

# Du Duché de Savoie à nos jours en passant par la Belle Époque : UNE RÉGION TRÈS DANDY

*La région, dont les nombreuses stations de sports d'hiver sont chaque hiver très fréquentées, mérite beaucoup plus qu'un séjour d'une semaine consacré à la glisse. On se le dit chaque année, et puis le temps passe... Pourtant elle change beaucoup et est ouverte au tourisme bien au-delà de la période hivernale, et les bonnes raisons de s'y arrêter - et d'y revenir - sont multiples. Citons notamment ses petites villes, ses lacs, ses châteaux, sa gastronomie, ses vins, et surtout son histoire, passionnante, tant avant son annexion à la France, lorsqu'il s'agissait d'un duché indépendant, que durant la Belle Époque, au cours de laquelle elle devint l'une des places fortes de l'aristocratie et de la haute société européennes.*

*Yves Denis et Claude Cérèlles*



## L'HÔTEL DU MONT-BLANC : UNE INSTITUTION

C'est une institution de la vallée de Chamonix, dont l'histoire se confond avec celles de la ville au XIX<sup>ème</sup> siècle et des palaces de la Belle Epoque. Sous sa silhouette altière, l'Hôtel du Mont-Blanc cache le supplément d'âme particulier des bâtiments de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et du début du XX<sup>ème</sup>. Construit en 1849, il est toujours et a toujours été l'adresse la plus prestigieuse de la ville, et a vu passer en cent-cinquante ans une clientèle venue des quatre coins du monde pour découvrir le toit de l'Europe.

Lorsque que, à la Belle Epoque, Chamonix commence à accueillir une clientèle internationale fortunée qui vient goûter aux joies nouvelles du ski, des raquettes et du bobsleigh, l'Hôtel du Mont-Blanc est déjà une référence. Et tandis que les premières remontées mécaniques sont installées et les premières voies d'escalade ouvertes, les Roger Frison-Roche (*Premier de cordée*) et autres Maurice Herzog (premier vainqueur de l'Annapurna, et maire de la ville) fréquentent le bar et le restaurant de l'hôtel en habitués.

Situé à quelques dizaines de mètres de la rue principale, outre son luxe au goût très sûr, le palace chamoniard bénéficie d'un emplacement (le fameux *location, location, location* cher aux professionnels anglo-saxons) exceptionnel : derrière sa façade blanche et ses volets bleus, ses chambres et suites donnent directement sur le Mont-Blanc, l'Aiguille du Midi et le glacier des Bossons. Au fil du temps, tandis que Chamonix devient d'abord la première station de sports d'hiver internationale, puis accueille les premiers JO d'hiver et prend lentement mais sûrement la place prééminente qui est aujourd'hui la sienne, le palace ne cesse de conforter sa position en améliorant son confort et ses prestations, se dotant de suites, d'une extension, d'une piscine... Et si à l'intérieur on retrouve aujourd'hui cette même élégance discrète des palaces du XIX<sup>ème</sup>, cette dernière est désormais matinée d'un esprit résolument contemporain. On découvre cet équilibre harmonieux dès l'entrée dans le hall, au fond duquel trône toujours le majestueux escalier monumental et sa rampe de ferronnerie, qui datent de 1905.

La récente rénovation de l'hôtel, qui a été réalisée par la célèbre architecte d'intérieur Sybille de Margerie, fait la part belle aux volumes, à l'élégance du gris clair, à l'audace de touches de couleurs vives apposées ici et là pour réveiller l'ambiance, et aux boiseries typiquement savoyardes. Fidèle à son style, la décoratrice a associé l'esprit grand bourgeois de son éducation (la famille Taittinger, et notamment l'expérience du Crillon et du Lutecia) à une vision contemporaine marquée par le souci des détails, mais aussi du confort (pour les clients) et de la fonctionnalité (pour le personnel), qui lui ont valu de décrocher des contrats aussi prestigieux que le Mandarin Oriental à Paris, le Old Cataract d'Assouan et, plus près d'ici, le Cheval Blanc Courchevel. Comme dans ses autres réalisations, l'ambiance de l'Hôtel du Mont-Blanc

est à la fois cosy (la bibliothèque et les salons...) et moderne (le bar, le restaurant, les chambres...), chaleureuse et gaie.

