Presse écrite FRA

GAULT & MILLAU
FRANCE

Edition : **Juillet - aout 2024 P.124-133**
Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Bimestrielle**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Journaliste : **LYDIA BACRIE**
Nombre de mots : **3575**

Gault&Millau

C'est sans doute la station de France la plus connue au monde. Au pied du mythique mont Blanc, Chamonix aimante tous les passionnés de montagne, qui viennent ici pour le grand ski et l'ascension du plus haut sommet d'Europe, mais aussi pour un art de vivre unique où la cuisine tient une large place. Une cuisine rustique, authentique et terriblement addictive, réinventée par les chefs les plus talentueux.

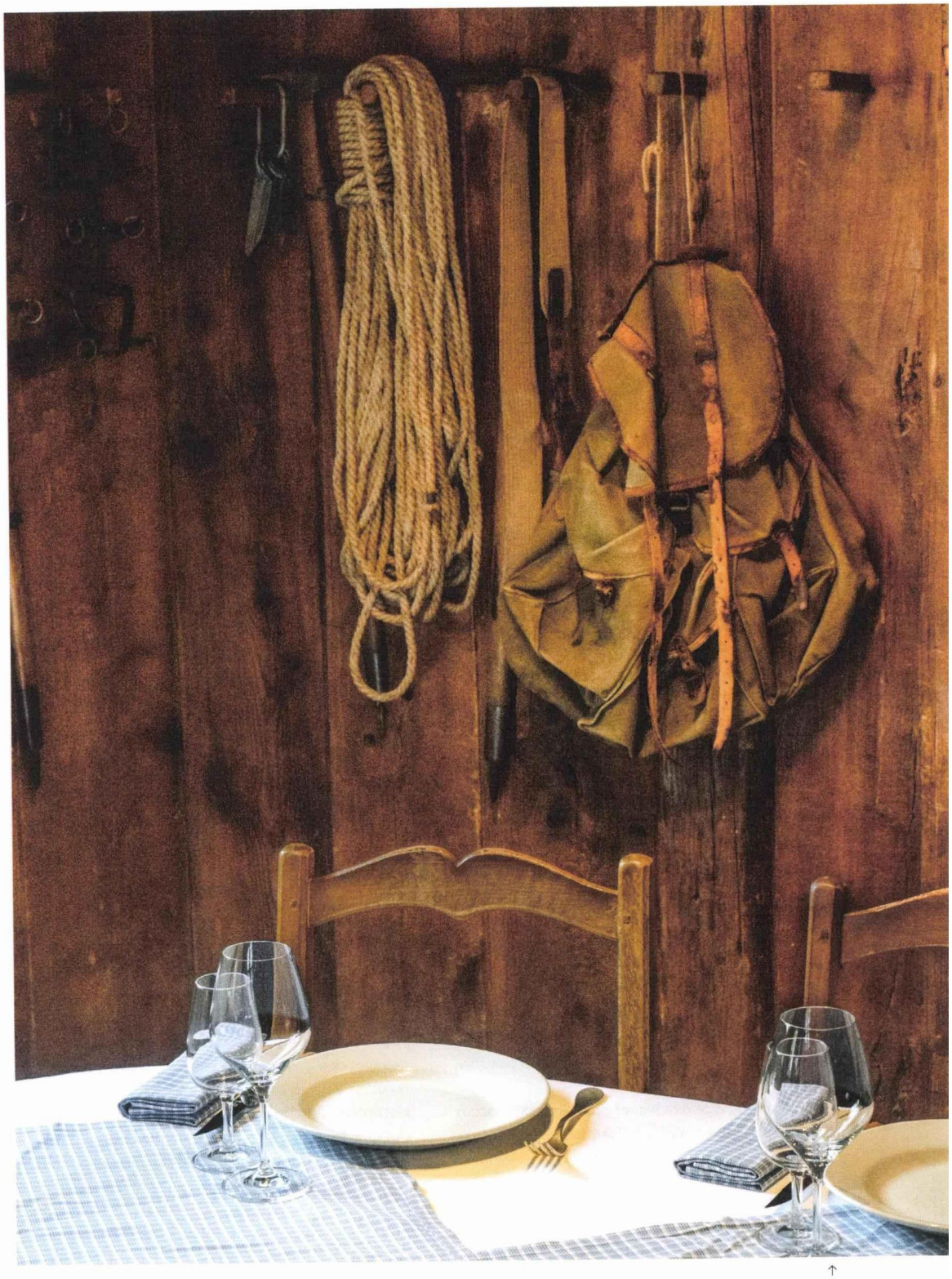
Chamonix a de l'appétit !

