 17 June 2017.

AOÛT 2017

> FÊTE DU LAC

La ville – côté lac – resplendira à nouveau des feux de la 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, les animations et la participation du public. Grandiose, magique, unique ! Près de 200 000 spectateurs rejoignent ainsi les bords du lac pour participer à cette soirée de plaisirs et d'émerveillement.

Samedi 5 août 2017

> THE LAKE FESTIVAL

The lake-side of the town will once again be illuminated by the resplendent lights of the Lake Festival. Get ready for 1 hour and 10 minutes of non-stop shows while you marvel at the magic of the lake, the incredible symbiosis between the music and the fireworks, the spectacular events and the public's role in the Festival! Grandiose, magical, unique! Almost 200,000 spectators will gather on the banks of the lake to take part in this stunning, wondrous evening.

Saturday 5 August 2017.

OCTOBRE 2017

> RETOUR DES ALPAGES

Grande fête traditionnelle et folklorique présentant le retour aux sources : animation artisanale, démonstration de vieux métiers, défilé des troupeaux d'alpages, groupes folkloriques, dégustation des produits du terroir.

Samedi 14 octobre 2017

C.MAX/LAC ANNECY TOURISME

> RETURN OF THE MOUNTAIN HERDS

A traditional, folkloric festival in a return to the mountain's roots, offering artisanal events, demonstrations of old professions, mountain herd parades, traditional concerts and tasting sessions with local products.

Saturday 14 October 2017

LA CLUSAZ

DÉCEMBRE 2016

> PESTACLES DU PÈRE NOËL

Petits et grands se retrouvent à La Clusaz pour découvrir la magie et la féerie de Noël. Tout au long de cette semaine, magiciens, marionnettistes, conteurs, jongleurs, chanteurs, musiciens, artistes et danseurs se rassemblent sur la place du village pour des instants inoubliables.

Du jeudi 22 au jeudi 29 décembre 2016

> SANTA CLAUS' FUNNY LITTLE FRIENDS

Adults and children will all be meeting in La Clusaz to discover the magic and fairy-tale wonder of Christmas. All week magicians, puppeteers, story-tellers, jugglers, singers, musicians, artists and dancers will be gathering on the main square in the village to provide unforgettable experiences.

From Thursday 22 to Thursday 29 December 2016.

FÉVRIER 2017

> SFR FREESTYLE TOUR

S'il y a bien une discipline dans laquelle les Cluses excellent, c'est le ski freestyle ! Cette année encore, La Clusaz accueillera les plus grands athlètes de la discipline pour une compétition au sommet… Prêt(e)s à en prendre plein les yeux ?

Courant février 2017

> SFR FREESTYLE TOUR

If you had to pick one discipline in which La Clusaz locals excel, it would have to be freestyle skiing! Once again this year, La Clusaz will be welcoming the finest athletes in the discipline for a competition of mountainous proportions! Ready to be amazed?

February 2017

ANDRAS SCHLOSSER

FÉVRIER 2017

> LE TOURNOI DES 6 STATIONS

Le rugby sur neige, vous connaissez ? Le tournoi et ses partenaires seront présents au cœur de six stations de ski françaises qui s'affronteront lors d'une compétition sportive mêlant courses de ski et matches de rugby sur neige. Du grand spectacle en perspective… Il est temps de ressortir vos bonnets et de chausser vos crampons ! En marge du tournoi, des défis à ski sont à relever par les équipes tous les après-midi et les vacanciers s'initient à la pratique du rugby sur neige et rencontrent les rugbymen professionnels qui participent au tournoi.
Courant février 2017

> THE SIX RESORTS TOURNAMENT

Have you ever heard of rugby on snow? The tournament and its partners will all be coming to the centre of six French ski resorts this year. The resorts will be going head to head in a combination of ski races and rugby matches on snow, and the event promises to be spectacular. It's also time to get out your hats and put on your studs, as there will be ski challenges held by the teams alongside the tournament every afternoon. Tourists are invited to learn about rugby on snow and can meet the professional rugby players taking part in the tournament.
February 2017

AVRIL 2017

> RADIOMEUH CIRCUS FESTIVAL

C'est une belle histoire qui a commencé il y a neuf ans. Philippe Thévenet crée la Radio Meuh à La Clusaz, son village natal. Radio Meuh est aujourd'hui la seule webradio française ayant développé son propre festival de musique. Un concept simple et efficace : 3 soirées de concerts live sous un chapiteau de cirque pour jouer de la dérision et 6 jours de DJ sets sur les pistes de ski et d'animations dans le village pour déjouer la raison. **Courant avril 2017**

> RADIOMEUH CIRCUS FESTIVAL

This wonderful story began 9 years ago when Philippe Thévenet created Radio Meuh in La Clusaz, his native village. Radio Meuh is now the only French online radio station to have developed its own music festival! The concept is both simple and eff ective: Three live music concerts under a circus tent and six days of DJ sets on the ski slopes, with events throughout the village. ***April 2017***