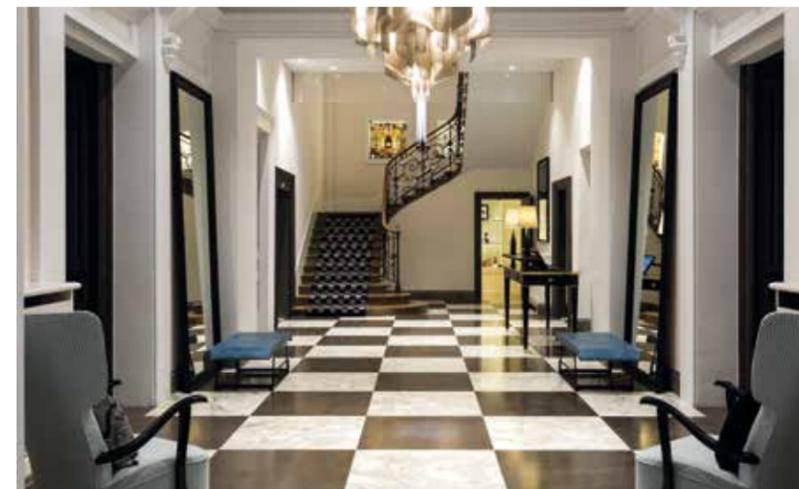
Quarante chambres dont dix-huit junior suites : une proportion qui en dit long sur le positionnement de l'hôtel, et deux suites de 75 m<sup>2</sup>, en attendant la petite dernière, de 90 m<sup>2</sup>, qui sera inaugurée pour l'hiver prochain.

Chaque matin le client se réveille face au Mont-Blanc, et le spectacle éternel de la montagne est magique, hiver comme été. Au même titre que Chamonix, l'Hôtel du Mont-Blanc se distingue des nombreux hôtels de luxe de la région par la possibilité de profiter de l'ivresse des sports d'hiver ou des divers plaisirs de la vallée.

Avec ses multiples coins salons et son piano pour l'un, et son large choix de livres et sa cheminée pour l'autre, le bar lounge et la bibliothèque sont représentatifs de ces derniers : seul, en couple ou entre amis, on y passe des moments de détente cossue fort appréciés après l'effort physique des pistes. Le bar est aussi le haut-lieu de rendez-vous des résidents de l'hôtel et des Chamoniards : on y croise les moniteurs autant que les personnalités politiques et artistiques de passage.

Même décoration chaleureuse à dominantes de bruns et de rouges au Matafan, le restaurant mitoyen du bar. Pièce maîtresse de la décoration de l'espace : le mur de rondins (en fait des extrémités de rondins fixées sur une paroi) qui sépare les deux pièces, dont la personnalité rustique contraste avec le classicisme des murs lambrissés, justifie le plancher de parquet nu et autorise un éclairage indirect au plafond.

Mickey Bourdillat, plusieurs fois étoilé, y sert « une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goûteuse, avec toujours un clin d'œil à la gastronomie locale » (sic). Son risotto à la tome de Savoie est inoubliable. Sous la verrière donnant sur le jardin et la piscine, une table d'hôte à peine plus petite que la table de partage du Cheval Blanc (référence absolue du genre) peut recevoir une douzaine de convives, dont le regard peut embrasser à loisir le massif du Mont-Blanc. De jour, évidemment. Précisons à l'attention des plus curieux que matafan est le nom d'une galette de pommes de terre savoyarde réputée « mater la faim » (re-sic) - on n'a aucun mal à le croire. Mention particulière pour la piscine, intérieure et extérieure (un couloir de nage permettant de passer d'un bassin à l'autre), qui est chauffée toute l'année à 29°C et offre cette même vue imprenable sur le Mont-Blanc. Le jacuzzi qui la complète affiche pour sa part 39°, et annonce les soins chauds du spa Clarins, qui propose hammam, sauna, douche expérience, soins divers traditionnels et salle de fitness high-tech : institution historique peut-être, mais surtout institution moderne.



**Double page précédente :**

l'Hôtel du Mont Blanc à la nuit tombée : un bijou scintillant dans un écrin précieux.