TEXTE LYDIA BACRIE PHOTO NICOLAS KRIEF

L'échappée

C'était il y a 100 ans... Le monde entier pose le regard sur Chamonix, choisie pour organiser les premières épreuves des Jeux olympiques d'hiver. La station accueille alors 258 sportifs venus de 16 pays et quelque 10 000 spectateurs. L'enthousiasme est tel que le Comité olympique pérennise l'expérience, créant officiellement des Jeux d'hiver, parallèlement à ceux de l'été. Pour Chamonix, le coup d'essai est... un coup de maître. Il offre à la station un prestige international, révélant au monde la spectaculaire beauté de ses massifs et des infrastructures inédites à l'époque – des pistes pour le grand ski, une patinoire, une piste de bobsleigh... Il révèle aussi au monde un art de vivre propre à Chamonix, plébiscité par les Anglais depuis la fin du XIXe siècle. Pour les accueillir, la station s'est déjà dotée de somptueux hôtels, dont beaucoup sont les stars d'aujourd'hui (Grand Hôtel des Alpes, Mont-Blanc). Elle compte

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



La Maison Carrier, une ancienne ferme d'alpage pleine de charme.

247120 - CISION 6020137600502

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

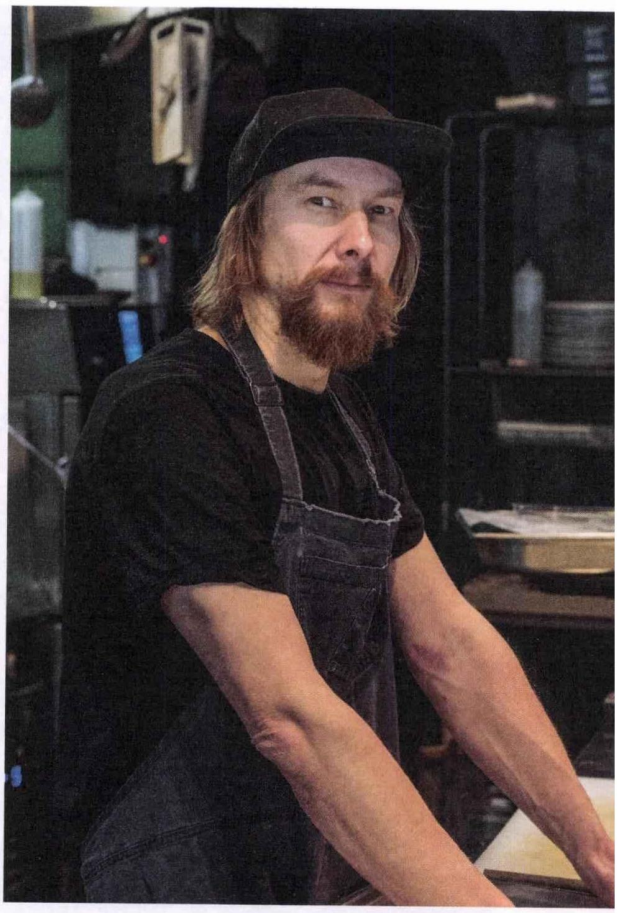
également des tables prestigieuses qui proposent à cette clientèle raffinée une gastronomie française, avec quelques échappées régionales.

