

K2MAG

K2 COLLECTIONS MAGAZINE HIVER / WINTER 2021 - 2022



HIMALAYA,
LE FABULEUX VOYAGE
DE MATTHIEU RICARD

MATTHIEU RICARD'S
AMAZING JOURNEY







DIOR
98, RUE DU ROCHER - COURCHEVEL 1850

GRAFF

TRIBAL





Lolita Lempicka

Le Parfum



ÉDITO

EDITOR'S LETTER



Philippe & Suzanne Capezzzone.

CHERS LECTEURS, CHERS CLIENTS, CHERS AMIS,

Cet hiver s'annonce sous le signe de retrouvailles très attendues et prend assurément un goût particulier, celui de la liberté retrouvée. Cette liberté, qui pour chacun d'entre nous, est marquée par une envie décuplée de nature et de grands espaces, et par cette recherche de bien-être physique et émotionnel après une période ayant bousculé en profondeur nos certitudes.

2020 nous a marqués et a transformé bien des choses; ce fut pour nous également une année d'évolution avec le développement du groupe K2 collections. En effet, outre le dixième anniversaire du K2 Palace et l'ouverture du Chogori, notre nouveau cinq étoiles sur Val-d'Isère, nous avons aussi consolidé notre actionnariat de groupe en annonçant l'arrivée d'un nouvel associé, Jean Moueix.

Personnalité entrepreneuriale portée sur l'excellence, exploitants passionnés de la légendaire propriété Petrus, Jean Moueix et ses collaborateurs apportent au groupe K2 Collections la complémentarité d'un savoir-faire reconnu et respecté mondialement dans le milieu du vin.

Les deux familles partagent ces valeurs réciproques d'authenticité et d'hédonisme à la française, où se mêle également cette exigence créative ambitieuse sur tous les aspects qui font l'hospitalité d'un lieu en synergie avec le vin. Ainsi, accueil, service, bien être et bien vivre demeurent des vertus humaines nourries au long cours et toujours partagées entre les associés.

Aujourd'hui, dans cette optique de partage et d'exception, nous nous réjouissons de ces retrouvailles à venir et nos équipes sont prêtes à vous accueillir pour cette nouvelle saison pleine de promesses.

Vous trouverez, au cœur de chacune de nos adresses du K2 Collections, cet équilibre où se détache l'élégance d'attentions luxueuses et raffinées dans un service à la française, toujours en quête de vous satisfaire. Vous le savez, notre signature est cet art de vivre au sommet qui nous réunit depuis si longtemps déjà, et nous réunira encore, pour de très nombreuses et heureuses années.

DEAR READERS, DEAR CLIENTS, DEAR FRIENDS,

This winter is shaping up to be filled with long-awaited reunions, filling the air with the unique scent of newfound freedom.

We all feel this need for freedom, characterised by a strong desire to enjoy nature and vast open spaces. Following a period that profoundly shook up all of our certainties, we strive for physical and emotional well-being.

2020 jolted us all and brought about a great deal of change: for the K2 Collections group, it was also a year of evolution and development. In addition to K2 Palace's tenth anniversary and the opening of Chogori, our new five-star hotel in Val d'Isère, we also consolidated our group's shareholding by announcing our new partner: Jean Moueix. With his renowned drive for excellence, Jean Moueix is an entrepreneurial force to be reckoned with. He is also the devoted head of the legendary Petrus estate. By joining forces with the K2 Collections group, he and his associates bring with them a unique combination of well-established know-how and worldwide respect in the world of wine. Our two families share the same values of French authenticity and hedonism, combined with creative and ambitious requirements in all aspects of our work, be it hospitality or fine vintages. Thus, a warm welcome, exquisite service, well-being and quality of living remain the main human values that both we and our partners wish to uphold on the long run.

In this spirit of utter excellence and sharing, we are deeply looking forward to our upcoming reunion. We and our teams are ready to welcome you for a new and positively promising season.

At the heart of every K2 Collections establishment, you will experience balance between elegance, luxury and refined services, all wrapped up in France's signature form of hospitality - to our guests' utter delight and satisfaction. As you know, the height of art de vivre is our motto: it has brought us together for many years, and will continue to do so for many happy years to come.

Philippe & Suzanne Capezzzone

SOMMAIRE

CONTENTS



9 / EDITO /

Suzanne et Philippe Capezzone

14 / ACTU · NEWS /

L'expérience Petrus
The Petrus Experience

Dénériaz, la qualité tout schuss
Dénériaz: Full speed, top quality

21 / VIN DOMAINE

Les Vignes de Paradis de Dominique Lucas ou le temps du chasselas
Dominique Lucas' vineyard paradise or Chasselas season

28 / ACTU · NEWS /

Bonneval une passion bien naturelle
True passion for nature

Jules Bouyer, objectif Paris 2024
Jules Bouyer: Diving into Paris 2024

Philippe Capezzone : «Le Chogori a une dimension affective pour notre famille»
“K2 Chogori holds great emotional significance for our family”

Hublot, passion football
Passion for football

Quand l'Élixir des Glaciers rencontre Ivo le Gorille
When “Élixir des Glaciers” meets Ivo the Gorilla

Stéphane Cipre si grand, si petit
Stéphane Cipre: So big, yet so delicate

Le bal des débutantes pour la Tiare Infinity de Graff
The debutante ball: Graff's Infinity Tiara

44 / BOUTIQUES · SHOPPING /

Au sommet du Style
The height of style

49 / AGEND'ART /

52 / ARTISTE / ARTIST

À l'affût de la panthère des neiges
On the lookout for snow leopards

58 / ALPINISTES / ALPINISTS

La bravoure n'a pas de sexe
Bravery knows no gender

62 / PHOTOGRAPHIE / PHOTOGRAPHY

Les “moments magiques” de Matthieu Ricard
Matthieu Ricard's “magic moments”

70 / FILMS HIMALAYA / HIMALAYA MOVIES

L'Himalaya au cinéma
The Himalayas in film

74 / GASTRONOMIE / GASTRONOMY

À la rencontre de Paul Keller, maraîcher discret et passionnant
Meet Paul Keller, our discrete yet fascinating farmer

La Betterave, ceviche de betterave rouge, grenade et bar de ligne
Beetroot Ceviche, with European Bass and Pomegranate

Le Potimarron, à la rôtissoire, ravioles et bouillon
de potimarron, noix de Savoie et herbes fraîches

Roasted Pumpkin, Roasted Skin Broth, Pumpkin Ravioli and Nuts from Savoie.

Les carottes, carottes de couleurs rôties, Pesto de fanes aux noisettes torréfiées,
cochon de lait à la plancha, jus corsé à la carotte

*Roasted Coloured Carrots, Carrot Leaf Pesto with
Roasted Hazelnuts, Suckling Pig a la Plancha and Carrot Juice.*

Le Céleri-cacao, sorbet de céleri rave des Marches, biscuit macaron cacao à l'ancienne,
effeuillé de chocolat, zestes de citron confit, réduction de vin chaud
*Celeriac Sorbet from Les Marches (Savoie, France), Old-fashioned Cocoa Macaroon,
Chocolate Flakes, Candied Lemon Peel and a Mulled Wine Reduction*

Les Poireaux, le poireau des Grandes Terres à l'étoffée,
Féra de lac fumée et grenobloise à l'angélique

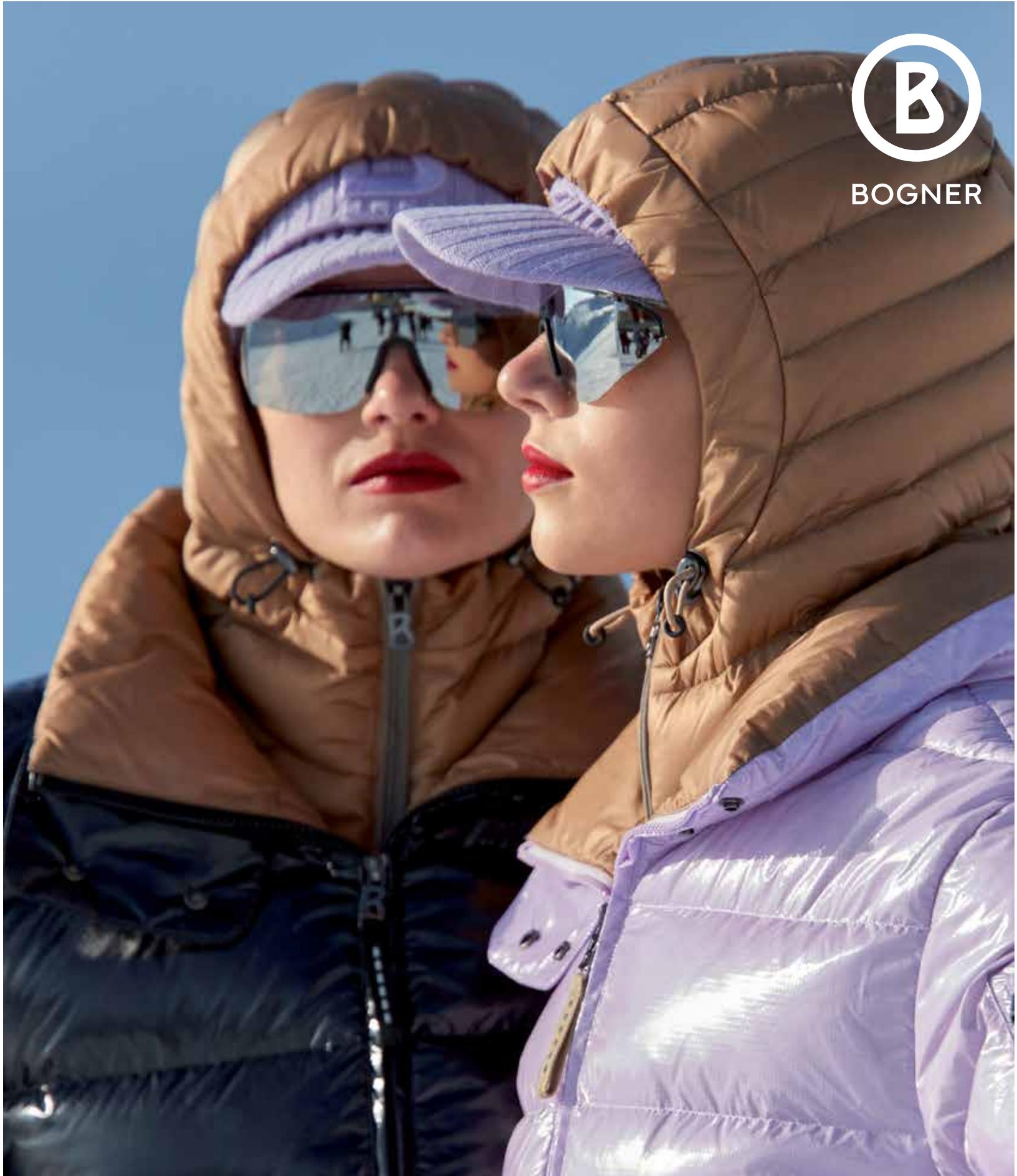
*Stewed Leek from Les Grandes Terres, Smoked Lake Fera
and Grenobloise Sauce with Angelica*

93 / HORLOGERIE / WATCHMAKING

L'horlogerie en pole position
Watchmaking in pole position



BOGNER



BERNARD ORCEL
COURCHEVEL

RUE DES VERDONS, COURCHEVEL 1850



CORDOVA



EXCLUSIVE AT

BO
BERNARD ORCEL
COURCHEVEL

RUE DES VERDONS, COURCHEVEL 1850



COLLECTIONS

LUXURY COLLECTION

PALACE ALTITUDE
COURCHEVEL COURCHEVEL

SIGNATURE COLLECTION

DJOLA PEARLS
COURCHEVEL VAL D'ISÈRE



Comité de Rédaction : Suzanne Capezzone, Philippe Capezzone, Jean-Alain Baccon.

Directeur de la publication : Alexandre Benyamine

Responsable de la Rédaction : Carlos Gomez

Journalistes : Claire Bonnot, Laurent Courtial, Carlos Gomez, Alexane Pelissou, Paul Deroo

Photographe : Didier Bouko

Secrétariat de Rédaction : Nadine Ponton

Stylisme : Paul Deroo

Infographistes : Mélanie Ambert, Laurent Haoua

Maquette originale : Hans Reniers

Imprimerie : Petrilli Group

Publicité : O2C régie **Directeur O2C régie :** Alexandre Benyamine - abenyamine@o2c.fr

Directrice de Régie : Marie Ehrlacher - mehrlacher@o2c.fr

Photo Couverture : Matthieu Ricard

K Magazine est une publication O2C 2791, chemin de Saint-Bernard 06220 Sophia Antipolis / Vallauris

Tél. : 04 93 65 21 70 - Fax : 04 93 65 21 83 - www.o2c.fr

HÔTEL LE K2 PALACE
238 rue des clarines 73120 Courchevel

Tel +33 (0)4 79 40 08 80 - welcome@lek2palace.com

www.lek2palace.com

HÔTEL LE K2 ALTITUDE
356 route de l'altiport 73120 Courchevel

Tel +33 (0)4 79 01 46 46 - welcome@lek2altitude.com

www.lek2altitude.com

L'EXPÉRIENCE PETRUS

THE PETRUS EXPERIENCE

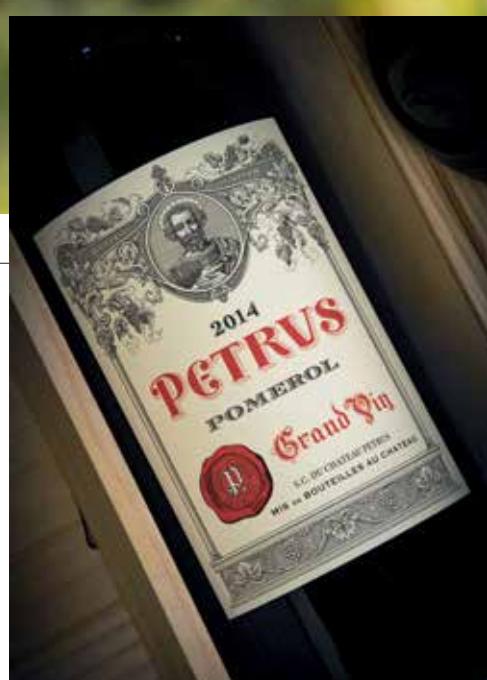
Cet hiver, Le K2 inaugure une carte d'exception autour d'un grand vin en vous permettant d'entrer au cœur de l'expérience Petrus.

This winter, Le K2 is inaugurating an exceptional wine menu dedicated to a legendary winery, thus allowing guests to reach the heart of the Petrus experience.



© Ben Dereche

Animés réciproquement par cet esprit de partage où le raffinement et l'élégance sont au cœur des métiers, les maisons K2 collections de Courchevel accueillent la propriété en proposant une carte collection exclusive de ses plus beaux flacons. «Nous vous offrons ainsi la chance de découvrir un véritable mythe écrit dans le soleil et la terre de Pomerol, là où vivent et dorment rassemblées ces pentes gorgées d'argiles brunes et bleues qui donnent au Petrus son caractère éternel.»



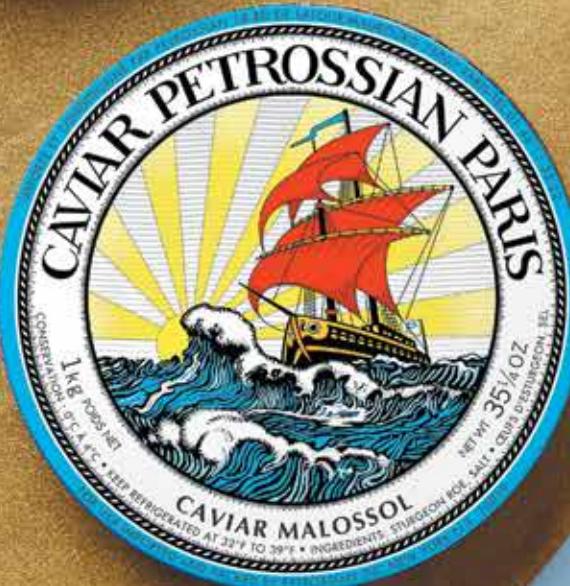
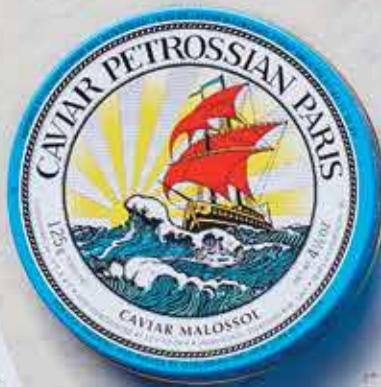
K2 Collections' establishments in Courchevel are partnering up with the Petrus wine estate, offering guests an exclusive menu of the brand's most exquisite vintages. Both sides are driven by a common love for sharing, with refinement and elegance at the heart of their respective businesses. Seize the opportunity to discover a true myth, written in the sun and soil of Pomerol, home to the slopes of brown and blue clay that give Petrus its eternal quality.

© Dimech P.



PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



PETROSSIAN PARIS

PETROSSIAN PARIS

PETROSSIAN PARIS

PETROSSIAN PARIS

PETROSSIAN PARIS

PARIS

PETROSSIAN PARIS PETROSSIAN PARIS

PETROSSIAN

PETRO



DÉNÉRIAZ, LA QUALITÉ TOUT SCHUSS

DÉNÉRIAZ: FULL SPEED, TOP QUALITY

Des skis exclusifs, faits en France à partir de matériaux nobles :
rencontre avec Antoine Dénériaz, créateur de la marque éponyme.

*Exclusive skis, made in France with the finest materials:
meet Antoine Dénériaz, creator of the eponymous brand.*

Trois victoires en Coupe du monde. Six podiums. Trois victoires en championnat de France. Un titre olympique de descente en 2006. Le palmarès d'Antoine Dénériaz donne le tournis. Sa passion pour le ski? Une évidence, à laquelle son destin aurait eu du mal à échapper. Né en Haute-Savoie, il grandit dans la montagne, au côté d'un père moniteur et président du ski-club de Morillon — village lové non loin des Cluses — qui lui transmet l'amour de la poudreuse. C'est au cœur de cet environnement enneigé que naît son enthousiasme pour les sports de glisse. À tout juste 15 ans, il se lance officiellement en tant que professionnel : il fait alors son entrée sur le circuit FIS avec la «team grand massif» de Morillon, avant d'être sélectionné, en 1994, pour les championnats du monde juniors de Lake Placid, aux États-Unis. Il enchaîne ensuite les compétitions, jusqu'en 2007, année où il prend sa retraite, pour se consacrer à d'autres projets.

Premier planté de bâton

S'éloigner du monde de la glisse? Jamais. Il y a quelques années, il s'aventure dans la création d'accessoires de ski, puis de sous-vêtements techniques. Avec toujours dans un coin de sa tête l'idée de développer ce qu'il appelle «le cœur de la chose» : des paires de skis. C'est une rencontre qui le poussera à concrétiser son rêve. «Cela s'est fait un peu par hasard», nous raconte-t-il. Il croise la route d'Alain Zanco qui a fait ses armes chez Rossignol. Passionné, ce dernier a



Antoine Dénériaz's list of achievements truly is mind-blowing: 3 World Cup victories, 6 podiums, 3 victories in the French Championships and even 1 Olympic downhill title in 2006. His passion for skiing comes as no surprise: born in the Haute-Savoie area, he grew up in the mountains with his father, instructor and president of the Morillon ski club - a village not far from Cluses - who passed his love of powdery snow on to his son. Thus, Antoine's destiny was a hard one to escape. His enthusiasm for snow sports took root at the heart of this snowy landscape. At the age of 15, he officially became a professional skier: he entered the FIS (International Ski Federation) circuit with Morillon's "Grand Massif Team", before being selected for the 1994 Junior World Championships in Lake Placid, USA. He then went on to compete until 2007, when he retired to pursue other projects.

Carving a name for himself

Leaving the world of skiing? Never. A few years ago, Antoine ventured into designing skiing accessories, followed by technical underwear. In the back of his mind, he always planned on developing what he calls "the heart of the matter": actual pairs of skis. A fortuitous encounter then pushed him to make his dream come true. "It happened by chance," he explains. One day, he crossed paths with Alain Zanco, who had worked for Rossignol. Throughout his career, this passionate craftsman had acquired an exceptional level of know-how. "It would have been a shame if his know-how had gone to waste. What a pity it would have been if it had all ended there and then."

acquis un savoir-faire d'exception tout au long de sa carrière. «Il fallait que ce savoir-faire perdure. Cela aurait été dommage que ça s'arrête là», précise-t-il. Ensemble, ils mettent au point des pièces haut de gamme, d'une qualité exceptionnelle, «authentiques, élégantes, exigeantes», comme le fondateur aime les qualifier. Et parce que le duo prête une attention particulière à la production, tout est fabriqué en France. «Je suis attaché à mon territoire, c'est ma façon de voir les choses. Je voulais fabriquer des skis qui ont une histoire, avec des techniques qui mettent en avant les détails bien pensés de nos produits», nous explique-t-il. Avant de les mettre sur le marché, il a fallu opérer toute une batterie de tests — probablement l'une des étapes que le désormais chef d'entreprise préfère.

Le meilleur (rien que le meilleur) des matières premières
Côté matériaux, la marque se fournit localement, chez des spécialistes basés dans le département ou dans la région. Résultat : des skis de piste, all mountains, de randonnée ou d'alpinisme, dont le cœur est fait à partir d'essences de bois de qualité (comme le balsa, le noyer ou encore le frêne). Le plus? Tout est personnalisable : une paire d'initiales ou encore un top sheet sur-mesure, pour des skis adaptés aux besoins (et aux goûts) de chacun — pour aller plus loin, Dénériaz propose également de choisir son essence de bois, en fonction de son activité sportive de prédilection. Et pas de panique, plusieurs tailles sont évidemment disponibles, en fonction des modèles. Une fois les skis adoptés, la marque offre un service cinq étoiles. À la fin de l'hiver, il est possible de rapporter sa paire à la manufacture : les équipes se feront un plaisir de l'entretenir durant le printemps, pour qu'elle soit comme neuve à la saison suivante. «De quoi garder ses skis deux saisons, cinq ans, ou bien plus encore.»

says Antoine. Today, they work hand-in-hand to develop top-of-the-range equipment of the highest quality: "authentic, elegant and demanding", as the brand's founder likes to call them. The duo pays particular attention to manufacturing, hence all their equipment being made in France. "I am deeply attached to my home country; it's just my way of seeing things. I wanted to make skis that have a story, using techniques that highlight our products' carefully thought-out details," he explains. Before putting their skis on the market, a vast battery of tests has to be carried out, a step that the company's CEO is particularly fond of.

The best (and only the best) raw materials

The brand sources its materials locally, from specialists based in the area or the surrounding region. The resulting skis boast a core made from quality wood (such as balsa, walnut or ash), be they for the slopes, all-mountain skiing, ski touring or mountaineering. And the best part is that every detail can be customised: from the skier's initials to a customised top-sheet, the brand adapts its skis to the needs (and tastes) of each individual. Dénériaz goes even further by offering clients to choose the type of wood according to their sport of choice. And don't worry: depending on the model, several sizes are of course made available. Once their skis purchased, the brand offers five-star maintenance services. At the end of the winter, you can take your pair back to the factory: the teams will be happy to maintain them during the spring, so that they will be as good as new for the next season. "You can keep your skis for two seasons, five years, or even longer."



Associé à Alain Zanco, Antoine Dénériaz prête une attention particulière à sa production. Tout est fabriqué en France.





SKI • SNOWBOARD • OFFPISTE • TELEMARK • NORDIC SKI

© Olivier Fosburgh - olivierphoto.fr



JOIN OUR SKI TRIBE

COURS ADULTES • ADOS • ENFANTS
ADULTS • TEENS • CHILDREN LESSONS



+33 (0)4 79 08 26 08
vente@esfcourchevel1650.com
www.esfcourchevel1650.com

esf

LES VIGNES DE PARADIS DE DOMINIQUE LUCAS OU LE TEMPS DU CHASSELAS

DOMINIQUE LUCAS' VINEYARD PARADISE OR CHASSELAS SEASON

À Ballaison, village de Haute-Savoie, encaissé sur les rives du Lac Léman, Dominique Lucas parle de son métier avec chaleur et conviction. Vigneron inspiré, Dominique croit en l'influence énergétique de la Terre, aux vaisseaux de vinification et d'élevage «vivant» et apporte un soin méticuleux à la qualité de ses raisins.

In the village of Ballaison, nestled on the shores of Lake Geneva in France's Haute-Savoie area, Dominique Lucas speaks about his profession with warm-hearted confidence.

Dominique is an inspired winemaker: he believes in the energetic influence of the Earth, in using vinification and ageing vessels that are “alive” and in scrupulously ensuring that his grapes are of the finest quality.





© Didier Bouko



© Didier Bouko

Bienvenue au Paradis : Dominique Lucas, homme de passion vinicole, recevait ce jour-là Jean-Alain Baccon codirecteur général de K2 Collections.

