



K

M A G A Z I N E

FASHION
WINE
ART
LIFESTYLE
SAGA
GASTRONOMY
AUTOMOBILE

N°7
WINTER 2013/14
COURCHEVEL 1850

K

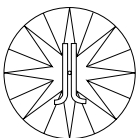
COLLECTION

le K2
LEADING
HOTELS

LE KILIMANDJARO

& SPA



Julian  Joailliers
A Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820

GALERIE ESPACE DIAMANT - COURCHEVEL 1850
TÉL. 04 79 08 31 80 - WWW.BIJOUTERIE-JULIAN.COM

OYSTER PERPETUAL COSMOGRAPH DAYTONA
EN PLATINE



THERE ARE EXCEPTIONS
TO EVERY RULE.



ROYAL OAK
DIAMOND SET
IN STEEL.

AUDEMARS PIGUET

Le Brassus

Julian  Joailliers
*À Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820*

ESPACE DIAMANT - 73120 COURCHEVEL 1850 - 04 79 08 31 80

CANNES - MERIBEL - SAINT-TROPEZ

WWW.BIJOUTERIE-JULIAN.COM



Dior





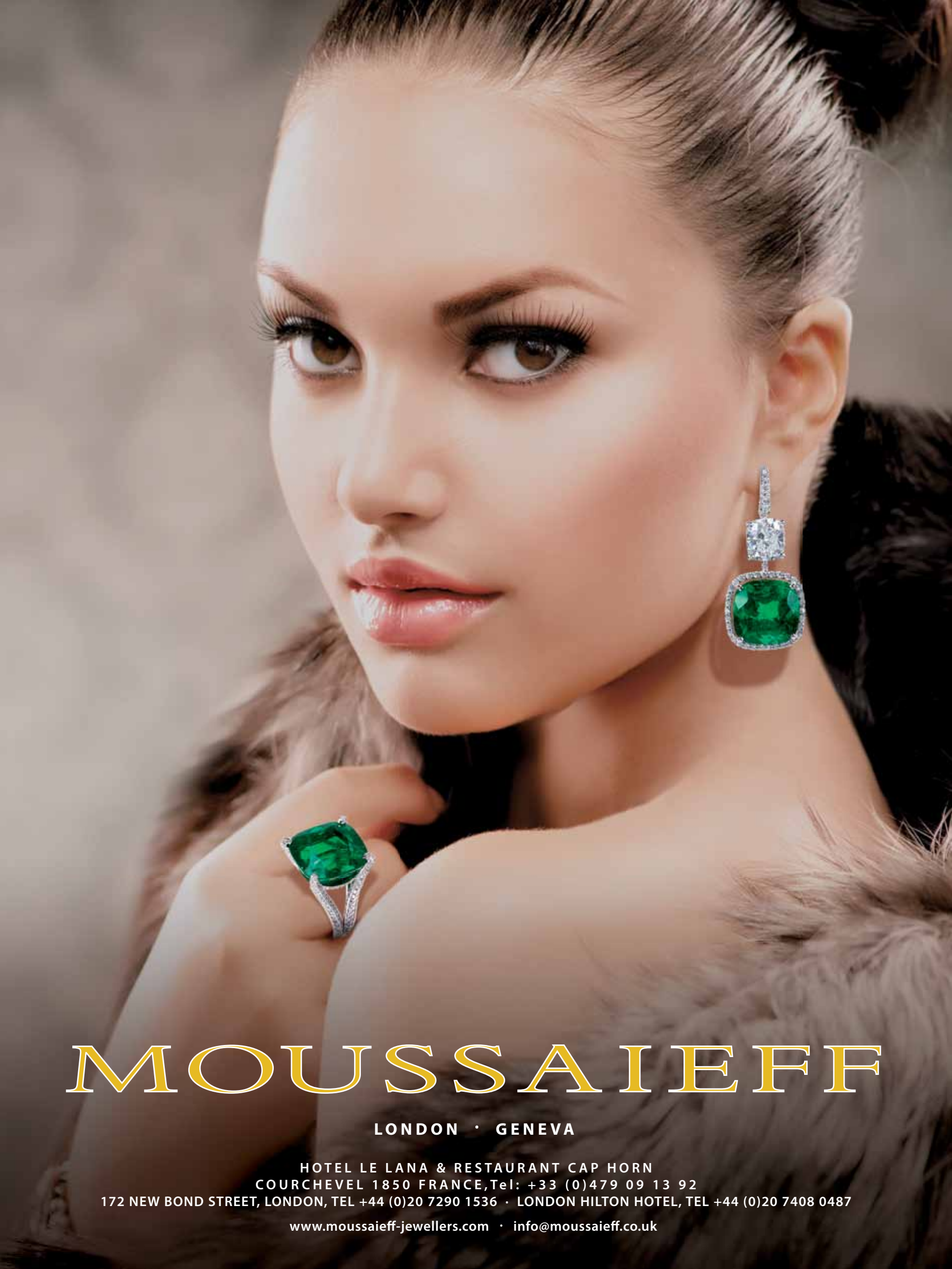
— ÉDITO —

Une nouvelle saison hivernale 2013/2014 placée sous le signe de l'excellence ! Au printemps dernier, nous avons le plaisir d'annoncer que le K2 rejoignait les "Leading Hotels of the World". LHW regroupe les établissements les plus emblématiques à travers le monde et place désormais le K2 parmi ces lieux de villégiature d'exception. Ainsi, le « Kintessence », son salon gastronomique, obtenait en mars dernier une première étoile au Guide Michelin. La "Table du Kilimandjaro", quant à elle, décrochait une seconde étoile. Plus récemment, sous l'impulsion de Nicolas Sale, chef exécutif du groupe K Collection, le Kilimandjaro entrait dans le cercle très fermé des "Grandes Tables du Monde". Autant de reconnaissances qui viennent souligner le travail et l'engagement de toutes les équipes de la K Collection. Plus que jamais, sous le signe de l'excellence et entourés de tous nos collaborateurs, nous accueillons nos hôtes pour ce nouvel hiver, avec pour objectif ultime de leur faire vivre des moments uniques et inoubliables. Bienvenue au Kilimandjaro et au K2. |K|

Philippe et Suzanne Capezzone

An excellent new winter 2013/2014 season! Last Spring we were delighted to be able to announce that the K2 was joining the "Leading Hotels of the World". LHW brings together the most prestigious establishments throughout the world and the K2 is now numbered among these outstanding holiday destinations. Furthermore, the "Kintessence", its gastronomic restaurant, was awarded a first star in the Michelin Guide in March. The "Table du Kilimandjaro", meanwhile, did not miss out, gaining a second star. More recently, driven by Nicolas Sale, K Collection Group's Executive Chef, the Kilimandjaro was admitted to the extremely exclusive circle of "Grandes Tables du Monde". All these awards emphasise the hard work and commitment of all the staff at K Collection. More than ever, with excellence as our guiding light, we will welcome our guests for this new winter season, with the ultimate goal of providing them with unique and unforgettable experiences. Welcome to the Kilimandjaro and the K2. |K|

Lord and Lady Fink



MOUSSAIEFF

LONDON · GENEVA

HOTEL LE LANA & RESTAURANT CAP HORN
COURCHEVEL 1850 FRANCE, Tel: +33 (0)479 09 13 92
172 NEW BOND STREET, LONDON, TEL +44 (0)20 7290 1536 · LONDON HILTON HOTEL, TEL +44 (0)20 7408 0487

www.moussaieff-jewellers.com · info@moussaieff.co.uk



— N°07 —

7 ÉDITO

12 NEWS

28 ART

DAVID CINTRACT : L'ÉLECTRON POP

36 FASHION

46 BIEN-ÊTRE

LE SPA BY LA PRAIRIE ET LE K2 GOJI SPA

59 LIFESTYLE

CHALET BALTORO, UNE SUBTILE ALCHEMIE

68 ADRÉNALINE

VOYAGES DANS LA RÉALITÉ

73 PORTRAIT

LÉA LEMARE ET MATHÉO JACQUEMOUD

7 ÉDITO

12 NEWS

28 ART

DAVID CINTRACT : FREE RADICAL OF POP

36 FASHION

46 WELLNESS

THE SPA BY LA PRAIRIE AND THE K2 GOJI SPA

59 LIFESTYLE

CHALET BALTORO, A DEFT MELTING POT

68 ADRENALINE

TRAVELS THROUGH REALITY

73 PORTRAIT

LÉA LEMARE AND MATHÉO JACQUEMOUD

© Marc Berenguer



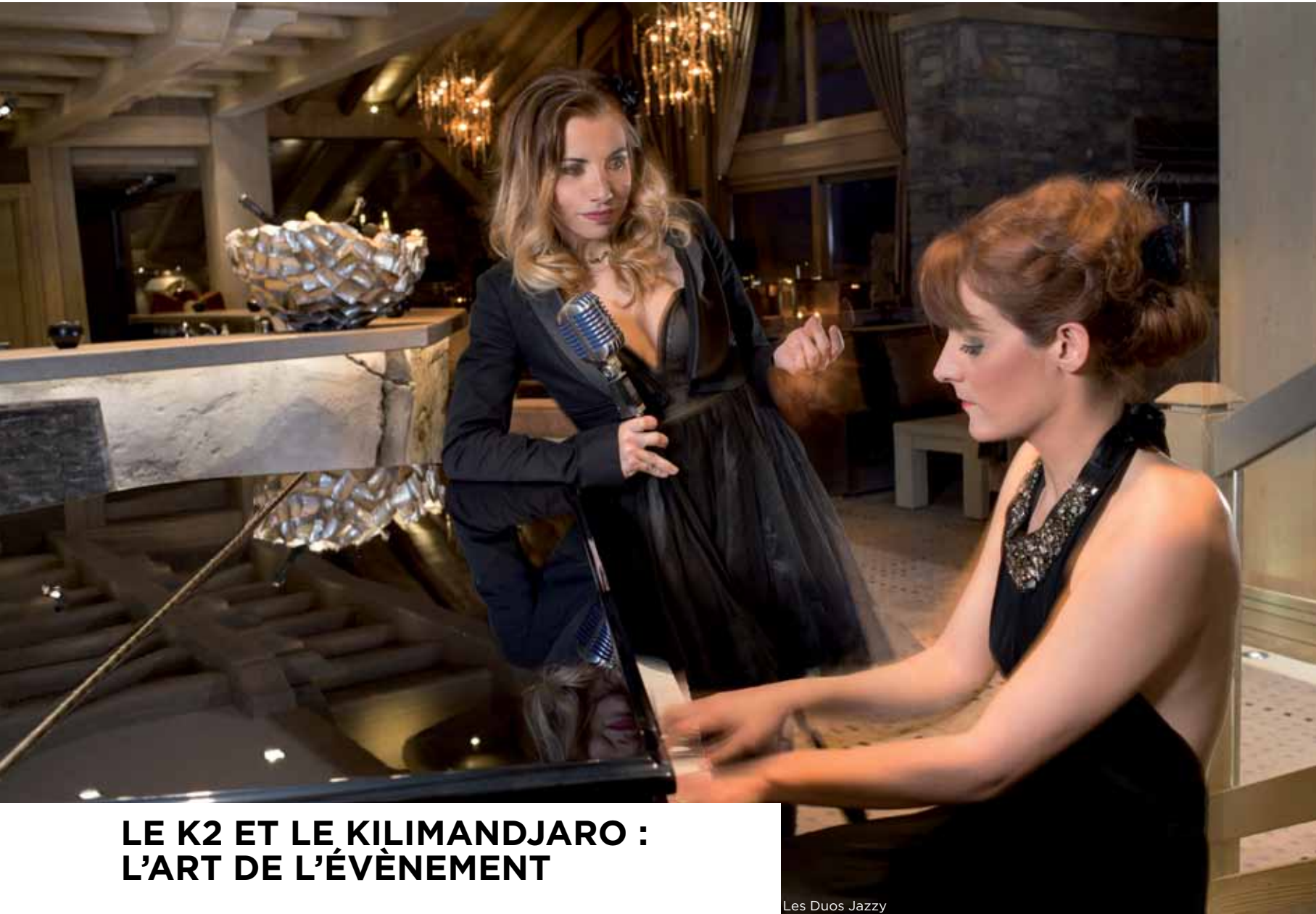
— N°07 —

- 78 KIDS**
LE DOMAINE DES ENFANTS
- 90 SHOPPING**
- 96 AUTOMOBILE**
BMW SÉRIE 4 : L'ÉMANCIPÉE
- 102 YACHTING**
NUMARINE 70HT : LE DERNIER-NÉ
- 104 AVIATION**
EC 175 EUROCOPTER :
L'HÉLICOPTÈRE DE NOUVELLE GÉNÉRATION
- 108 ÉTOILES**
LES RESTAURANTS DU GROUPE K COLLECTION
- 110 VIN**
LE CLOS DES CAPUCINS
- 118 SAVEURS**
FOIE GRAS : MET DE CHOIX
POUR CUISINIER TALENTUEUX
- 124 GASTRONOMIE**
LES RECETTES DU K2

- 78 KIDS**
CHILDREN'S WORLD
- 90 SHOPPING**
- 96 CARS**
BMW SÉRIE 4: FREE SPIRIT
- 102 YACHTING**
NUMARINE 70HT: A NEW ARRIVAL
- 104 AVIATION**
EC 175 EUROCOPTER :
THE NEW GENERATION HELICOPTER
- 108 STARS**
K COLLECTION GROUP RESTAURANTS
- 110 WINE**
LE CLOS DES CAPUCINS
- 118 SAVOURS**
FOIE GRAS: THE LEGACY OF CHOICE
FOR TALENTED CHIEFS
- 124 GASTRONOMY**
K2'S RECIPES



VALENTINO



Les Duos Jazzy

LE K2 ET LE KILIMANDJARO : L'ART DE L'ÉVÈNEMENT

K2 AND KILIMANDJARO THE ART OF STAGING AN EVENT

ILS MAÎTRISENT À LA PERFECTION L'ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS, DE MANIFESTATIONS ET DE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES POUR LES GRANDS ET LES PETITS. UNE PROGRAMMATION AUSSI RICHE QUE DIVERSIFIÉE, QUI ANIME MAGISTRALEMENT TOUTE LA SAISON.

Julien Jeanne, DJ résident, mixe plusieurs fois par semaine, au bar des Hôtels Kilimandjaro, K2 et, lorsque le temps le permet, sur les terrasses du Kilimandjaro. Ses principales qualités, l'éclectisme, la rigueur et l'expérience : autant d'atouts qui lui permettent de créer des ambiances uniques. Les Duos Jazzy, deux duos d'exception, l'un au Kilimandjaro et l'autre au K2 pour des compositions originales piano voix qui distillent les airs et les chansons d'un répertoire jazz contemporain et de variété revisité. Plusieurs fois par semaine en soirée au bar Le 8611 et au Stanley's bar. Chaque mercredi soir, le bar du Kilimandjaro, le Stanley's bar, accueille le Duo Russe, un tandem instrumental violoncelle et guitare. Le temps d'une soirée, Fédor et Andrei font revivre l'âme slave à travers des musiques russes traditionnelles et jazzy. L'émotion est toujours au rendez-vous...

THEY ARE PAST MASTERS AT ORGANIZING EVENTS, SHOWS AND MEETINGS, FOR YOUNG AND OLD ALIKE. THIS SEASON'S PROGRAMME IS RICH AND DIVERSE, PROVIDING EXCEPTIONAL ENTERTAINMENT.

Julien Jeanne, the resident DJ, is on duty several times a week in the bars at the Kilimandjaro and the K2 and, when time permits, on the terraces of the Kilimandjaro. His strengths are eclecticism, precision and experience – qualities which enable him to create a unique atmosphere and sense of occasion. Les Duos Jazzy are two exceptional musical pairings, one assigned to the Kilimandjaro, the other to the K2. They perform original compositions for piano and vocals, drawing on the contemporary jazz repertoire and reinterpreting popular variety numbers. They play and sing several evenings a week at the 8611 and in Stanley's bar. Every Wednesday evening, Stanley's bar hosts the Duo Russe, performing on cello and guitar. Throughout the evening, Fédor and Andrei play traditional and more modern Russian music, stirring the deep feelings we associate with the Slav soul.



Le groupe Enjoy Gospel



Le DJ résident Julien Jeanne

DE NOËL AU JOUR DE L'AN

La veille de Noël déjà, il se murmure que le Père Noël pourrait passer par Courchevel le 25 décembre et que les Hôtels K2 et Kilimandjaro seraient sur sa route. Grande effervescence en perspective et impatience bien compréhensible du côté des enfants. Mais la patience s'impose car, dans chacun des deux établissements - tradition oblige- le réveillon de Noël, le 24 décembre, reste une soirée où partage, convivialité et bonne humeur atteignent des sommets. Le rendez-vous 2013 accueille 4 chanteuses professionnelles du groupe Enjoy Gospel : attention, émotion garantie avec un petit voyage musical allant des vieux work songs à des morceaux plus contemporains, en passant, bien sûr, par les incontournables chants de Noël. Espéré et attendu, le Père Noël arrivera enfin, le 25 décembre en fin d'après-midi, les bras chargés de cadeaux. Autre grand rendez-vous festif, celui qui voit 2013 céder la place à 2014, le réveillon du Jour de l'An. À l'Hôtel K2, le 31 décembre promet d'être inoubliable, puisque Patchaï des Gipsy Kings se produira en première partie de soirée avant de céder la place au DJ. À l'Hôtel Kilimandjaro, l'ambiance sera assurée par San Fuego, puis par le DJ résident Julien Jeanne. Et parce qu'une fin d'année au plus près des étoiles ne peut se terminer qu'en apothéose, c'est un feu d'artifice qui clôturera 2013 et annoncera 2014. **|K|**



FROM CHRISTMAS TO NEW YEAR

On Christmas Eve, a rumour goes around that Santa may be passing through Courchevel on 25 December, and that the K2 and Kilimandjaro hotels are on his route. You can expect a lot of excitement, and understandable impatience, on the children's part. But patience is essential because, in each hotel – and tradition demands it – the evening of 24 December is a time when being together, conviviality and good humour are de rigueur. To the 2013 gathering, we shall be welcoming four professional singers from the Enjoy Gospel group. They will lead us on an emotional musical journey ranging from old work songs to more contemporary spirituals, not forgetting, of course, the Christmas carols we all love so much. Santa, long awaited, will finally arrive on Christmas Day in the late afternoon, laden with presents. Another big party is planned for New Year's Eve, when we bid farewell to 2013 and welcome 2014. The 31 December promises to be an unforgettable occasion at the K2, where Patchaï, a member of the Gipsy Kings, will perform during the first part of the evening, before handing over to the DJ. At the Kilimandjaro, San Fuego will be creating a festive atmosphere, followed by resident DJ Julien Jeanne. And because a New Year's Eve so close to the stars must end with a bang, 2013 will close and 2014 will begin with a firework display. **|K|**



ET APRÈS...

En Russie, on célèbre Noël le 6 janvier. Dans les Hôtels K2 et Kilimandjaro aussi ! Avec Patchaï des Gipsy Kings, au K2 et San Fuego, au Stanley's bar du Kilimandjaro. Et c'est encore et toujours Patchaï que l'on retrouvera le 8 mars, pour la Journée de la Femme, dans les deux palaces de Courchevel. Et puis, quelle que soit la saison - l'art s'apprécie 365 jours par an - les Hôtels K2 et Kilimandjaro exposent dans leurs espaces la K'Art Collection, un regroupement exceptionnel d'œuvres des deux établissements ainsi qu'une sélection éphémère, en collaboration avec la Galerie Bartoux de Courchevel.

Aux plus jeunes, les Hôtels K2 et Kilimandjaro proposent de multiples activités, à l'intérieur des établissements comme en pleine nature, avec ou sans leurs parents, mais toujours en présence d'un animateur professionnel.

Renseignements : réception et conciergerie des hôtels K2 et Kilimandjaro.

WHAT NEXT?

In Russia, they celebrate Christmas on 6 January. So do we! With Patchaï, from the Gipsy Kings, performing at the K2, and San Fuego in Stanley's bar at the Kilimandjaro. And there will be another chance to hear Patchaï on 8 March, Women's Day, in the two squares at Courchevel. Then,

regardless of the season (art is, after all, to be enjoyed 365 days a year), the K2 and Kilimandjaro hotels will be exhibiting the K'Art Collection, an exceptional conjunction of works belonging to both establishments plus a selection contributed by the Galerie Bartoux in Courchevel.

For the younger generation, the K2 and Kilimandjaro hotels run a whole range of activities, both indoors and out in the open air, with or without parents present, but always under the supervision of a professional activity leader.

For further information, please enquire at the reception or conciergerie of the K2 and Kilimandjaro hotels.



PATCHAÏ DES GIPSY KINGS : 3 CONCERTS EXCEPTIONNELS AU K2 ! 3 EXCEPTIONAL CONCERTS AT THE K2!

Ils savent "mettre le feu" comme personne... depuis 1987. Qui n'a jamais dansé sur Bamboleo ? Les Gipsy Kings, premier groupe français disque d'or aux États-Unis, sont également N°1 des ventes dans le monde. Ils sont 8 à le composer. Patchaï, guitariste et chanteur, est l'un d'eux. En 2013, il écrit une nouvelle page (musicale) de son histoire, et s'invite, le temps de 3 soirées dans l'Hôtel K2. Le nom de son nouveau groupe ? Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings. Confidences avant d'entrer en scène.

CE GROUPE, UNE AVENTURE DE PLUS ?

Patchaï : « Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings », c'est effectivement un nouveau challenge. Je veux aider mes deux fils et mon gendre à percer.

QUI COMPOSE ?

Patchaï : Moi ! La musique et les textes. Mon gendre est guitariste, mes fils, chanteurs et accompagnateurs, je chante et je joue de la guitare.

VOUS VENEZ DE SORTIR UN CLIP, QUEL VA ÊTRE LE FUTUR DE "GIPSY NOUVEAU FEATURING PATCHAÏ OF THE GIPSY KINGS" ?

Patchaï : 2014 va être une année de tournées. Nous allons assurer environ 80 concerts à travers le monde. Nous finissons 2013 en beauté, avec le réveillon du Jour de l'An à l'Hôtel K2. Nous y revenons ensuite pour le Noël Russe et la Journée de la Femme. En janvier, nous partons pour un mois en Thaïlande et au Japon. Puis nous nous envolerons pour les États-Unis où on nous attend à Las Vegas, à Los Angeles et à San Francisco. Le Canada figure aussi sur notre carnet de route. Je peux d'ores et déjà vous dire que 2014 s'annonce très chargée, musicalement et émotionnellement. |K|

En concert le 31 décembre, le 6 janvier et le 8 mars, pour la Journée de la Femme, au K2.

Since 1987, they've known how to set the place on fire like no other band. Who can honestly say they've never danced to Bamboleo? The Gipsy Kings were the first French group to go gold and top sales worldwide. Patchaï, guitarist and singer, is one of the 8 members. In 2013, he's been writing a new (musical) chapter of his story and will be performing, over 3 evenings, at the Hôtel Le K2. The name of his new group? 'Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings'. Before he goes on stage, we share a few confidences.

IS THIS GROUP ANOTHER ADVENTURE?