Les Jeux olympiques de 1924 accomplissent un autre miracle. Ils permettent à ces milliers de visiteurs de découvrir des tables plus simples, et la vraie cuisine locale rustique, authentique, terriblement addictive. Celle-ci est notamment servie dans la Brasserie de la Poste, alors le QG des sportifs et journalistes venus pour les Jeux. L'alpiniste et écrivain Roger Frison-Roche acquiert ce lieu mythique dans les années 1930. Devenu le Bar des Sports, il est désormais la propriété de deux Chamoniards, le chef Pierre Maillet et Xavier Monard, petit-fils de Joseph Monard... membre de l'équipe de hockey en 1924. *« Nous avons restauré le lieu en gardant son âme,* précise Xavier Monard. *Il y a toujours les sculptures en bois sur les murs, les grandes tablées et, à l'extérieur, les anneaux où les guides attachaient leurs mules. Le bar est le rendez-vous des locaux qui se mêlent aux passionnés de montagne, et tous viennent ici pour savourer LA vraie cuisine de Chamonix. »*

Une cuisine dictée par la rudesse de la géographie

La vraie cuisine de Chamonix ? *« Elle est ultra-locale et saisonnalisée »,* assure Mickey Bourdillat, chef du Matafan, le restaurant de l'Hôtel Mont-Blanc. Dans un territoire enclavé, où les villages étaient inaccessibles de novembre à avril, c'est une cuisine de conservation et de transformation, pensée pour répondre à une question : comment se nourrir jusqu'à la fin de l'hiver ? Pour cela, chaque ferme élève son cochon, tué à l'automne. La viande est fumée et salée avant d'être transformée en lard, jambons, saucisses (les diots) et saucissons, toujours couverts de suie pour éloigner les souris. Le lait, produit en grande quantité durant la belle saison, sert de base à une infinie variété de fromages : tamié, reblochon, abondance, tomme... Les prunes, séchées sur des clayettes, entrent dans la réalisation des farçons – plat totem qui réunit pommes de terre, pruneaux, raisin et lard paysan.

« Il faut ajouter à cela quelques produits moins locaux, qui participent néanmoins à l'identité de notre cuisine, poursuit Mickey Bourdillat. *Chamonix a appartenu à la maison de Savoie durant cinq siècles (jusqu'en 1860), et participait aux échanges avec les autres régions du comté – notamment les Dolomites –, faisant des pâtes, des crozets et de la polenta des produits du quotidien.*



↑ *Le chef suédois David Lillieroth est installé à Chamonix depuis 2005.*

La vallée a également profité des épices (poivre, cumin...) arrivées par bateau à Gênes, et entrées dans la préparation des bouillons et des farçons. »

Au printemps, les produits recommencent à circuler, à commencer par les poissons du lac Léman : féra, perche, brochet ou truite. Les potagers des vallées produisent pommes de terre, poireaux, blettes, carottes, qui permettent de retrouver le goût du végétal dans les soupes ou en accompagnement des viandes grillées à la broche. Fin XVIII[e], des recettes venues de Suisse compléteront ce patrimoine, raclettes et fondues en tête. Côté dessert, myrtilles et autres fruits des bois jouent les superstars dans les tartes et les gâteaux, tout comme le riz au lait préparé grâce au commerce historique du riz avec le Piémont. Enfin, n'oublions pas le gâteau de Savoie, miracle de saveur et de légèreté, préparé en 1358 pour le comte de Savoie.

247120 - CISION 6020137600502

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

↑
Le chef Cédric Nogueira (ci-dessus) revisite les recettes montagnardes à La Maison Carrier. Une brasserie Art nouveau dans le centre-ville (à droite).

Des chefs qui magnifient les produits

Ce patrimoine inspire aujourd'hui les meilleurs chefs, qui en font leur terrain de jeu, réinventant sans jamais trahir. Certains ne sont pas issus de la région, à l'image de Patrick Lenôtre, qui vient d'inaugurer la table Le Royal. *« Je connaissais peu ce terroir et j'y ai découvert des produits extraordinaires, comme cet omble chevalier pêché le matin même, dont je rehausse la délicatesse d'une simple sauce mousseline. »* Aux manettes du restaurant de pays La Maison Carrier, Cédric Nogueira partage le même enthousiasme. *« On appelle cette cuisine de haute montagne la cuisine du pauvre. Elle est au contraire d'une grande richesse, avec un soin absolu porté aux produits. »* Il a donné une nouvelle vie aux farçons, qu'il fait cuire au bain-marie pendant trois heures pour en unir les saveurs, et a réussi à réconcilier ses fidèles à la tête de veau, proposant une version snackée. Passionné par le végétal, il fait des herbes locales – tanaisie, livèche, ache des montagnes – la base de son huile marinée qui magnifie ses carpaccios de féra.