Le chasselas comme une évidence

Le chasselas est un cépage délicat ; souvent consommé à table, il est très rarement vinifié. En France, Dominique est l'un des rares vignerons à laisser ce cépage se raconter dans une dizaine de cuvées sur huit hectares. Il en est tellement convaincu, qu'il constitue patiemment une vigne pépinière de toutes les variétés de chasselas.

Dominique Lucas : vigneron engagé

Les Lucas sont vignerons depuis cinq générations. Bourguignon, Dominique arrive en Haute-Savoie en 2008 et reprend un domaine d'un hectare. Pendant neuf ans, il mène ses 2,5 hectares de vignes de Pommard et constitue patiemment son vignoble haut savoyard pour l'agrandir jusqu'à treize hectares.

Dominique raconte : «*j'ai travaillé en Côte de Nuits et en Côte de Beaune, puis j'ai eu envie de changer et suis parti en Haute-Savoie en AOC Crépy. Je faisais beaucoup de VTT et la région m'a enthousiasmé. Je suis venu travailler six ans chez un vigneron du coin. J'ai acheté un hectare et en parallèle je travaillais comme conseil en biodynamie pour des vignerons suisses.*»

Dominique Lucas vinifie une majorité de vins blancs issus de chasselas, savagnin, sauvignon et chardonnay. En rouge, gamay et pinot noir seront bientôt rejoints par du trousseau et du poulsard, cépages jurassiens patrimoniaux. Les vins sont d'une grande délicatesse, équilibrés et à la fraîcheur réjouissante.

Chasselas as a matter of course

Chasselas is a truly delicate variety of grape; it is generally consumed whole and rarely turned into wine. In France, Dominique is one of the rare winegrowers to let this variety tell its own story, thanks to a dozen vintages produced from 8 hectares of vineyards. He is so convinced by this variety's potential that he has patiently built up a nursery vineyard featuring every single type of Chasselas.

Dominique Lucas: a truly committed winegrower

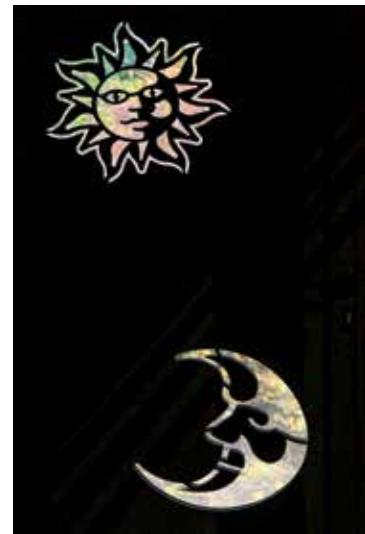
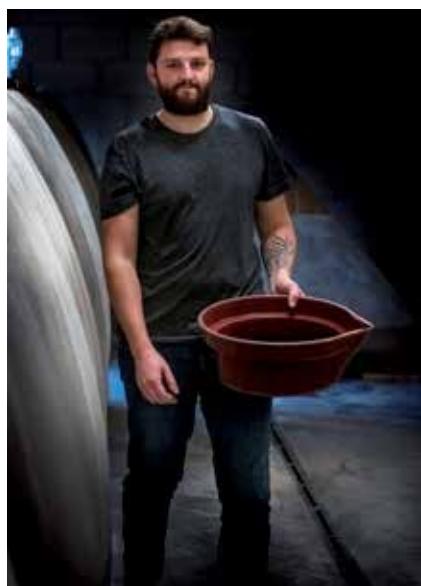
The Lucas family have been winemakers for five generations. Hailing from Burgundy, Dominique set up in Haute-Savoie in 2008 and took over a 1 hectare estate. He spent the next nine years growing his property and managing his 2.5 hectares of Pommard vines. With great patience, he expanded his Haute-Savoie vineyard up to 13 hectares.

Dominique says, "*I grew Côte de Nuits and Côte de Beaune, then felt like a change and went to Haute Savoie to grow Crépy AOC (Controlled Designation of Origin). I used to do a lot of mountain biking in the area really loved the region, so I came to work for a local winegrower for six years. I then bought a hectare of land whilst working as a biodynamic consultant for Swiss winemakers.*"

Dominique Lucas' white wines are mainly produced from Chasselas, Savagnin, Sauvignon and Chardonnay grapes. As for red, his Gamay and Pinot Noir varieties will soon be joined by Trousseau and Poulsard, heritage grape varieties from the Jura area. His wines are very delicate, well-balanced and delightfully refreshing.



Transmettre est une valeur primordiale pour Dominique Lucas qui a vu ses enfants revenir travailler avec lui après leurs études : Justine (en haut) et Pierre-Antoine.



© Didier Bouko

La transmission

Dominique a été rejoint par ses deux enfants ; partis visiter le monde, ils reviennent au domaine, enrichis de multiples expériences.

Justine est partie suivre une formation viti-véno à Beaune qu'elle termine en 2021 et arrive au domaine cette même année. Pierre-Antoine, le fils, a travaillé dans un bar à vins à Lyon pour se former au commerce et comprendre les nouveaux modes de consommation ; il est revenu depuis un an.

Le retour de la 6e génération accompagne la création d'une nouvelle cave de vinification qui permettra un travail facilité, avec un meilleur respect de l'intégrité du raisin de la vigne à la cave.

Dominique et ses enfants débordent d'idées et de projets. L'année 2022 verra la création d'un bar à vins, adossé à la nouvelle cave.

Au cœur de celle-ci, trône une pyramide de Kheops à l'échelle 1/100e, ainsi que des cuves béton, toutes fabriquées par les mains expertes de Dominique selon le principe du nombre d'or. Elles accueillent la dernière récolte.

Dominique a souhaité non seulement récupérer les énergies, mais il incorpore les éléments du pays savoyard, calcaire du Salève, sable de Chamonix, le tout lié à l'eau de Thonon pour leur construction.

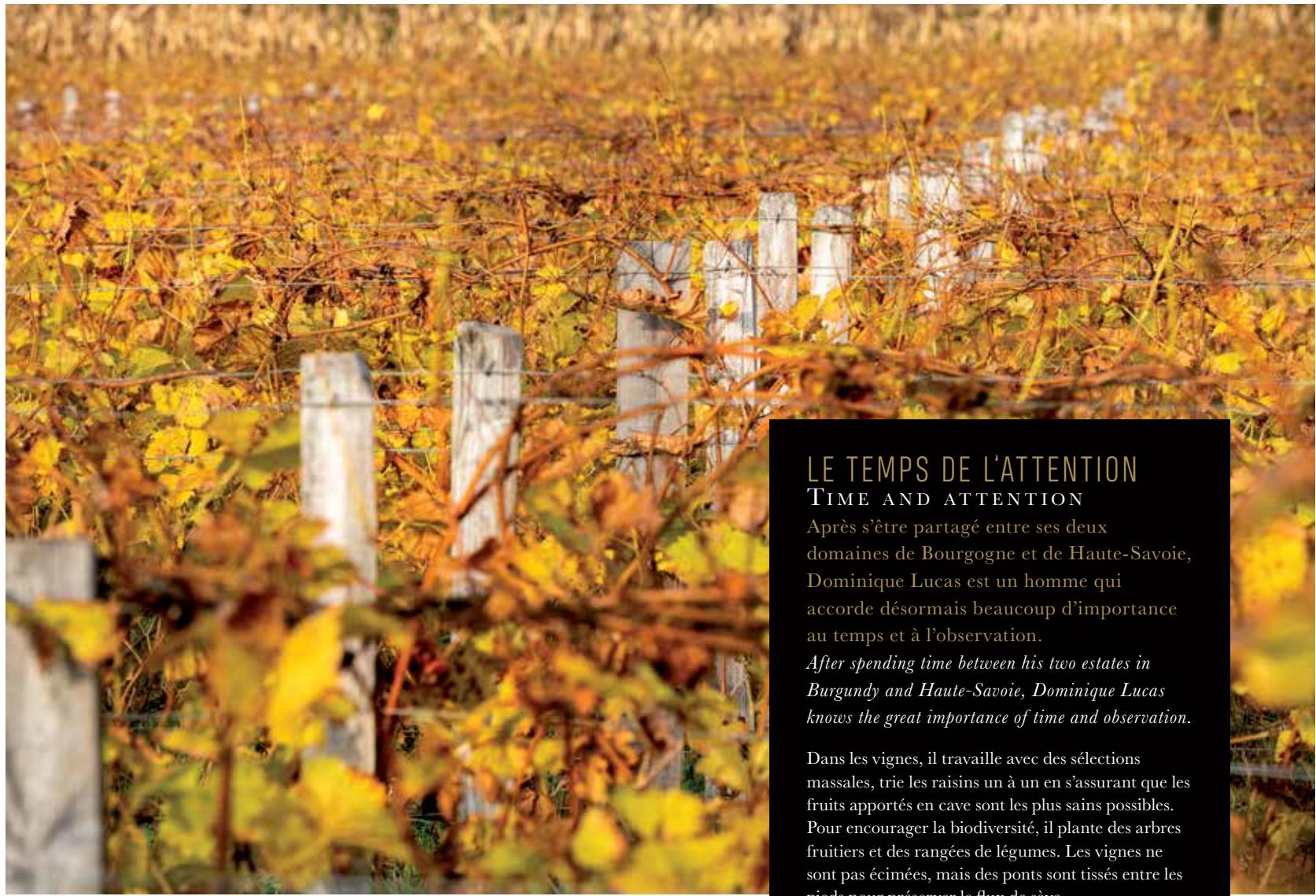
Passing on his passion

Dominique has since been joined by his two children, after they left to see the world and returned to the estate with many an enriching experience to draw from. His daughter Justine pursued a viticulture and oenology training course in Beaune, which she completed in 2021 before returning to her father's estate that same year. Pierre-Antoine, his son, worked in a wine bar in Lyon to learn about the business and understand new trends in terms of consumption, before returning to the estate last year.

The return of the Lucas family's 6th generation coincided with the creation of a new vinification cellar, which makes the work easier and more respectful of the grapes' integrity, from vine to cellar.

Dominique and his children are full of ideas and projects. The year 2022 will be marked by the creation of a wine bar, right next to the new cellar.

At the heart of the new cellar, a 1/100th scale replica of the Pyramid of Cheops stands alongside the concrete wine vats, all designed by Dominique's expert hands according to the golden ratio. The vats house the vineyard's latest harvest. Not only did Dominique want to reflect the energy of the Savoie area, he wanted to incorporate local elements, such as limestone from Mount Salève and sand from Chamonix, all blended together with water from Thonon during construction.



LE TEMPS DE L'ATTENTION

TIME AND ATTENTION

Après s'être partagé entre ses deux domaines de Bourgogne et de Haute-Savoie, Dominique Lucas est un homme qui accorde désormais beaucoup d'importance au temps et à l'observation.

After spending time between his two estates in Burgundy and Haute-Savoie, Dominique Lucas knows the great importance of time and observation.

Dans les vignes, il travaille avec des sélections massales, trie les raisins un à un en s'assurant que les fruits apportés en cave sont les plus sains possibles. Pour encourager la biodiversité, il plante des arbres fruitiers et des rangées de légumes. Les vignes ne sont pas écimées, mais des ponts sont tissés entre les pieds pour préserver le flux de sève.

En cave, on ne trouve pas d'inox, tous les contenants sont en matériaux qui laissent respirer le vin : béton non ferraillé, grès, argile et bois.

Borrowing from both ancient and modern techniques, he expresses the unique character of each parcel of land as accurately as possible. In the vineyards, he propagates his plants through massal selection. He also sorts through the grapes one by one to make sure that the fruit is as healthy as possible when brought to the cellar. To encourage biodiversity, he plants fruit trees and rows of vegetables in his vineyards. The vines are not pruned: bridges are woven between the vines to preserve the flow of sap. In the cellar, there is no stainless steel: all the containers are made of materials that allow the wine to breathe: sandstone, clay, wood and iron-free concrete.



© Didier Bouko

© Didier Bouko



© Didier Bouko

ДОМИНИК ЛЮКА И ЕГО «РАЙСКИЕ ВИНОГРАДНИКИ», ИЛИ ПОРА ШАСЛА

На берегу Женевского озера, в Верхней Савойе, в деревне Балезон живёт увлечённый своим ремеслом винодел Доминик Люка. Он холит свои виноградники, верит в энергетическое влияние Земли и в то, что у сосудов для виноделия есть характер.

ШАСЛА КАК НОРМА

Шасла — сорт капризный: этот виноград обычно едят, а вот вино из него делают редко. Доминик — один из немногих французских виноделов, который производит из него около десятка вин. Он настолько верит в шасла, что создаёт виноградные питомники со всеми разновидностями этого сорта.

УВЛЕЧЁННЫЙ ВИНОДЕЛ Виноградарством в семье Люка занимаются вот уже пять поколений. Бургундец Доминик приехал в Верхнюю Савою в 2008 году и начал обрабатывать виноградник площадью в гектар. Девять лет он занимался виноградником в 2,5 га в Поммаре, параллельно формируя виноградник в Верхней Савои, со временем разросшийся до 13 га.

«Я работал в Кот-де-Нюи и в Кот-де-Бон, а потом уехал в Крепи (АОС) в Верхней Савои. Регион мне очень понравился. Шесть лет работал у местного винодела. Приобрёл один гектар, а параллельно консультировал швейцарских виноделов по биодинамике», — рассказывает Доминик. Доминик Люка производит ряд белых вин из сортов шасла, саваньен, совиньон и шардоне. Для красного он использует гаме и пино нуар, скоро к ним добавятся традиционные для массива Юра трусско и пульсар. Вина деликатные, сбалансированные и отличаются бодрящей свежестью.

ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ

К Доминику присоединились двое его детей: они поездили по миру и,

набравшись знаний и опыта, вернулись в родной виноградник.

Жюстина обучалась виноградарству и виноделию в Боне, и в этом году завершила учёбу. Пьер-Антуан вернулся домой год назад, до этого он работал в винном баре в Лионе, чтобы разобраться в маркетинге и понять нынешние особенности потребления вина.

К возвращению 6 поколения виноделов оборудовали новый винный погреб, который позволит облегчить работу и лучше контролировать все этапы производства вина.

У Доминика с детьми масса задумок и проектов. В 2022 году рядом с новым погребом откроется винный бар.

ГЛАВНОЕ – ВНИМАНИЕ

Одновременная забота о двух виноградниках в Бургундии и в Верхней Савои научила Доминика Люка ценить время и наблюдать.

Используя традиционные техники виноделия наряду с современными техническими возможностями, Доминик в полной мере позволяет проявиться свойствам каждого участка виноградника.

Желая, чтобы вином становились только здоровые плоды, он отбирает буквально каждую виноградинку. Для поддержки биоразнообразия он сажает рядом овощи и плодовые деревья. Лозы не подрезают, но чтобы не нарушать сокодвижение, между ними сплетают мостики.

В погребе нет чанов из нержавеющей стали, все ёмкости сделаны из материалов, позволяющих вину дышать: неармированного бетона, песчаника, глины и дерева.



ESF1850

COURCHEVEL

SKIING WITH YOU

Photographie : Arthur Bertrand



Tél : +33 (0)4.79.08.07.72
ski@esfcourchevel.com
www.esfcourchevel.com



BONNEVAL

UNE PASSION BIEN NATURELLE

TRUE PASSION FOR NATURE



Près de Bourg-Saint-Maurice, on trouve une source d'eau minérale dont les Romains vantaien déjà les bienfaits, par ses apports en fer et en sels minéraux. Elle porte depuis des années déjà le nom du lieu-dit où elle jaillit naturellement, Bonneval, dans la vallée de la Haute-Tarentaise, en Savoie. Jean Moueix en possède depuis 2017 les droits d'exploitation à 100 % et la fait vivre désormais avec son associé David Merle, pour le compte de la société Bonneval Emergence. Leur démarche écoresponsable s'inscrit dans l'air du temps et répond à une série d'engagements sociétaux et environnementaux clairs, après avoir adopté le statut d'entreprise à mission : «Notre rôle d'entrepreneurs se traduit naturellement par un engagement fort : promouvoir le bien-être et l'épanouissement de chaque individu; protéger et valoriser une ressource naturelle unique, en générant une contribution positive sur le territoire et en préservant son écosystème; utiliser des modes de consommation et de production durables en harmonie avec la nature».

Consommer une eau minérale d'aussi grande qualité que celle de la source de Bonneval «est une manière de se reconnecter à la nature, à l'essentiel», estime David Merle : «prendre soin de l'environnement, comme de sa santé». « Notre entrée dans le secteur de l'eau minérale se fait en conscience à la fois de la transformation et des attentes du marché de l'eau en bouteille : qualité de l'eau du robinet, utilisation du plastique, impact des transports sur la nature ou encore émissions carbone », poursuit Jean Moueix. Autant de problématiques pour lesquelles, avec Bonneval, les deux hommes apportent des solutions innovantes. Cela s'est traduit par plusieurs décisions à chaque étape de la production : afin de ne pas dénaturer le paysage de la vallée, ils ont choisi de ne pas implanter l'usine d'embouteillage au point de jaillissement, mais à quatre kilomètres de là, dans la zone industrielle de Séez. L'eau y est transportée via des conduites enterrées.

Une autre mesure significative touche à son packaging : pour un moindre impact carbone, ils ont opté pour du plastique recyclé. Bonneval est ainsi devenue la première eau avec un conditionnement 100 % recyclable. Le bouchon est 100 % recyclable et l'étiquette est en matériaux biosourcés qui utilisent une encré 100 % biodégradable. La consommation d'énergie est un enjeu majeur : tous les déchets sont valorisés, l'eau utilisée pour la production est récupérée, 100 % de l'électricité est verte et les transports réalisés avec des véhicules au gaz naturel.

De surcroît, Bonneval Emergence s'engage dans le développement local. Elle emploie 15 salariés dans son usine. La marque est devenue l'ambassadrice du patrimoine savoyard, grâce à sa source nichée sur la route emblématique des Chapieux et du Cormet de Roselend, et développe des partenariats locaux afin de dynamiser le territoire. Bonneval travaille maintenant de manière active à son exportation. Depuis le mois d'avril, l'eau bénéficie d'une belle distribution en France. L'export vers les États-Unis et la Chine devrait suivre. Leur soif de partage est une raison d'être. Ça coule de source.

Jean Moueix et son associé David Merle commercialisent en Savoie cette eau exceptionnelle dans le souci des nouvelles règles environnementales.

Jean Moueix and his partner David Merle market exceptional mineral water from the Savoie area, in accordance with the latest environmental regulations.

Near Bourg-Saint-Maurice, you'll find a mineral water spring that boasts qualities that have been praised since Roman times, particularly for the water's mineral salt and iron content. Years ago, it became a commercial water spring and was named after the place where it surfaces naturally: Bonneval, in Savoie's Haute Tarentaise valley. In 2013, Jean Moueix acquired shares in the company. Since 2017, Jean Moueix has owned 100% of the operating rights and now runs the spring with his partner, David Merle, on behalf of the

Bonneval Emergence company. Their eco-friendly approach is in line with modern trends and pursues a series of clear societal and environmental commitments, earning them the status of Entreprise à Mission (Company with a Mission): "As entrepreneurs, our role naturally equates with a strong form of commitment: to promote the well-being and fulfilment of each individual; to protect and enhance this unique natural resource, thus generating a positive contribution towards the local community whilst preserving its ecosystem; and to remain in harmony with nature via sustainable modes of consumption and production".

Consuming mineral water of such high quality "is a way of reconnecting with nature, with what is truly essential," says David Merle. "And of taking care of the environment, as well as one's health," adds Jean Moueix. "We came into the world of mineral water with an awareness of both the evolution and the requirements of the bottled water market: the quality of tap water, the use of plastic, the natural impact of transportation and carbon emissions, etc." These are all issues for which the two partners are providing innovative solutions at Bonneval springs. This gave rise to several decisions being made for each stage of production: in order not to alter the valley's landscape, the entrepreneurs chose not to locate the bottling plant at the springs themselves, but four kilometres away on Séez industrial estate. The water is transported there via underground pipelines. Another significant measure concerns packaging: to reduce their carbon footprint, the partners opted for bottles made from recycled plastic. Bonneval has thus become the first spring water brand with 100% recyclable packaging. Even the cap is 100% recyclable and the label is made of bio-sourced materials and completely biodegradable ink.

Energy consumption is also a major issue: all waste is recycled, all the water used for production is recovered, 100% of the electricity is green and transportation is fuelled by natural gas.

But that's not all: Bonneval Emergence is committed to developing the local community and employs 15 people at its factory. With its spring nestled on the legendary road up to Chapieux and Cormet de Roselend, the brand has become an ambassador for Savoie's local heritage. The company has also set about fostering local partnerships in order to bolster its home region.

Today, Bonneval is actively working on export. Since April, their water has been well distributed in France. Exports to the United States and China should soon follow suit. As clear as a mountain stream, the partners' thirst for sharing is their raison d'être.



© Philippe Millereau

Sacré champion du monde junior en décembre, le jeune plongeur lyonnais travaille à décrocher un billet pour les prochains Jeux olympiques

JULES BOUYER, OBJECTIF PARIS 2024

JULES BOUYER: DIVING INTO PARIS 2024

Crowned World junior champion last december, the young diver from Lyon is working to secure his ticket for the next Olympic Games.

Football, basket. Durant son enfance, il pratiquait les sports de tout le monde. Et puis la découverte du plongeon, dans le sillage de ses frères qui le pratiquaient en mode loisirs, l'a conduit à les suivre, puis à les dépasser. À dix-neuf ans, le jeune Lyonnais Jules Bouyer est un des espoirs du plongeon français. Sacré champion du monde junior début décembre à Kiev, après un titre européen l'été dernier, il est un des espoirs de cette discipline - olympique depuis 1904 - trop peu connue en France et dont Chinois et les Américains dominent la compétition. Pour preuve, la seule médaille récoltée en la matière par notre pays : celle de Mady Moreau, argent en 1952 à Helsinki.

Les Jeux olympiques, Jules connaît déjà en partie. En 2018 il eut l'opportunité de participer à ceux de la Jeunesse à Buenos Aires, y décrochant une onzième place. Cet automne, c'est en Hongrie que Jules a commencé à préparer sa saison. L'an dernier, il est entré à l'INSEP, où se prépare l'avenir des espoirs français du sport mondial, toutes disciplines confondues. Un privilège qui réclame cependant un investissement total, avec deux entraînements par jour en bénéficiant d'infrastructures exceptionnelles. "J'ai la chance de m'entraîner avec l'élite, certains ont participé aux Jeux olympiques ou ont même été champions du monde. C'est très gratifiant d'évoluer avec de tels athlètes, on ne peut que progresser à leur contact" confiait il y a peu le champion dans une interview accordée au site de la FFN.

Le plongeon est une discipline particulièrement exigeante. Les sauts sont évalués en fonction de plusieurs critères, dont la beauté des mouvements, leur complexité, ainsi que la qualité de l'entrée dans l'eau du plongeur. En tant que spectateur, le plongeon est déjà une discipline vertigineuse qui provoque des sensations extrêmes. Mais lui, qu'éprouve-t-il au moment de s'élancer d'une hauteur de trois mètres ? Comment domine-t-il ses appréhensions ?

“ Beaucoup pensent que la principale peur du plongeon est le plat, alors que la vraie crainte n'est pas là, mais plutôt d'arriver sur le plancher ou la plate-forme et de se faire mal. Alors j'en discute avec mon entourage, mon entraîneur ou d'anciens plongeurs. Leur retour d'expérience me permet de ne pas reproduire certaines erreurs”. Avec Paris 2024 en ligne de mire, l'objectif de Jules est simple : se qualifier pour les Jeux. Son “rêve absolu”, confie-t-il. J'en rêve depuis que je suis né. Et avoir l'opportunité de le faire à domicile est une opportunité énorme qu'il ne faut pas manquer”. Cependant, il sait qu'il lui faudra auparavant marquer des points aux Championnats du monde, puis à la Coupe du monde qui aura lieu en 2023. À Paris, les épreuves auront lieu au tout nouveau Centre Aquatique à quelques mètres seulement du Stade de France. Pour ce fan de foot – et de l'Olympique lyonnais – une raison de plus de se motiver.

During his childhood, Jules Bouyer practiced common sports like football and basketball. Then came the day he discovered diving, inspired by his brothers who dove for pleasure. Thus, he followed in their footsteps and quickly surpassed them. At nineteen, the young Lyon native is one of France's most promising future diving champions, after being crowned World junior champion at the beginning of December in Kiev, after a European junior champion title last summer. Diving became an Olympic sport in 1904 and remains relatively unknown in France. Chinese and American athletes generally dominate the competition. France's only medal in this discipline was won by Mady Moreau, who struck silver at the 1952 Helsinki Games. Jules is already familiar with the Olympic Games. In 2018, he had the opportunity to participate in the Youth Games in Buenos Aires, finishing eleventh. This autumn, Jules started preparing for the season in Hungary.

Last year, he entered the INSEP institute, where promising French athletes from all disciplines are sent to train. This great privilege requires total investment on the young athlete's behalf, with two training sessions a day at the institute's truly exceptional facilities. "I am lucky enough to train with the elite, some of whom have taken part in the Olympic Games, and even some world champions. It's very gratifying to grow alongside such athletes; with them, you can only improve," the young champion confided in an interview on the FFN website.