Patchaï: Yes, 'Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings' is definitely a new challenge. I want to help my sons and my son-in-law to make their break.

WHO'S THE COMPOSER?

Patchaï: Me! Music and lyrics. My son-in-law is the guitarist, and my sons are singers and accompanists, while I sing and play the guitar.

YOU'VE JUST RELEASED A PROMO VIDEO. WHAT'S THE FUTURE FOR 'GIPSY NOUVEAU FEATURING PATCHAÏ OF THE GIPSY KINGS'?

Patchaï: 2014 is going to be a year of tours. We're doing about 80 concerts around the world. We'll be ending 2013 on a high note at the Hôtel Le K2 on

New Year's Eve. We'll be back there again for Russian Christmas and Women's Day. In January, we're heading for Thailand and Japan. Then we'll be flying to the US, where we're booked in Las Vegas, Los Angeles and San Francisco. Canada's also on the itinerary. I can already tell you that 2014 is going to be a big year, both musically and emotionally. |K|

In concert 31th december, 6th January and 8th March, for International Women's day, at the K2.





YVES SALOMON
PARIS


BRENTANA
HAUTE FOURRURE
PARIS - COURCHEVEL

BORN EXCEPTIONAL

COURCHEVEL
FRANCE

COURCHEVEL : LE “DAVOS DE LA CRÉATIVITÉ”

PRÉSENTER ET CÉLÉBRER DES CRÉATEURS À COURCHEVEL, C'EST LE PROJET MIS EN PLACE PAR JEAN-CHRISTOPHE CHOPIN DEPUIS 2010. EN 2013, LE K2 ACCUEILLE DES ATELIERS OÙ DE GRANDS NOMS DÉVOILENT LEUR SAVOIR-FAIRE ET VIENNENT À LA RENCONTRE DE LEURS CLIENTS. RETOUR SUR UN ÉVÉNEMENT DÉSORMAIS RÉCURRENT.

COURCHEVEL “THE DAVOS OF CREATIVITY”

JEAN-CHRISTOPHE CHOPIN FIRST HAD THE IDEA OF INTRODUCING AND CELEBRATING CREATIVE MINDS AT COURCHEVEL IN 2010. IN 2013, THE K2 HOSTED WORKSHOPS AT WHICH TOP TALENTS IN THE WORLD OF ART AND DESIGN SHARED THEIR EXPERTISE AND IN COMPANY WITH THEIR CLIENTS. AND NOW A BRIEF INTRODUCTION TO THIS WINTER'S EDITION.



© Philippe

Lorsque le fondateur de l'agence "Believe Courchevel" rencontre les propriétaires des hôtels K2 et Kilimandjaro, ils parlent d'art, de passion, de concept et très vite, imaginent un projet commun pour le K2. Tout a commencé un peu plus tôt, en 2010. Jean-Christophe Chopin présente des designers et des artistes triés sur le volet dans différents lieux de la station. Le succès est au rendez-vous. L'année suivante, il réitère l'opération et invite designers, artistes et créateurs au sein de grandes marques de luxe. Le succès se confirme. 2012 marque une nouvelle étape dans le processus. Ce rendez-vous devient dorénavant incontournable pour l'Hôtel K2 et plus précisément pour son "Salon des Merveilles". L'espace de 2 journées et d'une soirée, créateurs, designers et artistes, vont venir à la rencontre de leurs

When the founder of the "Believe Courchevel" agency met with the owners of the K2 and Kilimandjaro hotels, they spoke of their passion for art and design, and rapidly conceived a joint project for the K2. It had all begun a little earlier, in 2010, when Jean-Christophe Chopin introduced exclusively selected designers and artists at different venues around the resort. These meetings were an immediate success. The following year, he repeated the formula, inviting designers, artists and creative minds working for the major luxury brands. Once again, the concept met with great success. 2012 saw a further stage in the process. These meetings have now become indispensable for the K2 Hotel and in particular for its "Salon des Merveilles". The idea was that creators, designers and artists would unite over two days and one evening and



Zinedine Zidane - Champion



Jean-Charles de Castelbajac - Artist



Jean-Michel Jarre - Music Composer



Richard Mille - Watchmaker



David Bolzan - Maison Cordier Mestrezat



Mads Kornerup - Designer



Ora İto - Designer



Richard Orlinski - Artist



Ramesh Nair - Designer

admirateurs (et clients) lors d'ateliers dédiés. À eux de transmettre leur savoir, de tenter de reconstituer - pour certains - une partie de leur mode de création. Ces ateliers éphémères respectent l'ADN et l'originalité de ceux qu'ils accueillent et montrent, pour une fois, l'envers du décor. Chacun pourra ainsi passer de l'autre côté du miroir, et voir au plus près le travail de tous ces artisans d'art, maîtres cristalliers, maîtres horlogers, joailliers, orfèvres, mais aussi sculpteurs, peintres... Avec ces "Ateliers de Création des Merveilles au K2", Born Exceptional (le nom de la manifestation) et l'Hôtel K2 distinguent de grandes maisons, dévoilent le talent d'artistes internationalement reconnus et laissent la magie et le merveilleux investir un lieu exceptionnel tout au long de l'hiver. |K|



meet with their admirers (and clients) during specially organised workshops. Their objective was to share their expertise and demonstrate certain aspects forming part of the creative process. These unique workshops respect the DNA and originality of the special guests and reveal, for once, what goes on behind the scenes. A privileged opportunity to pass through the looking-glass and gain an insight into the work of distinguished craftsmen, glass-makers, watch designers, jewellers and goldsmiths, not to mention sculptors and painters. Through these creative workshops, "Born Exceptional" (the name of the event) and the K2 Hotel pay tribute to leading design houses, uncovering the talents of internationally recognised artists and contributing more than just a touch of wonder and

magic to a similarly outstanding venue all winter. |K|



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

© Marc Berenguer



LE K2 REJOINT LES “LEADING HOTELS OF THE WORLD” K2 AMONG THE “LEADING HOTELS OF THE WORLD”

Décembre 2011 : Courchevel accueillait un nouvel établissement 5 étoiles, le K2. Moins de deux ans plus tard, le K2 intègre le cercle très exclusif des Leading Hotels of the World. Rejoindre la grande famille des LHW, c’est être reconnu comme un établissement incontournable de l’hôtellerie internationale de prestige. Une reconnaissance qui vient récompenser des équipes et des propriétaires - Suzanne et Philippe Cappezone - œuvrant de concert dans un seul et même but : offrir à leurs clients un séjour inoubliable et sur mesure.

LHW aujourd’hui, ce ne sont pas moins de 430 établissements disséminés dans 80 pays tout autour de la planète, sélectionnés pour leur élégance, et l’exigence de leurs prestations et services. Le K2, qui compte 29 chambres dont 3 suites et 5 suites-chalets individuelles, bénéficie d’un environnement exceptionnel et offre à ses visiteurs une vue unique sur la vallée et ses massifs. Outre ses deux restaurants, le Black Pyramid et le Kintessence (* Michelin), il met à la disposition de ses hôtes un spa K2 Goji Spa by La Prairie, un salon de coiffure, une piscine circulaire (donnant sur la vallée), un fitness, une salle de cinéma/night club, deux espaces uniques pour les enfants et un ski shop. L’Hôtel K2, l’un des nouveaux fleurons de l’hôtellerie de prestige dans le monde. |K|

In December 2011, Courchevel welcomed a new 5-star establishment, the K2. Now, less than two years later, the K2 has joined the very exclusive circle of Leading Hotels of the World (LHW). Becoming part of the LHW family means being recognised as a key member of the international prestige hospitality industry. A distinction which rewards the efforts of the hotel’s staff and owners - Suzanne and Philippe Cappezone -, who work together with one aim in mind: to ensure that their guests enjoy an unforgettable stay which exactly meets their needs.

The LHW circle now comprises 430 establishments located in 80 countries around the world, selected on account of their elegance and the meticulous services they provide. The K2, which has 29 rooms, including three suites and five individual chalets, is set in an exceptional environment, giving visitors a unique view of the valley and the surrounding mountains. In addition to two restaurants, the Black Pyramid and the Kintessence (awarded a Michelin star), it boasts the K2 Goji Spa by La Prairie, a hairdressing salon, a circular swimming pool (overlooking the valley), a fitness suite, a cinema auditorium/night club, two dedicated children’s areas and a ski shop. The K2 Hotel, a new star in the firmament of the world’s prestige hotel industry. |K|



Brioni



Nicolas Sale

LA TABLE DU KILIMANDJARO : BIENVENUE PARMIS LES “GRANDES TABLES DU MONDE”

THE TABLE DU KILIMANDJARO: WELCOME TO THE “GRANDES TABLES DU MONDE”

La Table du Kilimandjaro, récompensée par une deuxième étoile au Guide Michelin 2013, vient d'entrer dans le cercle très fermé des « Grandes Tables du Monde ». Cette association, née en 1954 sous l'impulsion de 6 amis et restaurateurs parisiens (elle s'appelle alors « Traditions et Qualité »), défend les valeurs de la grande gastronomie et de l'art de vivre. Aujourd'hui, les « Grandes Tables du Monde » comptent 158 membres, répartis sur 22 pays de 4 continents : pour tous, un même engagement dans la défense des valeurs telles que la passion du goût, la préservation du patrimoine, un sens inné de l'art de vivre. 2013 a vu 13 nouveaux venus intégrer ses rangs. Pour La Table du Kilimandjaro, inscrire son nom parmi les promus a valeur de reconnaissance. Le chef Nicolas Sale et son équipe mettent leur savoir-faire et leur talent au service du produit, travaillant avec justesse ce que chaque saison offre de meilleur. En salle, le service reste discret et efficace. Autant de qualités qui font de La Table du Kilimandjaro l'une des « Grandes Tables du Monde » et une adresse incontournable, capable de séduire les palais les plus exigeants. **|K|**

The Table du Kilimandjaro, awarded a second star in the 2013 Michelin Guide, has just been admitted to the very exclusive circle of “Grandes Tables du Monde”. This association, founded in 1954 by six friends, all Parisian restaurateurs, under the name of “Traditions et Qualité”, exists to defend the values of Grande Gastronomy and the art of gracious living. The association now has 158 members, located in 22 different countries, on four continents. They are all united in defending such values as a passion for taste, conservation of the world's culinary heritage, and an innate sense of the art of living.

Thirteen new members joined their ranks in 2013. For the Table du Kilimandjaro, receiving this accolade comes as a just reward. Chef Nicolas Sale and his team put their expertise and talents to good use, skilfully working to enhance the very best that each season has to offer. The restaurant service is discreet and efficient. These are the qualities that have made the Table du Kilimandjaro one of the “Grandes Tables du Monde”, a restaurant that attracts even the most demanding gourmets. **|K|**





DIJULA

JOAILLERIE / PARIS

WWW.DJULA.FR - WWW.BIJOUTERIE-JULIAN.COM

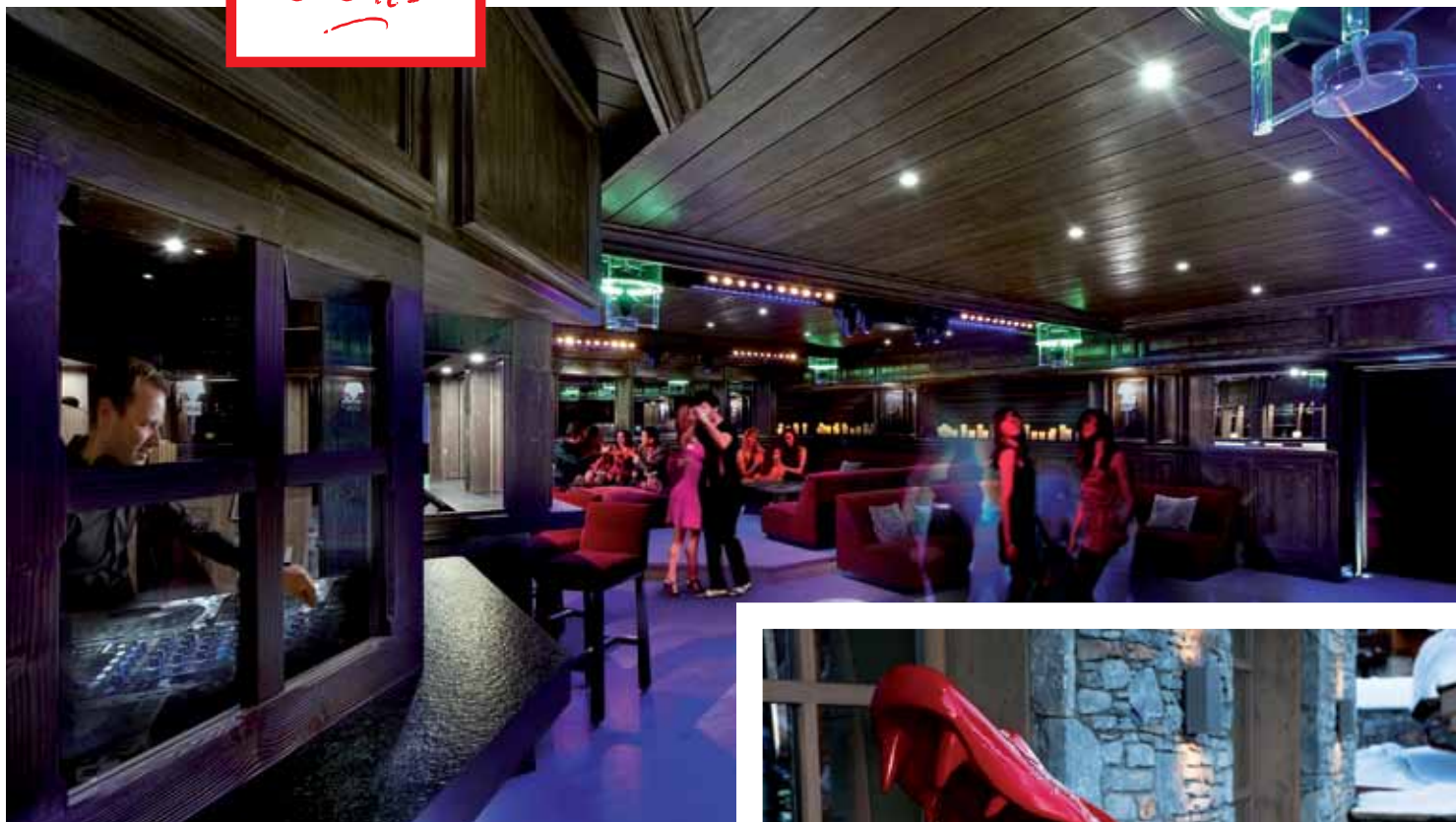
Julian  Joailliers
*A Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820*

ESPACE DIAMANT - 73120 COURCHEVEL 1850 - 04 79 08 31 80

CANNES - MERIBEL - SAINT-TROPEZ



K2 И KILIMANDJARO ИСКУССТВО ПРАЗДНИКА



© Marc Berenguer

DJ Julien Jeanne играет несколько раз в неделю в барах отелей Kilimandjaro, K2 и, когда позволяет погода, на террасах Kilimandjaro. Его основные качества: эклектичность, точность, опыт, позволяют создать незабываемую атмосферу.

Duos Jazzy - два исключительных дуэта, один в Kilimandjaro, другой в K2, играют современный джаз и варьете несколько раз в неделю в барах 8611 и Stanley's bar.

Каждую среду вечером в Stanley's bar отеля Kilimandjaro играет русский инструментальный дуэт виолончели и гитары. Через мелодии русской традиционной музыки и джаза, Федор и Андрей открывают своим слушателям особенности русской души.

Рождество и Новый Год

Говорят, что Дед Мороз будет проездом в Куршевеле 25 декабря, и что его путь лежит через отели K2 и Kilimandjaro. Дети и взрослые уже с нетерпением ждут его, но согласно традиции, канун Рождества, 24 декабря, нужно провести в дружеской обстановке, семейном кругу и в хорошем настроении. В 2013 году группа Enjoy Gospel увлечет своих слушателей в музыкальное путешествие через забытые work songs, современную музыку и рождественские мелодии. 25 декабря после обеда долгожданный Дед Мороз, наконец, придет с мешками, полными подарков.

Новогодний вечер 31 декабря будет незабываемым! В K2 Пачай из Gipsy Kings наполнит атмосферу своей музыкой, а затем уступит место DJ. В Kilimandjaro будет играть San Fuego, а затем DJ Julien Jeanne. Грандиозный фейерверк завершит 2013 год и объявит начало 2014.



А ПОСЛЕ...

В России Рождество празднуют 6 января. В отелях K2 и Kilimandjaro тоже! Вместе с Пачай из Gipsy Kings в K2 и San Fuego в Stanley's bar в Kilimandjaro.

На Международный женский день 8 марта Пачай снова вернется в Куршевель.

Весь год в K2 и Kilimandjaro в сотрудничестве с Галереей Bartoux (Барту) в пространствах K'Art Collection выставляются исключительные произведения искусства.

Для самых маленьких в отелях K2 и Kilimandjaro организованы многочисленные мероприятия, внутри отеля и на свежем воздухе, при участии родителей и без них.

Дополнительная информация на стойке приёма и размещения и у консьержа отелей K2 и Kilimandjaro.

КУРШЕВЕЛЬ "ДАВОС КРЕАТИВНОСТИ"

Представлять и поощрять мастеров Куршевелия - проект Жан-Кристофа Шопан, впервые воплощенный в жизнь в 2010 году. В 2013 году K2 принимает у себя ателье искусств, где знаменитые марки и известные мастера приоткрывают тайну своего умения.

При встрече основателей агентства "Believe Courchevel" с владельцами отелей K2 и Kilimandjaro, их общая страсть к искусству естественно воплотилась в совместный проект. Все началось чуть раньше, в 2010 году. Жан-Кристоф Шопан представляет тщательно отобранных дизайнеров и художников и их работы в различных местах курорта. Это событие пользуется огромным успехом. В следующем году он повторяет его, приглашая дизайнеров и художников, представителей роскошных марок. Всеобщее признание подтверждается. 2012 год является новым этапом в истории проекта. Филипп и Сюзанна Капеззон открывают его для участников и гостей двери "Чудесного салона" ("Salon des Merveilles") отеля K2. В течение двух дней и одного вечера дизайнеры и художники смогут встретиться с их почитателями и клиентами. Во время показательных мастерских они смогут передать свои знания и частично воспроизвести процессы создания их произведений. Эти временные ателье, не нарушая оригинальности каждого их участника, позволяют увидеть обратную сторону искусства. Зрители смогут в деталях рассмотреть процесс работы творцов искусства, скульпторов, художников, а также мастеров по обработке хрусталя, часовых мастеров, ювелиров, золотых и серебряных дел мастеров... Сочетая исключительные работы с исключительной атмосферой отеля K2, Born Exceptional, Ателье творения чудес в K2, выделяет известные марки и поощряет талант знаменитых мастеров.



ПАЧАЙ ИЗ GIPSY KINGS: 3 ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫХ КОНЦЕРТА В K2 !

Они умеют "зажечь" публику как никто другой... Все хотя бы раз танцевали под Vamboleo. Созданная в 1987 году, Gipsy Kings - первая французская группа, получившая золотой диск в США, и №1 по продажам дисков в мире. Всего их 8 композиторов. Пачай, гитарист и певец, - один из них. В 2013 году он открывает новую

страницу своей музыкальной истории и дает 3 концерта в отеле K2. Название его новой группы? Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings. Откровения артиста перед выходом на сцену.

Новая группа, новое приключение?

Пачай: "Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings" - это новый вызов. Я хочу помочь моим сыновьям и зятю завоевать известность.

Кто сочиняет?

Пачай: Я! И музыку, и тексты. Мой зять - гитарист, мои сыновья - певцы и аккомпаниаторы, я пою и играю на гитаре.

Вы недавно выпустили новый клип. Каким вы видите будущее "Gipsy Nouveau featuring Patchaï of the Gipsy Kings"?

Пачай: В 2014 году у нас много гастролей, около 80 концертов во всем мире. Мы заканчиваем 2013 год выступлением в отеле K2, и снова возвращаемся сюда на Русское Рождество и Международный женский день. В январе мы на месяц уезжаем в Таиланд и Японию, затем летим в США в концертами в Лас-Вегасе, Лос-Анжелесе и Сан-Франциско, и после в Канаду. Я с уверенностью могу сказать, что 2014 год будет очень насыщенным как в музыкальном, так и в эмоциональном плане.



РЕСТОРАН LA TABLE DU KILIMANDJARO ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ ЗА "ВЕЛИКИЙ СТОЛ МИРА"



Ресторан La Table du Kilimandjaro, получивший вторую звезду Гюда Мишлен, был также причислен к узкому кругу ассоциации "Grandes Tables du Monde" ("Великие столы мира"). Созданная в 1954 году шестью парижанами, друзьями и владельцами ресторанов, и называвшаяся в то время "Traditions et Qualité" ("Традиции и качество"), эта ассоциация защищает достоинства настоящей гастрономии и искусства жить. Сегодня ассоциация "Grandes Tables du Monde" насчитывает 158 членов, находящихся в 22 странах 4 континентов. Все они борются за единую цель: поддержание таких ценностей, как истинный вкус, сохранение народного достояния, природный смысл искусства жить. В 2013 году 13 новых членов присоединились к ассоциации. Для ресторана La Table du Kilimandjaro такое признание - настоящая награда. Благодаря таланту и знаниям шеф-повара Николя Саль и его команды, каждый продукт и каждый сезон превращаются здесь в произведения кулинарного искусства. В зале ресторана обслуживание остается сдержанным, но безукоризненным. Ресторан Table du Kilimandjaro, один из "Великих столов мира", удовлетворит кулинарное любопытство самых взыскательных гурманов.



К2 ПРИСОЕДИНЯЕТСЯ К "LEADING HOTELS OF THE WORLD"

Декабрь 2011: Куршевель празднует открытие нового 5-звездочного отеля K2. Два года спустя K2 входит в список эксклюзивных отелей Leading Hotels of the World. Присоединиться к большой семье LHW - значит быть признанным среди самых престижных заведений всего мира. Такое признание - это настоящая награда для работников отеля и его владельцев, Сюзанны и Филиппа Капеззон, имеющих одну общую цель: подарить своим клиентам незабываемый отдых и индивидуальное внимание.

LHW сегодня - это 430 заведений, находящихся в 80 странах мира, выбранных за их элегантность и взыскательность к предлагаемым услугам. K2 насчитывает 29 номеров, 3 сьюта и 5 индивидуальных шале-сьютов, располагается в исключительном месте и дарит своим обитателям неповторимые виды на долину и горные массивы. Помимо двух ресторанов, Black Pyramid и Kintessence (1 звезда Гюда Мишлен), отель располагает пространством Spa K2 Goji Spa by La Prairie, салоном-парикмахерской, бассейном с видом на долину, фитнес-залом, кино-залом/ночным клубом, двумя уникальными пространствами для детей и лыжным магазином. Отель K2 - одно из новых открытий в кругу престижных отелей мирового класса.