Travailler au plus près des produits est également la philosophie de Mickey Bourdillat. Bourguignon d'origine et savoyard de cœur, il imagine une cuisine d'exception qui prône un retour à l'essentiel. Ici, les produits sont 100 % faits maison, les charcuteries, fumées dans l'arrière-cuisine, et le pain est préparé dans un labo à l'extérieur de la ville. *« La fabrication du pain m'a beaucoup appris,* raconte-t-il. *Il ne réclame que trois ingrédients – eau, sel et farine – et je travaille avec ce même goût de l'épure. Mes diots sont posés sur un lit de polenta dont l'onctuosité tient à un jus de veau fait maison. Mon risotto est infusé d'un jus de morilles et seulement rehaussé de dés d'asperges crues. »* Les desserts reprennent la même règle, comme cet exceptionnel soufflé au chocolat venu du Brésil, mais élaboré de façon artisanale à Chamonix.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Sous la houlette d'Emmanuel Renaut, Quentin Veyrat-Durebex (ci-dessus) est le chef de la prestigieuse Auberge du Bois Prin.

→ **Des producteurs au plus près du terroir**

Ces tables d'exception tiennent aussi à la complicité tissée avec des producteurs totalement passionnés. Parmi eux, Ivane et Franck Pissard-Maniguet possèdent notamment une cinquantaine de vaches laitières et de génisses abondance. De juin à septembre, ils déménagent avec leurs enfants et leur troupeau à l'alpage de Balme, le plus prisé de la vallée pour ses fleurs alpines. Tous deux produisent sur place des charcuteries exceptionnelles, et l'une des meilleures tommes de la région. Installés à la Ferme de Vallorcine, Victorien Crépel et Mélissa Banon veillent eux aussi sur leur troupeau qui pâture sur leurs alpages, du printemps à l'automne. Le couple a fait le choix du label Agriculture biologique, et transforme sa production laitière en tommes, raclettes, faisselles et fromages blancs qui font courir le Tout-Chamonix, sans oublier leur dernière création, le Vallorcin.

Dans sa ferme des Houches, Gérard Berrux fabrique un pain artisanal dans les règles de l'art. *« J'ai installé mon propre moulin à meules de pierre et je produis ma farine à partir d'un blé semé et stocké sans produits chimiques, dans la région d'Annecy. Je préserve les arômes et la valeur nutritive du pain au levain en procédant comme par le passé, prenant le temps que la pâte respire et se renforce en la laissant reposer. »* Le résultat est extraordinaire et les amateurs se pressent pour acheter sur place sa production, baptisée « pains de Chibon ». Exploiter toutes les ressources de la terre et du climat, c'est le motto de Noé Tollin, qui a introduit en 2013 la culture du safran dans la vallée. *« J'avais une passion pour le safran et je savais qu'il pouvait être produit en altitude. Je cultive une parcelle de 600 m² et récolte une centaine de grammes par an, que je rentabilise en préparant aussi des confitures, miels et moutardes, sous la marque Safran du Mont-Blanc. »*

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

↑
Construit en 1849 et entièrement rénové en 2013, l'Hôtel Mont-Blanc est une véritable institution de Chamonix, idéalement posée face au mont Blanc.