**Au centre :** l'escalier et sa rampe de fer forgé datent de 1905.

**A droite :** la décoratrice Sybille de Margerie a déployé tout son talent pour concevoir le bar et le restaurant.

**En bas :** la table de partage, face au Mont Blanc.

**Ci-contre :** se réveiller tous les matins face au Mont-Blanc : un privilège unique.

**LA DÉCOUVERTE DU CHIEN DE TRÂINEAU**

Mushers professionnels, Elisabeth et Christophe partagent sans retenue leur passion dans la pure tradition du chien nordique et le respect de la nature dans le cadre exceptionnel du Mont Blanc. Ensemble ils élèvent, dressent et entraînent tous leurs chiens pour pratiquer le traîneau dans les meilleures conditions. La convivialité leur tient à cœur et une pause-détente permet de faire connaissance et d'approcher les chiens.

Et plutôt que de se laisser conduire, ne vaut mieux-t-il pas mener par soi-même un attelage de Huskies ? Après une explication sur la vie de la meute et la technique de conduite d'un traîneau, on apprend très vite à harnacher les chiens, à les atteler au traîneau et apprécier leur sociabilité. Après tout, c'est le mode de transport que les Inuits ont toujours utilisé.

Il ne reste plus qu'à partir à la découverte de paysages et de sensations inoubliables et vers une accoutumance à la vie au grand air, découvrir le paysage, la faune et ses environs... Le calme environnant est appréciable, le crissement de la neige sous les patins, le halètement des chiens qui rythment la promenade... La magie opère... Plus d'info : <http://www.huskydalen.com>



“ On accueille nos clients comme on le ferait à la maison : je me sens plus comme un aubergiste que comme un hôtelier, avec toute l'imagerie que cela suppose, parce que j'aime discuter avec les clients, leur raconter l'histoire de Chamonix et de l'hôtel... ”

(Hervé Hochet, directeur de l'Hôtel du Mont-Blanc)

L'Hôtel du Mont-Blanc est en effet le fleuron du jeune groupe H8 Collection, dont la première caractéristique est la jeunesse et la seconde son don pour dénicher de belles endormies et les réveiller.

Son histoire commence en 2011 lorsque Jean-Philippe Cartier, qui a fait fortune en vendant son site autoreflex.com, achète un premier hôtel, qu'il adore et fréquente depuis des années : Le Mas de la Fouque, en Camargue. Lorsqu'il apprend que celui-ci est en vente et qu'il s'associe avec le producteur de télévision Gérard Louvin pour le racheter, ses investissements ont jusque là porté sur le monde du spectacle (le cabaret Bobino), de la nuit (le restaurant-boîte de nuit L'Arc) et sur la finance (fonds d'investissement Lendix) : il n'a aucune expérience professionnelle de l'hôtellerie, et n'est mû que par une passion personnelle pour le lieu. Mais le succès de l'affaire l'incite vite à réfléchir à deux fois au marché des boutique-hôtels de luxe : dans la foulée des Bernard Arnault, Xavier Niel et autres Stéphane Courbit, l'idée de créer un groupe hôtelier spécialisé dans le luxe et le caractère se dessine, il s'appellera H8 Collection : H pour holding (ou hôtels) et 8 parce que c'est son chiffre fétiche. Cette fois le *success kid* de la nouvelle économie s'engage totalement dans ce type d'investissement dans l'air du temps. C'est d'abord le Domaine des Hauts de Loire, à côté de Blois, quatre étoiles et deux macarons Michelin et membre de longue date des Relais & Châteaux, suivi fin 2014 du Vieux Castillon, une ancienne maison située dans un village médiéval près du Pont du Gard. Fermé pendant huit mois pour être entièrement rénové, l'établissement est aujourd'hui l'un des plus atypiques et des plus séduisants de la région, qui pourtant n'en manque pas. Puis en 2015 ce seront le Matisse, à Paris, et l'Hôtel du Mont-Blanc, à Chamonix. Ce dernier était jusque là propriété de la famille Taittinger. C'est un hôtel mythique en Savoie depuis plus de cent ans, et il a été entièrement rénové deux ans plus tôt. Sous les yeux de Jean-Philippe Cartier, c'est une belle endormie.