LE PLUS BEAU VÊTEMENT POUR HOMME AU MONDE

AARON YOUNG
PARIS 2013

COURCHEVEL
Rue de l'église
Tél. +33 4 79 04 27 95

MEGÈVE
95, rue Charles Feige
Tél. +33 4 50 90 98 50

ZILLI.FR



THE FINEST GARMENT FOR MEN IN THE WORLD



JC de CASTELBAJAC
ROSSIGNOL 

zerorh+

vist
SKICHIC

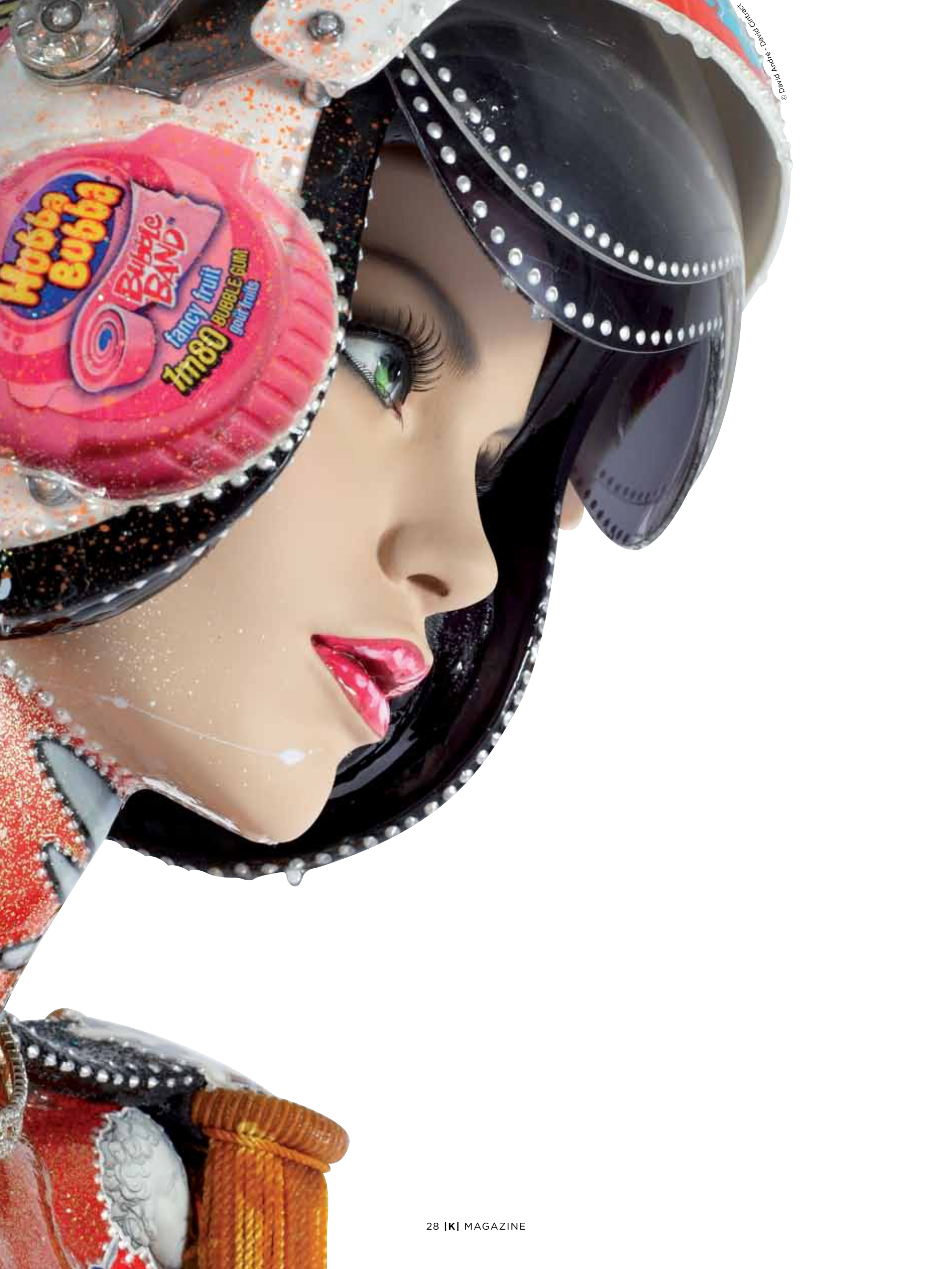


GS

Gilbert Sports
COURCHEVEL

Pro Shop Inside
Hotel Kilimandjaro and K2





© David Pineda - David Pineda

David CINTRACT

L'ELECTRON POP !

DAVID CINTRACT, PLASTICIEN ATYPIQUE CONNECTÉ AU POP ART DEPUIS SA PLUS TENDRE ENFANCE. ÉLECTRON LIBRE AUX INSPIRATIONS DIVERSES PUISÉES DANS LA LITTÉRATURE, LA PHILOSOPHIE, LE CINÉMA OU LES BANDES DESSINÉES. AUTODIDACTE SE FAISANT L'OBSERVATEUR DE NOTRE SOCIÉTÉ ET SE VOYANT COMME UN POP HÉDONISTE. DAVID CINTRACT, C'EST AUSSI UNE RENCONTRE DANS SON ESPACE PARISIEN, UNE CAVERNE D'ALI BABA REMPLIE DE SES CRÉATURES CHATOYANTES. MAGNÉTO.

VOUS VOUS DÉFINISSEZ COMME UN FONDATEUR DE LA POP LIBRE. POUVEZ-VOUS NOUS DIRE EN QUOI CELA CONSISTE ?

J'ai choisi ce nom pour me démarquer du Pop Art. Mais au-delà du mouvement, c'est plus un état d'esprit, une manière d'être, de travailler et de vivre. L'appellation Néo Pop me gêne également, de même que la vulgarisation du nom Pop Art dans lequel on englobe un peu tout ce que l'on veut. Je me méfie toujours des castes, d'où la raison du nom Pop Libre.

EN QUOI VOTRE TRAVAIL EST-IL DIFFÉRENT DU POP ART ?

Dans le Pop Art, je pense qu'il n'y avait pas le souci de l'esthétisme. Le message sur l'objet de consommation était plus brutal, plus cynique. Je ne pose pas un regard militant sur notre société. Je reste un simple observateur. Je suis dans le constat et la poésie. Mon travail est plus axé vers l'altruisme, une Pop hédoniste en quelque sorte. Par exemple, quand je travaille sur mes "Candy Box", j'ai l'impression de réaliser des archéologies du présent.

QUELLES SONT VOS SOURCES D'INSPIRATION ?

Tout m'inspire. La littérature, le cinéma, la philosophie... Mes premières sources d'inspiration, en matière de peinture, sont plutôt d'ordre classique : Rembrandt, Georges de la Tour, Vermeer ou Fautrier pour les modernes.

FREE RADICAL OF POP!

DAVID CINTRACT, AN ATYPICAL VISUAL ARTIST, HAS BEEN CONNECTED WITH POP ART FOR AS LONG AS HE CAN REMEMBER. A FREE RADICAL WHO FOR INSPIRATION DRAWS ON LITERATURE, PHILOSOPHY, THE CINEMA AND COMIC STRIPS. SELF-TAUGHT, HE HAS MADE IT HIS BUSINESS TO OBSERVE OUR SOCIETY, REGARDING HIMSELF AS A POP HEDONIST. WE INTERVIEWED DAVID CINTRACT AT HIS PARISIAN PAD, AN ALI BABA'S CAVE CRAMMED WITH HIS SHINY-BRIGHT CREATIONS. ACTION!

YOU DEFINE YOURSELF AS A FOUNDER OF "FREE POP". CAN YOU EXPLAIN WHAT YOU MEAN BY THE TERM?

I chose this term to distinguish myself from Pop Art. But rather than a movement, it describes a state of mind, a way of being, working and living. I'm not very keen on the term Neo-Pop either, nor the popularisation of the term "Pop", which is used very loosely cover all manner of things. I'm always suspicious of castes and cliques, hence the name Free Pop.



IN WHAT RESPECT IS YOUR WORK DIFFERENT FROM POP ART?

In Pop Art, I don't think there was much concern for aesthetics. The message about the consumer item concerned was more brutal, more cynical. I am not a militant in the way I view society, just an observer. I'm into exploration and poetry. My work tends towards altruism, a hedonistic form of Pop you might

say. For example, when I was working on my "Candy Boxes", I felt I was creating modern archaeological artefacts.

WHAT ARE YOUR SOURCES OF INSPIRATION?

I find inspiration in everything. Literature, the cinema, philosophy... Where painting is concerned, my primary sources tend to be classical: Rembrandt, Georges de la Tour, Vermeer, or Fautrier for the moderns.

David CINTRACT

AVEZ-VOUS SUIVI UNE FORMATION CLASSIQUE DANS UNE ÉCOLE D'ART ?

Non, je suis autodidacte. J'ai toujours dessiné depuis la maternelle, soit des reproductions de Mickey ou des super héros issus de la bande dessinée. Plus tard, je suis entré dans une école d'art graphique publicitaire parce que je pensais que c'était plus facile de vivre de la publicité que de son art. Je me suis trompé. Ce n'était pas mon monde, il y avait trop de contraintes pour que je puisse m'épanouir dans ce domaine. Ensuite ma mère a eu un grave accident, j'ai dû subvenir à ses besoins et aux miens. J'ai donc été serveur, puis chef de rang et enfin gérant dans une brasserie à Saint-Michel. J'ai pu, grâce à ça, économiser et continuer mon travail artistique.

VOS TABLEAUX FOURMILLENT D'INFORMATIONS. AVEZ-VOUS PEUR DU VIDE ?

Je n'ai pas peur du vide, mais je pense que notre société, elle, a peur du vide. Ce n'est pas non plus un exutoire, c'est plutôt une vraie vitalité avec un travail qui évolue sans cesse, sans savoir où cela va aboutir. J'y greffe des symboles ainsi que plusieurs messages philosophiques qui se télescopent, de façon à nous interroger sur la futilité et la fragilité de la surconsommation. J'essaie de traiter cela de la façon la plus ludique et poétique qu'il soit.

QUELLES SONT VOS MÉTHODES DE TRAVAIL ?

Je travaille plusieurs œuvres à la fois et le temps passé sur celles-ci est variable. En ce moment, je suis sur huit mannequins, six toiles et trois candy box. Je m'ennuie assez rapidement lorsque je me cantonne à une œuvre de son début jusqu'à la fin. Je préfère que les œuvres se répondent entre elles lorsqu'elles sont en cours de réalisation. C'est un rythme qui me convient.

VOUS EXPOSEZ AUSSI À NEW YORK. EST-CE QUE CETTE VILLE A UN IMPACT SUR VOTRE ŒUVRE ?

Oui, New York possède une énergie incroyable. J'aime son dynamisme, sa vitalité. C'est peut-être un peu cliché de dire ça, mais je me sens bien là-bas. Je peux me ressourcer en tant que personne. Paradoxalement, je trouve que cette ville est beaucoup plus apaisante et plus fluide que Paris.

AVEZ-VOUS DES PROJETS D'EXPOSITION SUR DES FOIRES, DES BIENNALES OU DES SALONS D'ART CONTEMPORAIN ?

Ce n'est pas ma priorité. Je travaille avec des galeries avec qui je m'entends très bien. Je veux bien prospérer, mais j'entends aussi rester disponible pour mes proches. [K]

DID YOU UNDERTAKE CLASSICAL TRAINING AT ART SCHOOL?

No, I am self-taught. I've been doing drawings since nursery school, reproductions of Mickey Mouse and the superheroes from comic strips. Later, I attended a commercial art school, because I thought it would be easier to live from advertising than from art. I was wrong. It was not the right environment for me.

There were too many constraints preventing me from blossoming in that field. Then my mother had a serious accident, and I had to earn enough to keep us both. So I became a waiter, then head waiter, and finally manager of a brasserie at Saint-Michel. This enabled me to save some money and continue my work as an artist.

YOUR PICTURES ARE CHOC-A-BLOCK WITH INFORMATION. DO YOU SUFFER FROM HORROR VACUI?

I'm not afraid of silence or lack of stimulus, but I think that our society does suffer from that fear. Nor is the abundance of detail a mere outlet for excessive energy. It reflects true vitality, work constantly developing, without knowing where it will end. I graft on symbols, as well as philosophical messages which run into one another. I try to do it all in as playful and poetic way as possible.

CAN YOU DESCRIBE YOUR WORKING METHODS?

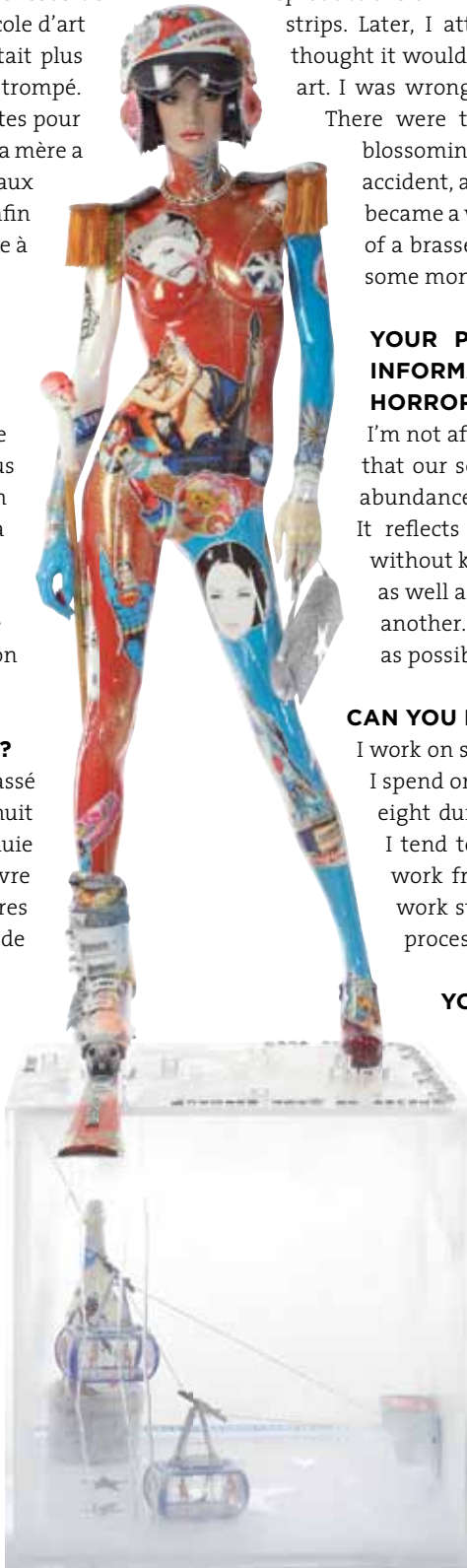
I work on several things at the same time, and the time I spend on each is variable. At present, I'm engaged on eight dummies, six canvases and three candy boxes. I tend to get bored when I concentrate on just one work from beginning to end. I prefer it when one work strikes sparks off another during the creative process. That sort of rhythm suits me best.

YOU ALSO EXHIBIT IN NEW YORK. DOES THE CITY HAVE AN IMPACT ON YOUR WORK?

Yes, New York has amazing energy. I love its dynamism and vitality. Maybe it's a cliché, but I feel at ease there. I'm able to recharge my inner batteries. Strangely, I find New York far more restful and smooth-flowing than Paris.

DO YOU PLAN TO EXHIBIT AT ART FAIRS, BIENNALES OR CONTEMPORARY ART SHOWS?

That's not a priority for me. I work with galleries with which I have a good relationship. I'm very happy to make money, but I also want to remain available for the people around me. [K]



© David André - David Cintract



COLLECTION AMAZONE - Or & diamant

Julian  Joailliers
A Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820

Galerie Espace Diamant - 73120 Courchevel 1850
04 79 08 31 80
www.bijouterie-julian.com

www.messika-paris.com



MESSIKA
JOAILLERIE



ROBERT BARTOUX, UN GALERISTE AU SERVICE DE L'ART... ET DES ARTISTES

Un homme soucieux de suivre ses coups de cœur, de nourrir sa passion pour l'art et non les tendances, et surtout de choyer ses artistes qu'il suit et épaula d'un regard tendre et protecteur.

Ne le confondez surtout pas avec un marchand d'art : « Le galeriste travaille avec des artistes de son temps, des femmes et des hommes qui ont leurs forces et leurs faiblesses, qui nous font partager leur univers et nous obligent donc aussi à nous dépasser. Le marchand d'art, lui, ne vend que des œuvres d'artistes reconnus : c'est forcément plus facile et étonnamment plus gratifiant. »

On ne peut être plus clair sur le distinguo à faire entre ces deux professions. Pour Robert Bartoux, sélectionner un artiste n'a rien d'une opération commerciale. « Je fonctionne au coup de cœur. Je n'ai pas de "logique" particulière. Je ne souhaite pas que les galeries Bartoux se laissent enfermer dans un "style", une "couleur". Le style des galeries Bartoux, justement, c'est de ne pas en avoir ! Hormis celui de présenter des artistes issus d'univers très différents. J'aime qu'un artiste me surprenne, qu'il soit vrai, qu'il ne "surjoue" pas. J'aime établir cette relation de confiance qui fera que nous serons liés pour la vie. » Loin de se voir comme un galeriste aguerri malgré ses 30 ans de métier, Robert Bartoux sait s'entourer de collectionneurs avisés et passionnés, dont Suzanne Capezzone, à l'initiative de la "Kilimandjaro Art Collection" et de la "K2 Art Collection". « Je connais

Suzanne Capezzone et son époux depuis plus de 10 ans ! Ce sont certes des hôteliers réputés, mais avant tout "des amateurs d'art éclairés" eux aussi. Il suffit de visiter, ne serait-ce qu'une seule fois, un de leurs établissements pour comprendre que ce couple possède une véritable fibre artistique. J'ai eu l'immense plaisir de travailler avec Suzanne Capezzone sur la décoration de l'Hôtel K2 avec l'artiste Philippe Icher, les sculpteurs Paul Beckrich et Julien Marinetti. » Un plaisir partagé dont elle garde un merveilleux souvenir. Et enfin, demandez-lui quel est son meilleur souvenir de galeriste ? Il vous répondra : « Pas un souvenir, mais une foule de souvenirs intenses et merveilleux », tous axés sur des rencontres formidables et des échanges passionnants autour de cet éternel amour de l'Art.

ROBERT BARTOUX, A GALLERY OWNER SERVING THE CAUSE OF ART... AND ARTISTS

A man concerned to follow his artistic instincts, to cultivate a passion for art rather than arty trends, and above all to cherish and protect the artists he "adopts".

Please do not make the mistake of calling him an art dealer: "A gallery owner works with the artists of his time, men and women with all their strengths and weaknesses, who share their world with us and so make us look beyond ourselves. An art dealer, on the other hand, sells only the works of recognised artists; inevitably an easier task, and a great deal more lucrative."

You could not wish for a clearer distinction

between these two professions. For Robert Bartoux, selecting an artist is in no way a commercial operation. "I work by instinct. I do not follow any particular method. I do not want the Bartoux galleries to get locked into any particular style or 'colour'. In fact, at Bartoux, our style is not to have a style! Apart from that of presenting artists from very different backgrounds. I like an artist to surprise me, to be true to him or herself, not to overplay his or her hand. I like to establish a relationship of trust which will bind us together for a lifetime."

Robert Bartoux does not see himself as a hard-bitten gallery owner, despite his thirty years in the business, but he is good at surrounding himself with shrewd and enthusiastic collectors, including Suzanne Capezzone, instigator of the Kilimandjaro and K2 art collections. "I have known Suzanne Capezzone and her husband for more than ten years. They are of course hoteliers of repute, but above really enlightened in their approach to the subject. You only need visit one of their establishments to understand that this couple have art in their DNA. I had the great pleasure of working with Suzanne Capezzone on the decoration of the K2 Hotel, together with the artist Philippe Icher and the sculptors Paul Beckrich and Julien Marinetti." It was in fact a pleasure shared, and Suzanne, too, remembers it as something special.

And finally, if you ask him for his fondest memory as a gallery owner, he will reply that he has "not just one but a whole host of vibrant and wonderful memories", all centring on extraordinary encounters and passionate discussions on the endlessly fascinating subject of Art.

jitrois.



Courchevel 1850
Espace Diamant



ДАВИД СИНТРАК РОП-ЭЛЕКТРОН

Давид Синтрак - атипичный художник, свободный электрон современного искусства, называющий себя наблюдателем нашего общества и поп-гедонистом.

Встреча с артистом в его парижской мастерской, полной множеством удивительных существ.

Вы называете себя основателем направления Pop Libre. В чем его смысл?

Я выбрал это название, чтобы отличить моё искусство от Pop-art. Но это ещё и манера видеть мир, манера быть, жить и работать. Название Neo Pop смущает меня также, как и вульгаризация самого Pop-art, в которое сегодня включают абсолютно всё.

Чем Ваша работа отличается от Pop-art?

По-моему мнению, в Pop-art нет эстетизма. Картина потребительского общества в нём гораздо более цинична. Что же касается меня, я не сужу его. Я - простой наблюдатель. Моя работа больше сосредоточена на альтруизме и поп-гедонизме. Например, когда я работаю над моими "candy box", у меня создаётся впечатление, что я творю археологию настоящего.

Что Вас вдохновляет?

Все: литература, кино, философия... В живописи мои источники вдохновения более классические: Рембрандт, Жорж де Ла Тур, Ян Вермеер и Жан Фотрие из современных классиков.

Вы учились в какой-либо школе искусств?

Нет, я самоучка. Я рисую с самого детства. Микки Маус, супергерои из комиксов и т.д. Затем, я поступил в школу графического дизайна и рекламы, потому что думал, что легче зарабатывать на рекламе, чем на собственном искусстве. Я ошибался. Эта область

содержит слишком много ограничений и не даёт свободы искусству. Затем, моя мама попала в серьёзную аварию, и я вынужден был покрывать много расходов. Я работал официантом, затем ответственным бригады и, наконец, заведующим ресторана. Это позволило мне сэкономить денег и продолжать мою творческую деятельность.

Ваши произведения полны информации. Пустота пугает Вас?

Меня - нет, но, думаю, наше общество боится пустоты. Я наполняю мои работы символами и философскими мыслями о бесполезности и хрупкости мира чрезмерного потребления. Я пытаюсь выразить это в игровой и поэтической форме.

Ваша методика работы?

Я работаю над сразу несколькими произведениями. Например, сейчас, я создаю 8 манекенов, 6 картин и 3 candy box. Работа над одним произведением быстро надоедает мне. Мне нравится, когда в течение их создания между ними есть некая переключка.

Ваши работы выставляются в Нью-Йорке. Влияет ли этот город на Ваше творчество?

Да, безусловно. Нью-Йорк обладает невероятной энергией. Может быть, это избитое выражение, но мне там хорошо. Этот город кажется мне гораздо более успокаивающим и плавным, чем Париж.

Планируете ли Вы участие в ярмарках и салонах современного искусства?

Пока это не является моей главной целью. В настоящее время я сотрудничаю только с галереями.



**Роберт Барту
Галерист на службе у
искусства... и артистов**

Слушать своё сердце, любить искусство, а не тенденции, покровительствовать артистическому таланту - вот каждодневная цель Роберта Барту.