Diving is a particularly demanding discipline. Jumps are evaluated according to several criteria, including the beauty of the movements, their complexity, as well as the quality of the divers' entry into the water. Even for spectators, diving is a vertiginous discipline that induces extreme emotions. But what does Jules feel when he launches himself from a height of three metres? How does one overcome one's fears? "A lot of people think that the main fear factor in diving is belly-flopping, whereas our actual apprehension comes from landing on the floor or the platform and hurting ourselves. I talk about it with the people around me, my coach and former divers. Their feedback helps

me to avoid repeating certain mistakes."

With Paris 2024 in his sights, Jules' objective is simple: to qualify for the Games. It's his "absolute dream", he explains. "I've been dreaming about it since I was born. And to have the opportunity to compete on home soil is a huge chance that cannot be overlooked." However, to do so, he knows that he will have to score points at the World Championships and then at the World Cup in 2023. In Paris, diving events will take place at the brand new Aquatic Centre, just a few metres from the Stade de France football stadium. For a football fan - and Olympique Lyonnais supporter - like Jules, this is just another reason to get pumped up.



© Sandro Halank



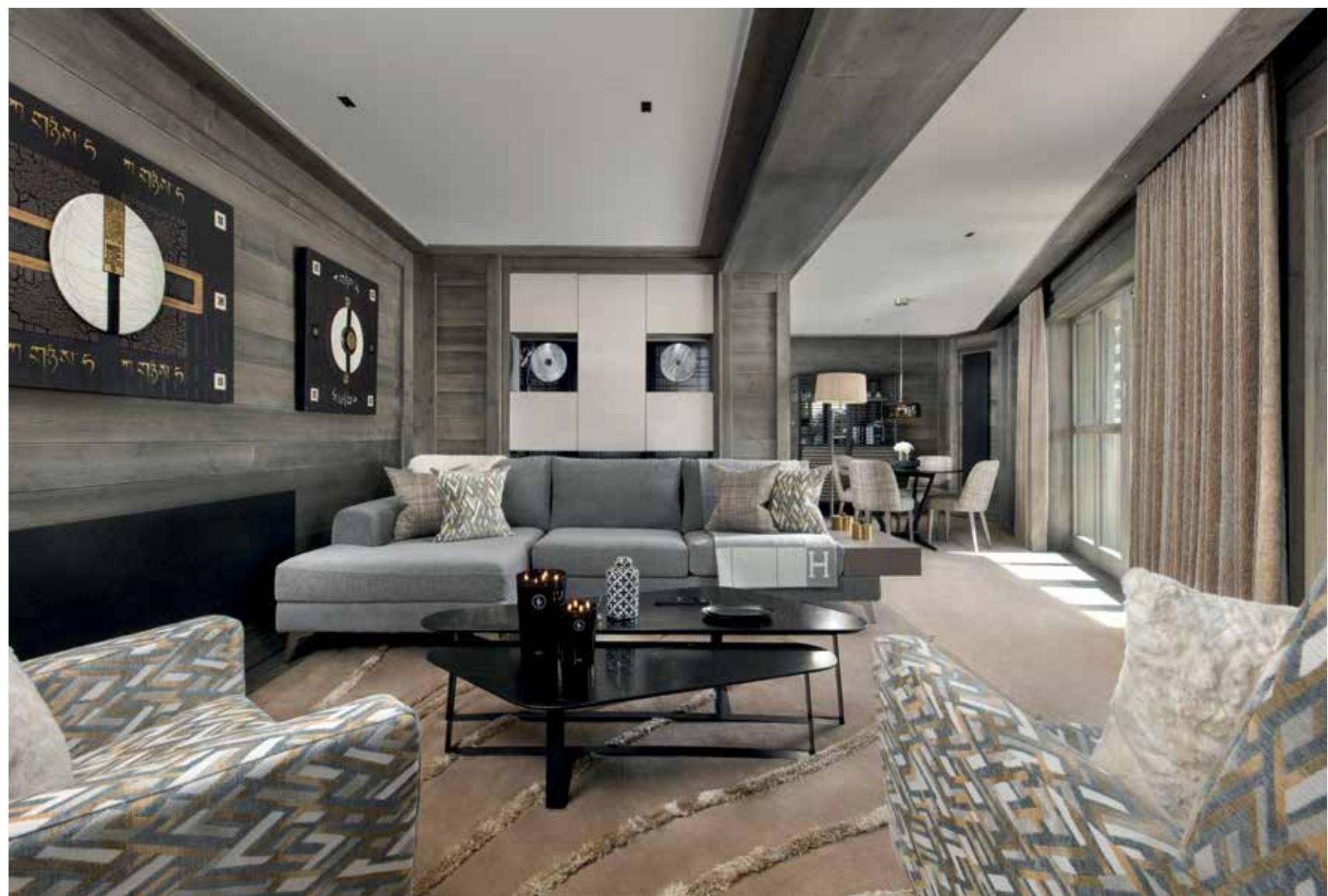
En installant la signature K2 au cœur de Val-d'Isère,
K2 Collections renforce son savoir-faire en consolidant la marque

PHILIPPE CAPEZZONE : « LE CHOGORI A UNE DIMENSION AFFECTIVE POUR NOTRE FAMILLE »

“K2 CHOGORI HOLDS GREAT EMOTIONAL
SIGNIFICANCE FOR OUR FAMILY”

*By bringing the spirit of K2 to the heart of Val d'Isère, K2 Collections
is strengthening its know-how by consolidating its brand.*







Posé au cœur du village de Val-d'Isère, à 300 mètres seulement du front de neige, avec vue imprenable sur Bellevarde et la vallée du Fornet, le K2 Chogori vit enfin son premier hiver après le report l'an dernier pour cause de pandémie. Il porte à quatre le nombre d'établissements de luxe créés par Philippe Capezzone, après l'ouverture en 2011 du K2 Palace, qui fut suivie de l'inauguration du K2 Altitude (2016) et du K2 Djola (2017), tous trois à Courchevel.

Construit dans le respect du style architectural typique de Val-d'Isère qui privilégie l'ardoise, la pierre et le bois, le Chogori — la « Grande Montagne » en balti, langue tibéto-birmane — déploie en son intérieur un décor exigeant, mais jamais ostentatoire : Thomas Capezzone, architecte d'intérieur poursuit là son exploration des codes décoratifs tibétains, qui confortent la signature des établissements K2. De quoi satisfaire et fidéliser un peu plus une clientèle sensible à la qualité des détails et à l'atmosphère feutrée, comme « suspendue » qui règne dans l'ensemble des complexes hôteliers imaginés par Philippe Capezzone.

Dans quel état d'esprit abordez-vous cette nouvelle ère dans l'histoire de K2 Collections, retardée d'un an du fait de la covid-19 ? Philippe Capezzone : Les aléas nous ont conduits à nous adapter et à opter pour une ouverture exceptionnelle l'été dernier, qui au moins nous aura permis de roder le fonctionnement de l'établissement, d'en soigner les plus petits détails, avec une pression moindre. La covid-19 aura au moins eu cette vertu pour nous !

Pour la marque K2 Collections, que représente l'inauguration du Chogori ? Ph.C. : Dix ans après l'ouverture du K2 Palace, elle représente assurément une consolidation de la marque, de notre signature, a fortiori quand notre savoir-faire, associé jusqu'ici exclusivement à Courchevel, s'étend désormais sur Val-d'Isère, village auquel ma famille est attachée, nous

Located at the heart of the village of Val d'Isère, only 300 metres from the slopes with a breath-taking view of the Bellevarde area and Fornet Valley, K2 Chogori is finally enjoying its first winter season. Last year, the opening was postponed due to the pandemic. This brings the total number of luxury establishments created by Philippe Capezzone to four; after the opening of K2 Palace in 2011, followed by the inauguration of K2 Altitude (2016) and K2 Djola (2017), all three of which are located in Courchevel.

Chogori - the "Great Mountain" in Balti, the Tibetan-Burmese language - is built in line with Val d'Isère's typical architectural style, favouring the use of slate, stone and wood. Its interior design is luxurious, but never ostentatious: interior designer Thomas Capezzone pursued his exploration of Tibetan decorative customs, thus reinforcing K2 establishments' unique signature. The décor is sure to please and increase the loyalty of the group's clientele; one that is sensitive to the quality of finer details and to the calm, "timeless" atmosphere that permeates each hotel complex designed by Philippe Capezzone. Here is our interview with the K2 legend.

What are your thoughts on this new era in K2 Collections' history, the start of which was delayed by an entire year due to Covid-19 ? These trying circumstances led us to adapt. We opted for an exceptional opening last summer, which at least allowed us to run the establishment and work on the finer details under less pressure. We could say that Covid-19 benefitted us in that sense!

What does the opening of K2 Chogori mean for the K2 Collections brand ? Ten years after the opening of K2 Palace, Chogori most certainly represents the consolidation of our brand, of our signature. What's more, after being exclusively associated with Courchevel, our know-how has now spread to Val d'Isère, a village in which my family is deeply rooted: we lived there for many years, my children went to school there and their friends lived in the area. This strong emotional connexion has long pushed us to bring K2 Collections to Val d'Isère.



y avons vécu durant de nombreuses années, mes enfants y ont fréquenté la communale, ils y avaient leurs amis. Du fait de cette dimension affective, nous avions depuis longtemps le souhait de nous ancrer aussi à Val-d'Isère.

Tous vos établissements jouent la carte de l'esthétique tibétaine. Comment s'est-elle imposée? Ph.C : Nous voulions intégrer la tradition architecturale qu'on trouve en montagne et à la fois rompre avec elle, ce qui n'était pas chose aisée. Nous attacher à développer un environnement himalayen immuable a représenté soudain un élément déclencheur, autour duquel nos établissements peuvent dérouler une histoire intemporelle par le biais de nos choix de décoration.

Votre fils Thomas a joué une nouvelle fois un rôle prépondérant. Ph.C. : Le Chogori est le troisième hôtel dont Thomas, formé à Londres, a assuré le concept en termes de décoration en accord avec moi et en collaboration aussi avec Suzanne, mon épouse qui apporte sa touche personnelle dans le choix des étoffes, des tissus, etc. Dans un tout autre domaine, commercial celui-là, notre fille Émilie est aujourd'hui responsable de l'exploitation du Chogori. Je suis si bien entouré désormais, que j'essaye de prendre un tout petit peu de recul!

Quelles satisfactions vous procure votre métier de créateur-bâtsisseur? La première est d'avoir su vivre de la montagne et de l'amour que je lui ai toujours porté. Et la seconde est d'avoir appris à faire un métier qui combine le goût de l'hospitalité et l'esprit d'entreprise. Ce faisant, nous avons mis au point un savoir-faire, je crois, unique, fort du talent de tous les collaborateurs que nous avons su fédérer et qui nous ont enrichis de leurs connaissances et de leur vision.

All of your establishments are characterised by Tibetan aesthetics. Why this style? We wanted to uphold traditional mountain architecture whilst breaking away from clichés, which was not an easy task. The idea of developing an eternal Himalayan environment suddenly triggered our imagination: through our design choices, our establishments can give rise to a story beyond time.

Once again, your son Thomas played a prominent role in the process. After training in London, Thomas took charge of the decorative concepts behind several of our establishments - K2 Chogori being the third. His decisions go through me and he also works hand-in-hand with Suzanne, my wife, who brings her personal touch to the choice of fabrics, etc. In a completely different field, i.e. that of commercial business, our daughter Emilie is now in charge of operating K2 Chogori. These days, I am so well surrounded that I can try to step back!

What kind of satisfaction do you draw from your job as a designer/constructor? The first kind comes from being able to live off the mountains and the love I have always had for them. The second is having learned a craft that combines a taste for hospitality with an entrepreneurial spirit. Thus, we have developed what I believe to be a unique form of savoir faire, strengthened by the talent of all the people we have brought together and who have enriched us with their knowledge and vision.



ФИЛИП КАПЕЦЦОНЕ: ОТЕЛЬ «CHOGORI» ИМЕЕТ КЛЮЧЕВОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ВСЕЙ НАШЕЙ СЕМЬИ.

Теперь фирменный знак сети отелей K2 находится в самом сердце горной долины Валь-д'Изер.

Расположенный в самом центре mestечка Валь-д'Изер, всего в 300 метрах от склона, с захватывающим видом на Бельвард и долину Форн, отель K2 «Chogori» наконец-то открыл свои двери для посетителей, с задержкой на целый год из-за пандемии. После открытия в 2011 году отеля K2 Palace, K2 Altitude в 2016 году и K2 Djola в 2017 году, трёх отелей, расположенных в Куршевеле, с появлением отеля K2 «Chogori», число отелей класса люкс, созданных Филиппом Капецзоне, достигло четырех.

Отель «Chogori», или «великая гора» в переводе с тибетско-бирманского языка - построен в типичном архитектурном стиле Валь-д'Изер, где предпочтение отдается таким материалам, как кровельная плитка, камень и дерево, всё изысканно, но без излишеств. В дизайне интерьеров Томас Капецzonе продолжает использовать тибетские декоративные мотивы, которые уже являются фирменным знаком других отелей сети K2. Такой стиль привлекает клиентов, которым важно качество деталей и спокойная, настраивающая на медитацию атмосфера, которая царит во всех гостиничных комплексах, спроектированных Филиппом Капецзоне.

Как вы относитесь к этой новой вехе в истории «K2 Collections»?

Филипп Капецзоне: Сложная ситуация заставила нас адаптироваться к условиям и принять решение об организации открытия прошлым летом, что, по крайней мере, позволило нам лучше всё продумать. Covid-19 дал нам хотя бы это преимущество!

Какое значение имеет открытие «Chogori» для всего бренда «K2 Collections» в целом?

Филипп Капецзоне: Десять лет спустя после появления отеля K2 Palace, он, безусловно, стал очередным шагом на пути развития бренда и нашего

фирменного стиля. До сих пор наши отели ассоциировались исключительно с Куршевелем, но теперь появился и Валь д'Изер, с которым неразрывно связана жизнь моей семьи, где мы провели много лет, где мои дети ходили в школу. Именно поэтому мы уже давно хотели обосноваться в Валь-д'Изер.

Все ваши отели носят отголоски тибетского стиля. Почему? **Филипп Капецзоне:** Мы хотели адаптировать архитектурные традиции, уже существующие в горах, и в то же время найти что-то новое, это было непросто. Стремление создать самобытную атмосферу Гималаев - веха в этом направлении, и теперь, я считаю, что у дизайна наших заведений нет временных рамок - он будет актуален всегда.

Концепцией отеля снова занимался ваш сын Томас? Филипп Капецзоне: «Chogori» - это третий отель, дизайн которого разрабатывал Томас, конечно, в сотрудничестве со мной и с Сюзанной, моей женой, которая принимала активное участие в выборе материалов, тканей и т.д. Коммерческой стороной и управлением отеля теперь занимается наша дочь Эмили. Я уже готов уступить дорогу молодому поколению.

Вы получаете удовольствие от своей работы как проектировщик и строитель? Самое главное, что я получаю - это возможность жить в горах, о чём я всегда и мечтал. И, во-вторых, я очень рад, что моя профессия позволяет мне сочетать человеческое гостеприимство с коммерческим началом. Это дало нам возможность разработать то, что я считаю уникальным ноу-хау. И, конечно, мы не смогли бы достичь всего этого, если бы не помочь талантливых людей, которые нас окружают и делятся с нами своими знаниями и опытом.



Le 21 novembre à Doha, Ricardo Guadalupe CEO de Hublot, entouré de Marcel Desailly et de Gianni Infantino, président de la Fifa, lançait le compte à rebours de la prochaine Coupe du monde. En haut à droite Alexia Putellas, Ballon d'or 2021.





Depuis 2008, l'horloger prend le temps d'asseoir la notoriété de sa marque sur les plus grands stades du monde.

HUBLOT, PASSION FOOTBALL PASSION FOR FOOTBALL

Since 2008, the watchmaking brand has timed things perfectly in order to establish its reputation throughout the world's greatest football stadiums.

À moins d'un an de la prochaine Coupe du monde, la marque genevoise, chronométrieur officiel du mondial depuis 2010, a dévoilé l'horloge officielle de la compétition, lors d'une cérémonie organisée à Doha le 21 novembre, durant laquelle le compte à rebours a été lancé : rendez-vous le 21 novembre pour le premier match. Ce sera la quatrième fois que Hublot se met au service de la FIFA durant une coupe du monde.

La firme a commencé à manifester sa passion foot en 2008, en devenant le partenaire de l'Euro. Ricardo Guadalupe, CEO de Hublot, Suisse d'origine espagnole a confié que voir le pays de ses ancêtres gagner en Afrique du Sud en 2010 fut «la meilleure expérience» de sa vie. Mais la Roja arrivera-t-elle à temps pour succéder à la France en 2024? Plus qu'une petite année pour le savoir. En attendant, Hublot continuera de faire valoir sa notion universelle du temps en qualité de chronométrieur officiel de la Premier League — compétition suivie dans 188 pays — et d'accompagner à l'année nombre d'équipes prestigieuses — Juventus, Chelsea, AFC Ajax, Benfica — qui ont souhaité faire de la marque leur partenaire officiel. Cette volonté de s'associer à l'univers du ballon rond a également conduit Hublot à s'attacher les services des plus grands joueurs d'hier (Edson Arantes do Nascimento alias Pelé) et bien sûr d'aujourd'hui, à l'image de l'attaquante championne d'Espagne et d'Europe du FC Barcelone, Alexia Putellas, récompensée fin novembre du Ballon d'or féminin, ou encore Kylian MBappe : «Chez Hublot ils soutiennent inconditionnellement mon sport et sont associés à mes plus beaux moments de foot, alors je suis fier de devenir le premier footballeur en activité égérie de la marque». De beaux moments, il en vivra d'autres assurément : à 23 ans, la star du PSG est loin, en termes de carrière, d'être entré dans son temps additionnel!

Geneva-based brand Hublot has been the Official Timekeeper of the FIFA World Cup since 2010. With less than a year to go before the next World Cup, the brand unveiled the official clock for the competition at a ceremony held in Doha on 21 November. Thus, the countdown was launched: the kick-off will be held on 21 November 2022. This will be the fourth time that Hublot has partnered up with FIFA for a World Cup.

The firm began to show its passion for football in 2008 when it became an official partner of the European Cup. Hublot C.E.O. Ricardo Guadalupe, a Swiss national of Spanish origin, said that witnessing the country of his ancestors win in South Africa in 2010 was "the best experience" of his life. But will La Roja find the right timing to take France's title in 2024? Only one year left to find out.

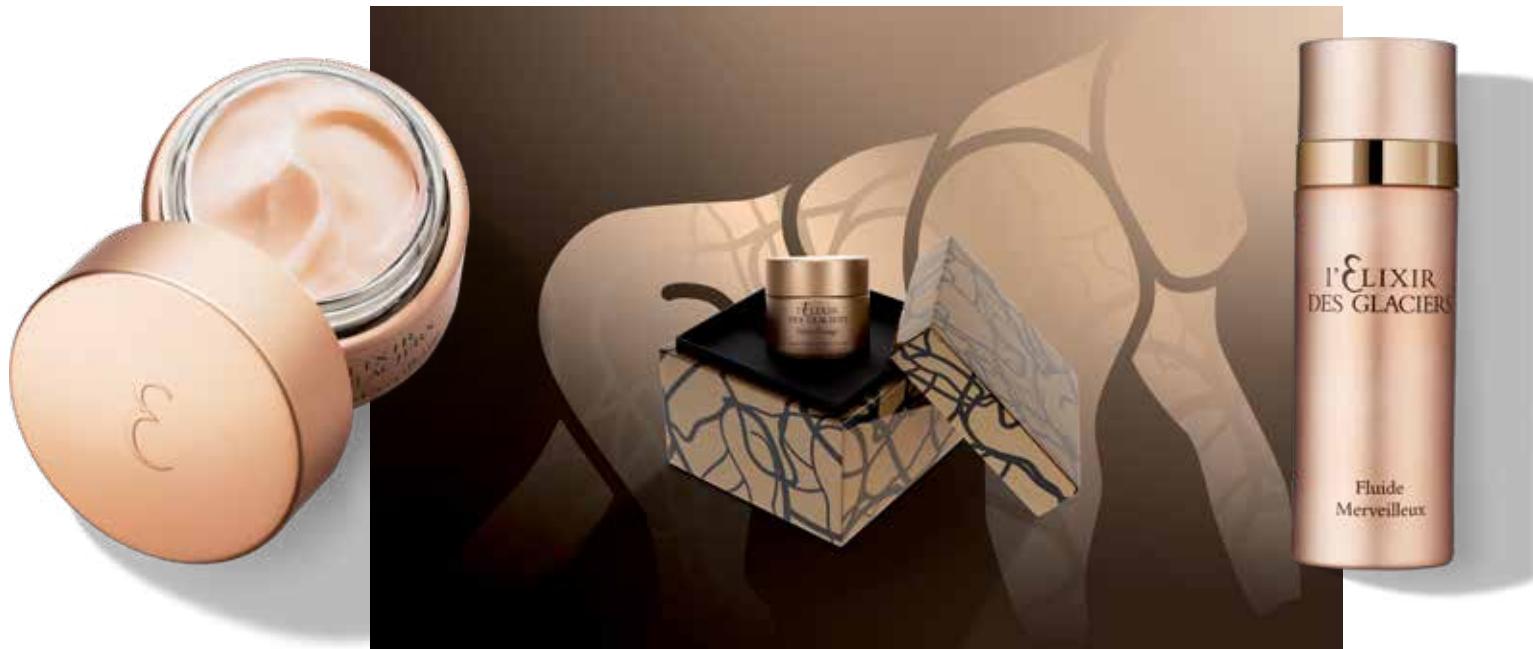
In the meantime, Hublot will continue to assert its universal mastery of time, as the official timekeeper of the Premier League - a competition followed across 188 countries - and as an official partner to a number of prestigious teams, including Juventus, Chelsea, AFC Ajax and Benfica. The brand's drive to be part of the world of football also led Hublot to secure partnerships with some of history's greatest players (such as Edson Arantes do Nascimento, aka Pelé). This drive is still very much alive today: Hublot has partnered up with Alexia Putellas, the striker for FC Barcelona - winners of the Spanish and European championships - who was awarded the Women's Ballon d'Or at the end of November. And let us not forget Kylian MBappe: "Hublot shows unconditional support for football and has been by my side in my finest hours. I am proud to be the first active football player to become the brand's ambassador." At 23, the star from Paris Saint-Germain still has a lot of time on his hands!

C'est l'objet le plus désirable de cet hiver : Votre Visage, soin iconique de la maison, se pare de noir et de doré pour les fêtes de fin d'année.

QUAND L'ÉLIXIR DES GLACIERS RENCONTRE IVO LE GORILLE

WHEN "ÉLIXIR DES GLACIERS" MEETS IVO THE GORILLA

An absolute must for this winter: Élixir des Glaciers' iconic skincare product "Votre Visage" is clad in black and gold for the end-of-year celebrations.



C'est le soin de choix par excellence. Convient à toutes les peaux. Véritable icône du luxe, cette crème antiâge est le fruit d'un savant mélange d'ingrédients d'exception. Primo : l'ADN triple, ultra-hydratant. Secundo : l'ARN liposomé, qui stimule la réparation des cellules. Tertio : un trio de plantes bien sourcées. Soit, de l'argousier (qui élimine les cellules superficielles), de l'échinacée (à la fois régénérante et rééquilibrante) et de la rosa moschata (qui va restaurer la barrière naturelle de la peau). Des matières premières haut de gamme, récoltées tout au long de l'année au cœur des Alpes suisses. Appliquée matin et soir, en massant légèrement sur une peau propre et sèche, elle fait des miracles. Quelques jours d'utilisation suffisent pour voir une nette différence : le teint est lumineux, a retrouvé tout son éclat naturel et paraît plus jeune. Pour une routine complète, et des effets plus rapides, ce soin est à combiner avec : un pré-sérum (comme le Fluide Merveilleux, alliance exclusive d'ADN d'esturgeon antiâge, dopé par trois minéraux marins), un sérum hydratant (comme le Sérum Précieux Votre Visage) et un fond de teint lissant (comme le Teint Précieux).

Cet hiver, l'envie d'adopter la crème Votre Visage n'aura jamais été aussi forte. Pour sublimer ce soin, Didier Guillon (fondateur du groupe et de la fondation Valmont) a pensé un écrin noir et doré, en hommage à Ivo — un gorille rencontré il y a quelques années au zoo de Berlin, en compagnie de sa fille. «Privilégiant la noblesse de l'essentiel, des traits d'épaisseur variable dessinent de manière expressive la silhouette de cet animal fort et protecteur» : une œuvre d'art à part entière, à offrir (ou à garder pour soi).

Tribute to Minimalism, Gorilla Limited Edition by Didier Guillon, et le soin l'Élixir des Glaciers votre visage, 50 ml (610 €).