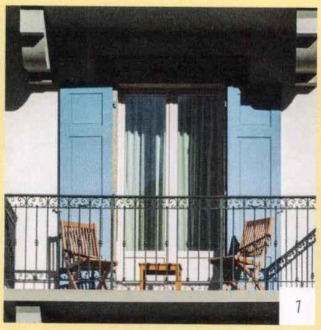
Tradition et ouverture sur le monde

Ce goût pour l'expérimentation fait aussi partie de la culture chamoniarde. Si l'attachement à la culture de la vallée est sans faille, il se double ici d'une curiosité et d'une véritable ouverture d'esprit. La preuve avec ces chefs étrangers qui se sont naturellement fait une place dans le landernau chamoniard, à commencer par le Suédois David Lillieroth du Mumma. *« J'ai passé une partie de mon enfance au Japon et j'ai beaucoup voyagé ensuite. Quand je suis arrivé à Chamonix, j'ai été séduit par le côté cosmopolite de la ville. Mon équipe reflète cela. Nous sommes une dizaine de toutes les nationalités (argentine, américaine, mexicaine...) et nous créons une cuisine sans frontières. »* Le lieu ne désemplit pas, fréquenté par des passionnés de montagne du monde entier, mais aussi de (très) fidèles Chamoniards. G&M

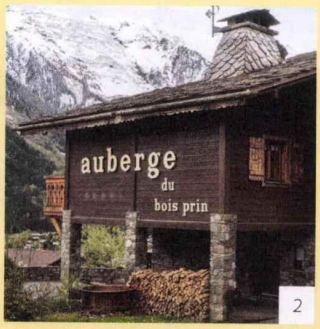
« La cuisine de haute montagne est appelée la cuisine du pauvre. Elle est au contraire d'une grande richesse, avec un soin absolu porté aux produits. »

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Carnet d'adresses



1



2

L'échappée

— HÔTELS

Hôtel Mont-Blanc *(1)*

ADRESSE ***62, allée du Majestic***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 05 64***
SITE ***hotelmontblancchamonix.com***
INSTA ***@hotelmontblancchamonix***

Les aristocrates venus de toute l'Europe ne juraient que par lui... Posé face au mont Blanc, cet établissement a été, durant des décennies, le refuge incontournable de Chamonix. 175 ans et une restauration plus tard, il joue plus que jamais dans la cour des grands, rivalisant sans peine avec ces 5 étoiles au luxe souvent standardisé qui fleurissent dans les stations les plus chics. Cette longévité tient tout d'abord à sa géographie – une vue d'une beauté à couper le souffle sur les forêts enneigées, l'aiguille du Midi et la haute silhouette du mont Blanc. Elle doit ensuite beaucoup à sa restauration, menée en 2013 par la décoratrice Sybille de Margerie, qui a métamorphosé les lieux sans rien effacer du passé. Sols en damier noir et blanc, stucs et moulures, escalier flanqué d'une rampe en fer forgé voisinent désormais avec des luminaires contemporains et des canapés aux lignes épurées dans la véranda ou le salon réchauffé de sa cheminée de marbre blanc. Cette fluidité entre histoire et modernité se décline également dans les 41 chambres et suites (dont un spectaculaire penthouse) aux superficies généreuses, décorées avec un charme alpin intemporel et enrichies du meilleur du high-tech... Et, toujours, le même panorama à 180° sur les hautes cimes. Cette modernité bien tempérée se retrouve intacte au Matafan, la salle du restaurant pensée comme un cocon chic, où l'on retrouve les codes traditionnels de la montagne – rondins de bois et grande cheminée. Un espace idéal pour savourer la cuisine du chef Mickey Bourdillat, qui magnifie les produits locaux d'exception. Cette fusion naturelle avec le patrimoine a également présidé à la conception du spa, où les bois régionaux se mêlent aux mosaïques dorées qui habillent le hammam, à deux pas du sauna et des cabines de soin griffées Clarins. Et le meilleur reste à venir avec la découverte de la grande piscine extérieure chauffée à 29 °C durant tout l'hiver, offrant aux hôtes l'expérience rare d'une séance de nage au crépuscule, face aux montagnes couvertes d'une neige immaculée qui scintille sous les étoiles. Un spectacle qui participe au charme du lieu, membre de la collection H8.