Не нужно путать его с продавцом искусства. Галерист сотрудничает с артистами своей эпохи, современниками, разделяющими с аудиторией свое особое мировоззрение. Продавец искусства работает только с произведениями известных авторов. Бессспорно, эта деятельность более

престижна, но и более проста. Для Роберта Барту, творчество не имеет ничего общего с коммерцией. "Я работаю инстинктивно, без определённой логики отбора. Я не хочу, чтобы галереи Барту ограничивались каким-либо стилем или цветом. Идея галерей Барту совершенно противоположная - не иметь стиля! Кроме одного: представлять артистов совершенно разных жанров. Мне нравится, когда артист удивляет меня своим творчеством, оставаясь самим собой, не переигрывая". Несмотря на свой 30-ти летний стаж, Роберт Барту не считает себя опытным галеристом. Хотя очень многие почитатели искусства по-настоящему ценят его труд. Как, например, Сюзанна

Капеззон, основательница "Kilimandjaro Art Collection" и "K2 Art Collection". "Я знаком с Сюзанной и её супругом уже более 10-ти лет. Достаточно всего раз посетить их заведения, чтобы понять, что это не только мастера гостиничного дела, но и настоящие артисты. Работа над проектом оформления отеля K2 вместе с Сюзанной, а также художником Филиппом Ишер и скульпторами Полем Бекриш и Жюльеном Маринетти, доставила мне огромное удовольствие". Что же касается наилучшего воспоминания галериста, их у него много: "не одно, а множество воспоминаний, удивительных моментов, незабываемых встреч", связанных одной общей и вечной любовью к Искусству.

l'effet lift
incomparable



découvrez

concentré liftant dermo caviar

Le Concentré Liftant Dermo Caviar modifie l'apparence de la peau pour un effet lift incomparable et une fermeté à long terme spectaculaire.

Sa concentration inégalée en Extraits de Caviar associée à une nouvelle technologie de pointe offre un sérum incroyablement efficace.

la prairie
SWITZERLAND





Pantalon et cape en drap de
laine, pull en mohair,
le tout Valentino.
*Trousers and cape in wool,
jumper in mohair, all Valentino.*

LES STAY TO KIZ

Photos : Jaïr Sfez
Stylisme : Paul Deroo
Coiffure et make-up : Mohamed Bouarib Ben



Manteau en manteau lainé
et robe bustier en agneau
velour et broderie, Jean
Claude Jitrois.

Bracelet et bague en or et
diamant, Messika.

*Coat in sheepskin, and
sleeveless dress in velvet
lambskin with embroidery,
Jean Claude Jitrois.*

*Bracelet and ring in gold
and diamonds, Messika.*

Jupe et débardeur en maille de laine et cachemire, Dior.

Boucle d'oreille, finition argent et bague finition argent et perle résine, Monsieur Dior.

Wool and cashmere knitted skirt and vest top, Dior.

Earring, silver finish, and ring, silver finish and resin pearl, Monsieur Dior.



Page de gauche :
Manteau en vison et croco, robe
en jersey de laine, le tout Yves
Salmon.

Page de droite :
Blouson zipé à capuche en lynx,
Milady.

Left :
Coat in mink and crocodile,
dress in jersey wool, all Yves
Salomon.

Right :
Zip-up jacket with hood, in lynx
fur, Milady.





Blouson et short en cuir stretch,
Jean Claude Jitrois.
Montre Oyster perpetual date
en acier, Rolex.

*Jacket and shorts in stretch
leather, Jean Claude Jitrois.
Oyster Perpetual Date watch in
steel, Rolex.*





Manteau en tweed de laine, Dior.
Coat in wool tweed, Dior.



MAISON DE FOURRURE FONDÉE EN 1933 À PARIS

COURCHEVEL 1850 - LE TREMLIN

PARIS 8^e - 120 CHAMPS-ÉLYSÉES - PARIS 8^e - 74 FAUBOURG SAINT-HONORÉ - PARIS 16^e - 76 RAYMOND POINCARÉ
CANNES HOTEL CARLTON - WWW.MILADY.TV



MILSADY
Paris

Concentré liftant
dermo caviar

LE SPA BY LA PRAIRIE ET LE K2 GOJI SPA BY LA PRAIRIE : DES SOINS EXCLUSIFS

L'ENVIRONNEMENT EST PROPICE AU LÂCHER-PRISE, LES MÉTHODES DE SOINS EXCLUSIVES ET LA MARQUE RECONNUE À TRAVERS LE MONDE POUR SON EXPERTISE. PARTANT DE LÀ, S'OFFRIR UNE PARENTHÈSE DE BIEN-ÊTRE AU SPA BY LA PRAIRIE DU KILIMANDJARO OU AU K2 GOJI SPA BY LA PRAIRIE DEVIENT UN MOMENT DE PUR BONHEUR.

THE SPA BY LA PRAIRIE AND THE K2 GOJI SPA BY LA PRAIRIE: EXCLUSIVE TREATMENTS

THE SETTING ENCOURAGES YOU TO RELAX AND LET GO, THE TREATMENT METHODS ARE EXCLUSIVE, AND THE BRAND INTERNATIONALLY RECOGNISED FOR ITS EXPERTISE. THIS BEING THE CASE, TIME-OUT AT THE KILIMANDJARO'S SPA BY LA PRAIRIE OR THE K2'S GOJI SPA BY LA PRAIRIE IS AN INTERLUDE OF SHEER ENJOYMENT.





Si les soins Caviar (pour le visage et pour le corps) sont emblématiques de La Prairie et demeurent très demandés, une prodigieuse gamme de soins Cinq Étoiles exclusifs est aussi proposée dans les spas des hôtels Kilimandjaro et K2. Parmi eux, le soin Platine Rare qui recrée l'équilibre électrique d'une peau parfaite. Combinant science et sensualité, ce soin global associe le pouvoir revitalisant du platine à une expérience libérant les tensions.

Deux esthéticiennes prodiguent ce soin, l'une se concentrant sur le visage, l'autre sur le corps. Quatre-vingts minutes plus tard, la peau est ferme, jeune et resplendissante grâce à la luminescence du platine.

Autre nouveauté, au K2 Goji Spa by La Prairie uniquement, le soin Goji Spa Signature qui invite à vivre une expérience hors du temps. Ce rituel relaxant, reminéralisant, détoxifiant et énergétique est directement inspiré des techniques de relaxation tibétaine. La séance débute par un gommage : la peau est délicatement exfoliée grâce au sel rose de l'Himalaya et à des huiles essentielles sélectionnées. Le chant du bol tibétain entraîne celui qui l'écoute dans un voyage immobile, à travers un massage énergétique du corps associant des mouvements lents et profonds, toniques et dynamisants, pour évoluer enfin vers une stimulation des points réflexes jusqu'au cuir chevelu. Pendant le massage, on utilise la précieuse crème de Goji, qui est également proposée à la dégustation sous la forme de baies, accompagnées d'une infusion Himalaya.

Au K2 toujours, le salon de coiffure propose des cérémonies de mise en beauté du cheveu, selon des traditions japonaises ancestrales. « Une belle coiffure commence par une fibre sans défaut », dixit Shu Uemura. En écho à la cérémonie du thé, l'ultime raffinement consiste à offrir à ses cheveux des soins aussi raffinés que ceux du visage ou du corps. Les massages s'inspirent du shiatsu et sont axés sur la relaxation. Le salon Shu Uemura propose 3 cérémonies : Initiation ceremony, Intense ceremony et Deep ceremony. Après un soin sensoriel profond de la fibre capillaire et du cuir chevelu, un shampoing shiatsu et un soin massage, les cheveux retrouvent vitalité, tonicité et brillance.

Les Spa by La Prairie de l'Hôtel Kilimandjaro et K2 Goji Spa by La Prairie restent autant de destinations où, grâce à des soins exclusifs, le corps et l'esprit atteignent la plénitude. **|K|**

While Caviar treatments (for face and body) are emblematic of La Prairie and still very much in demand, a prodigious range of Five Star treatments is also available at the spas of the Kilimanjaro and K2 hotels. They include the Platinum Rare skincare treatment, designed to restore the electrical balance of a perfect complexion. Drawing on science and sensuality, this global treatment combines the revitalising power of platinum with an experience designed to relieve tension. Two beauticians administer the treatment, one concentrating on the face, the other on the body. Eighty minutes later, your skin is firm, youthful and glowing, thanks to the luminescence of the platinum.

Another new product, available only at the K2 Goji Spa by La Prairie, is the Goji Spa Signature treatment, an invitation to enjoy a timeless experience. This relaxing ritual, designed to restore minerals, detoxify and impart energy, is directly inspired by Tibetan relaxation techniques.

The session begins with exfoliation: the skin is delicately scrubbed using Himalayan pink salt and carefully chosen essential oils. The song of the Tibetan bowl draws the listener into a motionless journey: an energetic body massage combining movements that are long and deep, energising and invigorating, and finishing with the stimulation of reflex points reaching right up to the scalp. During the session, the masseuse applies precious Goji cream, which you can also sample in the form of berries, accompanied by a Himalayan herbal tea.

Again at the K2, the hairdressing salon offers hair beauty ceremonies based on ancestral Japanese traditions. "Beautiful styling starts with beautiful hair", according to Shu Uemura. Echoing the traditional tea ceremony, a hair beauty

session, the ultimate in refinement, consists in treating your hair as caringly as you would your complexion or your body. The massages derive from shiatsu and are based on relaxation. The Shu Uemura salon offers three ceremonies: Initiation, Intense and Deep. After in-depth sensory treatment of the hair and scalp, a shiatsu shampoo and massage treatment, vitality, tonicity and brilliance are restored.

Thanks to the exclusive treatments they offer, the Kilimandjaro Hotel's Spa by La Prairie and the K2's Goji Spa by La Prairie are places where the needs of body and mind are fully catered for. **|K|**

**UNE PRODIGIEUSE
GAMME DE SOINS CINQ
ÉTOILES EXCLUSIFS
EST PROPOSÉE DANS
LES SPAS DES HÔTELS
KILIMANDJARO ET K2**

**A PRODIGIOUS
RANGE OF FIVE STAR
TREATMENTS IS ALSO
AVAILABLE AT THE SPAS
OF THE KILIMANJARO
AND K2 HOTELS**





SPA BY LA PRAIRIE И K2 GOJI SPA BY LA PRAIRIE ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УХОДЫ

Атмосфера абсолютного спокойствия и исключительные уходы от известной мировой марки. Spa by La Prairie отеля Kilimandjaro и K2 Goji Spa by La Prairie приглашают вас окунуться в мир блаженства и безмятежности.

Помимо ведущих уходов за кожей лица и тела Caviar продукции марки La Prairie, пользующихся высоким спросом, Спа отелей Kilimandjaro и K2 предлагают эксклюзивную гамму уходов Cinq Etoiles Exclusifs. Среди них, исключительный уход Platine Rare восстанавливает электрический баланс кожи. Совмещая науку и чувственность, этот комплексный уход сочетает в себе оживляющую силу платины и компоненты, снимающие напряжение.

Два опытных косметолога выполняют этот уход. Одна - специалист по коже лица, другая - по коже тела. 80 минут спустя - кожа более упругая, сияющая здоровьем и молодостью, благодаря целительным свойствам платины.

Еще одна новинка, только в K2 Goji Spa by La Prairie, уход Goji Spa Signature, был разработан на основе тибетской медицины. Этот расслабляющий уход обладает эффектами детоксикации, питает кожу полезными минералами и снимает усталость. Все начинается с пиллинга, деликатно очищающего

кожу при помощи розовой соли Гималаи и эфирных масел. Музыкальный тембр тибетской чаши помогает перенестись в мир гималайского спокойствия. Следующий после массаж тела с медленными и глубокими, затем тоническими и энергичными надавливаниями плавно переходит в рефлекторный массаж акупунктурных точек головы. Во время массажа используется крем Goji (Годжи). После массажа ягоды годжи можно продегустировать в гималайской чайной настойке.

В K2 салон-парикмахерская предлагает уходы за волосами, основанные на древней японской методике. "Красивая прическа начинается с красивых волос", говорил Шу Уемура. Салон Shu Uemura дарит вашим волосам изысканные, индивидуально подобранные уходы, чем-то напоминающие традиции чайной церемонии.

Три ухода: Initiation ceremony, Intense ceremony и Deep ceremony, с применением техники шиатсу, обладают релаксирующим эффектом. Глубокий уход за кожей головы и волосами, шампунь шиатсу и массаж возвратят вашим волосам блеск и естественное здоровье.

Spa by La Prairie отеля Kilimandjaro и K2 Goji Spa by La Prairie - две водных идиллии, где, благодаря исключительным уходом, душа и тела обретают ощущение покоя и безмятежности.

**LE SPA
BY LA PRAIRIE**

**LE K2 GOJI SPA
BY LA PRAIRIE**

Krona

Krona

Krona

Krona

Krona

Krona

Krona

Krona

life style

Photos : Marc Berenguer

CHALET BALTORO, UNE SUBTILE ALCHIMIE

AVEC LE CHALET BALTORO, SUZANNE CAPEZZONE SIGNE UNE DÉCORATION HARMONIEUSE, UN ÉCRIN DE LUXE ET DE DOUCEUR. SAVANT DOSAGE ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION ALPESTRE, CETTE BULLE MOELLEUSE ET LUMINEUSE AUX FINITIONS IMPECCABLES S'INTÈGRE IDÉALEMENT AU SITE NATUREL SUR LEQUEL ELLE EST IMPLANTÉE.

CHALET BALTORO, A DEFT MELTING POT

AT THE CHALET BALTORO, SUZANNE CAPEZZONE HAS CREATED A HARMONIOUS INTERIOR FOR A LUXURIOUS, REFINED SETTING. A CAREFUL BLEND OF MODERNITY AND ALPINE TRADITION, THIS SNUG AND LIGHT SPACE WITH IMPECCABLE FINISHING TOUCHES CONSTITUTES AN IDEAL ADDITION TO ITS NATURAL SURROUNDINGS.



D'OÙ VOUS VIENT VOTRE SAVOIR-FAIRE ?

Suzanne Capezzone : Passionnée depuis toujours par la décoration, le design et l'art, j'ai eu la chance de me lancer dans la décoration, lorsqu'en 1995, nous avons créé notre société de promotion immobilière Prestige Property. Nous avons à ce jour livré plus de 80 chalets.

QUELS SONT LES STYLES ET ÉPOQUES DÉCORATIVES QUI VOUS ONT INSPIRÉ POUR LE BALTORO ?

Suzanne Capezzone : Le mélange des influences crée l'originalité d'un lieu. Au sein du Baltoro, ethnique, contemporain ou authentique se côtoient et se complètent au travers les matières, le mobilier et les œuvres d'art. Notre signature stylistique est l'équilibre subtil entre modernité et tradition alpestre. Pour le Baltoro, ce concept a été pensé à la source du projet avec, comme toile de fond, le thème de l'Himalaya.

AVEZ-VOUS FAIT APPEL À DES ARTISANS ?

Suzanne Capezzone : Oui, de nombreux artisans locaux sont intervenus, notamment pour les menuiseries et les charpentes. Leur savoir-faire ancestral reste unique. Chaque pièce de mobilier en bois a été fabriquée sur mesure et nous avons fait appel à la célèbre maison Bronze de France pour leurs ornements. L'artisanat est selon nous un gage de qualité des finitions. Nous avons d'ailleurs soigné chaque détail, de la fondation du bâtiment à la vaisselle et la verrerie fournies avec le chalet. C'est l'association de ces détails qui fait, je pense, toute la différence.

NOTRE SIGNATURE STYLISTIQUE EST L'ÉQUILIBRE SUBTIL ENTRE MODERNITÉ ET TRADITION ALPESTRE.

OUR SIGNATURE STYLE IS THE SUBTLE BALANCE BETWEEN CONTEMPORARY STYLES AND ALPINE TRADITIONS.

WHERE DID YOU LEARN YOUR CRAFT?

Suzanne Capezzone: I have always been passionate about interiors, design, and art, and I was given the opportunity to work in interior design back in 1995 when we created the Prestige Property promotions company. To date, we have produced over 80 chalets.

WHICH STYLES AND PERIODS INSPIRED THE BALTORO?

Suzanne Capezzone: It is the combination of influences that confer a space an original personality. At the Baltoro, we have blended ethnic,

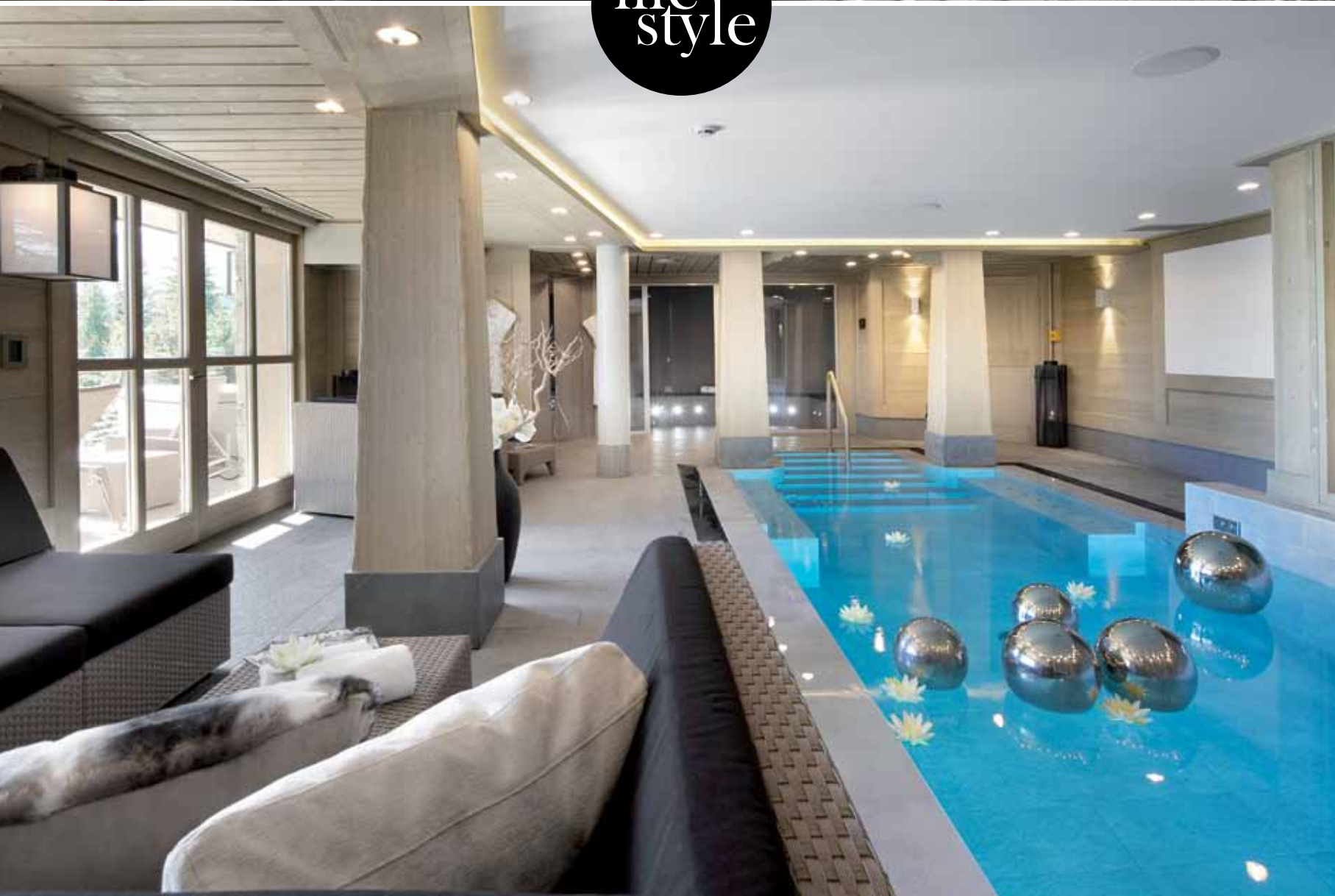
modern, and traditional styles, set off with carefully selected fabrics, furnishings, and artwork. Our signature style is the subtle balance between contemporary styles and Alpine traditions. At the Baltoro, this concept was present at the very beginning of the project, with a Himalayan theme forming the artistic backdrop.

DID YOU WORK WITH OTHER CRAFTSMEN?

Suzanne Capezzone: Yes, we worked with a number of local craftsmen, especially for woodworking and roofing. Their unique expertise can be traced back for generations. All of our wooden furniture has been made especially for use, and our ornaments come from the well-known Bronze de France. We believe that craftsmanship guarantees the quality of the finished product. We have also paid great attention to detail at every stage of the project: from the building's foundations to the tableware that comes with the chalet. It is the sum of these little details, I think, that makes the difference.

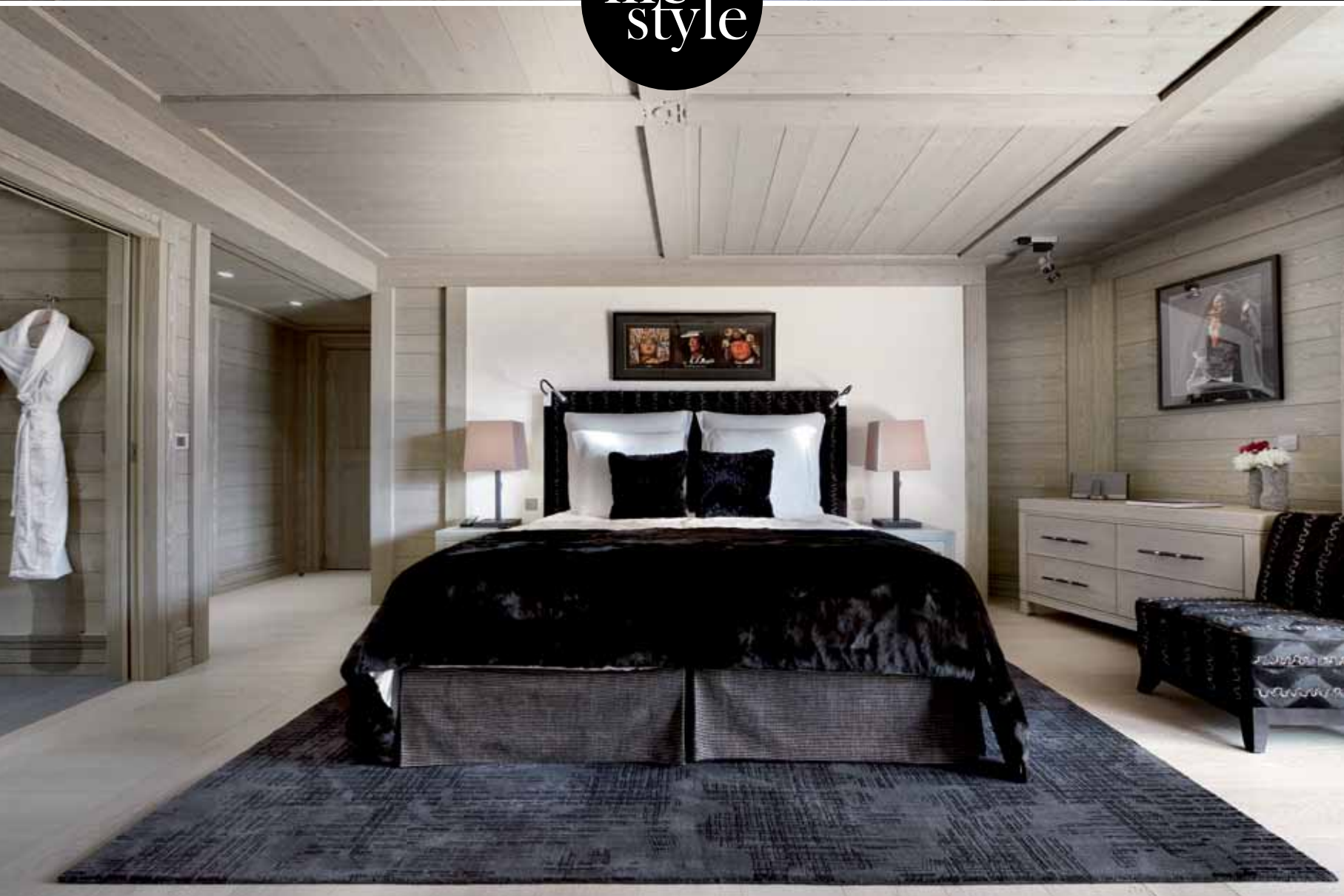


life
style





life
style





ETAIT-IL IMPORTANT POUR VOUS DE RESPECTER UNE HARMONIE DÉCORATIVE AVEC L'ENVIRONNEMENT ?