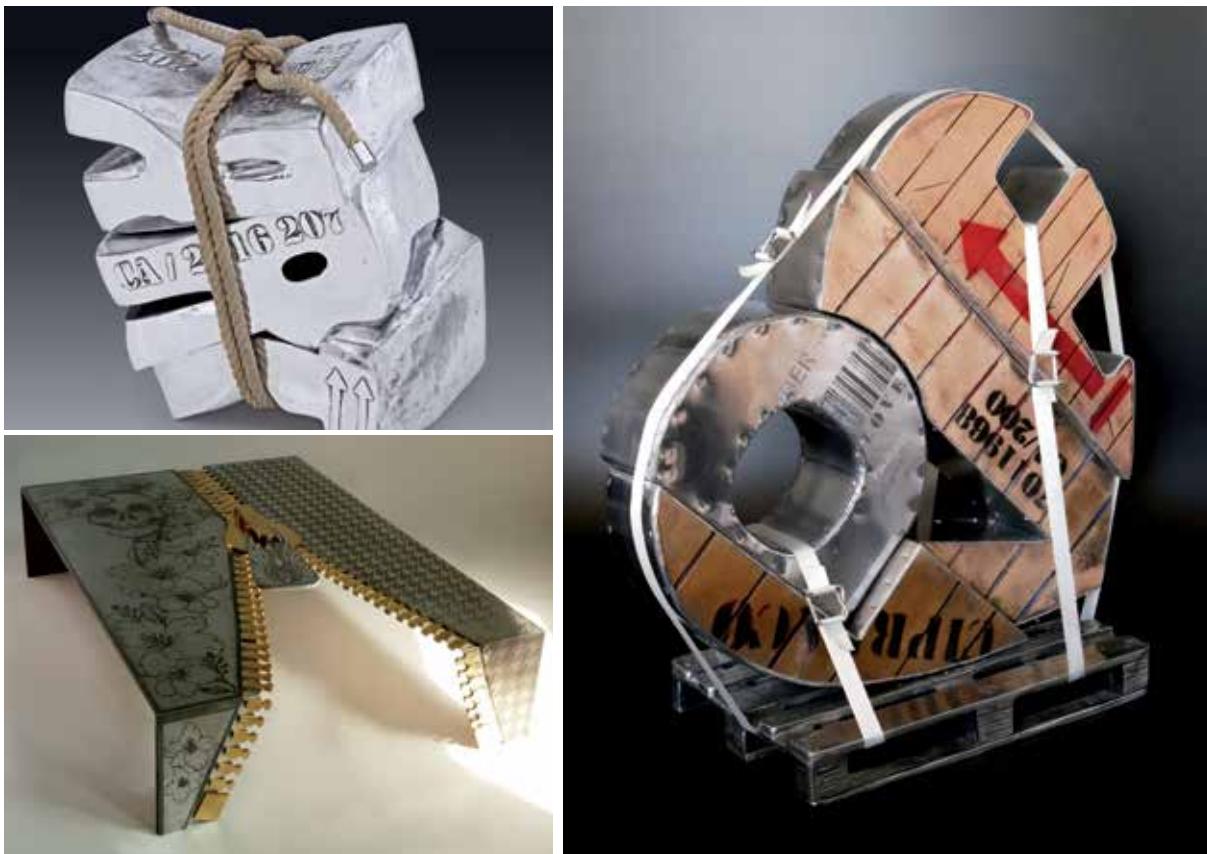
It's the skincare product par excellence. Suitable for all skin types, this anti-ageing cream is a true luxury icon, crafted from a clever blend of exceptional ingredients. First: triple-stranded DNA, for an ultra-moisturising effect. Second: liposomal RNA, which stimulates cell regeneration. Third: a trio of appropriately sourced plants; sea buckthorn (which eliminates superficial cells), coneflower (both regenerating and rebalancing) and musk rose (to restore the skin's natural barrier). These high-quality raw materials are harvested year-round at the heart of the Swiss Alps. When applied morning and evening via a light massage on clean, dry skin, the product works absolute miracles. A few days of use are enough to see a clear difference: your complexion glows, regains its natural radiance and looks younger. For a complete routine - and faster effects - this treatment should be combined with: a pre-serum (such as Fluide Merveilleux, an exclusive combination of anti-ageing sturgeon DNA, boosted with three marine minerals), a moisturising serum (such as Sérum Précieux Votre Visage) and a smoothing foundation (such as Teint Précieux).

This winter, Votre Visage cream has never been so alluring: to further enhance this great care product, Didier Guillon (founder of the Valmont group and foundation) has designed a black and gold case as a tribute to Ivo - a gorilla he met a few years ago with his daughter at the Berlin zoo. "It portrays the nobility of what is truly essential, with lines of varying thickness to expressively carve out the silhouette of this strong and protective animal": a work of art in its own right, which makes for a perfect gift (even if kept for oneself).

Tribute to Minimalism, Gorilla Limited Edition by Didier Guillon + Elixir des Glaciers' Votre Visage facial cream, 50 ml. (€610).

STÉPHANE CIPRE SI GRAND, SI PETIT

STÉPHANE CIPRE: SO BIG, YET SO DELICATE



Il s'est fait connaître en jouant avec les mots. Littéralement avec les mots, qui lui ont permis de développer son propre langage artistique : des lettres géantes fondues (en aluminium) sculptées (dans le bois), puis assemblées pour composer des œuvres "parlantes", dans tous les sens du terme, comme son fameux "Shark" entre les lettres duquel se dessine un requin saisisant. Stéphane Cipre*, formé aux Beaux-Arts de Nice, semble aimer de plus en plus les matières (métal, cuir, corde, tissu) donnant une plus grande latitude à sa joyeuse créativité. Il a exploré les formats monumentaux, avec des œuvres massives, perchées, à l'image de son « People » en tôles d'acier façonnées installé à l'Aéroport Nice Côte d'Azur. Aujourd'hui, son art se fait tout petit et lui permet de s'aventurer dans l'univers du bijou en partenariat avec Ferret Joaillerie, en créant Love, un pendentif en or rose, diamants blancs et noirs, réduction d'un de ses modèles de sculpture.

La force de Stéphane Cipre, c'est aussi sa totale autonomie industrielle, puisque son atelier « refuge » de Saint-André-de-la-Roche, abrite un poste de fonderie. Un luxe, quand on sait qu'une majorité d'artistes doivent recourir à des sous-traitants pour la réalisation de leurs œuvres. Aucune étape ne lui échappe, donnant à son travail une personnalité profonde.

* Ses derniers travaux, toujours des pièces uniques, sont à découvrir à la galerie Bel-Air Fine Art qu'accueille depuis peu Le Royal Monceau - Raffles de Paris.

Son style évolue, joue et se joue des matières, et explore désormais tous les formats.

His artistic style is in constant evolution, playing with materials in unconventional ways and exploring a vast variety of mediums.



He made a name for himself by playing with words, quite literally. This peculiar medium has allowed him to develop his own artistic language: giant letters, welded out of aluminium or sculpted in wood, are then assembled to compose very "meaningful" works of art, in every sense of the term. For example, from the letters of his famous Shark sculpture, the striking image of a certain sea monster arises. Trained at the Beaux-Arts art school in Nice, Stéphane Cipre* seems to enjoy working with a growing variety of materials (metal, leather, rope, fabric), thus giving greater breadth to his gleeful creativity. He has experimented with rather monumental formats, including a number of towering pieces such as People, set up at the Nice Côte d'Azur Airport, which is made of letter-shaped steel sheets. Today, his pieces are becoming smaller, leading him to venture into the world of jewellery in partnership with the Ferret Joaillerie brand. Together, they created Love: a miniaturised version of one of his sculptures, in the form of a pendant made of pink gold and a combination of white and black diamonds. Stéphane Cipre's strength also lies in his total autonomy, since his "refuge" and workshop in Saint-André-de-la-Roche houses a foundry: a true luxury, especially when you consider that most artists have to go through subcontractors to produce their work. No step of the process can escape him, which infuses his work with a profound sense of personality.

* His latest work culminates in unique pieces that can be discovered at the Bel-Air Fine Art gallery, which recently opened in the Royal Monceau - Raffles area in Paris.



LE BAL DES DÉBUTANTES POUR LA TIARE INFINITY DE GRAFF

THE DEBUTANTE BALL: GRAFF'S INFINITY TIARA

Un nombre de carats exceptionnel et un diamant en forme de cœur monté sur une tiare : c'est le dernier exploit joailler de la maison qui fait ses débuts sur le devant de la scène.

An exceptional number of carats and a heart-shaped diamond, all mounted on a tiara: this is the latest high-jewellery feat by a brand making its debut on the scene.

Pour célébrer l'ouverture de sa boutique à Ginza, l'un des quartiers les plus prestigieux de la ville de Tokyo, la maison joaillère y a dévoilé l'Infinity Tiara. Cette tiare au design complexe, faite de spirales et d'oscillations délicates, a été pensée autour du diamant Infinity, de 373 carats. En forme de cœur, cette pierre d'exception (tout droit venue du Botswana) est l'une des plus belles découvertes du siècle — puisqu'issue du légendaire Lesedi La Rona, un diamant de 1109 carats, classé parmi les diamants plus exceptionnels de tous les temps. Avant d'être taillée, elle a été examinée de longs mois par les experts de Graff, désireux de sublimer la pièce. Mariage entre brillance et beauté, le diamant Infinity trône au centre du bijou, bordé par 18 autres diamants en forme de coeurs — eux-mêmes encadrés de spirales de diamants ronds. Une création qui, dans l'esprit d'Anne-Eva Geffroy, la directrice du design chez Graff, a été une évidence à la vue de cette gemme majestueuse : «Les tiaras ont longtemps été le symbole de l'amour au Japon. Prenez l'Infinity entre les mains, et c'est impossible de ne pas s'émouvoir devant tant de beauté.» Résultat : un bijou de tête noble, qui assoit la notoriété de la maison.



To celebrate the opening of its boutique in Ginza, one of Tokyo's most prestigious districts, Graff has unveiled the Infinity Tiara. This intricately designed tiara, full of spirals and delicate oscillations, is built around the 373-carat Infinity diamond. This exceptional heart-shaped gem (sourced straight from Botswana) counts among the most beautiful discoveries of the century: the stone originally comes from the legendary Lesedi La Rona, a 1,109-carat diamond ranked among the most exceptional diamonds of all time. Before being cut, it was examined for many months by Graff's experts, who were eager to enhance this unique specimen. In a combination of utter brilliance and beauty, the Infinity diamond sits at the centre of the tiara, flanked by 18 other heart-shaped diamonds, which are in turn surrounded by spirals of round diamonds. In the mind of Graff's Design Director Anne-Eva Geffroy, this creation was a no-brainer as soon as she set eyes on this majestic gem: "Tiaras have long been a symbol of love in Japan. When holding Infinity in your hands, it's impossible not to be moved by its overwhelming beauty." The result: the world's most noble headpiece, not to mention a solid reputation for the brand.



HYMERA®

LUXEMBOURG



ONE BEAUTIFUL FRAGRANCE CAN CREATE
MANY BEAUTIFUL MEMORIES...

EACH ONE OF OUR HAND-BLOWN CANDLES IS INDIVIDUALLY FILLED WITH 100% NATURAL WAX.

WWW.HYMERALUXEMBOURG.COM



IL ÉTAIT UNE FOIS DANS LA VESTE
Veste imperméable, polyamide et élasthanne, 799 €,
Bogner, bernard-orcel.com



PRENEZ LA BRETELLE
Pantalon imperméable et stretch, 599 €,
Bogner, bernard-orcel.com

AU SOMMET DU STYLE

THE HEIGHT OF STYLE



LA MAIN AU FEU

Gants Bobster, offre 10h de chaleur,
Thermic, 280 €, term-ic.com



PLANCHES DE SALUT

Ski Expérience 80 carbone, la légèreté pour une
meilleur agilité Rossignol, 460€, rossignol.com



A PERTE DE VUE
Masque photochromique et polarisant,
179 €, Deneriaz, bernard-orcel.com



TÊTE D'OR
Casque Torino, coque 100% carbone, 449 €,
Deneriaz, bernard-orcel.com



FREERIDER OF THE STORM
Chaussure Alltrack, destiné aux freeriders,
Rossignol, 680 € rossignol.com

boutiques · shopping

PROTECTION MAXIMUM

Masque avec double écran anti-buée, 80 €, izipizi.com



PASSEZ AU ROUGE

Pantalon Diana, déferlant et stretch, 295 €, Fusalp.



STRETCH IS BEAUTIFUL

Veste de ski smockée, totalement stretch, 1790 €, Chloé x Fusalp.



PAS À PAS

Ski LX pure, efficace sur toutes les qualités de neige, Lacroix, 2000 €, lacroix-skis.com



FORTE TÊTE

Casque bomber, collaboration Basquiat, Helmet, prix sur demande, bernard-orcel.com



PAS À PAS

Chaussure Alltrack, avec position marche, Rossignol, 530 €, rossignol.com



CHAUD TIME

Gants avec doublure thermorégulatrice, 44,90 €, Barts, barts.eu

APRÈS-SKI WOMAN



TOUT DOUX

Pullover en cashmere, Bogner,
399 €, bernard-orcel.com



ET QU'ÇA FUSE

Fuseau softshell, Bogner,
399 €, bernard-orcel.com



CARAMBA !

Poncho en laine et soie, Fendi,
1100 €, bernard-orcel.com



DRESS CODE

Total look Cordova,
bernard-orcel.com



INDISPENSABLE

Long manteau en nylon, duvet d'oie et
fourrure, Herno, 895 €, bernard-orcel.com



PROTECTION RAPPROCHÉE

Casquette avec oreilles en fourrure,
Fendi, 520 €, bernard-orcel.com



SUIVEZ MON REGARD

Lumettes glacier, protection 100% UV,
Izipizi, 59 €, izipizi.com



FLASHY

Chaussure matelassée et fourrée, Le Silla,
1443 €, bernard-orcel.com

APRÈS-SKI MAN



GRAPHIQUE

Pull zippé en laine mérinos,
Fusalp, 360 €, ski-service.com



MINIMAL

Parka doublée en fausse fourrure,
Fusalp, 890 €, ski-service.com



DANS LA POCHE

Blouson doublé fourrure, Bogner,
prix sur demande, bernard-orcel.com



VA Y AVOIR
DU SPORT

Total look Brunello Cucinelli,
bernard-orcel.com



CHINÉ

Jogging en coton épais, Bogner,
179 €, bernard-orcel.com



SOYEZ CAP

Casquette en lin et coton, Headoniste,
119 €, bernard-orcel.com



FAUT VOIR

Lunette solaire, protection 100% UV,
Tom Ford, 460 €, bernard-orcel.com



PIED BEAU

Boots en cuir et fourrure d'agneau,
Santoni, 695 €, bernard-orcel.com



WELCOME BACK

AGEND'ART

Quel point commun y a-t-il entre Helmut Newton et Goya ? Les rétrospectives qui leur sont consacrées à Berlin et à Bâle sont quelques uns des temps forts de la saison artistique, laquelle vous réserve d'autres surprises à Rotterdam, Madrid, New York et Milan.

What do Helmut Newton and Goya have in common? Two retrospective exhibitions devoted to them in Berlin and Basel that are set to be true highlights of the coming art season, along with other surprises in Rotterdam, Madrid, New York and Milan.

КАЛЕНДАРЬ ИСКУССТВА. Что общего у Хельмута Ньютона и Гойи? И тому, и другому в этом сезоне посвящены ретроспективные выставки - в Берлине и Базеле, соответственно, которые входят в число самых ярких событий в мире искусства этого сезона. Также поклонников прекрасного ждут и другие сюрпризы - в Роттердаме, Мадриде, Нью-Йорке и Милане».



BERLIN

Depuis le 31 octobre, le musée de la Photographie de Berlin accueille la Fondation Helmut Newton pour le centième anniversaire de la naissance de l'artiste australien (1920-2004) d'origine allemande. L'ensemble, 300 clichés, met l'accent sur le travail de Newton pour la mode, sans négliger les nus et son art du portrait.

Since 31 October, the Berlin Museum of Photography has hosted the Helmut Newton Foundation for the 100th anniversary of the German-born Australian artist's birth (1920-2004). The exhibition of 300 photographs focuses on Newton's work in fashion—without neglecting his nudes and portraiture. Until 22 May 2022

БЕРЛИН. С 31 октября в Берлинском музее фотографии начнётся выставка Хельмута Ньютона, приуроченная к 100-летию со дня рождения знаменитого австралийского фотохудожника немецкого происхождения (1920-2004). Выставка из 300 фотографий посвящена работам Ньютона для модных показов, также будут представлены обнаженная натура и портреты.

Фонд Хельмута Ньютона. До 22 мая 2022

Helmut Newton Foundation

Jusqu'au 22 mai 2022

info@helmut-newton-foundation.org



ROTTERDAM

C'est la première fois en Europe qu'une exposition met en lumière l'influence d'Alexander Calder (1898-1976) sur l'art contemporain. Une vingtaine d'installations parmi les plus étonnantes de l'artiste américain sont à découvrir, dont les premières, motorisées — à l'instar de Dancers and Sphere (1938) défiant comme souvent la loi de la gravité et proposant une expérience optique sidérante.

This exhibition highlighting the influence of Alexander Calder (1898-1976) on contemporary art is a first in Europe. Some twenty of the American artist's most astonishing installations are on view, including the first motorised ones—including Dancers and Sphere (1938) defying the laws of gravity, as is often the case, and offering a breathtaking optical experience. Until 29 May 2022

POTTERDAM. Впервые в Европе проходит выставка скульптора Александра Колдера (1898-1976), показывающая его влияние на современное искусство. Будет представлено около двадцати самых удивительных работ американского художника, включая первые "движущиеся" инсталляции. Одна из них - "Танцоры и сфера" (1938), как это часто бывает, бросает вызов закону гравитации и приглашает испытать захватывающий оптический опыт. Музей Кюнстхал. До 29 мая 2022

Kunsthal Rotterdam Museumpark
Jusqu'au 29 mai 2022
www.kunsthal.nl



BALE

Dernier grand peintre de cour et premier inspirateur de l'art moderne, Francisco de Goya (1746-1828) se voit consacrer à la Fondation Beyeler l'une des expositions les plus importantes organisées à ce jour. Une galerie composée de portraits et d'univers extrêmes, où se côtoient saints, rois, sorcières et animaux fabuleux. 70 tableaux réunis et plus de 100 dessins et gravures.

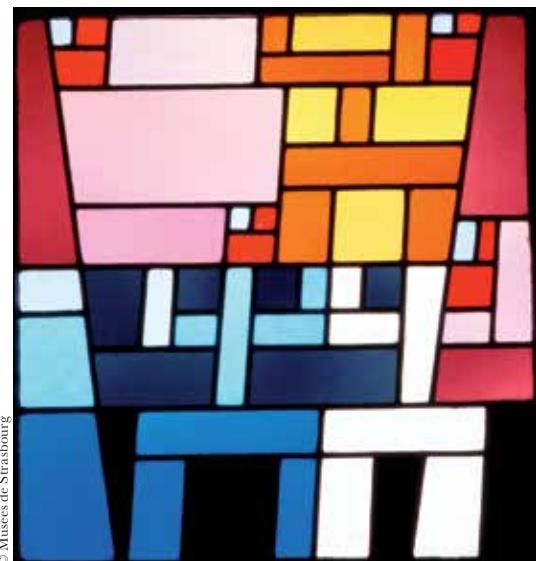
BASEL. Francisco de Goya (1746-1828), the last great court painter and the father of modern art, is the subject of one of the most important exhibitions to date at the Fondation Beyeler. A gallery of portraits and extreme worlds where saints, kings, witches, and fantastical animals rub shoulders. 70 paintings and more than 100 drawings and engravings. Until 23 January 2022

БАЗЕЛЬ. Франсиско де Гойя (1746-1828), последний великий придворный художник и первый вдохновитель современного искусства, именно ему посвящена одна из самых важных выставок, когда-либо организованных Фондом Бейлер. Галерея портретов и неизведанных миров, где соседствуют святые, короли, ведьмы и сказочные животные, 70 картин и более 100 рисунков и гравюр. Фонд Бейлер, До 23 января 2022 года

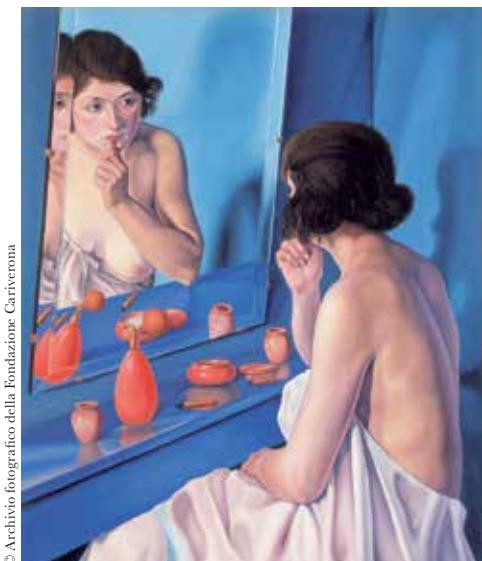
Fondation Beyeler

Jusqu'au 23 janvier 2022

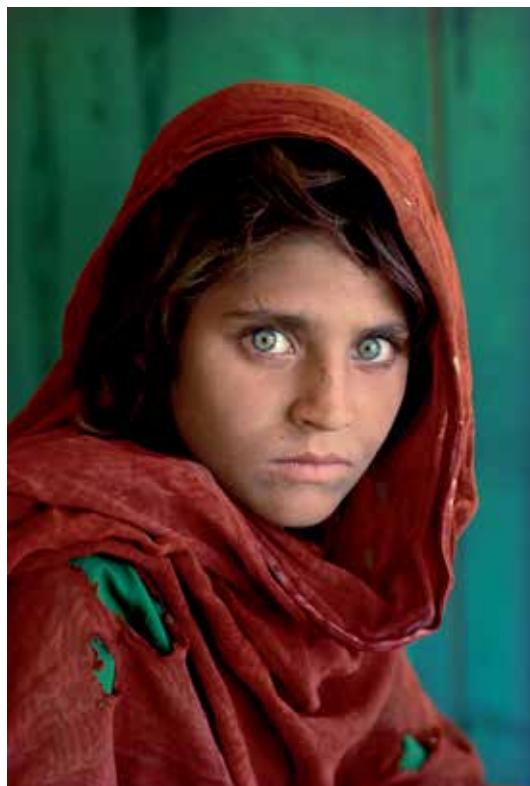
www.fondationbeyeler.ch/fr/expositions/goya



© Musée de Strasbourg



© Archivio fotografico della Fondazione Caripatra



© Steve McCurry

NEW YORK

L'artiste suisse Sophie Taeuber-Arp (1889-1943) fut une artiste moderne polyvalente. Cette exposition retrace son parcours depuis ses premiers pas comme professeure d'arts appliqués, membre du mouvement dada, créatrice d'objets, auteure de peintures murales, de vitraux, de meubles, etc., etc. Les 400 œuvres présentées permettent d'approcher la frontière poreuse qui selon sa philosophie sépare l'art, l'artisanat ou le design.

The Swiss artist Sophie Taeuber-Arp (1889-1943) was a versatile modern artist. This exhibition traces her career: her early days as a teacher of applied arts, as a member of the Dada movement, a muralist and creator of objects, stained glass windows, furniture and so forth. The 400 works presented allow us to approach the porous frontier which separated art, craft, and design according to her philosophy. Until 12 March.

НЬЮ-ЙОРК. Швейцарская художница Софи Таубер-Арп (1889-1943) очень многогранна и успела зарекомендовать себя в разных направлениях и на разных этапах развития современного искусства. Выставка прослеживает ее карьеру с ранних лет, когда она была преподавателем прикладного искусства, членом движения "дадаизм", создателем инсталляций, автором фресок, витражей, мебели и т.д. 400 представленных работ позволяют приблизиться к "тонкой грани", которая, согласно её философии, разделяет искусство, ремесло и дизайн.

Музей современного искусства, До 12 марта 2022 года

Museum Of Modern Art

Jusqu'au 12 mars 2022

www.moma.org/calendar/exhibitions/5206

MILAN

Mouvement singulier dans l'histoire de la peinture italienne des années 1920 et 1930, le réalisme magique englobe une série d'œuvres qui disaient l'inquiétude et l'instabilité ressentie en Italie entre deux guerres. Toutes convoquent un parfum fait d'irrationalité aux confins du surnaturel. Les toiles sont signées Giorgio de Chirico, Felice Casorati, Carlo Carrà le cofondateur du mouvement futuriste Carlo Carrà et Gino Severini.

Magic Realism, an avant-garde movement in the history of Italian painting in the 20s and 30s, encompasses a series of works that express the anxiety and instability felt in Italy between the wars. All of them evoke a scent of irrationality bordering on the supernatural. The paintings are by Giorgio de Chirico, Felice Casorati, co-founder of the Futurist movement Carlo Carrà, and Gino Severini. Until 27 February 2022

МИЛАН. Особое направление в истории итальянской живописи 1920-х и 1930-х годов - "магический реализм". Работы, выполненные в этом стиле, выражают тревогу и нестабильность, ощущаемые в Италии в период между двумя мировыми войнами. От них веет духом иррациональности, граничащим со сверхъестественным. На выставке представлены картины Джорджо де Кирико, Феличе Казорати, Карло Кара, одного из основателей движения футуристов, и Джино Северини.