JUIN 2017

> LE ROC DES ALPES

Le Roc des Alpes, ce sont trois jours intenses d'épreuves de VTT qui invitent à découvrir les Alpes et le massif des Aravis… De nombreuses animations pour petits et grands, des shows spectaculaires, des activités ludiques et des tests de matériel sont aussi prévus.
Courant juin 2017

> LE ROC DES ALPES

Le Roc des Alpes is an intense, three-day event of mountain-biking trials, offering participants and spectators the chance to discover the French Alps and the Aravis Mountains. Expect a range of events for all ages, spectacular shows, fun activities and a tester-session with biking equipment.
June 2017

AOÛT 2017

> LA FÊTE DU REBLOCHON

Une fête sous le signe de la tradition et de l'artisanat ! Venez découvrir des danses traditionnelles, des défilés de chars, des tableaux vivants, et assister à la fabrication du reblochon dans un chaudron en cuivre pour le déguster ensuite à peine moulé… Authentique !
Courant août 2017

> THE REBLOCHON CHEESE FESTIVAL

A festival held in the name of tradition and artisan crafts! Come and discover traditional dances, parades of cattle and wagons and tableau vivant performances. You will also have the chance to see how reblochon is made in a copper cauldron, followed by a tasting. Truly authentic!
August 2017

> TRAIL LE BÉLIER

Plusieurs parcours de différents kilométrages dans des paysages magnifiques… Les plus sportifs opteront pour la version marathon de 42 km, ceux qui préfèrent se balader pour le plaisir choisiront la randonnée de 7 km, et tous seront ravis de se retrouver au centre du village pour profiter des animations !
Courant août 2017

> LE BÉLIER HIKING TRAILS

Several different routes of varying lengths against the backdrop of a magnificent landscape. Sportier participants can go for the marathon version, spanning 42km, while those who prefer a relaxed stroll can choose the 7km trail. And everyone meets up in the centre of the village afterwards to enjoy a range of events and activities!
August 2017

CORPORATE

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 étrennés 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

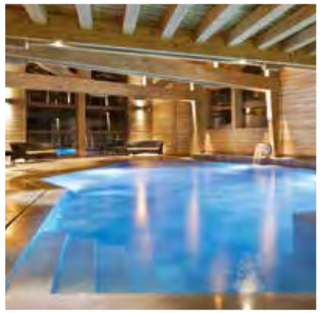
THE PVG GROUP HAS PROSPERED SINCE 1979, DRIVEN BY THE EXPERIENCE OF ITS FOUNDER, GASTON, AND THE PIONEERING SPIRIT OF HIS SON OLIVER.

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 art de vivre.

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.

FRED DUCANTE

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

Alpen Roc*
380 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 02 59 10
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 Cœur***
26 montée du Château
74 220 La Clusaz
Tél : +33 (0)4 50 01 50 01

Le Chalet des Cimes**
50, route de la Graillière
74 220 La Clusaz
Tél : +33 (0)4 50 02 59 10

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 08

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

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

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

NOS ÉTABLISSEMENTS BIEN-ETRE ET DETENTE
Cristal SPA La Clusaz
26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 61 61

Cristal SPA Annecy
Allée de L'impérial
74000 Annecy
Tél : + 33 (0)4 50 09 32 61

Le Casino Impérial
Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 32 61

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

Alpen Roc*
380 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 02 59 10
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
Le Chalet Du Cœur***
26 montée du Château
74 220 La Clusaz
Tél : +33 (0)4 50 01 50 01

Le Chalet des Cimes**
50, route de la Graillière
74 220 La Clusaz
Tél : +33 (0)4 50 02 59 10

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 08

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

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

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

OUR WELL-BEING AND RELAXATION ESTABLISHMENTS
Cristal SPA La Clusaz
26 montée du Château
74220 La Clusaz
Tél. : +33 (0)4 50 01 61 61

Cristal SPA Annecy
Allée de L'impérial
74000 Annecy
Tél : + 33 (0)4 50 09 32 61

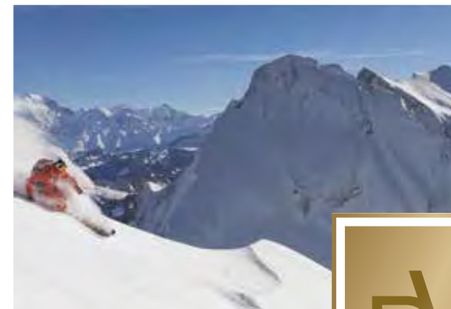
Le Casino Impérial
Allée de l'Impérial
74000 Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 09 32 61

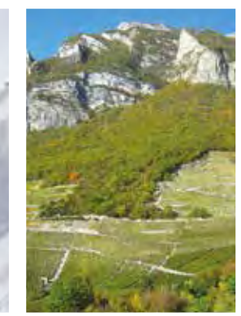
DATES DES VACANCES SCOLAIRES 2016-2017. 2016-2017 EUROPEAN SCHOOL HOLIDAY DATES

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

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
CH - ZONES: GE / FR / VD
G-B - ZONES : Angleterre & Pays de Galles / Ecosse / Irelande du Nord
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

free presse

SAVOIE TECHNOLAC
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 / Général 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, Sandra Caisey

Ont collaboré à ce numéro / Contributors to this issue
Géraldine Richard, Patrica Parquet, Myriam Ocléo, Joséphine Durantin, Catherine Blancher, Justine Clerc

Traduction : Alexander Uff

DA MAQUETTE / DA Layout
Sèverine 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

Assistante de publicité / Advertising Assistant
Marion Guichard
marion@freepresse.com

Administration and client relations
Laurence Rémy
laurence@freepresse.com

Dépot légal : à parution

Legal deposit: **on publication**

Impression / Printing : Jomagar

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.