Suzanne Capezzone : C'était déterminant. Le concept architectural du chalet et son intégration parfaite sur le site en sont les témoins. Les matériaux naturels choisis garantissent cette communion avec l'environnement. Nous avons pensé développement durable à chaque étape de conception du bâtiment, avec l'isolation, la ventilation ou encore les éclairages LED à faible consommation.

ETAIT-CE PRIMORDIAL POUR VOUS D'EN FAIRE UN LIEU LUMINEUX ?

Suzanne Capezzone : Absolument. L'architecture du Baltoro a été pensée en fonction des arrivées de lumière. Ses larges ouvertures permettent de mettre en avant l'exceptionnel panorama sur le Mont Bel Air et la Dent du Villard et de nimber les pièces d'une lumière naturelle, comme dans le salon et même dans l'espace piscine.

LE VOLUME DES PIÈCES ET NOTAMMENT CELUI DU SALON EST IMPRESSIONNANT !

Suzanne Capezzone : Oui. La générosité des volumes est l'un de nos fondamentaux. L'exceptionnelle hauteur sous plafond du salon donne une formidable sensation d'espace. L'esprit cosy du chalet de montagne reste néanmoins bien présent avec la mansarde - laissant apparaître chevrons et fermes de la charpente - et le choix de la décoration.

QUELLES MATIÈRES ET QUELLES TONALITÉS AVEZ-VOUS PRIVILÉGIÉ ?

Suzanne Capezzone : Le bois clair prédomine. Nous avons choisi l'épicéa, pour sa teinte naturelle et sa qualité ainsi que le mélèze. La pierre de luzerne également très présente vient se marier à la douceur des bois et des étoffes de laine. Des détails de bronze et de cuir viennent

DO YOU THINK IT'S IMPORTANT THAT THE DECOR SUITS THE SURROUNDINGS?

Suzanne Capezzone: Definitely. As can be seen by the chalet's architectural design and its perfect harmony with the site. We chose natural materials to guarantee this communion with the setting. Sustainable development was a factor at every stage of the building design, with insulation, ventilation, and the LED lighting all being energy efficient.

IS LIGHT IMPORTANT TO YOU?

Suzanne Capezzone: Absolutely. The Baltoro's architecture was designed with light in mind. Its wide windows highlight the exceptional panorama of Mont Bel Air and the Dent du Villard, and adorn the rooms with a halo of natural light, as present in the living room as in the pool.

THE ROOMS ARE ALL OF A GOOD SIZE, AND THE LIVING ROOM IS PARTICULARLY IMPRESSIVE!

Suzanne Capezzone: Yes. Large living spaces are one of our hallmarks. The living room's lofty ceilings give a great feeling of space. It nevertheless retains the feel of a cosy mountain chalet with the attic - with visible rafters - and the style of the decor.

WHICH MATERIALS AND TONES HAVE YOU USED THE MOST?

Suzanne Capezzone: Predominantly light wood. We chose spruce, because of its natural colouring and quality, together with larch. Lucerne stone is also present, complementing the soft woods and woollen fabrics. Bronze and leather details punctuate the overall effect. As for the selection of colours, we wanted to produce an original effect without being ostentatious. A few splashes of warmth with reds and oranges, which feature heavily in Tibetan culture, subtly



ponctuer l'ensemble. En ce qui concerne les coloris, nous voulions un ensemble sans ostentation mais original. Quelques touches chaudes de rouge et d'orange, très présents dans la culture tibétaine, viennent rehausser avec subtilité l'élégante neutralité du beige et du gris ainsi que la sobriété des murs en pierre et du bois clair.

QU'EN EST-IL DU LINGE DE LIT ?

Suzanne Capezzone : Signé du fabricant italien Beltrami, il est d'une exceptionnelle qualité. Toute la ligne est conçue en fibre de bois issue de forêts éco-responsables. Très résistante, cette matière est aussi délicate et douce que la soie et a le grand avantage de réguler parfaitement la chaleur.

D'OU VIENNENT LES LUMINAIRES ?

Suzanne Capezzone : Nous avons travaillé avec les plus prestigieux fabricants. Toutes les appliques ethniques ont été spécifiquement créées pour l'hôtel K2 et le chalet Baltoro.

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DES NOMBREUSES PHOTOGRAPHIES ET ŒUVRES D'ARTS QUI ORNENT LES MURS DU CHALET ?

Suzanne Capezzone : Les photographies ont été réalisées, pour bon nombre d'entre elles, par Frédéric Lemalet, photographe spécialiste de l'Himalaya et du Tibet. Ses portraits et paysages apportent un vrai supplément d'âme au chalet. Les toiles du salon ont été spécifiquement créées pour le Baltoro et le K2 par le peintre plasticien Philippe Icher.

QUELLE PREMIÈRE IMPRESSION SOUHAITEZ-VOUS DONNER À VOS HÔTES, DÈS LEUR ENTRÉE DANS LE CHALET BALTORO ?

Suzanne Capezzone : Nous souhaitons que nos hôtes se sentent chez eux tout en profitant des prestations d'un palace. Notre quête ultime est de faire de leur séjour un moment inoubliable. **|K|**

highlight the elegant neutrality of beiges and greys, and the sombre stone and light wood walls.

WHAT ABOUT THE BEDDING?

Suzanne Capezzone: The bedding is exceptionally high quality, from the Italian brand, Beltrami. The entire line is made from wooden fibres harvested from responsibly managed forests. This extremely durable material is also as soft and delicate as silk, and its major benefit is that it perfectly regulates heat.

WHERE DID YOU FIND THE LIGHTING?

Suzanne Capezzone: We have worked with some of the most prestigious brands. All of the ethnic wall lights were created exclusively for K2 Hotels and the Chalet Baltoro.

CAN YOU TELL US SOMETHING ABOUT THE VARIOUS PHOTOGRAPHS AND PIECES OF ART THAT ADORN THE WALLS?

Suzanne Capezzone: A number of the photos are by Frédéric Lemalet, a photographer who specialises in the Himalayas and Tibet. His portraits and landscapes really add to the chalet's soul. The paintings are Baltoro and K2 exclusives from Philippe Icher.

**NOUS SOUHAITONS
QUE NOS HÔTES SE
SENTENT CHEZ EUX
TOUT EN PROFITANT
DES PRESTATIONS D'UN
PALACE.**

**—
WE WANT OUR GUESTS
TO FEEL AT HOME
WHILST BENEFITTING
FROM THE SERVICES OF
A LUXURY HOTEL.**

WHAT FIRST IMPRESSION WOULD YOU LIKE YOUR GUESTS TO HAVE AS SOON AS THEY ENTER THE CHALET BALTORO?

Suzanne Capezzone: We want our guests to feel at home whilst benefitting from the services of a luxury hotel. Our ultimate aim is to render their stay unforgettable **|K|**



ШАЛЕ BALTORO, УТОНЧЕННАЯ АЛХИМИЯ

Гармоничный дизайн шале Baltoro, созданный Сюзанной Капеззон, сочетает в себе современный стиль и альпийские традиции. Этот роскошный ларец, созданный из природных материалов идеально вписывается в окружающий его горный пейзаж.

Откуда такое совершенное владение дизайном?

Сюзанна Капеззон: Я всегда любила искусство и дизайн, и мне посчастливилось воплотить мои идеи в жизнь в 1995 году, когда мы открыли агентство по недвижимости Prestige Property. На сегодняшний день мы создали более 80 шале.

Какие стили и эпохи вдохновили Вас для создания шале Baltoro ?

Сюзанна Капеззон: Синтез различных веяний создает оригинальность места. В Baltoro этнический, современный и классический стили сочетаются и дополняют друг друга в материях, мебели, произведениях искусства. Отличительная черта нашего стиля - это утонченное равновесие между современностью и альпийскими традициями. В Baltoro эта концепция перекликается с темой Гималаи.

Вы сотрудничали с профессионалами строительного дела?

Сюзанна Капеззон: Да, с очень многими, в том числе со столярами и кровельщиками. Каждая деревянная деталь была специально сделана для этого шале. Украшения были заказаны у знаменитой компании Bronze de France. Мы продумали каждую деталь от фундамента до посуды в шале. По-моему мнению, именно это внимание к деталям отличает нас от остальных.

Какую роль играет гармония дизайна и природы?

Сюзанна Капеззон: Решающую. Архитектура шале прекрасно вписывается в окружающий пейзаж. Мы следовали концепции устойчивого развития на каждом этапе строительства здания, в том числе, в процессе изоляции, установки вентиляции и светодиодов с низким энергопотреблением.

Важно ли было для Вас создание светлого помещения?

Сюзанна Капеззон: Несомненно. Архитектура шале Baltoro была продумана в зависимости от естественного освещения. Его широкие окна выходят на исключительную панораму Мон-Бель-Эр и вершину Дан-дю-Вилляр и позволяют наполнить все комнаты, от гостиной до бассейна, солнечным светом.

Площадь комнат, и в особенности гостиной, впечатляет!

Сюзанна Капеззон: Да. Большие пространства - один из принципов нашей концепции. Необыкновенная высота потолка дает исключительное ощущение пространства. Несмотря на это, здесь ощущается уютный стиль горного шале, в том числе благодаря его мансардной части.

Каким материалам и цветовым гаммам вы отдали предпочтение?

Сюзанна Капеззон: Светлое дерево является доминирующим. Мы выбрали ель, за ее естественный цвет и качество, а также лиственницу. Камень элегантно дополняет мягкие деревянные тона и шерстяные ткани. Детали из бронзы и кожи завершают ансамбль. Что же касается цвета, мы хотели получить гармоничную палитру, без вычурности, но оригинальную. Несколько ноток красного и оранжевого, часто встречающихся в тибетской культуре, утонченно разбавляют элегантно нейтральность бежевого и серого, цветов камня и дерева.

На чем остановился выбор постельного белья?

Сюзанна Капеззон: Это продукция исключительного качества итальянской марки Beltrami. Вся ткань сделана из древесного волокна. Эта материя не только очень прочная, но и столь же гладкая, что и шелк. Более того, она позволяет естественно регулировать температуру тела.

Все светильники и лампы также были тщательно подобраны?

Сюзанна Капеззон: Да, мы сотрудничаем с самыми престижными производителями. Все настольные светильники в этническом стиле были сделаны на заказ для отеля K2 и шале Baltoro.

Расскажите о многочисленных фотографиях и полотнах, украшающих стены шале.

Сюзанна Капеззон: Фотографии были сделаны по-большой части Фредериком Ламеле, фотографом-специалистом по Гималаи и Тибету. Его портреты и пейзажи являются частью души шале. Картины гостиной были специально созданы для Baltoro и K2 художником Филиппом Ишер.

Какое первое впечатление вы хотите дать вашим гостям по их приезду в Baltoro ?

Сюзанна Капеззон: Мы хотим, чтобы они чувствовали себя как дома, в то же время имея неограниченный доступ к услугам высококлассного отеля. Наша константная цель - подарить им комфорт и уют.



D R E A M B U I L D E R S



Sunrise 65m concept by Espen Oeino

owen

summer 2014

45

winter 2014

63

summer 2015

34

summer 2015

63

winter 2015

57



marcel proust

if a little dreaming is dangerous, the cure for it is not to dream less but to dream more, to dream all the time. entrust your dream to sunrise yachts. currently building five dreams, from 34 to 63 metres.



SUNRISE YACHTS

www.sunriseyachts.com

enquiries

tel. +33 6 8998 8983
jc@sunriseyachts.com



EVEREST

“VOYAGES DANS LA RÉALITÉ” OU “SOIS EN FOCUS !”

ÉCRIT PAR VLADIMIR LANDÉ, “VOYAGES DANS LA RÉALITÉ” OU “SOIS EN FOCUS !” NOUS ENTRAÎNE DANS LE MONDE SILENCIEUX DE L'HIMALAYA. PLEINS FEUX SUR L'INCROYABLE HISTOIRE DE SON TÊTE-À-TÊTE AVEC L'EVEREST.

“TRAVELS THROUGH REALITY”, OR “GET IN FOCUS!”

WRITTEN BY VLADIMIR LANDÉ, “TRAVELS THROUGH REALITY”, OR “GET IN FOCUS!” PREPARES US FOR THE SILENT WORLD OF THE HIMALAYAS, SHINING A SPOTLIGHT ON HIS INCREDIBLE CONFRONTATION WITH EVEREST.

AU SOMMET DU MONDE

15 mai 2006, 11:54, heure tibétaine. Malgré l'altitude de 8848 m l'Himalaya est étonnamment calme. J'inspire goulûment l'oxygène et je m'assois sur la plus haute congère du monde. J'y suis. Je l'ai fait. Je me laisse le temps d'admirer cet horizon, parsemé de sommets de neige éternelle et ce ciel presque noir, comme une frontière invisible avec l'espace, là où seuls les avions tracent leur chemin. La fatigue se fait sentir et l'épuisement est quasi total. Mais quelle énergie spirituelle venant de l'univers même, tellement proche qu'on a envie de le toucher. Je regarde ma montre. Cela fait 50 minutes que je suis ici. J'ai l'impression d'être aussi rapide qu'en bas, mais à cette altitude, le moindre mouvement me coûte plusieurs minutes. L'aventure n'est pas finie. La descente est aussi dangereuse que l'ascension. D'ailleurs, il est grand temps de songer à redescendre.

ON TOP OF THE WORLD

15th May 2006, 11:54, Tibet time. Despite the altitude of 8848m, this Himalaya is astonishingly calm. I greedily inhale oxygen and sit down on the world's highest snowdrift. Here I am. I made it. I give myself time to admire the view, studded with eternally snow-capped summits and the - almost black - sky, like an invisible boundary with space, where only aircraft plot their courses. Fatigue makes itself known and the exhaustion is almost total. But what spiritual energy radiating from the universe itself! So close you want to touch it. I look at my watch; I've been here for 50 minutes. I feel I'm just as quick as down below, but at this altitude, the slightest movement takes me several minutes. The adventure isn't over yet - the descent is as dangerous as the ascent. It's time.



LA DESCENTE

Je règle mon oxygène et fais le premier pas. Je ne sens pas mes jambes. La montagne m'a tout pris. La descente devrait être plus facile, mais elle ne l'est pas. Je croise à nouveau Marco. Allongé par terre, comme s'il se reposait, il semble tellement vivant. En réalité, il s'est momifié. Marco, c'est un alpiniste slovène qui repose maintenant plus haut que les autres. Adieu Marco, je dois me dépêcher.

Un pas, une dizaine d'inspirations, encore un pas. C'est ça l'effet Everest, cet aimant géant qui vous tire vers le haut et vous empêche de repartir. Je pense soudain que voilà plus de 24 heures que je n'ai pas donné signe de vie à mes proches. Je téléphone : « Il y a - inspiration - deux heures - inspiration - j'étais - inspiration - au sommet - inspiration - Je descends. » Je raccroche sans attendre la réponse. Chaque seconde m'est précieuse. Je continue, comme dans un rêve, mes sensations sont irréelles. Je suis

THE DESCENT

I adjust my oxygen and take the first step. I can't feel my legs. The mountain has taken everything from me. The descent should be easier, but it isn't. I meet Marco again. Stretched out on the ground, as though resting, he seems so alive. In fact, he is mummified. Marco is a Slovene climber who now rests higher than anyone else. Farewell, Marco. I have to get a move on.

A step, ten breaths, another step. That's the Everest effect, this giant magnet that pulls you up to the top then stops you from leaving. It suddenly occurs to me that it's been more than 24 hours since I let anyone know I was still alive. I phone: "Two hours - breath - ago, I was - breath - at the summit - breath - I'm coming down." I cut the call without waiting for a response. Every second is precious.



conscient, mais je n'ai plus d'émotions. Avant de perdre connaissance, je réalise qu'un caillou a arraché le tuyau d'oxygène. Je le remets en place et je reviens à la vie.

J'arrive dans le camp des alpinistes, et je me sens enfin en sécurité. Il y a 15 heures que je suis parti d'ici. 9 heures pour monter, 1 heure au sommet et 5 heures pour descendre. Mais je l'ai fait. La montagne m'a laissé l'approcher, elle m'a permis de pénétrer dans cette demeure des Dieux où les hommes ne sont pas les bienvenus, où le moindre faux pas devient fatal.

L'EXPLOIT

Le réveil sonne, il est minuit. C'est le grand jour, je me prépare méthodiquement et je pars. La nuit, l'ascension est d'autant plus dure. Je laisse derrière moi d'autres alpinistes qui avancent doucement comme des lucioles dans l'obscurité tibétaine. Le froid est glacial et j'attends impatiemment le lever du soleil. Bientôt, il fera plus chaud, au moins -30°C. Je croise Marco, le gardien éternel de l'entrée au sommet...

20 inspirations à chaque pas. Mes jambes ne m'obéissent plus. Je crois apercevoir le sommet. J'ai souvent entendu que les derniers mètres sont les plus durs, mais je ne l'ai jamais senti. Je ne l'ai jamais vécu. La montagne prend toutes les forces, détruit toute la volonté. L'ascension de cette montagne est un exploit. Le dernier pas avant l'arrivée. C'est tout ce que je peux faire, mais c'est suffisant. Je ne pourrai pas aller plus haut. Maintenant, tout point de surface de cette planète se trouve sous mes pieds. Et j'ai l'impression que, d'ici, je peux, d'un simple mouvement, sauter sur une autre planète. Au dessus, il n'y a que le ciel, je suis à la frontière de l'univers. Et au bout du monde. **|K|**

I carry on, as though in a dream, my feelings unreal. I am conscious, yet I have no more emotions. Before passing out, I realise that a rock has snagged and pulled out the oxygen hose. I reconnect it and return to life.

I arrive at the climbers' camp and finally feel safe. I left here 15 hours ago. Nine to make the ascent, one at the summit and five to descend. But I did it. The mountain let me get close, allowed me into this realm of the Gods where men are not welcome, where the tiniest mistake can be fatal.

THE INCREDIBLE FEAT

The alarm sounds; it's midnight. This is the big day; I make my preparations methodically and leave. Night ascents are even harder. I leave behind me other climbers who are gradually making headway, like fireflies in the Tibetan darkness. The cold is bitter and I eagerly await the sunrise. Soon, it will be warmer, at least -30°C. I meet Marco, the eternal guardian at the gateway to the summit...

20 breaths for each step. My legs no longer obey me. I think I see the summit. I've often heard that the last few metres are the hardest, but I've never felt it before.

I've never experienced it. The mountain drains all strength, destroys all willpower. Climbing this mountain is an incredible feat. The last step before the top. It is as much as I can do, but it's enough. I could not have gone any further. Now, every point on the surface of the Earth is beneath my feet. And I feel that from here, with just a single movement, I could step onto another planet. Above me there is only sky, I am at the frontier with the rest of the universe. And at the end of the world. **|K|**

EVEREST



EVEREST

ПУТЕШЕСТВИЯ В РЕАЛЬНОСТЬ ИЛИ БУДЬ В ФОКУСЕ!

В своей книге «Путешествия в реальность или Будь в Фокусе!» Владимир Ланде увлекает читателя в таинственный мир Гималаи. Удивительная история его незабываемой встречи с Эверестом.

НА ВЕРШИНЕ МИРА

15 мая 2006 года. 11 часов 54 минуты по Тибетскому времени. В Гималаях было на редкость тихо, безветренно, не смотря на невероятную высоту в 8848 м.

Жадно вдыхаю спасительный кислород из баллона, сажусь верхом на этот, самый высокий в мире сугроб. Вот и всё. Неужели добрались? Неужели позади все мучения акклиматизации, сложности переходов, опасные приключения, ожидание погоды? Но я не думаю об этом. Передо мной Тибет. До куда хватает глаз, видны гряды гималайских гор, заснеженные вершины. Видимость – километров сто. Небо синее, тёмное. По сути, мы уже почти что в космосе, в его нижних слоях. Шутка ли, на этих высотах летают самолёты!

Глянул на часы. Мы здесь уже 50 минут загораем. Это ещё одна из особенностей высокогорного альпинизма. Тебе кажется, что всё как обычно, что ты быстр, также как и внизу, но на самом деле всё не так. Простейшее телодвижение, которое внизу мы не замечаем, например, расстегнуть карман, снять или надеть рукавицу, здесь занимает несколько минут. Мозг недополучает кислород, несмотря на баллоны, и поэтому «тормозит», экономя бесценный газ для других жизненно важных органов.

Пора сматываться отсюда. Засиделись.

СПУСК

Прощальный взгляд. Делаем первые шаги. Ноги абсолютно ватные. Гора забрала почти всё. Представляю себя автомобилем, у которого кончился бензин. Должно быть легче?! Ведь вниз идём! Впервые за шесть дней, вниз. Но нет, не легче.

Вот уже и Марко. Как живой. Просто прилёг отдохнуть. Поза довольно естественная. Опёрся на локоть и, как мне показалось, поглядывает в тибетскую даль. На самом деле, за год он мумифицировался. Марко – альпинист из Словении. Теперь вот, Марко обитает выше всех в мире. сторожит эту великую гору. Прощай Марко. Нам нужно спешить.

Шаг. Десяток двойных вдохов. Ещё шаг. Вот он эффект Эвереста. Тот особый магнит, спрятанный на вершине, сначала помогал нам идти, манил вверх. Теперь он же не хочет нас так просто отпускать.

И тут я вспоминаю. Я ведь более суток не звонил никому. На минутном отдыхе достаю из-под трёх одежек свой спутниковый телефон, выдавливаю из себя: «Два вдох, вдох, часа, вдох, кашель, кашель, вдох, назад, вдох, вдох, вдох, был вдох, вдох кашель, кашель, на вдох, вдох, вершине. Спуска... вдох, кашель». Обрываю звонок, не дожидаясь ответа. Я выполнил свой долг по отношению к ним, и мне нечего терять лишние секунды.