Королевский дворец, До 27 февраля 2022

Palazzo Reale

Jusqu'au 27 février 2022

www.palazzorealemilano.it/mostre/realismo-magico

MADRID

Avec plus de 100 photographies grand format, l'exposition présente les images d'actualité les plus emblématiques de l'Américain Steve McCurry, grand nom de l'agence Magnum. Parmi elles, le portrait inoubliable de la jeune Afghane Sharbat Gula réalisé en 1984. En complément, des vidéos de ses voyages éclairent sa conception du métier et la réalisation de certains clichés.

An exhibition of more than 100 large-format photographs. Each presenting one of the iconic news images taken by the American Steve McCurry, a big name in the Magnum agency. The unforgettable portrait of the young Afghan woman Sharbat Gula taken in 1984 is among them. In addition, videos of his travels shed light on his concept of the profession and how he took particular photographs. Until 13 February 2022

МАДРИД. На выставке, включающей более 100 широкоформатных работ, можно увидеть запечатленные на фото, изображения самых знаковых текущих событий. Их автор - известный американский фотограф агентства Магнум Стив Маккарри. Среди них удивительный портрет молодой афганской женщины Шарбат Гула 1984 года. Кроме того, видеозаписи, сделанные во время путешествий, проливают свет на взгляды автора относительно профессии фотографа и процесса создания фотографий.

Официальная коллегия архитекторов Мадрида (COAM), До 13 февраля 2022 года

Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid (COAM)

Jusqu'au 13 février 2022

www.stevemccurry.es

artiste

À L'AFFUT DE LA PANTHÈRE DES NEIGES

ON THE LOOKOUT FOR SNOW LEOPARDS

Au cœur des hauts plateaux tibétains, le photographe Vincent Munier a entraîné l'écrivain Sylvain Tesson dans sa quête d'un animal mythique pour un documentaire fabuleux. Impressions.

In the heart of the Tibetan highlands, photographer Vincent Munier drags writer Sylvain Tesson along on his quest for a mythical creature in a fabulous documentary. Our impressions.



© Vincent Munier



artist



© Vincent Munier



© Vincent Munier

Le silence est d'or pour Vincent Munier et Sylvain Tesson lorsqu'ils guettent la panthère de leurs rêves camouflée par la brume (à gauche). Ci-dessus, sa majesté le Chat de Pallas.

Jet Systems

Helicopteres Services



PASSENGER TRANSFERS

Transferts de passagers

SIGHTSEEING TOURS

Vols panoramiques

GOURMET GETAWAYS

Escapades gourmandes

+33 (0)4 75 85 43 20

+33 (0)6 62 06 95 49

INFO@JSHS.FR

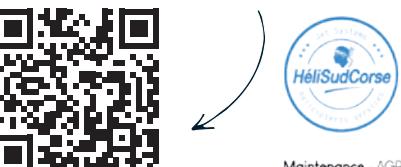
WWW.JSHS.FR

OUR BROCHURE

Notre brochure



2M
GROUPE



OUR DETAILS

Nos coordonnées





© Vincent Munier

C'est une faune variée qui peuple les hauteurs : ici un renard du Tibet, un Yack Sauvage et la Panthère des neiges dont il existerait encore 5000 spécimens



© Vincent Munier

Sensible à la poésie du monde sauvage, Vincent Munier ne se lassera jamais d'observer la nature. Photographe, il s'est fait cette fois cinéaste avec la complicité de la réalisatrice Marie Amiguet, sa compagne dans la vie, embarquant avec eux l'écrivain voyageur Sylvain Tesson, géographe de formation. Leur périple avait déjà donné naissance à un très beau récit sous la plume de Tesson, prix Renaudot en 2020, pour *La Panthère des neiges* (Gallimard). Sous le même titre, un film rend compte aujourd'hui de leur quête aux confins du mysticisme, à l'affut d'un animal qui vit à 6 000 mètres d'altitude au Tibet, que Munier poursuivait depuis six ans par des températures extrêmes (-25°) et que l'on croyait disparu. Il en resterait cinq mille spécimens dans des zones inaccessibles, du Pamir dans l'Himalaya oriental et de l'Altai au Népal. «Ses capacités de camouflage sont telles, raconte Vincent Munier, qu'on peut passer à dix mètres d'elle sans la voir». C'est l'envie de «renouer avec la part animale» qu'il y a en chacun de nous qui a convaincu Tesson de suivre Vincent Munier, pour «tenter de comprendre à nouveau la nature dans laquelle on se place, en pratiquant l'art de l'affut : l'attente, la dissimulation, l'immobilité, le silence. Un art de l'intégration, de la dissolution, quasiment. Moi qui suis dans l'agitation permanente, je n'avais jamais éprouvé ce genre d'usage du monde», confie l'écrivain. «En attendant la panthère, j'ai éprouvé très rapidement, un sentiment qui relevait du sacré. Ce n'est ni de la pensée magique ni du chamanisme de bistro, c'est simplement que j'étais très peu habitué à vivre dans les tensions de l'attente et de la patience. J'ai découvert les vertus de la patience, réalisé qu'entre l'espérance que quelque chose arrive et le moment où cela arrive, il y a un intervalle qui se remplit de pensées insoupçonnées, qui ne viennent jamais lorsqu'on n'attend pas».

Le premier voyage de Vincent Munier dans la région remontait à 2011. Marie Amiguet, qui s'était fait remarquer en filmant *La Vallée des loups* dans les Alpes françaises était «curieuse de découvrir quel feu d'artifice ce tête-à-tête allait provoquer entre, d'un côté, Vincent, un homme très sensible à la nature, obsédé par la beauté et effectivement taiseux, et de l'autre, cet écrivain très volubile qui dévore la vie par les deux bouts». Elle dit avoir su se faire oublier. «Comme eux, je me collais à plat ventre par terre, je rampais, je me faisais discrète, soit derrière eux, soit sur le côté, et je me transformais en caillou, sans plus bouger. Alors, je filmais tout ce qui se passait, et rien n'était écrit.» Le résultat est bouleversant. L'émotion naît dans le silence que provoque au final l'apparition attendue de la panthère dans l'objectif de Vincent Munier. «Le jour où elle se montre, on approche quelque chose de l'ordre de l'absolu, qui nous hante pendant longtemps». Et nous, spectateurs, avec lui.

La Panthère des neiges, de Marie Amiguet et Vincent Munier.
1 hr 32 mins. Sortie le 15 décembre.

Sensitive to the poetry of the untamed world, Vincent Munier will never tire of observing nature. This time the photographer became a filmmaker, aided, and abetted by film director Marie Amiguet, his life partner, taking travel writer Sylvain Tesson, a geographer by training, along with them. Their adventure had already produced a beautifully written account by Tesson, who won the Renaudot prize in 2020 for *The Snow Leopard* (Gallimard). A film now captures their quest to the edge of mysticism. They are on the lookout for an animal thought to have disappeared that lives at an altitude of 6,000 metres in Tibet—Munier had been in pursuit for six years in extreme temperatures(-25°). Roughly 5,000 specimens are believed to inhabit inaccessible areas from the Pamir to the eastern Himalayas and the Altai to Nepal. "It's the ability to camouflage itself, such that you can walk ten metres away from one without seeing it," says Vincent Munier. It was the desire to "reconnect with the 'animal part' in each of us" that convinced Tesson to follow Vincent Munier, to "try to understand once again the nature in which we place ourselves, by practising the art of stalking: waiting, concealment, immobility, silence. An art of integration, disappearing, practically. I am in constant agitation and had never experienced this kind of use of the world about us," confides the writer. "While waiting for the leopard, I very rapidly experienced a sacred feeling. It's neither magical thinking nor café shamanism, simply that I was unused to living with the pressures of waiting and patience. I discovered the virtues of patience, realising that between the hope that something will happen and the moment when it does, there is an interval that fills with hidden thoughts, which never come when you don't wait."

Vincent Munier's first trip to the region was in 2011. Marie Amiguet made her name by filming *The Valley of the Wolves* in the French Alps. She was "curious to discover what fireworks this tête-à-tête would provoke between, Vincent, on the one hand, a man very sensitive to nature, obsessed by beauty and effectively silent, this very voluble writer who devours life from both ends on the other." She says she knew how to go unnoticed. "Like them, I would lie flat on the ground, crawl, make myself discreet, either behind them or to the side, and turn into a stone, without moving. Then I would film everything that happened. I wrote nothing down."

The result is deeply moving. The emotion is born in the silence that the awaited appearance of the leopard in Vincent Munier's lens finally provokes. "The day she shows herself, we approach something bordering on the absolute, which haunts us for a long time." And we, the viewers, along with him.

The Velvet Queen, by Marie Amiguet and Vincent Munier.

1 hr 32 mins. Out on 15 December.



BELTRAMI

MADE IN ITALY

+39 035 716315 ~ www.beltrami.it ~ www.beltramiboutique.com



© Vincent Munier

© Vincent Munier

В ПОГОНЕ ЗА СНЕЖНЫМ БАРСОМ

Фотограф Венсан Мюнье (Vincent Munier) и писатель Сильвен Тессон (Sylvain Tesson) сняли удивительный фильм о таинственном хищнике.

Венсану Мюнье едва ли когда-нибудь надоест любоваться красотой дикой природы. Правда, на этот раз фотограф со своей подругой, режиссёром Мари Амиге (Marie Amiguet), и писателем Сильвением Тессоном взялись за съёмки фильма. После их путешествия Тессон написал замечательный рассказ «Снежная пантера», в 2020 году получивший премию Ренодо. А скоро выйдет одноимённый документальный фильм о попытках обнаружить загадочного зверя, обитающего в Тибете на высоте 6000 метров над уровнем моря, за которым Мюнье охотился в течение шести лет и которого считали вымершим. На данный момент в природе, по приблизительным подсчётом, осталось около пяти тысяч барсов, обитающих в труднодоступных местностях от Памира до Восточных Гималаев и от Алтая до Непала. «Никто не сравнится со снежным барсом в умении сливаться с местностью: можно пройти в десяти шагах и не заметить его». Тессон согласился поехать с Венсаном Мюнье, чтобы «установить контакт с бессознательным», чтобы «попытаться иначе взглянуть на природу через искусство выслеживания зверя: через умение прятаться, неподвижно и молча ожидать в засаде. Умение становиться частью пейзажа, почти растворяться. Я постоянно в движении, и для меня это было совершенно ново», — рассказывает писатель. — Во время попыток выследить барса у меня довольно скоро возникло чувство чего-то почти священного. Это не имело отношения ни к магическому мышлению, ни

к домашнему колдовству, — просто я совсем не привык запасаться терпением и жить в тисках ожидания. Я открыл для себя прелесть терпения, осознал, что между надеждой на какое-то событие и самим событием есть промежуток времени, когда в голову приходят неожиданные мысли, которые никогда не появляются вне ожидания».

Венсан Мюнье впервые приехал в этот регион в 2011 году. Мари Амиге, которая заявила о себе с выходом снятого во французских Альпах фильма «Долина волков», не терпелось увидеть, «что получится из дуэта Венсана, молчаливого и тонко чувствующего природу и красоту человека, и жадного до жизни словоохотливого писателя». По её словам, ей удалось полностью погрузиться в процесс. «Вместе с ними я припадала к земле, ползла позади или рядом, становилась незаметной, камнем замирала и лежала не шевелясь. В такие моменты я снимала всё, что происходит, не зная заранее, что будет дальше». Результат превзошёл все ожидания. Беззвучное и такое долгожданное появление в кадре барса в конце фильма вызывает не поддающиеся описанию эмоции. «В тот день, когда мы его увидели, у нас возникло чувство, что с нами происходит что-то запредельное». То же происходит и со зрителями. «Снежная пантера» (*La Panthère des neiges*), режиссёры: Мари Амиге и Венсан Мюнье. 92 мин. В прокате с 15 декабря.

LA BRAVOURE N'A PAS DE SEXE

BRAVERY KNOWS NO GENDER

Depuis toujours, la légende de l'alpinisme s'écrit au masculin comme au féminin. Notre catalogue subjectif des hommes et femmes qui un jour ont « touché le ciel ».

Mountaineering legend has been written in both masculine and feminine forms since time immemorial. Here, our subjective catalogue of men and women who once "touched the sky."



Edmund Hillary & Tenzing Norgay

EDMUND HILLARY

Ne pas évoquer ici le mythe néo-zélandais, reviendrait à oublier Elvis Presley dans une anthologie du rock! Le 29 mai 1953, Sir Edmund Hillary (1919-2008) entrait dans l'histoire avec son chef de brigade John Hunt et l'alpiniste sherpa Tenzing Norgay en devenant les premiers à gravir l'Everest (8 848 mètres d'altitude). Huit expéditions avaient échoué jusqu'alors.

Not mentioning the New Zealand myth here would be like omitting Elvis Presley in a rock anthology! On 29 May 1953, Sir Edmund Hillary (1919-2008) made history, along with his expedition leader John Hunt and Sherpa mountaineer Tenzing Norgay, by becoming the first to climb Everest (8,848 metres above sea level). Eight expeditions had failed up to that point.



© Jamling Tenzing Norgay

Edmund Hillary & Tenzing Norgay, 1953.



© Timof Kingsland

ELIZABETH, JANE & MARY PARMINTER

La première ascension féminine officiellement enregistrée renvoie à 1786 : cette année-là, les sœurs Parminter originaires du Devonshire et leur cousine gravissent le mont Buet (3 096 mètres). Elles ont été accompagnées dans leur coup d'éclat par deux hommes. Le mont Buet est surnommé depuis le «Mont Blanc des Dames».

The first officially recorded female ascent was in 1786 when the Parminter sisters from Devonshire and their cousin climbed Mont Buet (3,096 metres). They were accompanied in this feat by two men. Mont Buet has been known as the "Ladies' Mont Blanc" ever since.

REINHOLD MESSNER

Beaucoup considèrent l'Italien comme le plus grand alpiniste de tous les temps. En 1970, à 26 ans, il gravit le Nanga Parbat par le Rupal, son versant le plus dangereux et devint en 1978 avec l'Autrichien Peter Habeler le premier à vaincre l'Everest sans apport d'oxygène, exploit qu'il renouvela en solo en 1980. En octobre 1986, il est le premier à enchaîner les 14 sommets de plus de 8 000 mètres. Un géant.

Many consider the Italian to be the greatest mountaineer of all time. In 1970, aged 26, he climbed Nanga Parbat via the Rupal, its most dangerous side. In 1978, together with the Austrian Peter Habeler, he became the first person to climb Everest without oxygen and repeated the feat solo in 1980. In October 1986, he became the first person to climb 14 summits over 8,000 metres. A giant.



©D.R.

Reinhold Messner
à la Foire du livre
de Francfort, 2017.



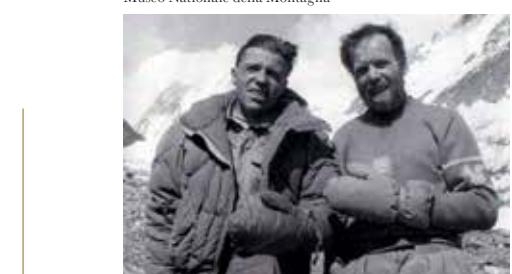
© Poulisque

Ci-dessus, Reinhold Messner
Cinque Torri Dolomites, 1981

MARIE PARADIS

La première femme à atteindre les cimes du mont Blanc en 1808, aidée dans son exploit par Jacques Balmat, l'un des deux premiers hommes à s'être hissés sur le même sommet auparavant. Marie Paradis était serveuse dans une auberge lorsqu'elle se laissa persuader par Balmat et dut combattre sa peur naturelle face à un tel défi. Deux jours lui furent nécessaires pour se faire une place dans l'Histoire.

The first woman to reach the summit of Mont Blanc in 1808, assisted in her achievement by Jacques Balmat, one of the first two men to have climbed the same peak before. Marie Paradis was working as a waitress in an auberge when Balmat persuaded her to accept the challenge. She had to overcome her natural fears, but she made history in two days.



Lino
Lacedelli &
Compagnoni,
1954.

LINO LACEDELLI

Un an après Hillary, l'Italien (1925-2009), plombier de formation, entrait dans la légende comme le premier alpiniste à avoir escaladé le K2, deuxième plus haut sommet du monde (8 611 mètres). Au bout de l'épuisement, il sauva la vie de son binôme, Achille Compagnoni après une chute. Pour la presse transalpine, il devenait «Il Conquistatore».

One year after Hillary, the Italian (1925-2009), a plumber by training, became the first mountaineer to climb K2, the second-highest peak in the world (8,611 metres). On the verge of exhaustion himself, he saved the life of his partner Achille Compagnoni after a fall. For the transalpine press he became "Il Conquistatore".



GERLINDE KALTENBRUNNER

En 2011, l'Autrichienne est devenue la première femme à avoir gravi les quatorze sommets de plus de 8 000 mètres sans aucune assistance respiratoire.

In 2011, the Austrian became the first woman to have climbed all fourteen of the 8,000-metre peaks without any breathing assistance.



© Ralf Dujmovits



© De Ralf Dujmovits, National Geographic Creative



ERHARD LORETAN



© Benoît Avnon

Le champion suisse (1959-2011), ancien guide de haute montagne, a marqué l'histoire par ses qualités de «sprinter». Selon lui, pour aller haut, il fallait y aller vite et le moins chargé possible. Ayant noté que les accidents avaient lieu la nuit, il préférait grimper sans dormir. De cette manière, il s'offrait l'Everest en 43 heures aller-retour par la face nord, ou l'incroyable traversée de l'Annapurna en quatre jours à plus de 7 500 mètres d'altitude en 1985. Il perdit la vie en avril 2011 durant l'ascension du Grünhorn (4 044 mètres).

The Swiss champion (1959-2011), a former mountain guide, made history as a sprinter. According to him, you had to go fast with as little weight as possible to go high. Having noted that accidents occurred at night, he preferred to climb without sleeping. He climbed Everest from the north face in a 43-hour round trip this way and the incredible Annapurna crossing in four days at an altitude of over 24,600 feet in 1985. He lost his life in April 2011 while ascending the Grünhorn (4,044 metres).

KURT ALBERT

Formé à l'escalade dès 14 ans, Kurt (1954-2010) en contestait la technique à 19 ans et décidait de se consacrer à l'escalade libre, c'est-à-dire à mains nues. Après chaque réalisation, il prend pour habitude de marquer la voie réussie d'un «Rotpunkt», d'un point rouge indiquant aux grimpeurs que cette ascension était possible en libre.

Kurt (1954-2010) trained as a climber aged 14. He challenged the technique he had learnt aged 19 and decided to devote himself to free climbing, i.e. climbing with his bare hands. After each achievement, he used to mark the successful route with a "Rotpunkt", a red dot to indicate to climbers that this ascent was a possible climb.

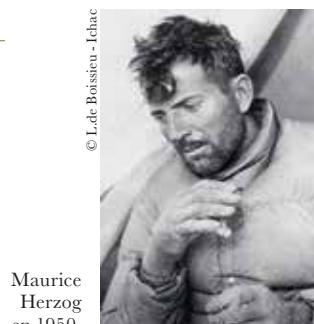
En 1986, Erhard Loretan (à gauche) a gravi 33 sommets de quatre et 10 sommets de trois mille mètres avec André Georges en 19 jours. Photo du Liskamm dans les Alpes valaisannes.



CATHERINE DESTIVELLE

La Française a marqué les années 80 par sa détermination et son indépendance, devenant, entre autres, la seule femme à avoir vaincu en solitaire les Grandes Jorasses, le Cervin et la face nord de l'Eiger. Aujourd'hui, elle donne des conférences durant lesquelles elle explique comment organiser une expédition pour «construire sa confiance». En 2020, elle a reçu le Piolet d'or pour l'ensemble de sa carrière.

The Frenchwoman marked the 80s with her determination and independence, becoming, among other things, the only woman to have soloed the Grandes Jorasses, the Matterhorn, and the north face of the Eiger. Nowadays, she gives lectures on how to organise expeditions to "build confidence". In 2020, she was awarded the Piolet d'Or for her entire career.



Maurice Herzog en 1950.



© D.R.

MAURICE HERZOG

En 1950, l'expédition française formée de neuf personnes que dirige cet ancien membre de la Résistance (1919-2012) réalise la première ascension de l'Annapurna au Népal (8 078 mètres). C'était la première fois qu'une équipe d'alpinisme atteignait un «plus de 8 000». En 2000, son aura de héros était remise en cause, sans preuve, dans un livre écrit par sa fille.

In 1950, the nine-man French expedition led by this former member of the Resistance (1919-2012) made the first ascent of Annapurna in Nepal (8,078 metres). It was the first time that a mountaineering team had reached an "over 8,000". In 2000, his hero's aura was called into question, without proof, in a book written by his daughter.

Maurice Herzog au sommet de l'Annapurna.



Reinhold Messner in 1985 in Pamir Mountains.

© Jaan Künnap

У ХРАБРОСТИ НЕТ ПОЛА

На протяжении всей истории альпинизма женщины никогда не отставали от мужчин. Представляем вашему вниманию наш список этих героев, которые смогли «коснуться неба руками».



Ci-contre,
Catherine Destivelle.
Ci-dessous :
Edmund Hillary,
Colonel John Hunt
et Tenzing Norgay
après leur ascension
de l'Everest.

Gerlinde Kaltenbrunner



МАРИ ПАРАДИ

Первая женщина, достигшая вершины Монблана в 1808 году. На вершину горы она поднималась в сопровождении первоходца горы, одного из двух первых мужчин, поднявшихся на эту вершину ранее. Мари Паради работала официанткой в горном трактире, когда Бальма уговорил её на этот подвиг, и ей пришлось побороть естественный страх перед таким вызовом судьбе. Ей понадобилось два дня, чтобы войти в историю.

КУРТ АЛЬБЕРТ

Курт (1954-2010) обучался скалолазанию с 14 лет, но уже в 19 лет он полностью отказался от технического оборудования и решил посвятить себя так называемому «свободному скалолазанию», то есть лазанию только с помощью рук. После каждого достижения он отмечал успешный маршрут «Rotpunkt» - красной точкой, указывающей альпинистам, что это восхождение возможно при «свободном лазании».

КАТРИН ДЕСТИВЕЛЬ

В 1980-е годы француженка Катрин Дестивель прославилась своей решительностью и независимостью, став, помимо прочего, единственной женщиной, покорившей в одиночку вершины Гранд-Жорасс, Ле Сервэн и северную вершину Эйгера. Сегодня она читает лекции о том, как организовать экспедицию и

«быть уверенным в победе». В 2020 году она была награждена «Золотым ледорубом» — международной наградой за выдающиеся достижения в альпинизме.

ЭРХАРД ЛОРЕТАН

Чемпион Швейцарии (1959-2011), бывший горный проводник, вошёл в историю как спринтер. По его словам, чтобы подняться высоко, нужно идти быстро и с минимальным весом. Подметив, что обычно несчастные случаи происходят ночью, он предпочитал подниматься без сна. Таким образом, он поднялся и спустился с Эвереста за 43 часа по северной стороне или совершил невероятный переход через Аннапурну за четыре дня на высоте более 7500 метров в 1985 году. Он погиб в апреле 2011 года во время восхождения на Грюнхорн (4 044 метра).

МОРИС ЭРЦОГ

В 1950 году французская экспедиция из девяти человек под руководством бывшего участника Сопротивления Мориса Эрцога (1919-2012) совершила первое восхождение на Аннапурну в Непале (8 078 метров). Это был первый случай, когда команда альпинистов поднялась до отметки «8000+». В 2000 году его героический подвиг был бездоказательно поставлен под сомнение в книге, написанной его дочерью.

ЭДМУНД ХИЛЛАРИ

Не вспомнить здесь об этой легенде Новой Зеландии - всё равно что не упомянуть Элвиса Пресли в истории рока! 29 мая 1953 года сэр Эдмунд Хиллари (1919-2008) вместе с руководителем своей группы Джоном Хантом и проводником Тенсингом Норгаем вошёл в историю, став первым, кто поднялся на Эверест (8 848 метров). До этого момента восемь экспедиций потерпели неудачу.

ЭЛИЗАБЕТ, ДЖЕЙН И МЭРИ ПАРМИНТЕР

Первое официально зарегистрированное женское восхождение было совершено в 1786 году, когда сестры Парминтер из Девоншира поднялись на Мон Бюэ (3 096 м). Их сопровождали двое мужчин. С тех пор Мон Бюэ получил прозвище «Женский Монблан».

РАЙНХОЛЬД МЕССНЕР

Многие считают этого итальянца величайшим альпинистом всех времен и народов. В 1970 году, в возрасте 26 лет, он поднялся на гору Нанга Парбат по Рупалу, самой опасной стороне горы, а в 1978 году вместе с австрийцем Петером Хабелером стал первым человеком, поднявшимся на Эверест без дополнительного источника кислорода, и ещё повторил этот подвиг в одиночку в 1980 году. В октябре 1986 года он стал первым человеком, поднявшимся на 14 вершин высотой более 8000 метров.

ГЕРЛЕНДЕ КАЛЬТЕНБРУННЕР

В 2011 году австрийка стала первой женщиной, поднявшейся на все 14 вершин более 8000 м высотой без помощи каких-либо дыхательных аппаратов.

