







## Le Mont-Blanc réinventé

À quelques pas du centre de Chamonix, le superbe hôtel Mont-Blanc dresse sa haute et imposante façade blanche aux volets bleus.

Depuis 1849, l'hôtel a vu défiler une clientèle cosmopolite qui venait découvrir les premières vacances aux sports d'hiver... Il est désormais la propriété du groupe H8 Collection, fondé par Jean-Philippe Cartier, qui a dans son portefeuille quelques très belles maisons comme le Mas de la Fouque en Camargue, le Vieux Castillon à quelques mètres du pont du Gard, le Domaine des Hauts de Loire près de Chambord et, tout dernièrement, le Mathis à Paris. Pour sa rénovation totale, il s'est offert le crayon de la célèbre architecte d'intérieur Sybille de Margerie. Avec le talent qu'on lui connaît, elle a su respecter l'histoire de ce lieu mythique et centenaire tout en apportant de sérieuses touches de modernité. L'hôtel offre désormais 40 chambres dont 18 juniors suites et deux suites de 75 m<sup>2</sup> avec deux chambres, deux salles de bain et un sauna privé. Dès le majestueux lobby, on saisit par le parti-pris de l'architecte d'intérieur : le sol aux larges damiers en marbre noir et blanc s'allie à la perfection

avec les murs immaculés et l'escalier monumental aux belles ferronneries qui mène aux chambres. Celles-ci font toutes face à un magnifique panorama, ouvrant d'un côté sur les Drus derrière une forêt de sapins, de l'autre sur l'imposant glacier des Bossons au pied du Mont-Blanc. Elles s'habillent de boiseries d'inspiration savoyarde et de chaudes tonalités de beige relevées de rouge. Dans le salon orné de jolies moulures d'origine, on se retrouve autour d'une cheminée. On aime le spa by Clarins, couleurs chaudes, ambiance boisée et mosaïques, qui s'étend sur 250 m<sup>2</sup> avec hammam, sauna et douche expérience. Dans ses trois cabines, on s'adonne à un soin signature ou aux classiques soins maison. La superbe piscine extérieure chauffée, été comme hiver, s'étire sur 14 mètres et bénéficie d'une vue imprenable sur le massif du Mont-Blanc. Au ravissant restaurant Le Matafan, on se croirait dans une cabane de trappeur grâce aux murs faits de rondins de bois entassés

du sol au plafond, le tout réchauffé par des sièges et des banquettes rouges. Pour la petite histoire, sachez que le nom du restaurant vient d'une fameuse galette de pommes de terre qui « mate la faim »... On se régale de la cuisine du chef Mickey Bourdillat. Ce dernier met en avant des recettes au gré des saisons : fêra du lac Léman aux endives aux accents d'agrumes, pomme de ris de veau rôtie aux giroles et vin jaune... Il emmène aussi ses convives de l'autre côté des Alpes, dans la Vallée d'Aoste où il puise inspiration et choisit les meilleurs produits comme la truffe d'Alba mariée à des gnocchis piémontais... Et il a même pensé à tout en mettant au point un menu diététique de saison ! Enfin, l'hôtel propose de multiples activités comme la découverte du plus grand glacier de France avec un guide professionnel qui vous apprend les techniques de base de la pratique de l'alpinisme : marche encordée, utilisation des crampons, maniement du piolet, nœuds élémentaires...

Adine Fichot