Иду как во сне. Ощущения не очень реальные. Сознание вроде бы работает, в пол силы, но эмоций никаких. Протискиваясь между камней на третьей ступени, перестаю получать кислород. До полной

отключки сознания успеваю понять, что выступающий камень съёрнул кислородный шланг с моей маски. Вставляю шланг на место. Оживаю.

До палатки метров сто. Ноги заплетаются. Я сделал это. Я сделал это вместе с Горой. Гора пустила к себе и отпустила обратно. Те, кто не знает, где находится чёткая граница между жизнью и смертью, могут поверить мне на слово, эта граница находится на высоте 8000 м. Выше – территория обитания Богов. Выше – братская могила двух сотен альпинистов со всего мира. Нам туда вообще то, нельзя. А уж если пришли, то не нужно злоупотреблять гостеприимством, нужно, не привлекая внимания Хозяев Зоны, быстренько валить вниз.

ПОДВИГ

В полночь подъём. Кажется выспался. Старт в ночь. По ночному лагерю, в разных направлениях, движутся светлячки. Это налобные фонарики восходителей. Вдруг хаотическое движение заканчивается, все светлячки начинают двигаться друг за другом, в одну линию. Значит, альпинисты пристегнулись к невидимой в темноте верёвке. Встаём и мы в конец этой очереди. Работа началась.

Вот и первая ступень. Скала не выше десяти метров. Нам, на первый взгляд, повезло. Очереди не было. Именно здесь я год назад вынужден был повернуть. Но сейчас другое дело, с азартом прём ко второй ступени. Вторая ступень. Самое сложное место на всём маршруте. Узкий кулуарчик между камней, ещё какие-то неприятные камни, в довершении вертикальная дюралевая лесенка высотой метров семь. Человек пять – шесть столпились. Это надолго. Холод пробрал до костей. Темно ещё, скорее бы солнце. Постепенно воздух и вершины сереют, потом светлеют. И вдруг, на камень ложится жёлтый яркий зайчик. Это первый луч солнца. Скоро потеплеет. Например, до минус тридцати.

Проходим третью ступень. Над ней, чуть в стороне от тропы, сторожит гору Марко. Год его не видал. На обратном пути подойдём, а сейчас вверх!

Каждый шаг – двадцать вдохов. Неоднократно читал про последние бесконечные метры к вершине. Но не представлял, не чувствовал, как это бывает. И вот, за несколько шагов до вершины, ещё даже не ступив на неё, а только глядя на этот вожденный сугроб, я понимаю, что восхождение на эту гору – это подвиг. Я не люблю слово подвиг, тем более по отношению к себе, но это факт. На эту гору нельзя зайти, играючи, «мимо проходя». Все кто был там – герои. Все кто был там – сильные духом. Мучительные последние шаги. Медленно распрямляюсь во весь рост, максимально пытаюсь соответствовать торжественности момента. Лишая себя мечты, наваливаюсь всем корпусом на прозрачную стену, отделяющую меня от цели. Последний шаг вперёд и немного вверх. Это всё, на что я способен, но этого достаточно. Выше идти некуда. Любая точка поверхности этой зелёной планеты находится сейчас ниже кошек на наших ботинках. Кажется, достаточно оттолкнуться сейчас ногами посильнее, и можно перепрыгнуть на соседнюю планету. Над нами только небо. Мы на границе Космоса. Мы на Краю Земли.



ESF-1550

COURCHEVEL

VILLAGE



YOUR SKI SCHOOL

+33 (0)4 79 08 21 07
contact@esf-courchevel.com
www.esf-courchevel.com

LÉA LEMARE & MATHÉO JACQUEMOUD

CES CHAMPIONS DISCRETS

ILS EXCELLENT DANS DES DISCIPLINES SPORTIVES QUI, SI ELLES NE SONT PAS TOUT À FAIT CONFIDENTIELLES, MÉRITERAIENT D'ÊTRE DAVANTAGE MÉDIATISÉES. PLEIN FEU SUR DEUX SPORTIFS DE HAUT NIVEAU QUI TUTOIENT DES SOMMETS.

A MODEST PAIR OF CHAMPIONS

THEY EXCEL IN SPORTING DISCIPLINES WHICH, THOUGH NOT TOTALLY IGNORED BY THE GENERAL PUBLIC, DESERVE TO ATTRACT MORE MEDIA ATTENTION. WE TURN THE SPOTLIGHT ON TWO TOP-LEVEL ATHLETES AT THE HEIGHT OF THEIR POWERS.

Elle n'a que 17 ans, est championne de France 2013 de sa spécialité et fait figure de pionnière dans une discipline qui va entrer pour la première fois dans l'histoire des Jeux Olympiques, en 2014 à Sotchi. Pour Léa Lemare, tout commence très tôt, à l'âge où l'on apprend à lire. Elle fait

alors partie du Groupe Evolution au club des sports d'Albertville. « J'ai immédiatement adoré le saut à ski. Voler, c'était grisant. » Encore poussine, elle remporte ses premiers succès. En 2012, elle s'est classée quatrième à Innsbruck, aux Jeux de la Jeunesse. Une belle entrée en matière qui lui ouvre toute grande les portes de l'avenir. Son futur immédiat se situe en Russie. Iront à Sotchi les 30 meilleurs du classement de la Coupe du Monde. Léa pointe actuellement en quatrième position. « Participer aux JO, c'est bien sûr envisager une médaille. » Les sacrifices ? « On ne peut pas les éviter, c'est un choix. » En attendant de boucler ses bagages, elle enchaîne les journées d'une sportive de haut niveau ; pas ou très peu de moments de repos dans cette existence dédiée à la performance et au don de soi. La contrepartie est parfois à la mesure de l'engagement : « Mon meilleur souvenir reste incontestablement notre place de 3ème à Courchevel lors de la Coupe du Monde. Je faisais alors équipe avec Coline Mattel, Nicolas Mayer et Vincent Descombes Sevoi. »



Léa Lemare

Aged only 17, she won the French championship in her speciality this year and is a pioneer in a discipline which will feature in the Olympic Games for the very first time at Sotchi in 2014. It all began when she was very young, when most children are learning to read. She was then

a member of the Albertville sports club, and in particular of the "Improvers" group. "I immediately fell in love with ski-jumping. Flying through the air is an intoxicating experience." Léa had her first taste of success while still a youngster. In 2012, she was ranked fourth in the Youth Olympic Games (YOG) in Innsbruck. A flying start, which opened up many doors for her. Her immediate future is being played out in Russia. The top thirty in the World Championship will be invited to compete in Sotchi. Léa is currently ranked fourth. "Taking part in the Olympic Games of course means the chance of a medal." And what about sacrifice? "Sacrifice is inevitable, it's something you choose." While waiting to pack her bags, Léa lives the life of a top athlete day by day; there are very few moments for relaxation in a life devoted to high-octane performance and demanding complete dedication. But the rewards sometimes make it all worthwhile: "My best experience was undoubtedly our third place at Courchevel in the World Cup. I was part of the team with

Coline Mattel, Nicolas Mayer and Vincent Descombes Sevoi."

UN SPORT COMPLET

Pour Mathéo Jacquemoud, lui aussi sportif de haut niveau, pas de JO en vue, le ski alpinisme n'est pas encore olympique. « Je ne pratique pas un sport où l'on gagne beaucoup d'argent. Mais nous sommes tous des passionnés. » Sur des spatules dès l'âge de 2 ans, il commence le ski alpinisme avec son père et sa sœur, alors qu'il n'a que 7 ans. Aujourd'hui licencié à Courchevel Sports Alpinisme, il s'impose entre 15h à 30h de pratique, « Avec des séances longues en endurance, vélo, alpinisme, marche, VTT, et d'autres plus courtes et intensives, comme la course à pied ou le ski roue. Sans oublier le renforcement musculaire et l'escalade. » Adepte d'un sport méconnu Mathéo Jacquemoud s'est classé 2ème de la Coupe du Monde 2012/2013, 2ème des derniers Championnats du Monde en individuel et 2ème encore des Championnats du Monde Espoir. Mais il est aussi monté par deux fois sur la plus haute marche du podium : par équipe lors des Championnats du Monde 2013 et seul, aux Championnats du Monde Espoir 2013 Vertical Race. **|K|**



Mathéo Jacquemoud

AN ALL-ROUND SPORT

Mathéo Jacquemoud is also a top-class athlete, but unfortunately with no Olympic prospects at present. Alpine skiing, his discipline, is not yet on the Olympic menu. "This is not a sport you take up to earn a lot of money. But we all love what we do." Having first donned skis at the age of two, Mathéo began Alpine skiing with his father and sister when he was just seven. Now a graduate of Courchevel Sports Alpinisme, he puts himself through fifteen to thirty hours of training sessions, "With long endurance sessions, cycling, walking, mountain-biking, as well as shorter, more intensive activities, such as running and roller-skiing. Not forgetting body-building and rock-climbing." Practising a not widely known sport, Mathéo Jacquemoud was ranked 2nd in the 2012/2013 World Cup, 2nd in the most recent World Championships in the individual section, and 2nd again in the U20 World Championships. But he also has two gold medals to his credit, won in the 2013 World Championship team event and, on his own account, in the 2013 U20 World Championship Vertical Race. **|K|**



© Agence Zoom

LÉA LEMARE

Née le 21 juin 1996 à Albertville
Taille : 1,68 m
Ses musiques préférées : Bakermat et Asaf Avidan
Son film préféré : Into the wild

Quand elle n'est pas sur des skis : elle fait du surf
Ce qu'elle pense de Courchevel : « Une super station ! L'un des meilleurs endroits dans le monde pour pratiquer le saut à ski. »

Born 21 June 1996 in Albertville
Height : 1,68 m
The music she likes: Bakermat and Asaf Avidan
Her favourite film: Into the wild
When she is not skiing: she enjoys surfing
What she thinks of Courchevel: « A fantastic resort! One of the best places in the world to practise ski-jumping! »



MATHÉO JACQUEMOUD

Né le: 17 juillet 1990 dans une ambulance, dans le Triève.
Taille : 1,74 m.
Ses musiques préférées : Manau et La Tribu de Dana.
Son film préféré : Les bronzés font du ski.

Quand il n'est pas sur des skis : il fait de l'alpinisme, du vélo de route, de la course à pied.
Ce qu'il pense de Courchevel : « Une station au top ! Qui est motivée et s'investit énormément dans le ski alpinisme. »

Born 17 July 1990 in an ambulance, in the Triève region.
Height : 1,74 m
The music she likes: Manau and La Tribu de Dana
His favourite film: Les bronzés font du ski
When he is not skiing: he enjoys climbing, road-racing (cycling) and running.
What he thinks of Courchevel: « It's a top resort. It has invested heavily in Alpine skiing. »



GRAFF

THE MOST FABULOUS JEWELS IN THE WORLD

RUE DU ROCHER 73120 COURCHEVEL 1850 +334 79 24 5912

DISCOVER THE HAIR & JEWEL RECREATION AT WWW.GRAFFDIAMONDS.COM

— Courchevel 1850 —



Exceptional chalet for sale.
— Courchevel 1850 —

Building Dreams



PRESTIGE
PROPERTY

Informations : Hôtel Le K2 - Prestige Property
Tel : +33(0)4 79 01 38 18 - E-mail : contact@prestige-property.eu





le domaine des enfants

LE GRAND CIRQUE BLANC, ILS ADORENT. DES PREMIÈRES BATAILLES DE BOULES DE NEIGE JUSQU'À L'OBTENTION DE L'ÉTOILE D'OR, LES ENFANTS TROUVENT À COURCHEVEL DES TERRAINS DE JEUX À LEUR IMAGE : MULTIPLES ET VARIÉS.

C'est sans doute tout le charme de cette station : offrir à chacun les moyens de profiter pleinement des joies des sports d'hiver. Avec 19 pistes d'initiation (dont 6 espaces protégés), 35 pistes bleues, 34 rouges, 8 noires, quelque 800 moniteurs répartis dans les 3 ESF (École de Ski Français) et parlant une douzaine de langues, la station s'impose comme the place to be à l'arrivée des premiers flocons. Les enfants y sont rois et, dès leur plus jeune âge, on s'inquiète de leur proposer des activités dédiées. La preuve avec le BB ski, qui, à partir de 18 mois, offre aux tout-petits une approche douce et rassurante, avec un encadrement ultra qualifié et un matériel adapté.

De 2 à 5 ans, plusieurs rendez-vous les attendent : La Maison des Enfants à 1550 et 1650, des structures ESF entièrement aménagées pour eux. Mais aussi le Village des Enfants, situé à proximité du centre de la station, et qui reste, à ce jour, le plus grand domaine skiable sécurisé du monde. Christophe Normand, directeur de l'ESF 1850, parle d'« Une méthode novatrice, qui permet à chaque enfant de progresser à son rythme, une pédagogie privilégiant le plaisir, et l'occasion, à partir de 3 ans, de découvrir, de s'initier et de savourer la glisse en toute sécurité, avec des moniteurs spécialisés. »

children's world

THEY JUST LOVE THE SNOWY MOUNTAIN SETTING. FROM THEIR FIRST SNOWBALL FIGHTS TO THE AWARD OF THEIR ÉTOILE D'OR SKIING BADGE, COURCHEVEL PROVIDES CHILDREN WITH FUN FACILITIES GEARED TO THEIR MANY AND VARIED NEEDS.

This is undoubtedly the resort's great strength: it enables each individual to experience the joys of winter sports to the full. With 19 beginners' runs (6 of them fully protected), 35 blue, 34 red and 8 black runs, and 800 instructors staffing the three French Ski Schools (Ecole de Ski Français / ESF), who between them speak a dozen languages, the resort stands out as the place to be once the snow begins to fall. Children are the central focus, and every effort is made to organize dedicated activities for them, starting very young. From the age of 18 months, the BB Ski facility offers a gentle and encouraging approach, with highly qualified staff and appropriate equipment.

From ages two to five, they have a number of options, in particular the Maison des Enfants at 1550 and 1650, which are ESF facilities entirely designed with children's needs in mind. Then there is the Village des Enfants, in a very central location, which is still the largest protected skiing area in the world. According to Christophe Normand, director of the ESF 1850, they have adopted "an innovative method which enables each child to progress at his or her own pace. The accent is on enjoyment and, from the age of three, children have the opportunity to discover, learn and take pleasure in skiing in total safety with specialized instructors."



**FAIRE DE CHAQUE
JOUR UNE FÊTE, TEL
EST LE CHALLENGE
DES MONITEURS
DES ESF.**

**—
MAKING EACH
DAY A FESTIVE
OCCASION: THIS IS
THE CHALLENGE
FACING THE ESF
INSTRUCTORS.**

L'AVENTURE AU QUOTIDIEN

Animer la station et faire de chaque jour une fête, c'est le challenge des responsables et des moniteurs des ESF. Se joignent à eux, dans un même esprit de sportivité et de convivialité, les membres de l'équipe de Courchevel Aventure.

« Nous avons, avec l'ESF et les 3 Vallées, une volonté commune de regrouper nos savoir-faire et de développer des activités et des événements au sens large du terme. Avec, pour une clientèle haut de gamme, des programmes sur mesure », explique Fabrice Perez, co-gérant de Courchevel Aventure. À partir de 4 ans, seul ou en famille, l'enfant peut découvrir un monde et des pratiques inconnus. Il s'initiera, sur les genoux du conducteur, à la conduite de chenillettes.

Dès 5 ans, il pourra piloter une voiture de modélisme sur glace (une nouveauté 2013) et voir son bolide atteindre les 6 km/h. Électriques et sans nuisance, ces engins dignes du Trophée Andros peuvent rouler jusqu'à 100 km/h quand ils sont entre les mains d'adultes. L'initiation à la motoneige se fait à partir de 6 ans, sur un circuit balisé et sécurisé, à l'altiport, avec casques obligatoires. Les pré-ados bénéficient, eux, d'un circuit plus long et de machines plus performantes.

Très prisée aussi, la descente en luge depuis l'altiport dure de 15 à 45 minutes et se pratique seul ou en duo (dès 8 ans), encadrée

ADVENTURE ON A DAILY BASIS

Bringing excitement to the resort and making each day a festive occasion: this is the challenge facing the ESF managers and instructors. In fostering sporting activity and a friendly atmosphere, they are supported by the members of the Courchevel Aventure team. "In

conjunction with the ESF and the 3 Vallées, we aim to share expertise and develop events and activities in the broadest possible sense. We design bespoke programmes for a top-end clientele", explains Fabrice Perez, joint-manager of Courchevel Aventure. From the age of four, alone or with family members, children are introduced to a completely new world. Sitting on the driver's knees, they can learn to drive a snowcat. From the age of five, they can drive a model car on ice (an activity first introduced in 2013), reaching a top speed of 4 m.p.h. These pollution-free electric vehicles, worthy of the Andros Trophy, can reach 60 m.p.h. with an adult at the wheel. Children begin driving snow-bikes from the age of six, on a marked-out and protected circuit at the altiport (mountain airfield); the wearing of helmets is obligatory. For pre-adolescents, there is a longer circuit and higher-performance machines to master.

Also very popular is the tobogganing run. Starting from the altiport, the descent – solo or in pairs – takes between 15 and 45 minutes.



kid's

par des moniteurs en motoneige. Les inconditionnels de la glisse opteront sans doute pour le cocktail Multiglisse, « Une vraie aventure familiale », précise Fabrice Perez, et qui multiplie les plaisirs : luge, airboard, snake glisse, trotiskis et chocolat chaud à la cabane du bûcheron. Plus confidentielle, l'initiation aux chiens de traîneau se pratique sur circuit et chaque enfant âgé de 10 ans peut se rêver musher dans le Grand Nord le temps d'une promenade. Verra-t-on fleurir des igloos ici et là à Courchevel ? Leur construction sera l'œuvre de petits esquimaux en herbe qui goûteront ensuite dans leur maison de glace : des habitations 100 % écolo présentes aux abords des hôtels qui en feront la demande. Quant aux anniversaires, organisés en petit comité (30 personnes maximum), ils se fêtent dans une yourte durant l'après-midi et s'accompagnent d'activités, telles que la motoneige, les descentes sur des engins incroyables, la conduite de véritables chenillettes... Mais, quelle que soit l'activité, la sécurité reste omniprésente et les professionnels, qu'ils appartiennent à l'ESF ou à Courchevel Aventure, ne manquent jamais de sensibiliser leurs élèves ou leurs petits clients aux règles de bonne conduite et de prudence au quotidien. « Nous avons aussi un rôle d'éducateur et il ne faut rien négliger », précise Christophe Normand. Partant de là, place aux rires et aux moments de bonheur partagés.

Participants must be eight years old and are monitored by instructors on snow-bikes. The keenest winter sports enthusiasts will no doubt opt for the Multiglisse cocktail – “a real family adventure”, according to Fabrice Perez, - comprising tobogganing, air-boarding, snake glisse (snake like interconnected sledges), ski scooter and hot chocolate in the woodcutter's cabin. For more limited numbers, there is a dog-sledding circuit, where children aged 10 and over can get a feel for the sport and dream of being mushers in the Far North. Shall we see igloos popping up here and there at Courchevel? The idea is to have them built by budding eskimos who will then be able to take tea in their ice house: 100% environmentally friendly dwellings in the vicinity of hotels which apply for planning permission! Birthday parties, for up to 30 guests, are organized in a yurt. The festivities take place in the afternoon and are accompanied by such activities as snow-biking, descents on amazing machines, and snowcat driving... But, no matter what the activity, safety is a prime concern and the organizers, whether ESF staff or members of the Courchevel Aventure team, are always on hand to make their young charges aware of hazards and train them in the rules of appropriate behaviour. “Our role is also an educational one and every detail must be attended to”, explains Christophe Normand. A good foundation for plenty of laughter and times of shared happiness.



CET HÔTEL OÙ LES ENFANTS SONT ROIS

Les adultes y apprécient la décoration, le service et cet art de vivre la montagne, qui associe habilement luxe et authenticité. Les plus jeunes ? Ils sont chez eux au K2 ! « C'est trop bien ! », leur expression favorite, résume parfaitement ce qu'ils ressentent. Parce qu'ils sont ici considérés comme des clients à part entière - et que le bonheur de leurs parents passe aussi et d'abord par le leur - tout est mis en œuvre pour les occuper, les amuser, les étonner, les emmener à la découverte d'univers inconnus. La Kids Zone leur est dédiée. Y entrer, c'est passer de l'autre côté du miroir. Les plus petits peuvent s'essayer à l'ascension de la mythique montagne « K2 », reproduite en miniature et, arrivés au sommet, la dévaler via un toboggan. Les explorateurs en herbe tentent l'expédition dans une grotte magique et deviennent, l'espace d'un moment, de grands aventuriers. Les adolescents, quant à eux, disposent d'un espace avec jeux vidéo et simulateurs équipés de triples écrans, mais aussi d'un studio d'enregistrement et d'un dance floor sensoriel. Pour tous, et en fonction de leur âge, le K2 organise des ateliers (création de masques, personnalisation d'objets, peinture avec les mains, jeux de construction, initiation à des tours de magie ou de sculpture sur ballons avec Jean-Sébastien le magicien...). Au programme de ces réjouissances quotidiennes, jeux interactifs, spectacles, visionnages de films d'animation très récents... le tout organisé et encadré par un animateur professionnel. Si la Kids Zone reste « le » lieu de rendez-vous privilégié des enfants, ils se retrouvent également au K'bar, un espace entièrement modulable qui se transforme à volonté en salle de cinéma, en night-club ou en salle de spectacles. Incontournable pour organiser ces petits moments de la vie qui font les grands souvenirs, comme les anniversaires.

Pour ceux qui ressentent le besoin de se dépenser, l'Hôtel K2 et son animateur sportif organisent des jeux à la piscine, des courses de voitures radiocommandées, mais aussi des sorties en raquettes ou en ski de randonnée en famille. Et, parce qu'on peut être un enfant du XXI^e siècle et goûter aux plaisirs d'autrefois, la calèche de l'hôtel les emmène dans une balade féérique et un peu hors du temps. **|K|**

A HOTEL WHERE CHILDREN ARE KING

Adults appreciate the hotel's décor, service and refined style of mountain living, a successful combination of luxury and authenticity. But what about the younger generation? They are also very much at home at K2. "It's just great!", their favourite expression, sums up their feelings on the matter. Because they are regarded as guests in their own right (and their parent's sense of well-being is dependent on their own), everything is done to occupy and entertain them, take them by surprise and introduce them to an unknown world.

They have their own dedicated Kids Zone, where they enjoy a kind of through-the-looking-glass experience. The youngest can attempt to climb the mythical K2, here reproduced in miniature, and, when they reach the summit, toboggan down again. Budding explorers go on expedition to a magic cave, becoming great adventurers for the duration. Adolescents have their own space, with video games and triple-screen simulators, as well as a recording studio and a touchy-feely dance floor.

For all of them, K2 organizes age-related workshops (mask-making, giving a personal twist to various artefacts, hand-painting, construction games, learning magic tricks, or balloon sculpture with Jean-Sébastien, the resident magician...). The daily programme includes interactive games, shows, and the screening of the latest cartoon films... all organized by a professional activity leader.