ЛИНО ЛАЧЕДЕЛЛИ

Через год после Хиллари, итальянец (1925-2009), сантехник по образованию, прославился как первый альпинист, поднявшийся на К2, вторую по высоте вершину в мире (8 611 метров). Будучи на грани жизни и смерти, он спас жизнь своему партнёру, Акилле Компаньони, после падения. Для альпийской прессы он стал известен, как «Покоритель вершин».

photographie



photography

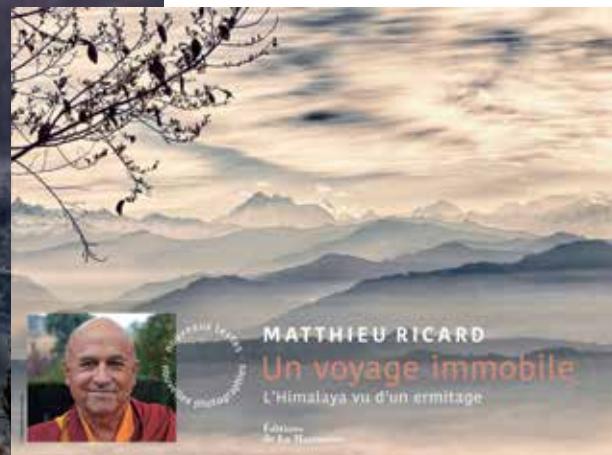


Redescendu un instant de son ermitage himalayen,
le moine photographe nous offre un bouquet
d'instantanés bouleversants. Ils disent la beauté
du monde et appellent à méditer sur nous.

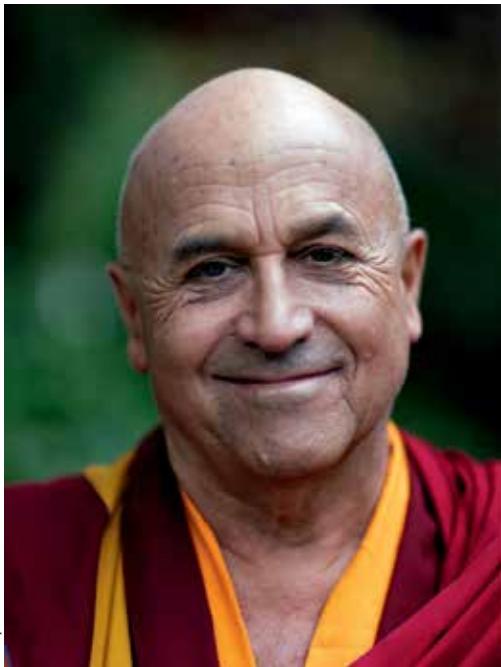
LES "MOMENTS MAGIQUES" *de* MATTHIEU RICARD

MATTHIEU RICARD's
“MAGIC MOMENTS”

*Back down again for a while from his
Himalayan hermitage, the monk photographer
offers us an assortment of poignant snapshots.
Each proclaims the beauty of the world
and calls us to meditate on ourselves.*



© Matthieu Ricard



© Raphaële Demandre

Matthieu Ricard, né en 1946 à Aix-les-Bains, "Moine et photographe" ainsi qu'il aime à se présenter

Son sourire est encore celui d'un gamin qui s'émerveille. Matthieu Ricard, né en 1946 à Aix-les-Bains, année de la création de Courchevel, fut l'un des premiers enfants de la station, ses parents ayant fait alors l'acquisition d'un terrain dans le quartier de Bellecôte pour y construire un chalet qui porta longtemps son prénom. Aujourd'hui, on y trouve l'hôtel Saint-Louis, où Matthieu Ricard est invité «quand il le souhaitera», lui qui n'y a plus jamais les pieds depuis 1972, année où il décida d'abandonner ses études de génétique cellulaire pour s'installer dans l'Himalaya. Une contrée découverte en 1967 en même temps que la pratique du bouddhisme, d'où cet amoureux de la photographie rapporte depuis régulièrement des images bouleversantes de beauté paisible.

Parues en octobre dans un livre édité par son ami Hervé de La Martinière sous le titre *Un voyage immobile (L'Himalaya vu d'un ermitage)**, elles témoignent d'un rapport au temps qui ne peut qu'échapper aux urbains que nous sommes : deux ans durant, depuis son ermitage de Péma Ösel Ling sur les hauteurs de Katmandou au Népal, assis, il a guetté la lumière face à la chaîne himalayenne qui se déployait sous son regard; sur sa droite, tous les matins il aperçoit l'Everest, tandis que sur sa gauche, à deux cents kilomètres l'Annapurna se dessine. «Parfois, une lumière impromptue embrasait quelques instants la scène qui s'offrait à mon regard émerveillé — écrit-il — et je prenais quelques images». Les «moments magiques» qui constituent ce nouveau recueil, «sont le fruit de cette "attente sans attente", de la joie d'être le témoin de l'harmonie de la nature qui se mêle intimement à la félicité de la méditation.»

Pendant des semaines, notre ermite peut ne prendre aucune photo. «Puis vient le moment où la lumière surgit de si belle façon que je ne peux résister», confie-t-il. Et de citer son admirable ami Henri Cartier-Bresson : «Les photos me prennent et non l'inverse.»

En creux, le travail de ce proche du dalai-lama invite à réfléchir sur nous et sur ce monde qu'on tend à maltraiquer. Des citations choisies par lui les accompagnent et nous ouvrent les portes d'une perception nouvelle : «Attarde-toi sur les beautés de la vie écrivait Marc Aurèle. Regarde les étoiles et imagine-toi, courant avec elles». Sublime.

**Un voyage immobile (L'Himalaya vu d'un ermitage)*. Éditions de La Martinière, 192 pages. 25 €.



“J'utilise la photographie comme une source d'espoir, dans l'intention de restaurer la confiance en la nature humaine”





UNE BONNE ACTION

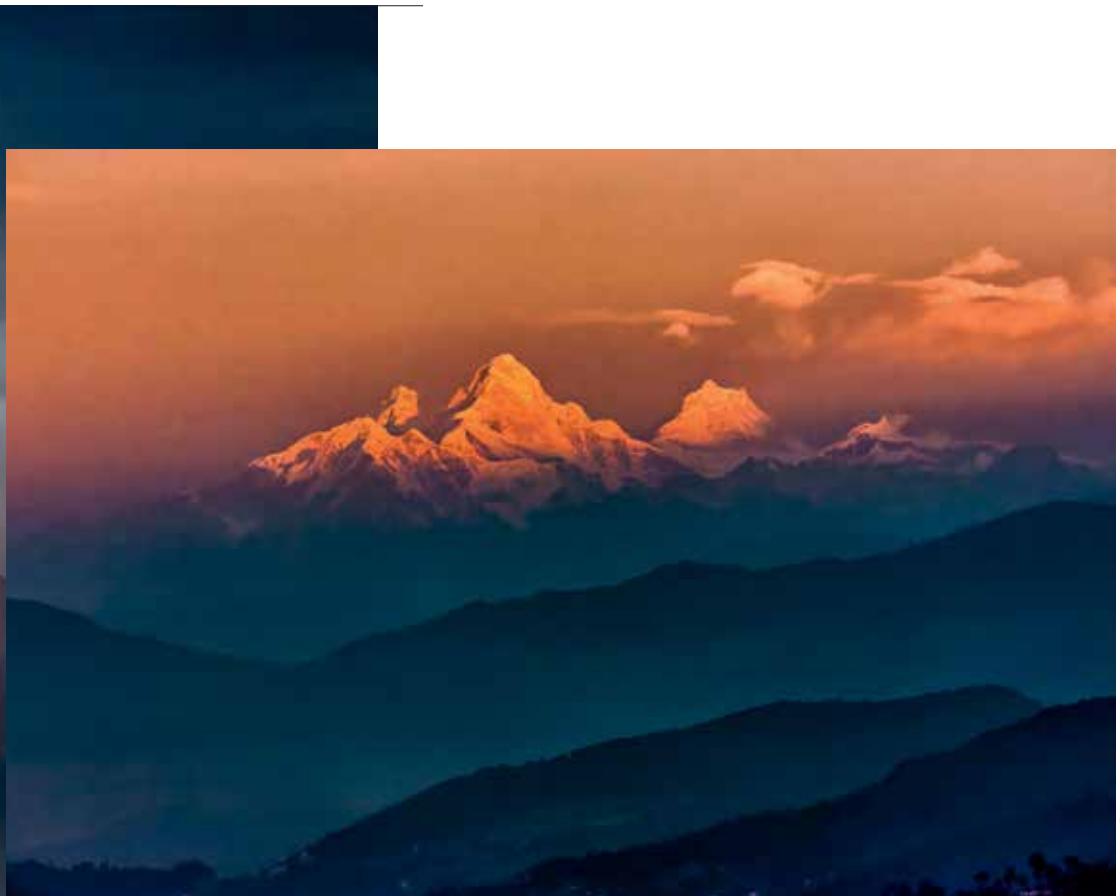
A GOOD DEED

Si vous avez été touché par les photos reproduites dans notre portfolio, sachez qu'elles sont disponibles à l'achat dans plusieurs formats pour des prix allant de 77 à 2000 € sur les sites Yellowcorner et PhotoBy. L'opportunité de réaliser une bonne action puisque les bénéfices iront à l'association Karuna-Shechen créée par Matthieu Ricard en 2000. Sa mission, venir en aide aux familles en extrême pauvreté en Inde, au Népal et au Tibet. 400 000 personnes ont déjà bénéficié de son soutien.

If the photos reproduced in our portfolio have affected you, please note that they are available for purchase in several formats on the Yellowcorner and PhotoBy websites, with prices ranging from €77 to €2000. It is an opportunity to do a good deed, as the profits will go to Karuna-Shechen, a non-profit organisation founded by Matthieu Ricard in 2000. Its mission is to help families in extreme poverty in India, Nepal, and Tibet. 400,000 people have already benefited from its support.



Une brume matinale embrassant les contreforts de l'Himalaya.



© Matthieu Ricard

Depuis la terrasse de son ermitage, Matthieu Ricard contemple chaque matin l'Everest.

His smile is still that of a child filled with wonder. Matthieu Ricard was in Aix-les-Bains in 1946, the year Courchevel was created. He was one of the ski resort's first children, his parents having acquired a plot of land in the Bellecôte district to build a chalet, which for a long time bore his name. The Hotel Saint-Louis now stands in its place. Matthieu Ricard is welcome "whenever he wants", even though he has never set foot there since 1972, the year in which he decided to abandon his studies in cellular genetics to move to the Himalayas. A land he discovered in 1967—together with Buddhism—whence this photography lover has regularly brought back poignant images of tranquil beauty.

Published in October in a book entitled *Motionless Journey (From a Hermitage in the Himalayas)* edited by his friend Hervé de La Martinière, they capture a relationship with time that can only escape us urbanites. For two years, from his Pema Ösel Ling hermitage on the heights of Kathmandu in Nepal, he sat and watched the light of the Himalayan range unfold before his eyes: Everest every morning to his right, while Anapurna stood out 200km away to his left. "Sometimes, when a spontaneous light emission would set the scene ablaze for a few moments, I would take a few pictures," he writes. The "magic moments" that make up this new collection "are the fruit of this 'wait without waiting': the joy of witnessing the harmony of nature that is intimately linked with the bliss of meditation."

For weeks, our hermit may not have taken any photographs. "Then the moment comes when the light appears in such a beautiful way that I cannot resist," he confides. And to quote his admirable friend Henri Cartier-Bresson: "The photos take me and not the other way around."

The work of this close friend of the Dalai Lama invites us to reflect on ourselves and this world that we tend to mistreat. He has chosen some quotations to accompany them, which open the door to a new perception: "Pause and dwell upon life's constant beauty," wrote Marcus Aurelius. "Watch the stars and see yourself running with them." Sublime.

* *Motionless Journey(From a Hermitage in the Himalayas)*
Editions de La Martinière, 192 pages. €25.

redLine

PARIS

www.redline-boutique.com

Conçu dans le 1^{er} arrondissement, à Paris 

Вы можете помочь

Если вам понравились фотографии, вы можете приобрести их в различных форматах по цене от 77 до 2000 € на сайтах Yellowcorner и PhotoBy. Так вы сделаете доброе дело: все вырученные с продаж средства пойдут на финансирование деятельности некоммерческой организации «Каруна-Шечен» (Karuna-Shechen), основанной Матьё Рикаром в 2000 году. НКО оказывает помощь малоимущим семьям в Индии, Непале и Тибете. Благодаря её деятельности, поддержку получили уже 400 000 человек.



© Matthieu Ricard

«ВОЛШЕБНЫЕ МГНОВЕНИЯ» МАТЬЁ РИКАРА

*Монах и фотограф из гималайского монастыря делает потрясающие снимки.
В них - красота мира, которая подталкивает нас к тому, чтобы задуматься о самих себе.*

У него по-прежнему по-детски удивлённая улыбка. Матьё Рикар родился в 1946 году в Экс-ле-Бене. Он ровесник Куршевеля и один из первых детей курорта: его родители приобрели участок в квартале Белькот и построили там шале, назвав его в честь сына. Сейчас там располагается гостиница «Сен-Луи», где Матьё Рикару «рады в любое время». Он ни разу не был здесь с 1972 года — с тех пор, как отошёл от научных исследований в области молекулярной генетики и переселился в Гималаи. Впервые он побывал там в 1967 году и тогда же познакомился с практиками буддизма. С тех пор всерьёз увлечённый фотографией Матьё регулярно «привозит» из Гималаев потрясающие снимки невероятной красоты. В октябре под руководством его друга, Эрве де ла Мартиньера, был издан фотоальбом *Un voyage immobile (L'Himalaya vu d'un ermitage)** («Неподвижное путешествие: Гималаи, увиденные из монастыря»). Эти фотографии говорят об особом отношении к времени, о котором мы, горожане, можем только догадываться: в течение двух лет, находясь в монастыре Пема Оссл Линг в Катманду, столице Непала, он наблюдал за светом в Гималайских горах: по правую руку перед

ним вырисовывался силуэт Эвереста, по левую — очертания Аннапурны. «Порой великолепный пейзаж у меня перед глазами на мгновение внезапно заливал свет — и тогда я фотографировал». Вошедшие в альбом «волшебные мгновения» — «это итог “ожидания без ожидания”, радость от того, что мне повезло наблюдать гармонию природы, которая примешивается к блаженству медитации».

Бывает, что за несколько недель Матьё не делает ни единого снимка. «А потом вдруг появляется такой красивый свет, что его просто нельзя не сфотографировать». Как говорил великий фотограф Анри Брессон-Картье, «не я ловлю момент, а момент ловит меня».

Если разобраться, фотографии этого буддийского монаха помогают нам задуматься о себе и о том, что мы творим с миром. К ним он подобрал цитаты, которые позволяют совершенно иначе взглянуть на знакомые вещи.

**Un voyage immobile (L'Himalaya vu d'un ermitage)*. Издательство «Éditions de La Martinière», 192 страницы. 25 €.

La «demeure des neiges» a régulièrement inspiré les cinéastes.
Passage en revue de quelques films qui ont su viser haut.

L'HIMALAYA AU CINÉMA

THE HIMALAYAS IN FILM

The "House of Snow" has regularly inspired filmmakers. An overview for you here of some of the films that set their sights high.

La montagne appelle le dépassement de soi. Mais dans la chaîne de l'Himalaya longue de 2 400 kilomètres, la démarche s'en trouve décuplée. Normal que le cinéma y ait trouvé un décor de choix pour des histoires fortes, avec l'Everest et ses 8 848 mètres pour ultime objectif. Un sommet sur lequel 5 800 alpinistes se sont hissés et où 300 autres ont trouvé la mort.

Mountains call for surpassing oneself. But the process significantly increases in the 2,400-kilometre-long Himalayan range. With Everest and its 8,848 metres as the ultimate goal, it is only natural that cinema found it a choice setting for powerful stories. A summit scaled by 5,800 climbers and on which 300 others have died.



2021

LE SOMMET DES DIEUX



THE SUMMIT OF THE GODS

Le plus récent long métrage à défier l'Himalaya est un film d'animation étonnant : à Katmandou, un reporter japonais croit reconnaître un alpiniste que l'on pensait disparu. Il semble tenir entre ses mains un appareil photo qui pourrait changer l'histoire de l'alpinisme et prouver que Mallory et Irvine furent les premiers à atteindre le sommet de l'Everest, le 8 juin 1924... L'adaptation du manga de 1 500 pages de Jirō Taniguchi semblait impossible. Mais non ! Sublime.

The latest feature film to challenge the Himalayas is an astonishing animated film: a Japanese reporter in Kathmandu thinks he recognises a mountaineer thought to be missing. He seems to be holding a camera that could change the history of mountaineering and prove that Mallory and Irvine were the first to reach the summit of Everest on 8 June 1924... The adaptation of Jirō Taniguchi's 1500-page manga seemed impossible. But no, it's not! Sublime.

Himalaya movies



2015

EVEREST

EVEREST

Reconstitution de la tragédie survenue sur l'Everest en mai 1996 qui avait causé la mort de huit personnes dans deux expéditions menées par Rob Hall et Scott Fischer. Adapté du témoignage Tragédie à l'Everest de Jon Krakauer, survivant d'une des expéditions. Glaçant.

A reconstruction of the May 1996 Everest disaster in which eight people in two separate expeditions led by Rob Hall and Scott Fischer lost perished. Adapted from Into Thin Air by Jon Krakauer—the personal account of one of the expedition survivors. Chilling.



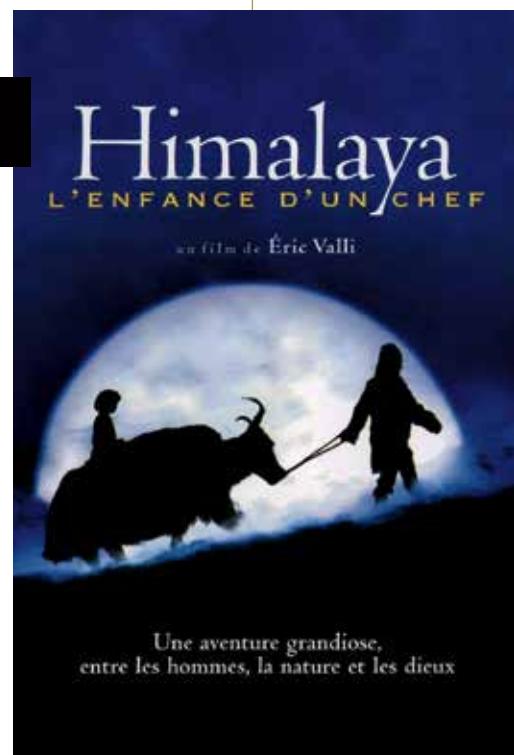
1999

HIMALAYA, L'ENFANCE D'UN CHEF

HIMALAYA, A LEADER'S CHILDHOOD

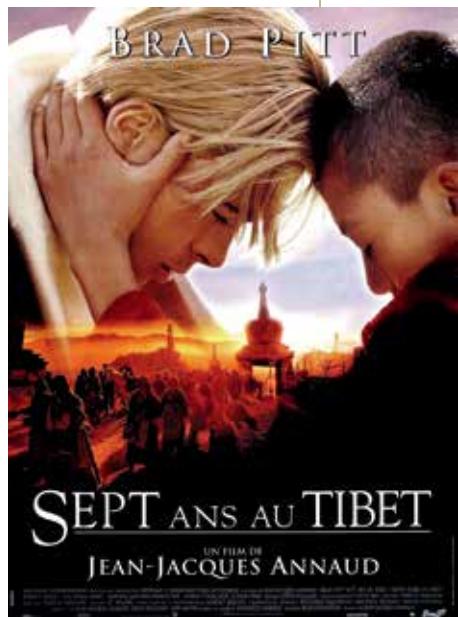
Une fabuleuse histoire de transcendance. L'affrontement entre deux hommes du village de Dolpo au Népal, qui conduisent une caravane de yaks chacun de leur côté. Une leçon de courage, où l'enjeu est d'échanger des céréales contre du sel. Réalisé dans des conditions extrêmes par le photographe Éric Valli, produit par Jacques Perrin et mis en musique par Bruno Coulais.

A fabulous story of transcendence. Two men from the Nepalese village of Dolpo, each leading a caravan of yaks, confront each other. A lesson in courage, where the challenge is to exchange grain for salt. It was filmed in extreme conditions by photographer Eric Valli, produced by Jacques Perrin, musical score by Bruno Coulais.



Une aventure grandiose,
entre les hommes, la nature et les dieux

1997

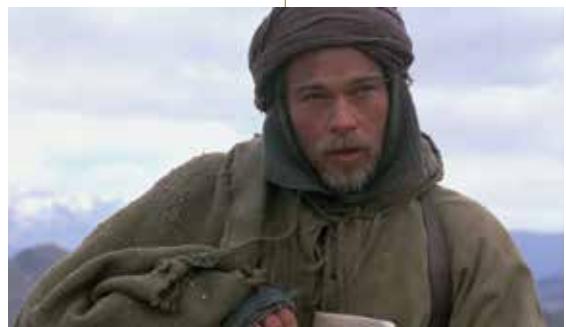


SEPT ANS AU TIBET

SEVEN YEARS IN TIBET

Signé Jean-Jacques Annaud, le film est inspiré du récit autobiographique du séjour de l'alpiniste autrichien Heinrich Harrer au Tibet, de 1944 à 1951. Du fait de l'occupation chinoise au Tibet, la plupart des séquences furent tournées dans les Andes argentines, où la production dut ramener à la raison un groupe envahissant de fans de Brad Pitt.

This Jean-Jacques Annaud film was inspired by Austrian mountaineer Heinrich Harrer's autobiographical account of his experiences in Tibet between 1944 and 1951. Most of the film shooting was in the Argentine Andes because of the Chinese occupation of Tibet. Nonetheless, the production team had to bring an invading group of Brad Pitt fans to heel.



1997

KUNDUN

KUNDUN



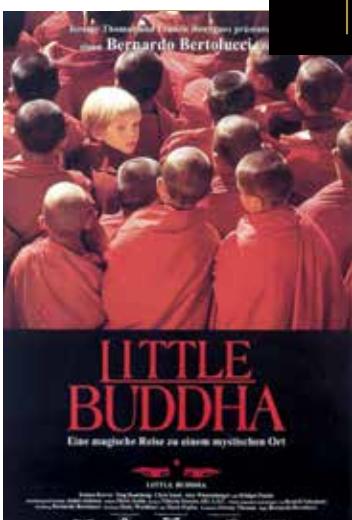
Signé Martin Scorsese, une œuvre atypique dont le scénario fut écrit à partir d'une quinzaine d'entretiens avec Tenzin Gyasto, le 14^e dalaï-lama. Le film retrace sa jeunesse de sa naissance dans une famille paysanne jusqu'à son exil en Inde, en 1959. Attachant.

An atypical work by Martin Scorsese with a script based on fifteen interviews with Tenzin Gyasto, the 14th Dalai Lama. The film traces his youth from his birth in a peasant family to his exile in India in 1959. Endearing.



Himalaya movies

1993

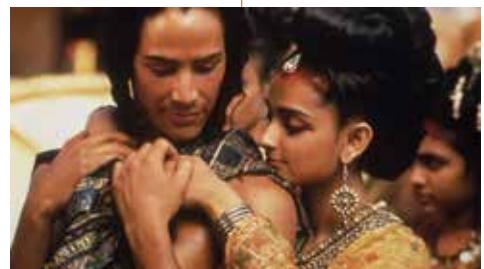


LITTLE BUDDHA

LITTLE BUDDHA

Jesse Conrad, neuf ans, vit à Seattle avec ses parents. Un jour, ils reçoivent la visite surprise d'une délégation de moines bouddhistes venue du Royaume du Bhoutan. Ils sont persuadés que Jesse pourrait être la réincarnation d'un de leurs plus éminents chefs spirituels. Avec Keanu Reeves perché comme jamais!

9-year-old Jesse Conrad lives in Seattle with his parents. One day, they get a surprise visit from a delegation of Buddhist monks from the kingdom of Bhutan, convinced that Jesse could be the reincarnation of one of their most prominent spiritual leaders. With Keanu Reeves perched like never before!



1991

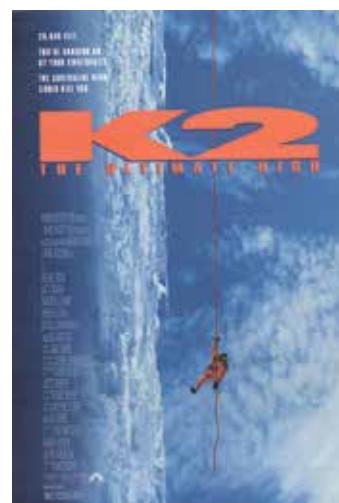


K2

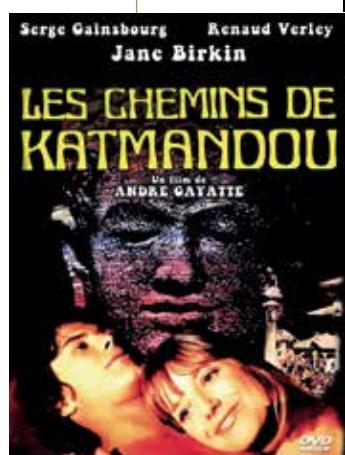
K2

Deux copains, alpinistes amateurs, sont engagés par un milliardaire pour une expédition au sommet de la montagne la plus dangereuse du monde.adrénaline au menu de ce combat au sommet, en mode série B. Cocasse d'apprendre que l'acteur Michael Biehn était sujet au vertige!