Notes

CASINO IMPÉRIAL ANNECY

ON VOUS CASH TOUT
ON NE GARDE RIEN !

100% REDISTRIBUÉ

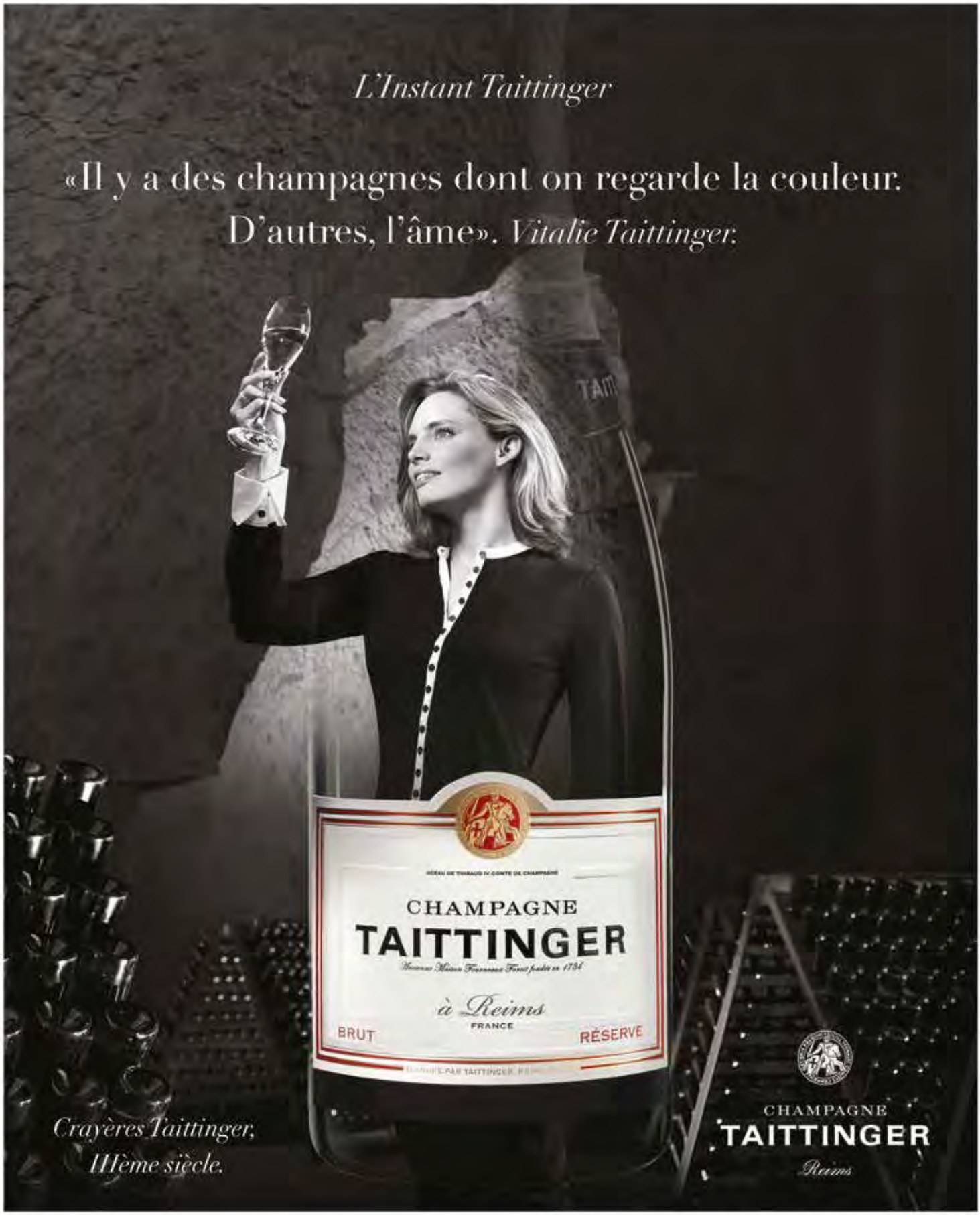
IMPÉRIAL
CASINO
ANNECY

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 LIBRE RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES NON INTERDITES DE JEU, PIÈCE D'IDENTITÉ OBLIGATOIRE. JOUER COMPORTE DES RISQUES

© ŒILNEUFDESIGN • WWW.OEIL-NEUF.COM



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