Although Kids Zone is the primary children's rendezvous, they also meet up at the K'bar, an area of modular design that can be transformed into a cinema hall, night-club or auditorium with stage. Just the place for organizing the kind of events they will always remember, or birthday parties.

For those in need of physical activity, the K2 Hotel and its sports coach organize games in the swimming pool and radio-controlled car races, as well as snow-shoeing excursions and family rambles.

And because it is possible to be a child of the 21st century and enjoy the pleasures of yesteryear, the hotel's horse-drawn carriage is there to take them on timeless fairy-tale rides. **|K|**



PASCALE LAINÉ, DIRECTRICE DU VILLAGE DES ENFANTS

EXCEPTÉ SON TITRE, RIEN DANS SA TENUE VESTIMENTAIRE NE LA DIFFÉRENCIE DES MONITRICES DE LA STATION. RENCONTRE AVEC UNE INCONDITIONNELLE DE LA MONTAGNE QUI SAIT PARLER AUX ENFANTS COMME PERSONNE.

« Je suis monitrice de ski, spécialisée dans l'enseignement aux enfants. J'ai débuté à l'École de Ski de Courchevel 1850 où je travaillais pendant les vacances scolaires lorsque j'étais encore étudiante. L'appel de la montagne a été le plus fort... » Pascale Lainé résume ainsi ce que l'on pourrait appeler une vocation. Les enfants, elle les côtoie au plus près depuis des années et, si elle a accepté de prendre la direction du Village des Enfants, c'est pour : « Connaître un autre aspect du métier et continuer à faire évoluer la structure. » Aujourd'hui, elle supervise tout : l'accueil des petits (et de leurs parents), la halte-garderie, le service restauration, l'entretien des espaces aménagés. Rendez-vous incontournable de ces chères têtes blondes, le Village des Enfants les reçoit dès 3 ans et propose même, pour les plus petits (dès 18 mois), des cours particuliers, appelés BB ski. Le but, pour tous ceux qui franchissent la porte du lieu : être initié à la glisse et au plaisir du ski, devenir autonome dans des conditions de sécurité maximale, le tout dans un environnement rassurant et spécialement conçu et équipé pour eux. « En fonction de l'enfant physiques », précise l'initiation débouchera techniques de base neige... L'évolution est et les parents en sont

ET SI...

Les enfants ne sont pas herbe et certains, plus autant de quitter chausser des skis. rassurante. Question monitrices et moniteurs toute particulière, chaque enfant, et ce montrent craintifs : leur but étant d'instaurer une relation de confiance et un sentiment de sécurité. D'ailleurs, pour que la découverte du ski et de ce nouvel environnement se fasse dans les meilleures conditions, la journée débute souvent par des jeux. » Rassurés, les enfants comme leurs parents profitent alors pleinement de leur séjour. Et pour qu'aucune ombre ne vienne ternir l'expérience, la dynamique directrice du Village des Enfants se permet de rappeler quelques points indispensables au bien-être des plus jeunes. Notamment en ce qui concerne leurs tenues : « Leurs vêtements doivent être confortables. Les marques de sport rivalisent d'imagination pour proposer des textiles adaptés à la pratique du ski. Le port du casque est vivement conseillé. Quant aux lunettes et autres crèmes solaires, elles sont impératives. Autre chose : le matériel doit être adapté au niveau de l'enfant. » Très important aussi - on a parfois tendance à l'oublier -, l'alimentation du petit sportif ne doit pas être laissée au hasard, même si le Village des Enfants lui propose une collation pendant son cours. Enfin, et c'est la monitrice spécialisée en même temps que la femme qui parle : « Pour que les premiers instants sur les skis soient une réussite et que la séparation d'avec les parents ne soient pas trop pénible, il est nécessaire de mettre l'accent sur le côté ludique de la pratique du ski. »

Le Village
des
enfants

et de ses capacités Pascale Lainé, « cette sur l'apprentissage des telles que le chasse-parfois impressionnante agréablement surpris. »

tous des champions en timorés, appréhendent leurs parents que de Pascale Lainé se veut d'expérience. « Les portent une attention presque maternelle, à d'autant plus qu'ils se

montrent craintifs : leur but étant d'instaurer une relation de confiance et un sentiment de sécurité. D'ailleurs, pour que la découverte du ski et de ce nouvel environnement se fasse dans les meilleures conditions, la journée débute souvent par des jeux. » Rassurés, les enfants comme leurs parents profitent alors pleinement de leur séjour. Et pour qu'aucune ombre ne vienne ternir l'expérience, la dynamique directrice du Village des Enfants se permet de rappeler quelques points indispensables au bien-être des plus jeunes. Notamment en ce qui concerne leurs tenues : « Leurs vêtements doivent être confortables. Les marques de sport rivalisent d'imagination pour proposer des textiles adaptés à la pratique du ski. Le port du casque est vivement conseillé. Quant aux lunettes et autres crèmes solaires, elles sont impératives. Autre chose : le matériel doit être adapté au niveau de l'enfant. » Très important aussi - on a parfois tendance à l'oublier -, l'alimentation du petit sportif ne doit pas être laissée au hasard, même si le Village des Enfants lui propose une collation pendant son cours. Enfin, et c'est la monitrice spécialisée en même temps que la femme qui parle : « Pour que les premiers instants sur les skis soient une réussite et que la séparation d'avec les parents ne soient pas trop pénible, il est nécessaire de mettre l'accent sur le côté ludique de la pratique du ski. »

PASCALE LAINÉ, DIRECTOR OF THE CHILDREN'S VILLAGE

APART FROM HER TITLE, NOTHING IN HER MODE OF DRESS SETS HER APART FROM THE RESORT'S ACTIVITY LEADERS. MEET A GREAT MOUNTAIN LOVER, A WOMAN WHO HAS A WONDERFUL RAPPORT WITH CHILDREN.

"I am a qualified ski instructor, specialised in teaching children. I began my career at the Courchevel Ski School, where I worked during my holidays when I was still a student. In the end, the call of the mountains won the day..." This is how Pascale Lainé sums up what we might call her vocation. She has worked alongside children for years and the reason she agreed to take on the job of running the Children's Village was "to learn another aspect of the profession and oversee the next stage of the Village's development". She now supervises everything: the reception of the children (and their parents), the crèche/day nursery, the catering arrangements, the maintenance of the play areas. An essential rendezvous for these blond-haired cherubs, the Village takes children from the age of three, and even organises individual sessions for younger ones (from 18 months), known as "BB ski" lessons. The aim is to ensure that all who come to the Village are introduced to the pleasures of winter sports and learn to fend for themselves, all in an environment that is totally safe, reassuring and specially designed and equipped for them. "Depending on the individual child and his or her physical abilities", explains Pascale Lainé, "these introductory sessions will include basic techniques such as snowploughing... Their progress is sometimes impressive and their parents are pleasantly surprised."

YES BUT...

Not all children are budding champions and the more fearful are just as apprehensive about leaving their parents as putting on a pair of skis. Pascale Lainé tries to be reassuring. A matter of experience. "Ski instructors adopt an almost maternal/ paternal attitude, paying special attention to each child, especially those who show signs of fear. Their aim is to establish a relationship of trust and inspire confidence and a sense of security. And to create the best possible conditions for learning to ski and exploring this new environment, the day often begins with some games." Feeling secure, the children and their parents can then make the most of their holiday. And to ensure that nothing occurs to spoil the enjoyment, the dynamic director of the Children's Village points out a few things that are essential to a child's well-being. Particularly where clothing is concerned: "Their clothes must be comfortable. The sportswear firms nowadays vie with one another in offering textiles suitable for skiing. We would strongly recommend that children wear a helmet. Sun glasses and sun creams are also basic essentials. And another thing: the equipment must be appropriate to the child's level of ability." Another important point which is sometimes overlooked: the young athlete's diet should not be left to chance, even though the Children's Village provides each child with a tasty snack in the course of the session. Finally (and here Pascale speaks as both a specialised ski instructor and a woman): "If a child's introduction to skiing is to be a success, and the separation from his or her parents not too painful, it is vital to put the emphasis on the fun aspect of the sport."



SKIING WITH YOU



ДЕТСКОЕ ЦАРСТВО

В Куршевеле детей ждут увлекательные приключения. Здесь есть все, чтобы маленькие путешественники провели незабываемые каникулы и по-настоящему полюбили зимний спорт. 19 учебных трасс (в т.ч. 6 безопасных зон), 35 синих трасс, 34 красных, 8 черных и 800 инструкторов, говорящих на 12 языках.

Для малышей с 18 мес. предлагаются подготовительные уроки катания на лыжах, BB ski. Для детей с 2 до 5 лет в Куршевеле 1550 и 1650 открыты специальные детские центры. Детская Деревня, расположенная в центре курорта, является крупнейшей в мире безопасной горнолыжной зоной для детей. Здесь дети от 3 лет постигают азы катания на лыжах.

С 4 лет ребенок может приобрести новые навыки, как, например, сидя на коленях у водителя, управлять гусеничным вездеходом на снегу. В 5 лет - пилотировать радио управляемой машиной на льду, а в 6 лет прокатиться на мотосанях по специальной безопасной трассе. Подростков ждут более мощные аппараты и длинные трассы. Катания на санках понравятся абсолютно всем! Спуски от 15 до 45 мин, по-одиночке или вдвоем, под наблюдением опытных инструкторов. При катании на нартах, детям от 10 лет может быть доверено управление беговыми собаками. Именинники смогут

отпраздновать свой день рождения в настоящих юртах (максимум 30 чел.) и продолжить веселье катанием на мотосанях и снежном вездеход.

Детская сказка в K2

В K2 предусмотрено все, чтобы не только взрослые, но и дети проводили исключительных отпуск. В специально созданной для них Kids Zone самые маленькие обитатели отеля смогут вскарабкаться на легендарную вершину K2 в миниатюре и спуститься с неё по горке, или отправиться в экспедицию в волшебную пещеру. Для подростков здесь установлены видео игры последнего поколения, оборудованы студия звукозаписи и сенсорный танцпол. Для детей всех возрастов в отеле организованы развлекательные кружки, интерактивные игры, спектакли, просмотр фильмов и т.д. - все под присмотром профессиональных координаторов. Тем, кому больше по душе подвижные развлечения, понравятся игры в бассейне отеля, пилотирование радио управляемых машин, прогулки на снегоступах или катание на лошадиной упряжке.

ДЕТСКАЯ ДЕРЕВНЯ В КУШЕВЕЛЕ

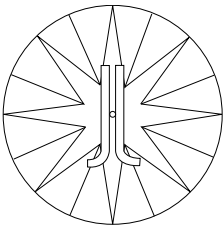


Детская Деревня принимает детей от 3 лет, и даже самых маленьких (от 18 мес.) на подготовительные уроки BB ski. Ее предназначение - в специально созданном безопасном пространстве посвятить малышей в лыжный спорт, придать им уверенности в себе и научить самостоятельно кататься на лыжах. "В зависимости от их физических возможностей, - говорит Паскаль Ленэ, директор Детской Деревни - такое посвящение переходит затем в обучение техники катания, как, например, спуск плугом. Родители часто приятно удивлены результатом".

Не все дети по-чемпионски смело встают на лыжи. Очень многие боятся этого также,

как и расставания с родителями. "Именно поэтому, - успокаивает Паскаль Ленэ, - лыжные инструкторы почти по-матерински внимательны к каждому ребенку. Их главная задача - установить доверительные отношения перед началом обучения. Кроме того, чтобы знакомство с лыжами проходило как можно лучше, день часто начинается с игр". Для того, чтобы, обучение было наиболее успешным, родители должны помнить не только о важности правильно подобранного лыжного снаряжения, но и о сбалансированном питании маленьких спортсменов.



Julian  Joailliers
A Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820

ESPACE DIAMANT - 73120 COURCHEVEL 1850 - +33 (0)4 79 08 31 80

CANNES - SAINT-TROPEZ

WWW.BIJOUTERIE-JULIAN.COM

MONTE-CARLO ROLEX MASTERS



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



du 12 au 20
avril 2014

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

**RÉSERVEZ ET
IMPRIMEZ VOTRE
BILLET EN LIGNE***



from April 12th
to 20th, 2014

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

**BOOK AND
PRINT YOUR
TICKET ON LINE***



Click the QR
code for a
direct link to our
website

* Réservations / Booking:

www.montecarlorolexmasters.mc

Information:

Tél. (+377) 97 98 7000





DIRE DE LA MODE QU'ICI, ELLE ATTEINT DES SOMMETS, RELÈVE DU PLÉONASME. COURCHEVEL EST CONNUE ET RECONNUE POUR SES PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE, POUR SES PISTES PRISÉES PAR LES SKIEURS DU MONDE ENTIER ET POUR SON ART DE VIVRE LA MONTAGNE SOUS LE SIGNE DU LUXE. MAIS PAS QUE... LES FASHONISTAS DE LA PLANÈTE Y TROUVENT LEUR BONHEUR ET QUE DE BONNES RAISONS DE FAIRE DU SHOPPING. LA PREUVE EN IMAGES.

TO SAY THAT FASHION HAS PEAKED HERE IS TO USE A TAUTOLOGY. COURCHEVEL IS KNOWN - RENOWNED, EVEN - FOR ITS BREATHTAKING LANDSCAPES, ITS PISTES PRIZED BY SKIERS THE WORLD OVER, ITS ART OF MOUNTAIN LIVING IN THE LAP OF LUXURY. BUT THAT'S NOT ALL... FASHIONISTAS THE WORLD OVER CAN FIND HAPPINESS AND A GOOD REASON TO GO SHOPPING HERE. THE PROOF IS IN THE PICTURES.



01



02



03



06



04



05



07



11



08



09



10



01. **BOTTEGA VENETA** - www.bottogaveneta.com | 02. **BRIONI** - www.brioni.com | 03. **ALEXANDER MC QUEEN** - www.alexandermcqueen.com | 04. **JIL SANDER** - www.jilsander.com | 05. **TAG HEUER** - Boutique JULIAN - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 | 06. **ROLEX** - Boutique JULIAN - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 | 07. **SAINT LAURENT** - www.ysl.com | 08. **MARWOOD** - www.marwoodlondon.co.uk | 09. **MAISON MARTIN MARGIELA** - www.maisonmartinmargiela.com | 10. **PERRELET** - Boutique JULIAN - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 | 11. **ZILLI** - Rue de l'Eglise - Courchevel 1850



----- **BELLE AU**

01. **YVES SALOMON** - Boutique BRENTANA - Rue du Rocher - Courchevel 1850 | 02. **ATELIER VOISIN** - www.ateliervoisin.com | 03. **BOUCHERON** - www.boucheron.com | 04. **DE GRISOGONO** - Boutique JULIAN - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 | 05. **BURBERRY LONDON** - www.burberry.com | 06. **VALENTINO** - Boutique BRENTANA - Rue du Rocher - Courchevel 1850 | 07. **AUDERMARS PIGUET** - www.kronometry1999.com | 08. **CHRISTIAN LOUBOUTIN** - www.christianlouboutin.com | 09. **JITROIS** - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 |



FEMININ - - - - -

01. **MESSIKA** - Boutique JULIAN - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 | 02. **DIOR** - www.dior.com | 03. **DJULA** - www.djula.fr | 04. **GUCCI** - www.gucci.com | 05. **REPOSSI** - Boutique JULIAN - Galerie Espace Diamant - Courchevel 1850 | 06. **SERGIO ROSSI** - www.sergiorossi.com | 07. **MAIYET** - www.maiyet.com | 08. **MILADY** - Le Tremplin Courchevel 1850 | 09. **GRAFF DIAMONDS** - Rue du Rocher - Courchevel 1850 | 10. **DOLCE & GABBANA** - www.fra.dolcegabbana.com |



01



02



03



04



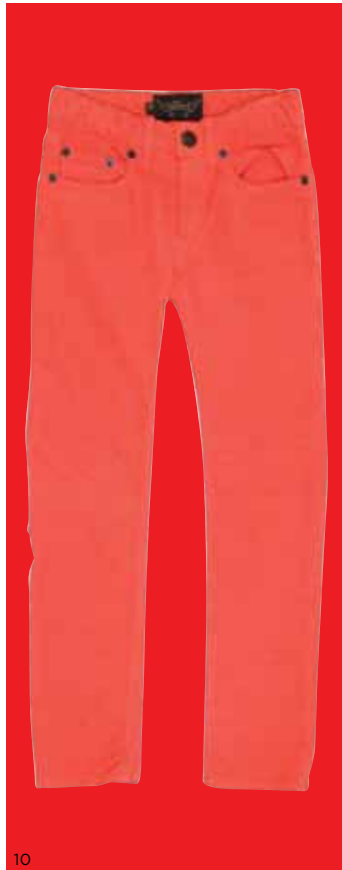
05



06



08



10



07



09



11



12

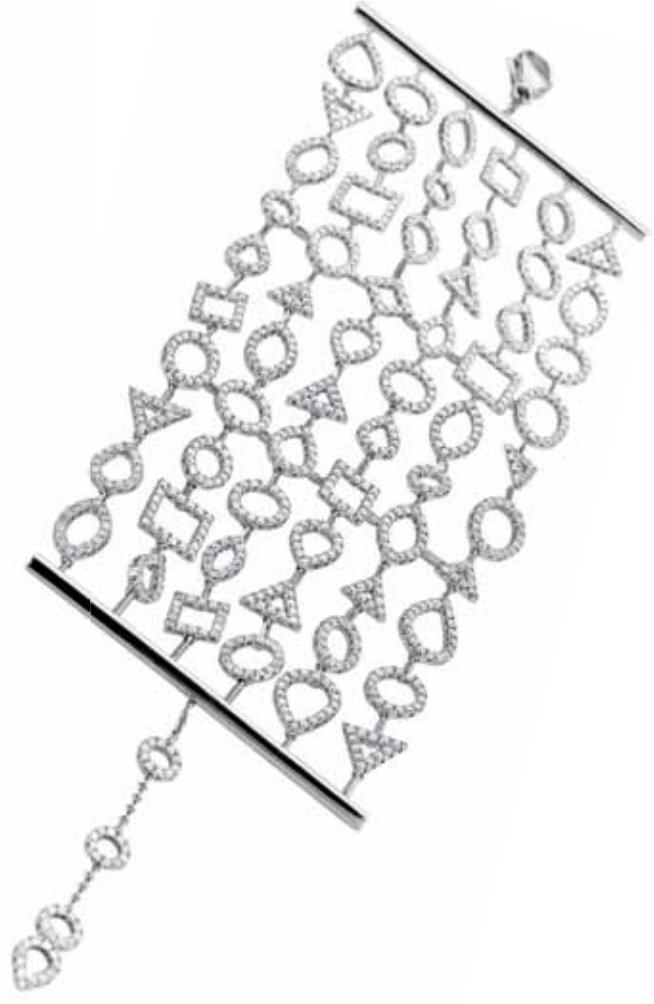


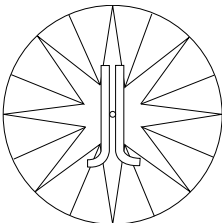
01. **CONVERSE** - www.converse.com | 02. **RAYBAN** - www.rayban.com | 03. **KULTE** - www.kulte.fr | 04. **GLOBE** - www.globe.tv | 05. **ELEVEN PARIS** - www.elevenparis.com | 06. **SEVEN TIES** - www.galerieslafayette.com | 07. **WATERQUEST** - www.waterquest.dk | 08. **BONPOINT** - www.bonpoint.com | 09. **BABY DIOR** - www.dior.com | 10. **FINGER IN THE NOSE** - www.fingerinthenose.com | 11. **MINISERI** - www.miniseri.com | 12. **PETIT BATEAU** - www.petitbateau.fr



DIAMANTS EXTRAVAGANTS

Extravagant diamonds



Julian  Joailliers
*A Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820*

ESPACE DIAMANT - 73120 COURCHEVEL 1850 - +33 (0)4 79 08 31 80
CANNES - SAINT-TROPEZ
WWW.BIJOUTERIE-JULIAN.COM



BMW SÉRIE 4 : L'ÉMANCIPÉE

PRENANT SES DISTANCES AVEC LA SÉRIE 3 DONT ELLE EST ISSUE, LA SÉRIE 4 OUVRE UNE NOUVELLE ÈRE POUR LES COUPÉS SPORTIFS BAVAROIS. SON ÉLÉGANCE ATHLÉTIQUE ANNONCE UN DYNAMISME HORS PAIR AINSI QU'UNE INTERPRÉTATION TRÈS ACTUELLE DU PLAISIR DE CONDUIRE.

BMW 4 SERIES: FREE SPIRIT

SETTING ITSELF APART FROM THE 3 SERIES FROM WHICH IT IS DERIVED, THE 4 SERIES USHERS IN A NEW ERA OF BAVARIAN SPORTS COUPÉS. IT HAS AN ATHLETIC ELEGANCE THAT SIGNALS UNRIVALLED DYNAMIC ABILITY MATCHED BY A HIGHLY CONTEMPORARY INTERPRETATION OF DRIVING PLEASURE.





Désormais, les chiffres pairs de la numérotation BMW désignent les coupés pour mieux les différencier des berlines dont ils dérivent. En attendant la nouvelle Série 2, issue de la Série 1 et prévue pour le début de l'année prochaine, la Série 4 inaugure le concept avec panache : plus large et bénéficiant d'un centre de gravité nettement abaissé, elle se distingue également de la Série 3 par un empattement plus long, au point d'évoquer, sous certains angles, la Série 6 Gran Coupé. Malgré ce gabarit plus généreux, le coupé affiche jusqu'à 45 kg de moins que la berline selon les versions et décline, dans un ensemble harmonieux de lignes en tension, les codes visuels du constructeur : naseaux, prise d'air béante, phares ronds doubles, porte-à-faux réduits, long capot moteur et habitacle reculé.

PRÉSERVER UN HAUT NIVEAU DE CONFORT

Outre la dotation standard, trois niveaux de finition et un pack sport M sont disponibles à bord de la Série 4. Cet habitacle hérite de l'univers intérieur de la sixième génération de Série 3 et propose, tant sur le plan de la présentation que sur celui de l'équipement, une qualité de finition en phase avec les exigences du segment premium. L'empattement accru autorise une capacité de coffre accrue de 15 litres pour un total de 445 litres, ainsi qu'un supplément d'espace aux jambes pour les passagers arrière, lesquels doivent néanmoins se contenter de vitres fixes.

From now on, even numbers in the BMW model range will designate coupés, to better differentiate them from the saloons on which they are based. While we await the new 2 Series, derived from the 1 Series and scheduled for launch early next year, the 4 Series debuts the concept with some style: wider, and with a significantly lower centre of gravity, it also differs from the 3 thanks to a longer wheelbase - to the point that, from certain angles, it calls to mind the 6 Series Gran Coupé. Despite this greater footprint, the coupé tips the scales at up to 45kg less than the saloon, depending on the version. Taught lines work as a harmonious whole and the shape manages to incorporate the marque's visual keys: the twin grille and gaping air intake, twin round lights, short overhangs, a long bonnet and raked cabin.