Two friends, amateur mountaineers, are hired by a billionaire for an expedition to the top of the most dangerous mountain in the world. Adrenalin is on the menu in this B-movie summit battle. Funny to learn that the actor Michael Biehn was prone to vertigo!



1969



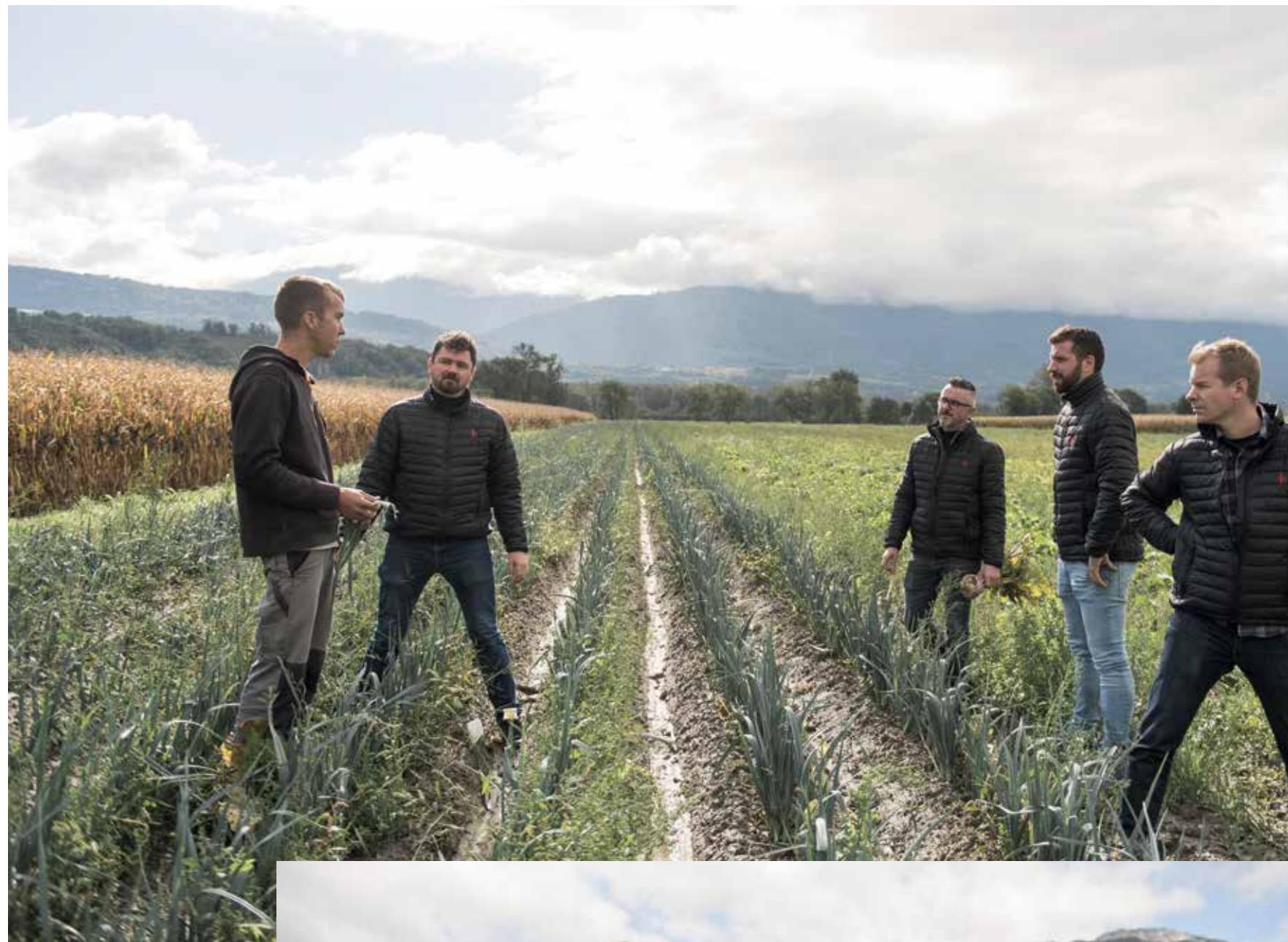
LES CHEMINS DE KATMANDOU

THE PLEASURE PIT

Une curiosité signée André Cayatte, qui témoignait de l'attrait de jeunes hippies français pour l'Orient, à l'époque où étaient publiés les premiers guides de voyage. Avec Jane Birkin et Serge Gainsbourg.

A curiosity by André Cayatte. Set at the time when the first travel guides were published, it bears witness to the appeal of the East to young French hippies. With Jane Birkin and Serge Gainsbourg.





© Fou d'images



© Fou d'images



© Fou d'images

Jeudi 7 octobre 2021, la cour de la ferme de Paul Keller, agriculteur aux Marches, à quelques encablures de Chambéry, accueillait un ballet de vestes blanches siglées d'un discret blason rouge. Les chefs de K2 Collections débutaient leur journée découverte du travail de Paul, leur maraîcher savoyard.

À la rencontre de

PAUL KELLER, MARAÎCHER DISCRET ET PASSIONNANT

MEET PAUL KELLER,
OUR DISCRETE YET FASCINATING FARMER

On Thursday 7 October 2021, the courtyard of Paul Keller's farm in Les Marches - near Chambéry - welcomed a ballet of white jackets bearing a discreet red logo. The Chefs at K2 Collections spent a day with their local produce farmer from the Savoie area to learn about his work.



© Fou d'images

De gauche à droite Riccardo Berto (le Chogori) Guillaume Duchemin (chef exécutif du K2) et Pieter Riedijk (le Montgomerie).

© Fou d'images



© Fou d'images



© Fou d'images

Tout est bon dans le potimarron, cucurbitacée reine de l'hiver, dont la variété la plus répandue nous provient du Japon

© Fou d'images



© Fou d'images

Découverte et sélection

Quand on est chef dans K2 Collections, travailler en hiver les légumes — et, plus particulièrement, les légumes de saison sourced régionalement, voire localement — demande une extraordinaire créativité et une capacité de sublimer des produits.

L'expertise et la passion de Jean-Rémi, Pieter, Riccardo, Guillaume et Sébastien les emmènent à la rencontre régulière de leurs partenaires, savoyards et haut-savoyards.

Portrait d'un maraîcher heureux

Paul Keller ne vient pas du monde agricole, enfant, il habitait à Allevard aux flancs des montagnes savoyardes. Pour cet homme calme et posé, l'agriculture est un métier de passion et d'engagement. Il accueillait les chefs de K2 Collections pour une journée de discussions et de découverte.

Jeune agriculteur engagé, Paul s'installe en 2019 pour lancer la production de céréales puis en 2020, il décide de travailler la production de légumes. Outre son activité avec les chefs, Paul a développé la vente en direct auprès d'une clientèle savoyarde amatrice de produits locaux.

Paul précise : «Ce qui me plaît c'est de produire ce qui va être dégusté directement, le légume est un produit noble, valorisant, pour celui qui le fait pousser, comme pour celui qui le consomme.»

Discovery and selection

In winter, creating delicious dishes with vegetables - and more specifically with seasonal vegetables, sourced regionally or locally - requires all of the creativity and skill that K2 Collections' Chefs have to offer.

Driven by their expertise and passion for food, Jean-Rémi, Pieter, Riccardo, Guillaume and Sébastien regularly meet with their suppliers from the Savoie and Haute-Savoie areas.

Portrait of a happy farmer

Paul Keller doesn't come from a farming background: as a child, he lived in Allevard, on the mountain slopes of Savoie. This calm and composed man sees farming as a job that requires passion and commitment. He recently welcomed K2 Collections' Chefs for a day full of discussions and discovery.

This truly committed young farmer started farming grain in 2019. In 2020, he decided to start farming vegetables. In addition to his work with professional chefs, Paul started selling his produce directly to customers from the surrounding area with a love for local products.

Paul explains: "I like producing vegetables that are going to be enjoyed straight away: vegetables are noble products that are as rewarding for the one who grows them as for those who eat them".



© Fou d'images



© Fou d'images



© Fou d'images





© Fou d'images

Autour de Paul Keller, un carré de chefs. De gauche à droite Guillaume Duchemin (K2 Palace), Riccardo Berto (le Chogori), Riccardo Berto (Le Moulin de Valaurie), Pieter Riedijk (le Montgomerie), Jean-Remi Caillon (le Kintessence).



© Fou d'images

Pour leur cuisine, les chefs de K2 Collections demandent à leurs maraîchers de produire ce dont ils ont besoin comme si c'était leur propre jardin. Il est compliqué d'avoir son jardin à 1900 mètres d'altitude en hiver, sous plusieurs mètres de neige.

Chacun est à sa place, ils souhaitent ainsi faire vivre leurs producteurs et non se substituer à leur travail, collaborant en profonde symbiose.

To work their culinary magic to the fullest, the Chefs at K2 Collections ask their partnering growers to care for their produce as if it were their own personal garden. That being said, it's not easy having a garden at an altitude of 1,900 metres in winter, especially under several metres of snow. Thus, each party fulfills their side of the deal, collaborating in deep symbiosis to continue supporting local producers.

Une attention de tous les instants, portée au travail du sol

Sur 18 hectares, Paul travaille au quotidien avec une autre personne à plein temps; en fonction des tâches à effectuer, 4 à 5 personnes sont nécessaires. Paul poursuit : «je ne cultive qu'en plein champ, c'est une volonté. La fraîcheur des légumes n'a pas de comparaison quand ils poussent dans la terre et non dans des substrats. D'ici quelques années, je vais monter deux à quatre serres pour cultiver tomates, poivrons et aubergines, toujours de pleine terre. Je pourrai ainsi élargir les temps de production.»

Paul Keller continue à travailler les céréales (orge, blé et sarrasin) en rotation avec les légumes, de façon complémentaire. La terre n'est pas utilisée de la même façon et quand il utilise les céréales, il peut intercaler, par exemple, le blé puis les carottes. La terre est ainsi protégée et les nutriments contenus dans le sol ne sont pas utilisés de la même façon. «Pour les chefs de K2 Collections, je produis notamment des carottes jaunes, blanches et purple haze, je fais pousser des betteraves rouges et Chioggia (ces betteraves bicolores en cercles concentriques), des poireaux et une grande variété de navet boule d'or et violet, navet marteau ou navet long. Un vrai inventaire à la Prévert.»

L'hiver est un peu plus disert que la pleine saison printanière et estivale, il est donc important de compenser une offre moins abondante par une créativité débridée. Les chefs de K2 Collections s'y emploient tout au long de la saison.

Giving constant attention to the soil

Every day, Paul works his 18 hectares of land with the help of just one full-time employee; for some tasks, however, 4 to 5 people may be needed. Paul adds: "I only want to grow vegetables in natural soil. Vegetables are unbeatably fresh when grown in the ground instead of substrates. In a few years' time, I plan on setting up two to four greenhouses to grow tomatoes, peppers and aubergines in the local soil. This will help me extend my products' availability".

Paul Keller still grows grain (barley, wheat and buckwheat) as part of a complementary rotation with his vegetable crops. For example, he can alternate between wheat and carrots, given that grain doesn't use up the soil in the same way as vegetables, thus protecting the soil and preserving the nutrients it contains.

"For the Chefs at K2 Collections, I grow yellow, white and purple haze carrots, red and chioggia beetroot (beetroot with two colours alternating in concentric circles), leeks and a wide variety of turnips; golden and purple turnips, hammer turnips and long turnips. In other words: a very comprehensive list".

Given that winter produce is slightly scarcer than in the peak spring and summer seasons, it's important to compensate for a less abundant supply with unbridled creativity; a feat that the Chefs at K2 Collections perform with great skill.



© Fou d'images

RICCARDO BERTO, CHEF du K2 CHOGORI
La Betterave

CEVICHE DE BETTERAVE ROUGE,
GRENADE ET BAR DE LIGNE

La betterave est cuite longuement en croute de sel, dans ses propres jus. Elle est donc épluchée à chaud et coupée en quartier, puis marinée dans une bonne huile d'olive. On réalise un «leche de tigre» en mixant de la betterave rouge cuite, jus de citron, fumet de poisson, de la coriandre fraîche, du piment Limo, oignon et ail. On laisse infuser pendant quelques minutes, puis on filtre. Dans ce jus, on va mariner le bar de ligne, coupé en cubes. Le plat se dresse avec le bar et son leche de tigre, la betterave juste cuite, quelques lamelles de cébettes, de la grenade et des rondelles d'échalotes frites.

BEETROOT CEVICHE, WITH EUROPEAN BASS AND POMEGRANATE. The beetroot is wrapped in a salt crust and cooked at length in its own juices. It is then peeled while hot and cut into quarters, before being marinated in high-quality olive oil. A “Leche de Tigre” is then made from a blend of cooked beetroot, lemon juice, fish stock, fresh coriander, Limo chilli, onions and garlic. The mixture is left to infuse for a few minutes, before being strained. The juice is then used to marinate the diced sea bass. The dish is served with the sea bass and its Leche de Tigre marinade, perfectly cooked beetroot, chopped spring onion, pomegranate and slices of fried shallot.







© Fou d'images

PIETER RIEDIJK, CHEF du K2 ALTITUDE

Le Potimarron

A LA RÔTISSOIRE, RAVIOLES ET BOUILLON DE POTIMARRON, NOIX DE SAVOIE ET HERBES FRAÎCHES

Le potimarron rôtit jusqu'à une belle coloration et est ép杵ché en gardant la peau pour infuser un bouillon de l阾umes. La chair est utilisée pour faire une purée avec laquelle on va farcir les petites ravioles.

Avec des noix de Savoie, on a réalisé une pâte de noix.

Après avoir poché les ravioles, on les dresse avec la pâte de noix et quelques herbes sauvages, comme l'achillée millefeuille et le lierre terrestre.

Ajouter quelques peaux de celeri rave s ch es et servir bien chaud.

ROASTED PUMPKIN, ROASTED SKIN BROTH, PUMPKIN RAVIOLI AND NUTS FROM SAVOIE. The pumpkin is roasted until it is nicely browned, before being peeled. The skin is kept to be used in a vegetable broth. The flesh is mashed into a pur e and used to stuff the small ravioli. Walnuts from Savoie are used to make a walnut paste.

After having poached the ravioli, they are dressed with walnut paste and some wild herbs, such as yarrow and ground-ivy.

Dried celeriac skins are added and the dish is served hot.



© Fou d'images

GUILLAUME DUCHEMIN,
CHEF des CHALETS PRIVÉS K2 COLLECTIONS

Les carottes

CAROTTES DE COULEURS RÔTIES, PESTO DE FANES AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, COCHON DE LAIT À LA PLANCHA, JUS CORSÉ À LA CAROTTE

Les carottes, jaunes en purée, orange, l'une rôtie au beurre, l'autre glacée, cuite façon vichy, violettes l'une crue, finement taillée, glacée à l'eau pour le croquant, l'autre cuite à l'anglaise, taillée en triangle.

Le cochon de lait, je travaille le filet mignon à la poêle bien caramélisé au beurre et je termine la cuisson au four à basse température.

Le pesto, réalisé à partir des fanes de carottes et de noisettes torréfiées.

Le jus corsé, réalisé à base de jus de cochon et de jus de carottes, le tout réduit à consistance voulue et légèrement monté au beurre pour apporter le côté brillant.

ROASTED COLOURED CARROTS, CARROT LEAF PESTO WITH ROASTED HAZELNUTS, SUCKLING PIG A LA PLANCHA AND CARROT JUICE. Several colours of carrot are used: yellow carrots are mashed; one orange carrot is roasted in butter and another is glazed and cooked Vichy-style; one purple carrot is served raw, finely cut and glazed with water for extra crunchiness, and another is blanched and cut into a triangle shape.

For the suckling pig: a frying pan is first used to properly caramelise the tenderloin in butter, before finishing off the cooking process in the oven at low temperature.

The pesto is made from carrot leaves and roasted hazelnuts.

Carrot juice and the pig's cooking juices are mixed together and reduced to the desired consistency, with a bit of butter stirred in to give the juice a glossy finish.







© Fou d'images

SÉBASTIEN VAUXION,
CHEF PATISSIER EXÉCUTIF *de K2 COLLECTIONS*

Le Géleri-cacao

SORBET DE CÉLERI RAVE DES MARCHES, BISCUIT MACARON CACAO À L'ANCIENNE, EFFEUILLÉ DE CHOCOLAT, ZESTES DE CITRON CONFIT, RÉDUCTION DE VIN CHAUD

Le biscuit cacao est constitué de blancs montés auxquels on incorpore délicatement le mélange de sucre et de poudre d'amandes, ils sont cuits brièvement à 170°C. Le sorbet est lui réalisé avec une crème de céleri à laquelle on ajoute un sirop. Les tuiles sont simplement une crème pâtissière cacao que l'on étale finement et que l'on cuit rapidement dans un four chaud. Les écorces de citron sont mises à confire avec leur poids en sucre, pendant que le vin réduit lentement avec les fruits et les épices. Pour le dressage il suffit d'un biscuit cacao auquel on ajoute une quenelle de sorbet céleri, des morceaux de pommes et de céleri branche ; couvrir de tuiles cacao et disposer des écorces de citrons confits. Au moment de servir, napper de vin réduit.

CELERIAC SORBET FROM LES MARCHES (SAVOIE, FRANCE), OLD-FASHIONED COCOA MACAROON, CHOCOLATE FLAKES, CANDIED LEMON PEEL AND A MULLED WINE REDUCTION. The cocoa macaroon is made of whipped egg whites, to which a mixture of sugar and almond powder is slowly added, before being briefly baked at 170°C. The sorbet is made of creamed celeriac with added sweet syrup. The chocolate flakes are simply made of thinly-spread cocoa pastry cream, quickly baked in a hot oven. The lemon peel is candied with its weight in sugar, while the wine is slowly reduced with fruit and spices. When it comes to presentation, one cocoa macaroon is enough; add a strip of celery sorbet, pieces of apple and celery, cover with chocolate flakes and you'll be ready to lay out the candied lemon peel. Right before serving, the dish is topped off with the mulled wine reduction.



© Fou d'images

JÉAN-RÉMI CAILLON, CHEF EXÉCUTIF du K2 PALACE

Les Poireaux

LE POIREAU DES GRANDES TERRES À L'ÉTOUFFÉE, FÉRA DE LAC FUMÉE ET GRENOBLOISE À L'ANGÉLIQUE

Le poireau, simplement assaisonné de sel, est emballé dans un papier cuisson avec une belle noisette de beurre. L'ensemble est ensuite fermé hermétiquement dans une feuille de papier aluminium pour une cuisson en papillote au four. Le poireau refroidi est ensuite détaillé en tronçon puis ouvert en deux dans la longueur, de manière à obtenir deux faces plates. Chaque demi-tronçon est alors caramélisé au beurre dans une poêle bien chaude, puis déglacé de jus de citron et de vermouth de Savoie. L'assaisonnement se termine avec une pincée de genièvre pilée et d'angélique ciselée. Le plat se dresse avec quelques morceaux de féra fumée juste tiédie au beurre fondu, parsemé de croutons dorés et de dés d'angélique confite.

STEWED LEEK FROM LES GRANDES TERRES, SMOKED LAKE FERA AND GRENOBLOISE SAUCE WITH ANGELICA. The leek is simply seasoned with salt before being wrapped in baking paper with a generous dab of butter. It is then sealed in a sheet of aluminium foil and baked in the oven. Once cooled, the leek is cut into sections and split in half lengthways so that each half has a flat side. Each half is then caramelised in butter in a hot pan, and then deglazed with lemon juice and vermouth from Savoie. To top it all off, the leek is seasoned with a pinch of crushed juniper and chopped angelica. The dish is served with several pieces of smoked fera, lightly cooked in melted butter, and sprinkled with golden croutons and diced candied angelica.





© Fou d'images



© Fou d'images

ЗНАКОМСТВО С ПОЛЕМ КЕЛЛЕРОМ, СКРОМНЫМ И КРАЙНЕ СТРАСТНЫМ САДОВНИКОМ

В четверг 7 октября 2021 года у Поля Келлера, фермера из Лез Марш, недалеко от Шамбери, собралась группа людей в белых пиджаках с неброским красным гербом. Шеф-повара сети ресторанов «K2 Collections» начали свой день с Полем Келлером, знаменитым садовником из Савойи.

ЗНАКОМСТВО И ВЫБОР

Если вы шеф-повар «K2 Collections», работа с овощами зимой - и, в особенности, с сезонными овощами, поставляемыми региональными или местными поставщиками - требует необычайных креативных способностей.

Повара Жан-Реми, Пьетера, Риккардо, Гийом и Себастьен необычайно увлечены своей работой, поэтому они регулярно встречаются с партнёрами-поставщиками из Савои и Верхней Савои.

ПОРТРЕТ СЧАСЛИВОГО САДОВНИКА

В детстве Поль Келлер был далёк от сельского хозяйства, ведь он жил в Альваре, регионе на склонах Савойских гор. Но теперь для этого спокойного и уравновешенного человека сельское хозяйство стало настоящей профессией и делом жизни. Он часто принимает у себя шеф-поваров «K2 Collections» и плодотворно с ними беседует.

Ещё в 2019 году, будучи целеустремлённым молодым фермером, Поль начал выращивать зерновые, а в 2020 году решил выращивать и овощи. В дополнение к работе с шеф-поварами Поль напрямую продаёт клиентам из Савои, отдающим предпочтение именно местной продукции. «Мне нравится производить то, что будут непосредственно употреблять в пищу, овощ - это благородный продукт, он приносит пользу как тому, кто его выращивает, так и тому, кто его употребляет! - комментирует Поль свою жизненную позицию.

ПОСТОЯННОЕ ВНИМАНИЕ К ПОЧВЕ

На 18 гектарах Поль работает ежедневно всего лишь с одним помощником; в зависимости от выполняемых задач требуется от 4 до 5 человек. «Я всегда

выращиваю овощи только в открытом грунте. Качество овощей гораздо выше, когда они выращены в земле, а не на субстратах. Через несколько лет я собираюсь установить от двух до четырех теплиц для выращивания помидоров, перцев и баклажанов, только с открытым грунтом, что позволит мне меньше зависеть от погоды и увеличить плодородный сезон».

Поль Келлер продолжает выращивать и зерновые (ячмень, пшеницу и гречиху) чередуя их с овощами, или дополняя их. Там, где растут зерновые, он может посадить, например, пшеницу, а затем морковь. Это защищает почву, и позволяет по-новому использовать её питательные вещества.

«Для шеф-поваров «K2 Collections» я выращиваю жёлтую, белую и фиолетовую морковь, красную свёклу и свёклу Чиоггиа (двухцветная свёкла с кругами, сходящимися к центру), лук-порей и широкий ассортимент золотистой и фиолетовой репы, сорт репы-молотка и длинноплодной репы. Это настоящий «сад изобретений».

Зимой немного больше народу, чем в пик весеннего и летнего сезона, поэтому важно компенсировать спад предложения ноткой креативности. Шеф-повара «K2 Collections» прилагают все усилия, радуя своих клиентов на протяжении всего сезона.

Шеф-повара «K2 Collections» так трепетно относятся к своей кухне, что просят производителей поставлять только лучшие продукты, как если бы они выращивали их сами. Каждый из них находится на своем месте, они стремятся поддерживать своих производителей, потому что только при условии гармоничного сотрудничества можно создавать настоящие кулинарные шедевры.



© Fou d'images



© Fou d'images



© Fou d'images



© Fou d'images

СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА С ГРАНАТОМ РИККАРДО БЕРТО - ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА K2 «CHOGORI»

Отварите свёклу с солью в собственном соку. Затем очистите, разрежьте на четвертинки и замаринуйте в хорошем оливковом масле. Соус «Leche de Tigre» готовится из варёной свеклы, лимонного сока, рыбного бульона, свежего кориандра, чили «Limo», лука и чеснока. Дайте смеси настояться нескольких минут, а затем процедите. Замаринуйте в этом соусе нарезанного кубиками сибаса. Подавайте блюдо с сибасом в соусе «Leche de Tigre», только что отваренной свеклой, зелёным луком, гранатом и ломтиками жареного лука-шалота.

ЗАПЕЧЁННАЯ ТЫКВА, БУЛЬОН ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ТЫКВЕННОЙ КОЖУРЫ, РАВИОЛИ ИЗ ТЫКВЫ И САВОЙСКИЕ ОРЕХИ. ПИТЕР РИЭДИЙК - ШЕФ-ПОВАР К2 «ALTITUDE»

Аккуратно очистите от кожуры запечённую тыкву красивого насыщенного цвета. Далее используйте кожуру для приготовления овощного бульона. Из мякоти сделайте пюре для фаршировки равиоли.

Приготовьте пасту из савойских гречих орехов.

Отварите равиоли, заправьте пастой из гречих орехов, посыпьте дикими травами, такими, как тысячелистник и плющ.