Auberge du Bois Prin *(2)*

ADRESSE ***69, chemin de l'Hermine***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 33 51***
SITE ***boisprin.com***
INSTA ***@boisprin***

Adresse mythique de la vallée du Mont-Blanc, mais faisant un peu figure de belle endormie, l'Auberge du Bois Prin avait depuis longtemps séduit Kristine et Emmanuel Renaut, propriétaires du Flocons de Sel, à Megève. Lorsqu'ils apprennent, en 2019, que celle-ci est à vendre, ils décident de tenter l'aventure. Le résultat est un sans-faute avec le charme de 11 chambres et suites imaginées dans le plus pur esprit savoyard, déclinant meubles rustiques et tissus Arpin, toutes prolongées de terrasses qui ouvrent sur sa majesté le mont Blanc. Un espace forme avec sauna et bain chaud extérieur vient compléter l'offre de ce refuge. Sans oublier, bien sûr, la dégustation de la cuisine d'Emmanuel Renaut *(voir ci-dessous)*.

— RESTAURANTS

Auberge du Bois Prin *(2)*

LA NOTE G&M ***15/20, 3 toques***
ADRESSE ***69, chemin de l'Hermine***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 33 51***
SITE ***boisprin.com***
INSTA ***@boisprin***

La brigade du chef Emmanuel Renaut accueille ses (nombreux) fidèles dans ce prestigieux refuge à quelques kilomètres de Chamonix, et face au mont Blanc. La cuisine est à la hauteur de cette géographie exceptionnelle – raffinée, créative et 100 % locale avec quelques best-sellers, comme cet omble chevalier rehaussé d'un bouillon beurré aux agrumes ou encore cette féra du lac légèrement fumée et accompagnée d'une crème acidulée. Une mention également pour les desserts, avec ce fabuleux mont-blanc marron, myrtille et meringue.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

OFFICE DU TOURISME —
85, PLACE DU TRIANGLE-DE-L'AMITIÉ
74400 CHAMONIX-MONT-BLANC
+33 (0)4 50 53 00 24
CHAMONIX.COM

Auberge des Gorges

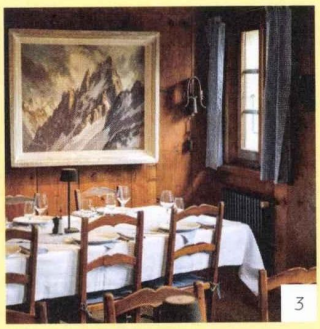
ADRESSE ***81, route du Mont, 74310 Servoz***
TÉL ***+33 (0)6 78 38 57 30***
SITE ***auberge-des-gorges.com***
INSTA ***@aubergedesgorges***
Nichée dans une maison XVIII^e^ au cœur de la vallée, cette table propose un menu carte blanche imaginé par le chef Hugo Lemercier. Une cuisine créative à base de produits locaux bien sélectionnés – volailles de la maison Miéral à Bourg-en-Bresse, viandes et salaisons de Bello à Megève et fromages de la coopérative du Val d'Arly.

Bistrot des Sports

ADRESSE ***182, rue Joseph-Vallot***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 00 46***
Le bar historique de la ville où se retrouvent, depuis plus d'un siècle, les guides de montagne et leurs clients venus des quatre coins du monde. On y goûte une cuisine de Haute-Savoie classique mais ultra-savoureuse avec les incontournables fondues, raclettes, tartiflettes et croûtes valaisannes. À ne pas manquer également, les remarquables viandes grillées.

Le Comptoir des Alpes

ADRESSE ***151, avenue de l'Aiguille-du-Midi***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 57 64***
SITE ***comptoir-des-alpes.com***
INSTA ***@lecomptoirdesalpeschamonix***
Au cœur de la ville, un restaurant aux allures contemporaines avec une grande salle qui mêle lignes épurées et matériaux bruts (granit, bois, verre...). On vient ici déguster une cuisine franco-italienne emmenée par le chef Daniele Raimondi avec quelques pépites comme ce risotto accompagné de lard des élevages près du mont Blanc, de poires françaises, de gorgonzola italien et de noix cueillies à Grenoble, ou encore cet omble chevalier au beurre aromatisé à l'absinthe et accompagné de pappardelles aux chanterelles.