L'une de ses premières démarches, avant même que l'affaire soit définitivement faite avec Franz Taittinger, est de décider de concert avec celui-ci d'engager un Chef capable d'amener à l'établissement l'une de ces étoiles qui attirent la clientèle du monde entier. Franz Taittinger s'y est déjà essayé deux ans plus tôt en s'associant à Guy Martin pour ouvrir un restaurant gastronomique dans l'hôtel, mais ce dernier n'a pas rencontré le succès escompté : le temps de son séjour à l'hôtel, le client semble préférer raclettes et fondues aux mets les plus fins. Qu'à cela ne tienne : on ne va pas le bloquer deux à trois heures à table, mais lui proposer une cuisine fine mais rapide. Et il existe à Chamonix un homme qui excelle dans cet exercice : c'est Mickey Bourdillat, une figure de la gastronomie locale qui a commencé au Hameau Albert 1<sup>er</sup> où il a gravi tous les échelons jusqu'à décrocher une,

puis deux étoiles au Michelin. Il a ensuite lancé son propre restaurant dans le centre de Chamonix, où il a de nouveau décroché un macaron, qu'il a conservé durant de longues années. Séduit par le challenge qui lui est offert, l'intéressé rejoint l'Hôtel du Mont-Blanc avec l'idée d'y pratiquer une cuisine ouverte à tout le monde, qui met vraiment le produit en avant et s'affranchit du côté formel et apparat des tables gastronomiques. Quelques mois après l'arrivée de Mickey Bourdillat, et le rachat cette fois effectué, Jean-Philippe Cartier confie la direction du Mont-Blanc à un autre quadra représentatif de la nouvelle génération de directeurs d'hôtels : Hervé Hochet.

Breton d'origine, celui-ci a fait l'école hôtelière de Dinard avant de s'expatrier deux ans aux Etats-Unis puis regagner Paris pour travailler au sein de deux groupes américains : deux ans au Hyatt puis cinq au Hilton. « Une expérience très formatrice, confie-t-il aujourd'hui : ce sont de grosses structures très organisées, qui font évoluer rapidement leurs bons éléments et dans lesquelles on apprend beaucoup. Avant de nuancer : C'est très formateur mais on perd un peu de vue le côté humain, parce que l'on passe plus de temps dans les bureaux à faire des plans d'action que du relationnel client ». Fort des précieux enseignements acquis dans ces groupes, il quitte Paris pour la Haute Savoie en 2005, pour poser ses valises dans la région de son cœur et y diriger un quatre-étoiles, puis un cinq-étoiles. C'est là que son parcours croise celui de l'Hôtel du Mont-Blanc, « La première réaction en le découvrant, c'est que l'on est ébahi par la beauté des lieux, confie-t-il lorsque nous l'interrogeons sur son ressenti en prenant ses nouvelles fonctions, mais surtout par son côté très atypique, et différent de ce que l'on peut trouver habituellement à la montagne : on n'est pas du tout dans un style chalet ou cocooning mais dans un palace de la Belle Epoque. En y entrant on se sent projeté dans les années 20, avec le style qui est toujours là, les moulures au plafond, le grand escalier, la bibliothèque avec une cheminée datant du début de siècle : on retrouve cette ambiance des palaces d'antan. Et puis on est subjugué par le cadre : les suites face au Mont-Blanc, la situation à deux pas du centre ville, les beaux jardins, la piscine extérieure, le spa Clarins... Sincèrement, c'est vraiment un hôtel magnifique et c'est ce que je me suis dit en arrivant : il était évident que c'est le plus bel hôtel de Chamonix, il fallait juste lui retrouver son faste d'antan. Et comme il n'y a pas beaucoup à travailler sur le cadre, on travaille sur l'humain, le relationnel, l'accueil, pour le monter le plus haut possible. On veut accueillir nos clients comme on le ferait à la maison : je me sens plus comme un aubergiste que comme un hôtelier, avec toute l'imagerie que cela suppose, parce que j'aime discuter avec les clients, leur raconter l'histoire de Chamonix et de l'hôtel... On veut que nos clients soient bien reçus et bien servis, sans forcément strass et paillettes d'abord, mais avant tout qu'ils soient heureux ici ! » □