Добавьте немного сушёного сельдерея и подавайте горячими.

ЖАРЕННАЯ ЦВЕТНАЯ МОРКОВЬ, ПЕСТО ИЗ ЛИСТЬЕВ МОРКОВИ С ЖАРЕНЫМ ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ, МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК НА ГРИЛЕ, НАСЫЩЕННЫЙ СОУС С МОРКОВЬЮ ПО РЕЦЕПТУ ГИОМО ДЮШЕМИН

Для приготовления этого блюда нужно три вида цветной моркови: жёлтая морковь - для пюре, 2 оранжевых моркови - одну обжарить в масле, другую - глазировать, 2 фиолетовых моркови - одну сырую мелко нарезать, чтобы она была хрустящей, другую приготовить «по-английски» и нарезать треугольниками.

Кусок молочного поросёнка, «филе миньон», обжарьте на сковороде и карамелизуйте в масле.

Затем поставьте всё блюдо в духовку и запекайте при низкой температуре.

Приготовьте соус песто из листьев моркови и жареных лесных орехов.

Соус получится насыщенным, если сделать его из смеси свиного и морковного сока, доведённого до нужной консистенции, а затем слегка взбить со сливочным маслом – тогда он придаст поросёнку блестящую корочку.

КАКАО С СЕЛЬДЕРЕЕМ СОРБЕТ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, ПЕЧЕНЬЕ КАКАО-МАКАРОН ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ, ТОНКОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ, ЗАСАХАРЕННАЯ ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ГОРЯЧЕЕ ВИНО СЕБАСТЬЕН ВОСЬОН - ШЕФ-КОНДИТЕР K2 COLLECTIONS

Приготовьте из взбитых яичных белков, в которые следует добавить немного смеси сахара и миндальной пудры, бисквит с какао. Выпекайте несколько минут при температуре 170°C. Из крема на основе сельдерея с добавлением сиропа приготовьте сорбет. Тонкое сухое печенье «тиюль» - это просто кондитерский крем с какао, который выкладывается тонким слоем и быстро выпекается в горячей духовке. Пока лимонные корки засахариваются, подогрейте вино вместе с фруктами и специями на медленном огне. Для подачи десерта достаточно бисквита с какао, к нему добавьте немного сорбета из сельдерея, кусочки яблока и стебля сельдерея, покройте всё тонким сухим печеньем из какао и засахаренными лимонными корками. Подайте к десерту горячее вино.



© Fou d'images

ТУШЁНЫЙ ЛУК-ПОРÉЙ, КОПЧЕНЫЙ ОЗЁРНЫЙ ЛОСОСЬ И ЛОСОСЬ ПО-ГРЕНОБЛЬСКИ С ДЯГИЛЕМ ПО РЕЦЕПТУ ЖАН-РЕМИ КАЙОН

Приправленный солью лук-порей, предварительно смазав его сливочным маслом, заверните в бумагу для выпечки. Затем герметично запечатайте в лист фольги для запекания в духовке. Готовый и остывший лук-порей разрежьте пополам вдоль, чтобы получить две плоские стороны. Каждую половину карамелизуйте в сливочном масле на горячей сковороде, после этого приправьте лимонным соком и савойским вермутом. Финальный аккорд - щепотка дроблённого можжевельника и измельченного дягilia. Подавайте блюдо с несколькими кусочками копчёного лосося, приготовленного в топлёном масле и посыпанного золотистыми гренками с нарезанным кубиками маринованным дягилем.

WHISKY

BELLEVLOYE

FRANCE



La quête du whisky idéal

Pour créer Bellevoye, le whisky de France, nous assemblons dans nos chais charentais les trois meilleurs whiskies *single malt* du pays. Bellevoye est donc un triple malt rond, généreux, élégant et complexe.

Une synthèse française.*

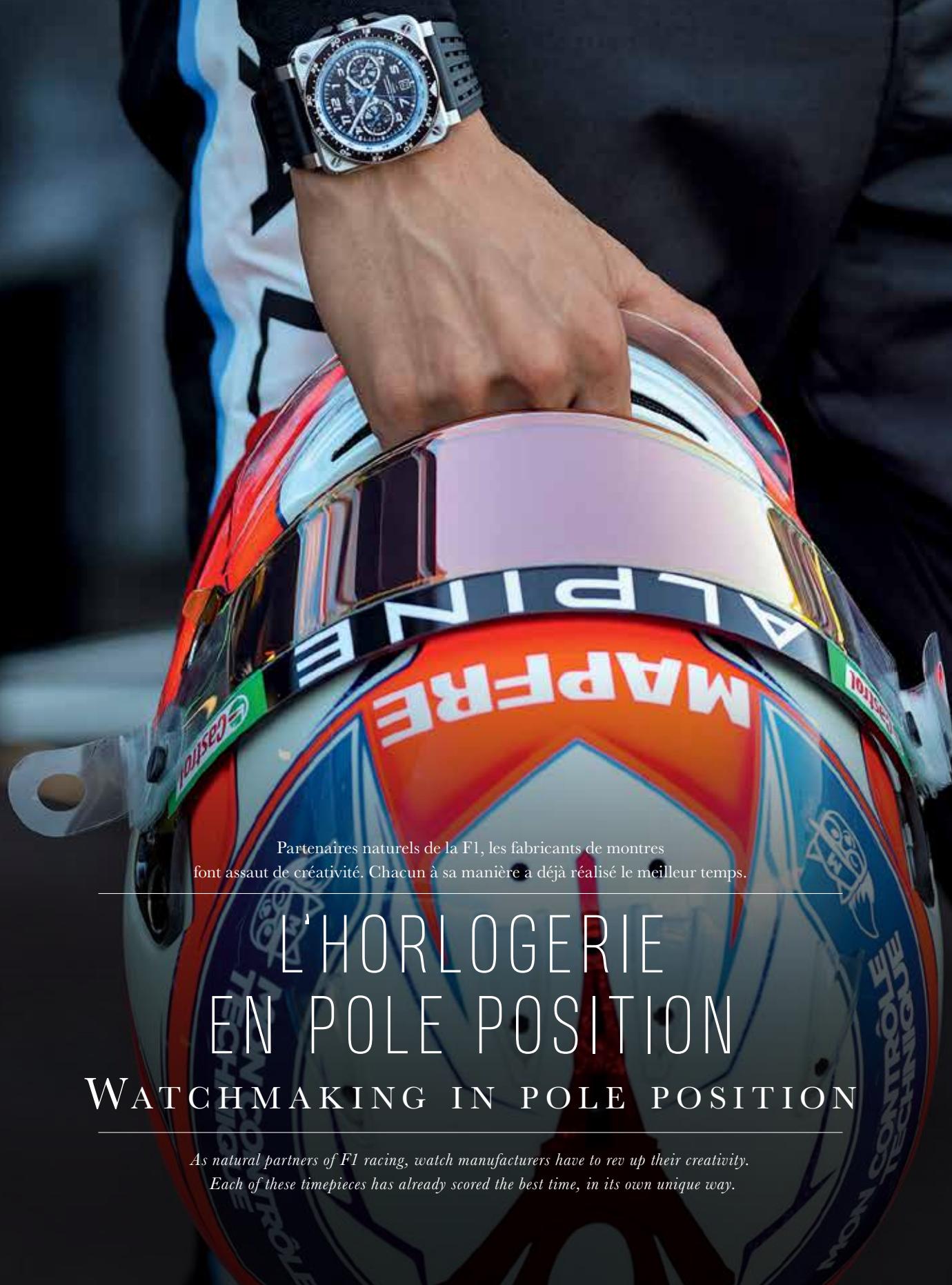
*In quest of the ideal whisky. To create Bellevoye, the whisky of France, we blend in our Charente cellars the three best Single Malts of the country. Bellevoye is therefore a triple malt whisky, rich, generous, elegant, and complex. A French idea of excellence.

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

horlogerie : watchmaking

horlogerie

: watchmaking



Partenaires naturels de la F1, les fabricants de montres
font assaut de créativité. Chacun à sa manière a déjà réalisé le meilleur temps.

L'HORLOGERIE EN POLE POSITION

WATCHMAKING IN POLE POSITION

*As natural partners of F1 racing, watch manufacturers have to rev up their creativity.
Each of these timepieces has already scored the best time, in its own unique way.*

CASIO EDIFICE
ALPHATAURI, EST PARTENAIRE DE
L'HORLOGER JAPONAIS DEPUIS 2016.
JAPANESE WATCHMAKING PARTNER OF
ALPHATAURI RACING
TEAM SINCE 2016.

Chronographe en acier et fibre de carbone avec verre saphir.
Fonctionnement à l'énergie solaire, technologie Bluetooth, 200
tours en mémoire, prix : 549 €.
Steel and carbon-fibre chronograph - sapphire crystal
- solar powered - Bluetooth technology - timer memory
storing up to 200 revolutions - Price: €549

casino-shop.eu



BELL&ROSS BR V3-94
PARTENAIRE HORLOGER
DE L'ÉCURIE FRANÇAISE ALPINE

WATCHMAKING PARTNER
OF FRANCE'S ALPINE RACING TEAM

Chronographe en acier poli satiné, lunette tournante et fond saphir, avec verre
bombé en saphir traité antireflet, bracelet en cuir de veau, **prix : 3990 €.**
Polished steel chronograph with a satin finish - rotating bezel and sapphire face -
domed anti-reflective sapphire crystal - calf leather strap - Price: €3,990
bellross.com

CHOPARD MILLE MIGLIA
CHRONOMÈTREUR OFFICIEL DE LA COURSE
MILLE MIGLIA DEPUIS 32 ANS.

OFFICIAL TIMEKEEPER OF THE MILLE
MIGLIA RACE FOR THE LAST 32 YEARS.

Chronographe en acier inoxydable à mouvement automatique,
cadran en ardoise satiné bracelet en cuir de veau et caoutchouc,
édition limitée et numérotée à 1000 pièces, **prix : 7570 €**
Chronograph made from stainless steel - automatic movement
- satin slate dial - calf leather and rubber strap -
limited edition of 1,000 numbered pieces - Price: €7,570
chopard.fr





IWC ÉDITION AMG
ASSOCIÉE À L'ÉCURIE DE FORMULE 1,
MERCEDES-AMG

PARTNER OF THE MERCEDES

AMG FORMULA 1 TEAM

Chronographe en titane, léger et résistant aux rayures avec cadran en tissage de carbone et verre saphir, monté sur un bracelet en veau, **prix : 9900 €.**

Lightweight, scratch-resistant titanium chronograph - carbon weave dial and sapphire crystal glass - mounted on a calfskin strap - Price: €9,900

iwc.com

ROLEX DAYTONA

PARTENAIRE ET CHRONOMÈTREUR OFFICIEL
DE LA FORMULE 1 DEPUIS 2013

PARTNER AND OFFICIAL TIMEKEEPER OF
FORMULA 1 RACING SINCE 2013.

Oyster perpétuel cosmograph Daytona en or gris 18 ct, assortie d'un cadran météorite, d'un bracelet Oysterflex et d'une échelle tachymétrique, **prix sur demande**

Oyster Perpetual Cosmograph Daytona in 18ct grey gold - meteorite dial - Oysterflex bracelet and tachymeter scale - Price on request

rolex.com

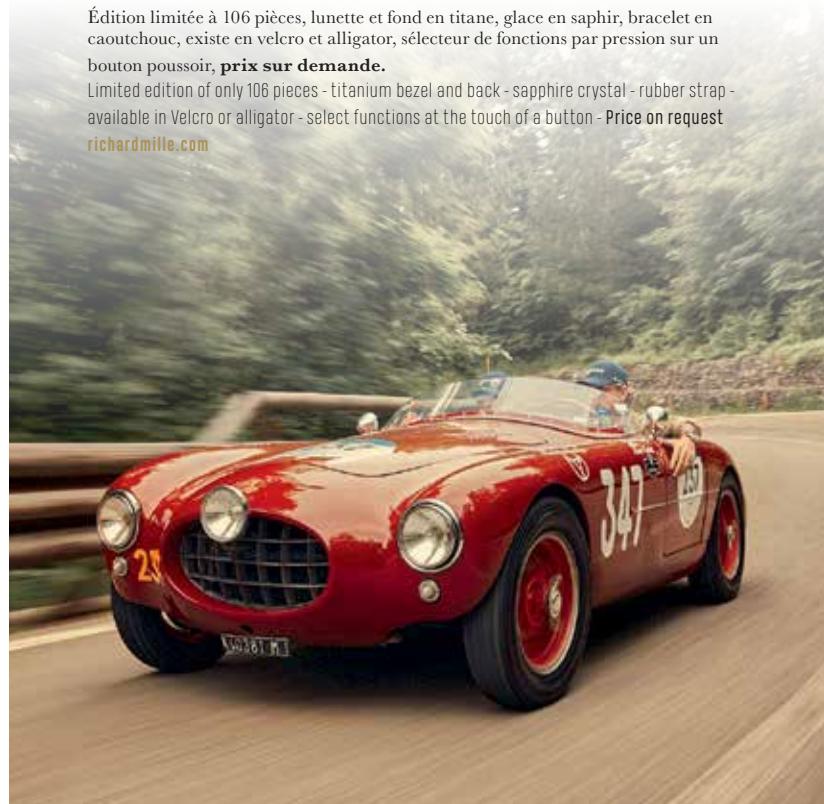




RICHARD MILLE : RM 40-01 MC LAREN SPEEDTAIL
PARTENAIRE DE L'ÉCURIE MC LAREN F1
PARTNER OF THE McLAREN FORMULA 1 TEAM

Édition limitée à 106 pièces, lunette et fond en titane, glace en saphir, bracelet en caoutchouc, existe en velcro et alligator, sélecteur de fonctions par pression sur un bouton poussoir, **prix sur demande**.

Limited edition of only 106 pieces - titanium bezel and back - sapphire crystal - rubber strap - available in Velcro or alligator - select functions at the touch of a button - Price on request
richardmille.com



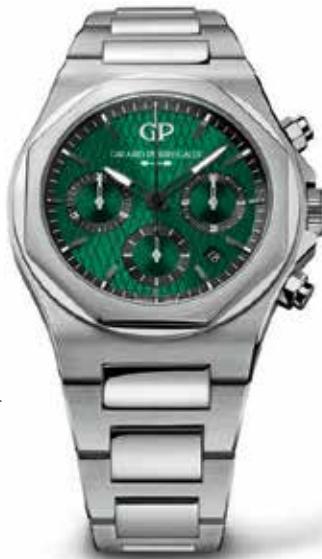
GIRARD-PERREGAUX,
LAUREATO

PARTENAIRE
D'ASTON MARTIN
DEPUIS LE DÉBUT
DE LA SAISON 2021
PARTNER OF ASTON
MARTIN SINCE
THE START
OF THE 2021 SEASON

Boîtier et bracelet en acier inoxydable, glace en saphir antireflet, et fond couleur «British racing green», étanche à 100 mètres, **prix sur demande**.

Stainless steel case and bracelet
- anti-reflective sapphire crystal - British racing-green face - water-resistant down to 100 metres - Price on request

girardperregaux.com



TAG HEUER FORMULA 1 X SENNA SPECIAL EDITION
ASSOCIÉE DEPUIS 5 ANS À L'ÉCURIE DE
FORMULE 1 RED BULL RACING.

PARTNER OF THE RED BULL RACING
FORMULA 1 TEAM FOR THE LAST 5 YEARS.
Chronographe à quartz, fond de boîtier vissé en acier inoxydable, étanchéité 200 mètres, verre saphir plat, prix : 2 200 €, tagheuer.com.
Quartz chronograph - stainless steel screwdown case back - water-resistant down to 200 metres - flat sapphire crystal - Price: €2,200
tagheuer.com

l'ÉLIXIR DES GLACIERS



20 ANS DE CHEF D'OEUVRE

ЧАСЫ ВЫХОДЯТ ВПЕРЁД

Производители часов, постоянные партнёры Формулы 1, не перестают удивлять. И каждый уже установил собственный рекорд.

© Ulysse Nardin Photography



ROLEX DAYTONA

партнёр и официальный хронометрист Формулы 1 с 2013 года

Oyster Perpetual Cosmograph Daytona из 18-каратного белого золота с метеоритным циферблатом, браслетом Oysterflex и тахиметрической шкалой, цена по запросу, rolex.com.



CASIO EDIFICE ALPHA TAURI

партнёр японской часовой марки с 2016 года.

Хронограф из стали и карбона с сапфировым стеклом. Питание от солнечных батарей, технология Bluetooth, память на 200 кругов, цена: 549 €, casino-shop.eu.

GIRARD-PERREGAUX LAUREATO

партнёр Aston Martin с начала сезона 2021 года.

Корпус и браслет из нержавеющей стали, антибликовое сапфировое стекло, задняя крышка цвета British racing green, водостойкость 100 метров, цена по запросу, girardperregaux.com.



СПЕЦИАЛЬНАЯ СЕРИЯ TAG HEUER FORMULA 1 SENNA

официальная модель клуба Red Bull Racing Формулы 1 на протяжении 5 лет.

Кварцевый хронограф, винтовая задняя крышка из нержавеющей стали, водостойкость 200 м, плоское сапфировое стекло, цена: 2200 €, tagheuer.com.



СПЕЦИАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ IWC AMG

модель клуба Mercedes-AMG Формулы 1.

Лёгкий, устойчивый к царапинам титановый хронограф с карбоновым циферблатом и сапфировым стеклом, с браслетом из телячьей кожи, цена: 9900 €, iwc.com.

RICHARD MILLE RM40-01 MCLAREN SPEEDTAIL

партнёр клуба Mc Laren Формулы 1.

Ограниченная серия из 106 экземпляров, титановый bezel и задняя крышка, сапфировое стекло, браслет из каучука (доступен из кожи аллигатора с раскладывающейся застёжкой), кнопочное переключение функций, цена по запросу, richardmille.com.



BELL&ROSS BR V3-94,

часовой партнёр французского гоночного клуба Alpine

Стальной хронограф с матированной полировкой, поворотный bezel и заднее стекло из сапфира, куполообразное сапфировое стекло с антибликовой обработкой, браслет из телячьей кожи, цена: 3990 €, bell&ross.com



CHOPARD MILLE MIGLIA,

официальный хронограф гонки Mille Miglia на протяжении 32 лет.

Хронограф из нержавеющей стали с автоматическим ходом, матированный сланцевый циферблат, браслет из телячьей кожи и каучука, ограниченная серия в 1000 экземпляров, цена: 7570 €, chopard.fr.



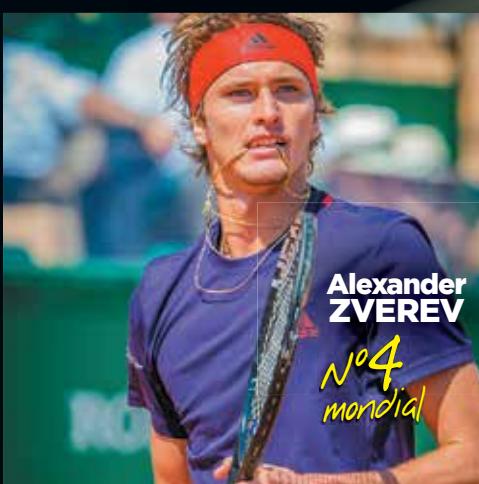
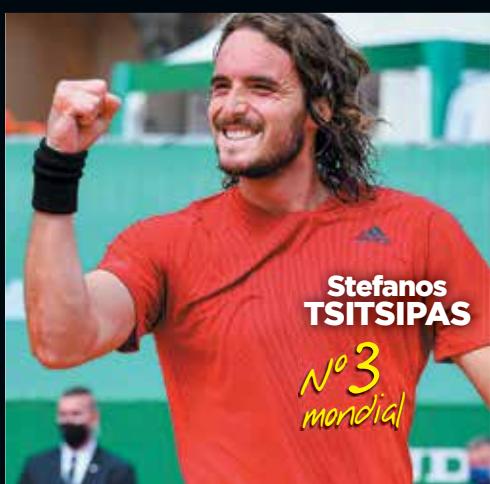


HELI SECURITE
FRENCH HELICOPTER AIRLINE

COURCHEVEL
SAINT-TROPEZ
MONACO



+ 33 (0) 450 273 375
contact@helisecurite.fr
helisecurite.fr



**9-17
APRIL
2022**



**LES PLUS GRANDS
JOUEURS DU MONDE
DANS UN CADRE
D'EXCEPTION**

**THE FINEST MALE
TENNIS PLAYERS IN
ONE OF THE WORLD'S
MOST EXCITING
VENUES**



Réservations*: www.rolexmontecarlolmasters.mc
Information : Tél. (+377) 97 98 7000

*Seul site officiel garanti / Official website

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

BNP PARIBAS

GENERALI

Maserati

Sergio Tacchini

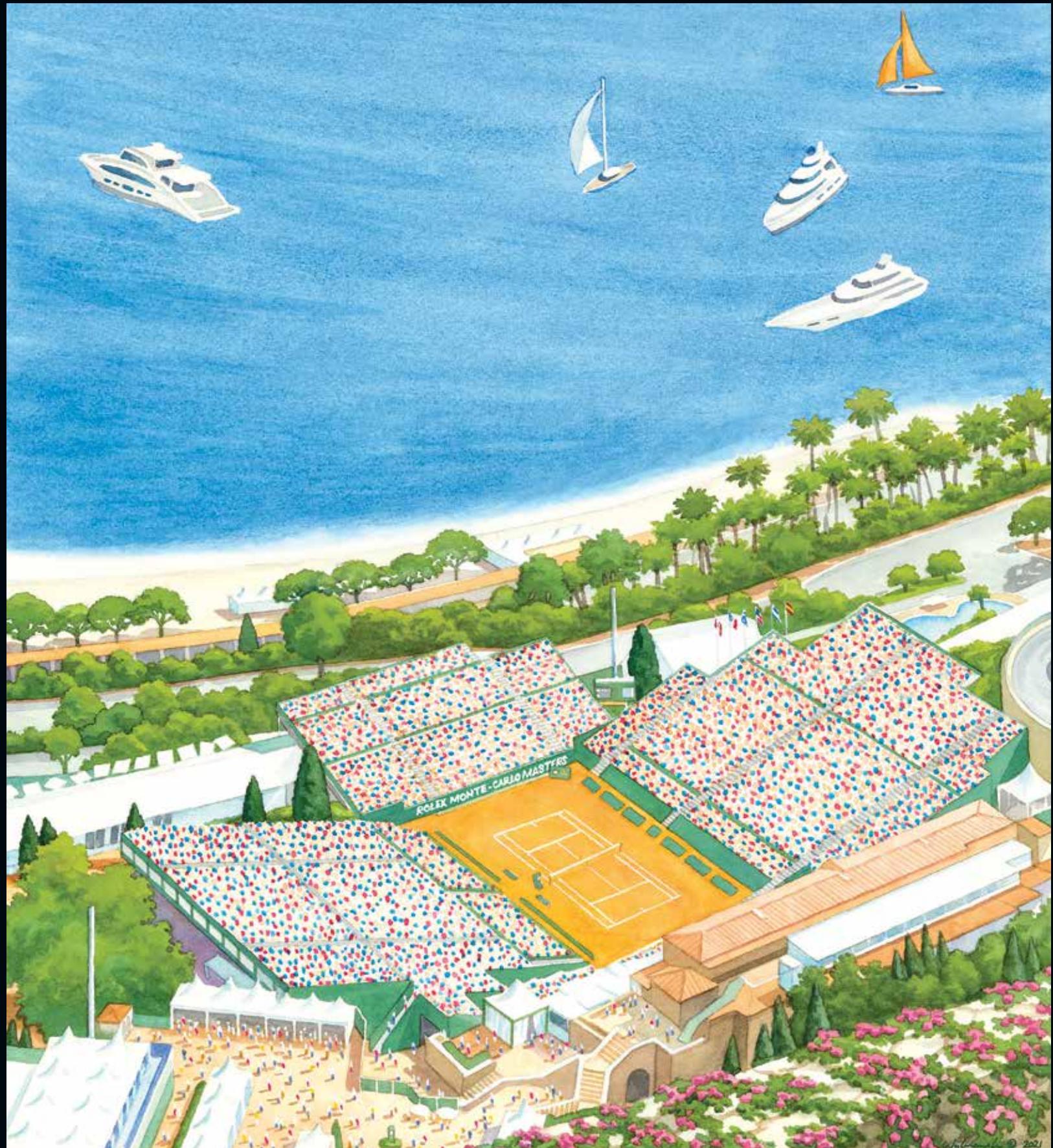
Emirates



SOUIS LE HAUT PATRONAGE DE S.A.S. LE PRINCE SOUVERAIN DE MONACO
UNDER THE HIGH PATRONAGE OF H.S.H. THE SOVEREIGN PRINCE OF MONACO



ROLEX MONTE-CARLO MASTERS



HUBLOT




HUBLOT
COURCHEVEL BOUTIQUE

65 rue du Rocher • Tel. +33 4 79 41 18 82
courchevel@hublot.com

hublot.com • f • •

**BIG BANG UNICO
RAINBOW**

18K King Gold case set with
colorful gemstones. In-house
UNICO chronograph movement.