3

La Maison Carrier (3)

LA NOTE G&M ***12/20, 1 toque***
ADRESSE ***44, route du Bouchet***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 00 03***
SITE ***hameaualbert.fr***
INSTA ***@hameau.albert_1er***
L'un des deux restaurants du prestigieux hôtel Albert 1^er^ (l'autre étant le Restaurant Albert 1^er^, mené par Damien Leveau, 16/20, 3 toques), et peut-être notre préféré. Le chef Cédric Nogueira y concocte une cuisine de haut vol, qui revisite sans nostalgie les recettes historiques de la Haute-Savoie. Le résultat est un sans-faute, twistant avec esprit les classiques du genre comme cette truite blanche panée au nori ou cette fondue savoyarde aux cèpes. Le tout dégusté dans une ancienne ferme d'alpage pleine de charme.

Le Matafan (4)

ADRESSE ***62, allée du Majestic***
TÉL ***+33 (0)4 50 55 35 46***
SITE ***hotelmontblancchamonix.com***
INSTA ***@lematafanchamonix***
Au cœur du mythique Hôtel Mont-Blanc, Mickey Bourdillat propose l'une des cuisines les plus séduisantes de la ville avec des produits locaux et du fait maison (pains, viennoiseries, charcuteries...), prônant un retour à l'essentiel avec des recettes à base de trois ingrédients seulement, pour magnifier goûts et parfums. Une mention aussi pour la très belle salle

4

du restaurant avec ses murs de rondins et sa cheminée centrale, le tout signé Sybille de Margerie.

Le Royal

ADRESSE ***12, place Saussure***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 86 36***
SITE ***restaurantroyal-chamonix.com***
INSTA ***@restaurantleroyal_chamonix***
Cette toute nouvelle adresse s'est offert l'un des chefs les plus prestigieux – Patrick Lenôtre (neveu de Gaston). Celui-ci a eu un vrai coup de cœur pour les produits locaux, qu'il s'attache à magnifier avec un savoir-faire d'exception. À goûter absolument, les volailles fermières accompagnées d'une délicate sauce aux champignons de saison ou le risotto d'anthologie.

Mumma

ADRESSE ***31, rue Whymper***
TÉL ***+33 (0)4 50 53 05 08***
SITE ***mumma.fr***
INSTA ***@mumma_restaurant***
Installé à Chamonix depuis près de vingt ans, David Lillieroth propose une cuisine cosmopolite aux inspirations japonaises, mexicaines ou scandinaves, une brigade de chefs de toutes nationalités se relayant aux fourneaux sous sa direction. Le résultat est plein d'esprit – exquises boulettes de riz au crabe et aux jalapenos, filet de daurade grillé avec une sauce coco... Le tout servi dans une belle salle lambrissée ou sur une petite terrasse avec coussins et fauteuils bien profonds.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Carnet d'adresses

5

6

— *ARTISANS*

Arpin

ADRESSE ***138, rue des Moulins***
TÉL ***+33 (0)4 50 21 95 05***
SITE ***arpin1817.com***
INSTA ***@arpin1817***
Fabricant d'étoffe depuis 1817, la maison Arpin travaille encore avec des machines classées au patrimoine mondial et fabrique étoffes, plaids, coussins et vêtements à partir d'une laine achetée auprès d'éleveurs français après la tonte d'automne. Grâce à cette matière première d'exception, la maison Arpin produit son propre fil et tisse la plupart de ses étoffes. Le résultat est remarquable, tel le très exclusif drap de Bonneval, idéal pour habiller fauteuils et canapés. Utilisé pour le prêt-à-porter, il sert notamment à la fabrication des vêtements d'apparat des guides de Chamonix-Mont-Blanc.

La Coopérative fruitière en Val d'Arly (5)

ADRESSE ***93, rue Whymper***
TÉL ***+33 (0)4 50 93 15 89***
SITE ***coopvaldarly.com***
Depuis 1969, cette coopérative fabrique et affine des fromages de Savoie (reblochon, beaufort, raclette et tomme) et des spécialités (« fondants d'Arly », yaourts et faisselles). Sélection de produits de Savoie – saucissons aux noix et aux noisettes, confitures de myrtilles, vins et bières locales.

La Ferme de Montroc

ADRESSE ***800, chemin du Planet 74400 Argentière***
TÉL ***+33 (0)4 50 54 28 47***
L'une des exploitations les plus renommées de la vallée, pour la richesse de son lait d'alpage qui produit les meilleurs fromages. Ceux-ci sont préparés sur place grâce à un local de fabrication et une cave d'affinage. Les tommes de montagne sont exceptionnelles, tout comme les fromages de raclette.

La Ferme de Vallorcine

ADRESSE ***Le Plan Droit, 74660 Vallorcine***
TÉL ***+33 (0)7 83 01 72 21***
L'ensemble de la production laitière de cette ferme est transformé sur place. On vient ici faire le plein de fromages – tommes, raclettes, gruyères, yaourts, faisselles et fromages blancs, sans compter le Vallorcin, proche du reblochon mais en plus crémeux. Cette création a été imaginée par Mélissa et Victorien, les propriétaires de cette belle exploitation labellisée bio.

Le Pain de Chibon (6)

ADRESSE ***427, route du Pont 74310 Les Houches***
TÉL ***+33 (0)6 66 52 44 73***
Un incontournable de la vallée. Dans le village des Houches, Gérard Berrux prépare un pain au levain d'exception après avoir installé son propre moulin sur une meule de pierre, produisant sa farine à partir de blés anciens et de petit épeautre cultivés sans traitement. Pour déguster ces délices, il faut aller jusqu'au fournil. La visite vaut le détour, on y découvre les secrets de ces pains, fabriqués dans la plus pure tradition.

Maison Bourdillat

SITE ***maisonbourdillat.com***
Le jeune Romain Bourdillat a remporté le prix du meilleur croissant de Haute-Savoie en 2021 et régale Chamonix de ses viennoiseries et pains bio. Tous sont fabriqués à partir de farines sans additifs issues des Moulins Viron et de sel de Camargue, pétris ensuite à l'eau pure de Chamonix. Ces délices sont à déguster dans les boutiques et hôtels signalés par un petit macaron « Maison Bourdillat ».

Safran du Mont-Blanc

ADRESSE ***272, route Benoit-Couttet***
TÉL ***+33 (0)6 64 63 64 23***
SITE ***safrandumontblanc.com***
Noé Tollin cultive son safran entièrement à la main dans sa petite exploitation au cœur de la vallée et valorise sa production en confectionnant des produits aromatisés : confitures, miels, moutarde et vinaigre. Le tout vendu sur place. Et, le samedi, au marché de Chamonix.

Shoukâ

ADRESSE ***206, rue du Docteur-Paccard***
TÉL ***+33 (0)4 50 47 49 20***
SITE ***shouka-chamonix.fr***
INSTA ***@shouka_torrefacteur***
Le lieu fut l'un des cafés les plus célèbres de Chamonix. Il abrite désormais à la fois un torréfacteur et une chocolaterie. Les fèves de cacao sont transformées dans le laboratoire en sous-sol et la torréfaction du café se fait devant les clients. À découvrir avant de faire ses emplettes (beaux objets déco) et déguster un café ou un chocolat chaud incroyablement onctueux.

247120 - CISION 6020137600502

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Incontournable Maison Paulsen

Créée en 2005 par le Suédois Frederik Paulsen, la maison d'édition Paulsen (basée à Paris et Chamonix) est le graal de tous les amoureux d'aventure, d'exploration et de nature. En 2015, elle intègre les éditions Guérin, qui publient des récits d'alpinisme, de train et d'escalade, avec toujours une couverture rouge devenue mythique. On y découvrira des récits d'anthologie comme « Vers l'Everest » de George Mallory ou « La Grande Traversée des Alpes » de Jean Annequin.

ADRESSE *30, avenue du Mont-Blanc*
TÉL. *+33 (0)4 50 53 74 74*

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.