RETAINING A HIGH LEVEL OF COMFORT

Beyond the standard levels of equipment, the Series 4 is available in 3 trim levels, plus an M-Sport pack. The cabin inherits the interior from the sixth generation of the 3 Series, both

in terms of equipment and how it is presented, benefitting from a quality of finish as befits the demands of this premium segment. The increased wheelbase allows for 15 litres of extra boot space, giving a total of 445 litres, as well as greater legroom for rear passengers, who must nevertheless make do with windows that do not open.

**3 NIVEAUX DE FINITION
ET UN PACK SPORT M
SONT DISPONIBLES
SUR LA SÉRIE 4.**

**3 TRIM LEVELS,
PLUS AN M-SPORT PACK
ARE AVAILABLE ON
THE 4 SERIES.**



MAXIMISER LE DYNAMISME

Afin de transmettre aux roues arrière un niveau de couple naturellement élevé, BMW mise sur une gamme de moteurs qui font tous appel à la technologie TWinPower Turbo et respectent la norme antipollution Euro 6. Pour le lancement commercial, BMW propose un six cylindres en ligne essence 3,0 l de 306 ch et 400 Nm de couple pour propulser la BMW 435i Coupé, un quatre cylindres essence 2,0 l de 245 ch et 350 Nm de couple pour animer la BMW 428i Coupé et un quatre cylindres diesel de 184 ch et 380 Nm pour équiper la BMW 420d Coupé. Tous sont associés à une boîte mécanique à 6 rapports en dotation standard, ou à la boîte automatique à 8 rapports en option. La transmission intégrale intelligente xDrive est disponible à la demande avec les 435i Coupé et 428i Coupé. Fin 2013, BMW élargira l'offre avec la BMW 420i Coupé (184 ch) et les six cylindres diesel 430d Coupé (258 ch – 560 Nm de couple) et 435d Coupé (xDrive uniquement, 313 ch pour 360 Nm de couple). **|K|**

MAXIMISING DYNAMIC ABILITY

In order to transmit an appropriately healthy level of torque to the rear wheels, BMW is putting its faith in a range of engines that all use TWinPower Turbo technology and comply with the Euro 6 pollution control standard. At launch, BMW will offer a straight six 3.0-litre petrol version with 306 bhp and 400 Nm of torque to power the BMW 435i Coupé, a 2.0-litre 4-cylinder petrol unit with 245 bhp and 350 Nm in the BMW 428i Coupé and a 4-cylinder diesel developing 184 bhp and 380 Nm fitted to the BMW 420d Coupé. In standard form, all are mated to a six-speed manual gearbox, with the 8-speed automatic as an option. BMW's xDrive intelligent 4-wheel-drive transmission is available on request on the 435i Coupé and 428i Coupé. In late 2013, BMW will broaden the range with the BMW 420i Coupé (184 bhp) and the six-cylinder diesel pair, the 430d Coupé (258 bhp – 560 Nm of torque) and 435d Coupé (xDrive only, 313 bhp and 360 Nm). **|K|**

BMW 435i COUPÉ BVA

Moteur : 6 cylindres en ligne turbo, 2 993 cm³
Puissance : 306 ch de 5 800 à 6 000 tr/min
Couple : 400 Nm de 1 200 à 5 000 tr/min
Transmission : automatique 8 rapports.
Dimensions (L x l x h) : 4 638 x 1 825 x 1 362 mm
Poids à vide : 1 510 kg
Coffre : 445 litres

Consommation mixte :

7,2 l/100 km
Emissions CO₂ : 169 g/km (malus éco : 1 500 €)
0 à 100 km/h : 5,1 secondes
Vitesse maxi : 250 km/h
Prix : à partir de 40.700 € la 420d, à partir de 42.950 € la 428i finition Lounge, à partir de 47.550 € en version xDrive, à partir de 49.950 € la 435i en finition Lounge et à partir de 54.550 € la 435i version xDrive.

BMW 435i COUPÉ AUTO

Engine: Straight six cylinder turbo, 2993 cc
Power: 306 bhp from 5,800 to 6,000 rpm
Torque: 400 Nm from 1,200 to 5,000 rpm.
Transmission: 8-speed automatic
Dimensions (L x w x h): 4,638 x 1,825 x 1,362 mm
Kerb weight: 1,510 kg
Boot: 445 litres

Overall fuel consumption:

39 MPG (7.2 l/100 km)
CO₂ emissions: 169 g/km (malus éco/French eco tax: € 1,500)
0 - 100 km/h: 5.1 seconds
Top speed: 250 km/h
Price: from €40,700 for the 420d, from €42,950 for the 428i in Lounge trim, from €47,550 for the xDrive version, from €49,950 for the 435i in Lounge trim and from €54,550 for the xDrive 435i.



BMW 4 SERIES: НЕЗАВИСИМАЯ

Несмотря на то, что она создана на базе Третьей, у Четвёртой серии нет с ней ничего общего. Она открывает новую эру спортивных баварских купе. Её атлетическая элегантность обещает невероятную энергичность и современное понимание вождения автомобиля.

Отныне чётные цифры в нумерации BMW означают модель купе, чтобы отличить её от седана. В ожидании выпуска в начале следующего года новой Второй серии, сделанной на базе Первой, Четвёртая серия кладёт начало новому концепту. Автомобиль стал шире, а центр тяжести значительно понизился. Расстояние между осями увеличилось настолько, что он чем-то напоминает Гранд Купе Шестой серии. Несмотря на бо́льшие размеры, новая купе весит на 45 кг меньше, чем седан, и имеет все характерные черты марки-производителя: фирменные "ноздри", максимальная оптимизация воздухозаборниками потоков воздуха, двойные круглые фары, минимизированные крылья, удлинённый капот и по-спортивному вытянутое водительское пространство.

Комфорт на высшем уровне

Помимо стандартной модели, Четвёртая серия доступна в трёх различных стилях и может быть оснащена пакетом sport M. Она унаследовала свой салон от шестого поколения Третьей серии BMW и обладает высококачественным оформлением и оборудованием премиум-сегмент. Расширенное расстояние между осями позволило увеличить багажник на 15 литров и достигнуть общей вместимости в 445 литров. Пассажирам заднего сиденья предоставлено комфортное пространство для ног, но придётся довольствоваться фиксированными окнами.

Максимальная динамика

Для наибольшей подачи силы крутящим моментом, двигатели BMW оборудованы технологией TWinPower Turbo и соответствуют норме токсичности Евро-6. Сегодня

BMW предлагает в продажу 435i Купе с 3,0 литровым шестицилиндровым двигателем, мощностью 306 л/с и 400 Нм крутящего момента, 428i Купе с 2,0 литровым четырехцилиндровым бензиновым двигателем мощностью 245 л/с и 350 Нм крутящего момента и 420d Купе с четырехцилиндровым дизельным двигателем мощностью 184 л/с и 380 Нм крутящего момента. Все модели оборудованы шестиступенчатой ручной коробкой передач при стандартном пакете, или восьмиступенчатой автоматической коробкой в качестве опции. 435i Купе и 428i Купе могут быть дополнительно оборудованы системой xDrive. В конце 2013 года BMW расширит гамму новым 420i Купе 184 л/с и шестицилиндровыми 430d Купе, дизельный двигатель, 258 л/с и 560 Нм крутящего момента, и 435d Купе, доступным только с системой xDrive, 313 л/с и 360 Нм крутящего момента.

Технические характеристики BMW 435i купе BVA

Двигатель: 6 цилиндров в ряд, 2993 см³
 Мощность: 306 л/с от 5800 до 6000 об/мин
 Крутящий момент: 400 Нм от 1200 до 5000 об/мин
 Коробка передач: автоматическая восьмиступенчатая
 Длина/ ширина/ высота : 4638/ 1825/ 1362 мм
 Снаряженная масса: 1510 кг
 Объём багажника: 445 л
 Расход топлива (смешанный цикл): 7,2 л/100 км
 Выброс CO₂ : 169 г/км (эко-налог: 1500 €)
 Время разгона с 0 до 100 км/ч: 5,1 с.
 Максимальная скорость: 250 км/ч
 Цена : от 40700 € модель 420d, от 42950 € модель 428i Lounge, от 47550 € модель xDrive, от 49950 € модель 435i Lounge и от 54.550 € модель 435i xDrive.

Francis BACON

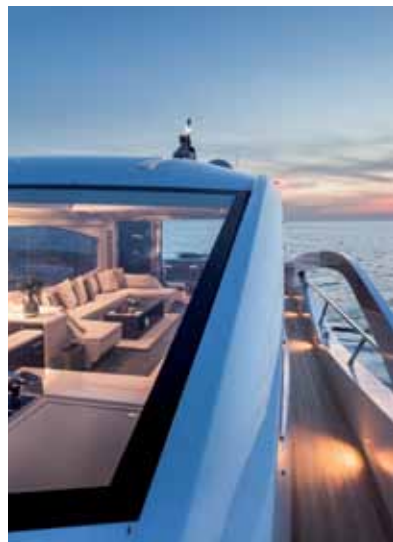


Study for Bullfight - Hand signed

Galerie de l'Alpage III
Espace Diamant - 73120 Courchevel 1850
Tél : +33 (0)4 79 55 25 01
courchevel-fine-art@galerias-bartoux.com

Galerias
BARTOUX

Galerie de l'Alpage I
53 rue Monseigneur Conseil - 74120 Megève
Tél : +33 (0)4 50 21 27 33
galerie-megeve-alpage@galerias-bartoux.com





Photos © Alberto Cecchi

NUMARINE 70HT LE DERNIER-NÉ

NUMARINE, PRESTIGIEUX CHANTIER TURC DE YACHTS SPORTIFS, VIENT DE LIVRER LE PREMIER EXEMPLAIRE DE SON NOUVEAU 70' HT, UN HARD TOP REPRENANT LE DESIGN PARTICULIÈREMENT DYNAMIQUE DU 78 HT ET OFFRANT TOUT LE CONFORT DE SON UNITÉ SŒUR, LE 70 FLY.

Basé à Istanbul, le chantier Numarine Motor Yachts bénéficie d'installations climatisées de 35 000 m² et revendique une capacité de production pouvant atteindre 50 yachts, compris entre 16 et 40 mètres. Affichant une longueur (plateforme comprise) de 21,60 m pour un déplacement à pleine charge de 37 tonnes, le nouveau 70 HT a été conçu sous la supervision d'un puissant duo de designers : Can Yalman et Tony Castro. Ses lignes élégantes, typiques des créations Numarine, allient sophistication et puissance. Les concepteurs ont eu à cœur d'instaurer une véritable continuité entre l'extérieur et l'intérieur, lequel se trouve inondé de lumière par le biais de grandes ouvertures au dessin caractéristique, pratiquées à la fois au niveau du deck et du pont inférieur. La plateforme hydraulique, d'une capacité de levage de 600 kg, est recouverte d'un plancher en teck, à l'instar des passavants et du cockpit. Dans le salon arrière climatisé, équipé notamment d'un écran 32 pouces et d'un système audio signé Bose, un vaste choix de finitions et de placage est offert au futur propriétaire. Ce choix est également proposé dans la cabine principale qui bénéficie d'un lit double, de l'air conditionné, d'un écran de 22 pouces avec lecteur DVD, d'un dressing séparé, de vastes miroirs et d'une salle de bain raffinée. La chambre VIP bénéficie elle aussi d'un lit double et d'un large choix de finition tandis que 5 lits single sont répartis entre les 3 cabines réservées à l'équipage. À pleine puissance, les deux moteurs Man développent 1 000 ch à 2300tr/min (version 1200 ch en option), autorisant une vitesse de pointe de 36 nœuds. La vitesse de croisière s'établit, quant à elle, à la confortable valeur de 28 nœuds, conférant à cette unité un rayon d'action de 425 miles nautiques **|K|**

NUMARINE 70HT A NEW ARRIVAL

NUMARINE, THE PRESTIGIOUS TURKISH SHIPYARD THAT BUILDS SPORTING YACHTS, HAS JUST DELIVERED ITS FIRST 70' HT, A HARD TOP WHICH RETAINS THE HIGHLY DYNAMIC DESIGN OF THE 78 HT, WHILE OFFERING ALL THE COMFORT OF ITS SISTER MODEL, THE 70 FLY.

Based in Istanbul, Numarine Motor Yachts 35,000m² of air-conditioned facilities and a production capacity of up to 50 yachts, ranging from 16 to 40 metres. With a length of 21.6 metres (platform included) and a displacement when fully laden of 37 tonnes, the new 70 HT was designed with input from two design heavyweights: Can Yalman and Tony Castro. Typical of Numarine creations, its elegant lines combine sophistication and raw power. The designers were particularly concerned to maintain continuity between the boat's external appearance and its interior, which is awash with light from some strikingly designed windows, at both deck and below-deck levels. The hydraulic platform, with a lifting capacity of 600kg, has a teak floor, as have the catwalks and cockpit. For the air-conditioned rear saloon, equipped with a 32-inch screen and a Bose audio system, the future owner can choose from a wide range of finishings and veneers. The same is true of the main cabin, which comes with a double bed, air-conditioning, a 22-inch screen with DVD player, a separate dressing area, huge mirrors and a beautifully designed bathroom. The VIP cabin also has a double bed and a wide range of possible finishings, while the three cabins reserved for the crew are equipped with a total of five single beds. At full power, the two Man engines develop 1,000 hp at 2,300 rpm (1,200 hp model option), and a top speed of 36 knots. The cruising speed is a comfortable 28 knots, giving the vessel a range of 425 nautical miles. **|K|**

EC175 EUROCOPTER





L'HÉLICOPTÈRE DE NOUVELLE GÉNÉRATION

LUXE ET ÉLÉGANCE SONT AU RENDEZ-VOUS DE CET APPAREIL INNOVANT, DÉCLINÉ EN VERSION VIP ET EXECUTIVE. ESTHÉTISME ET CONFORT, IL A TOUT POUR LUI.

C'est le nouveau bimoteur de moyen tonnage d'Eurocopter. Ses principaux atouts : d'excellentes caractéristiques en termes d'autonomie, de performance et de vitesse de croisière ; mais aussi des conditions de vol souples et confortables à tous les régimes, avec une cabine qui reste climatisée même lorsque le rotor principal est à l'arrêt. Equipé de larges surfaces vitrées, il offre une vision panoramique à tous ses passagers. Et ce n'est pas tout. Sa décoration intérieure, signée Peder Eidsgaard, le directeur du style et fondateur du cabinet Pegasus Design, revisite les codes en vigueur dans ce type d'appareil et la met au niveau de celle des yachts. De là à dire que l'Eurocopter EC175 va devenir un modèle du genre...

UN BEL AVANT-GARDISME

Comblant les voyageurs les plus exigeants, apporter une extrême attention aux plus infimes détails et associer luxe et élégance, tout est réuni pour que la cabine de ce petit bijou volant ressemble à un véritable salon. Dans sa version VIP, l'EC175 existe en 3 versions différentes, chacune pour 6 à 8 passagers. Au choix, la référence à une voiture de sport moderne, à un appartement de grand standing contemporain ou encore à une sublissime villa européenne. L'EC 175 Executive, quant à lui, peut embarquer de 9 à 12 passagers, dans un environnement plus propice au travail, d'une modernité teintée d'élégance et utilisant des matériaux durables. « Ces hélicoptères sont la parfaite extension du raffinement que l'on observe habituellement à bord des jets d'affaires et des super yachts » déclare Olivier Lambert, Senior Vice-Président d'Eurocopter. Ils complètent magistralement le segment haut de gamme de la ligne des produits Eurocopter destinés aux secteurs privés et d'affaires. **|K|**

THE NEW GENERATION HELICOPTER

LUXURY AND ELEGANCE COME TOGETHER IN THIS INNOVATIVE AIRCRAFT, AVAILABLE IN VIP AND EXECUTIVE VERSIONS. GOOD LOOKING AND WELL-EQUIPPED - IT'S GOT IT ALL.

This is Eurocopter's new twin-engine mid-tonnage model. Its main advantages are its excellent range, performance and cruising speed; but it also offers smooth, comfortable flying at all engine speeds, and a cabin that remains climate-controlled even when the main rotor is stationary. Extensive glass panels offer all passengers a panoramic view. And that's not all: the interior - designed by Style Director and Pegasus Design founder Peder Eidsgaard - takes another look at the standards usually associated with this type of aircraft and raises them to the level of those on yachts. All this suggests that the Eurocopter EC175 is set to become a benchmark of its type...

BEAUTIFULLY AVANT-GARDE

Bringing complete satisfaction to the most demanding travellers with the greatest possible attention to the tiniest details and combining luxury with elegance is a difficult task well mastered, ensuring that the cabin of this little flying gem resembles an exclusive lounge. In VIP trim, the EC175 comes in 3 versions, each for 6-8 passengers. Your choice is between a modern sports car, a high-end contemporary apartment or a sublime European villa as stylistic benchmarks. The EC 175 Executive, on the other hand, carries between 9 and 12 passengers, in a more work-focused environment, modern with a hint of elegance and employing robust materials. "These helicopters are the logical extension of the level of refinement to be expected on business jets and super-yachts", says Olivier Lambert, Eurocopter's Senior Vice-President. They are a magnificent addition to Eurocopter's top-line range, aimed at the private and business sectors. **|K|**

NUMARINE 70 HT НОВИНКА

Numarine, престижный турецкий создатель спортивных яхт, закончил строение первого экземпляра новой яхты 70 HT, наделив ее дизайном и динамикой предшествующей 68 HT и комфортом 70 Fly.

Находящаяся в Стамбуле, судостроительная верфь Numarine занимает площадь 35 000 м² и обладает производственной мощностью в 50 яхт, длиной от 16 до 40м. Габаритной длиной (включая платформу) в 21,6 м и водоизмещением при полной загрузке в 37 тонн, новая яхта 70 HT была создана под пристальным надзором сильного дизайнерского трио: Томмазо Спадолини, Кана Ялмана и Умберто Тальявини. Элегантные линии, характерные яхтам Numarine, подчеркивают ее совершенство и мощность. Ее создатели пожелали установить непрерывную гармонию между внешним и внутренним дизайном. Благодаря большим окнам, каюты и салон залиты



светом, что дает невероятное ощущение свободы. Гидравлическая платформа, мощностью подъема до 600 кг, покрыта тиковым деревом, также как палуба и кокпит. В заднем салоне, оборудованном экраном в 32 дюйма и аудио системой Bose, будущим владельцам предлагается широкий выбор отделок и планировок. Также широк выбор планировок главной каюты, оборудованной двуспальной кроватью, кондиционером, экраном в 22 дюйма с DVD проигрывателем, отдельной гардеробной, большими зеркалами и изысканной ванной комнатой. Каюта VIP обладает двуспальной кроватью и может быть отделана на заказ. 5 дополнительных односпальных кроватей находятся в 3 каютах, отведенных экипажу. На полной мощности два двигателя Man в 1000 л/с, 2300 об/мин (по заказу возможна модель с 1200 л/с) развивают скорость в 36 узлов. Комфортная крейсерская скорость достигает 28 узлов при радиусе действия 425 морских миль.

EUROCOPTER EC175 - ВЕРТОЛЕТ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Новые модели VIP et Executive вертолета EC175 компании Eurocopter сочетают в себе роскошь и элегантность, эстетизм и комфорт.

EC175 – это новая модель двухмоторного вертолета Eurocopter средней весовой категории. Его основные преимущества: превосходные характеристики в отношении автономии, производительности и крейсерской скорости, а также мягкость полета и исключительные условия для пассажиров. Кондиционер работает в кабине, даже при остановке основного ротора. Широкие окна дарят всем пассажирам панорамные виды. Но и это еще не все. Дизайн интерьера, разработанный Педером Эйдсгардом, основателем компании Pegasus Design, полностью отличается от классического оформления летательных аппаратов такого типа и более походит на салон яхты. Eurocopter EC175 без сомнения станет уникальным в своем роде...



Элегантный авангард

Сочетая в себе роскошь и элегантность, каждая деталь здесь была тщательно продумана, чтобы превратить обычную кабину в настоящий салон и удовлетворить самых взыскательных путешественников. VIP-версия EC175 включает в себя 3 модели, вмещающих 6-8 пассажиров. На выбор клиентам предлагается салон в стиле современного спортивного автомобиля, роскошной квартиры или элегантной европейской виллы. Модель EC 175 Executive может вместить 9-12 пассажиров в располагающей к работе обстановке и обладает элегантным дизайном. "Эти вертолеты являются продолжением изысканного стиля бизнес-джетов и роскошных яхт," - говорит Оливье Ламбер, Вице-Президент компании Eurocopter. Они гармонично дополняют гамму аппаратов Eurocopter высокого класса, предназначенных для частного и делового секторов.

BELTRAMI®

designing textile experiences

MADE IN ITALY

ANNA, 11.25 AM, THURSDAY, MAY 9, 2013



ONE MICHELIN STAR 🍴



TWO MICHELIN STARS 🍴🍴

DES RECONNAISSANCES EXCEPTIONNELLES, LES RESTAURANTS DU GROUPE K COLLECTION : L'EXIGENCE GASTRONOMIQUE

LA DERNIÈRE ÉDITION DU GUIDE MICHELIN A RÉCOMPENSÉ DEUX DES TABLES DES HÔTELS DU GROUPE K COLLECTION. LA TABLE DU KILIMANDJARO A CONQUIS UNE DEUXIÈME ÉTOILE ET LE KINTESSANCE, LE SALON GASTRONOMIQUE DE L'HÔTEL LE K2 A, DÈS SA DEUXIÈME SAISON, OBTENU UNE ÉTOILE. RETOUR SUR UN SUCCÈS COLLECTIF.

OUTSTANDING ACHIEVEMENTS. K COLLECTION GROUP RESTAURANTS: GASTRONOMY AT ITS MOST DEMANDING

THE LATEST MICHELIN GUIDE RECOGNISED TWO OF THE RESTAURANTS IN K COLLECTION GROUP HOTELS. THE TABLE DU KILIMANDJARO WON A SECOND STAR AND LE KINTESSANCE, THE K2'S GOURMET DINING ROOM, TOOK ITS FIRST STAR IN ONLY ITS SECOND SEASON. JUST REWARD FOR SUCCESSFUL TEAMWORK.

DEUX TABLES, DEUX VISIONS COMPLÉMENTAIRES

Les émotions culinaires sont visuelles d'abord, gustatives ensuite. Si La Table du Kilimandjaro propose une cuisine de terroir revisitée de manière contemporaine, Le Kintessence mise sur le produit et le travail des différentes textures, quitte à surprendre parfois.

« Je peux proposer des textures pochées, grillées, marinées... pour des langoustines ou du foie gras par exemple. Tout est question de subtilité et nos hôtes découvrent ainsi que l'on peut traiter le même produit de base de façons très différentes », explique Nicolas Sale, Chef Exécutif des cuisines du Groupe K Collection, qui précise : « La Table du Kilimandjaro et le Kintessence ont une identité propre et l'ambiance y est différente. Mais je reste avant tout un artisan qui œuvre avec beaucoup de sincérité. »

UN CHEF VOLONTAIRE, DES ÉQUIPES SOUDÉES : UNE VOLONTÉ D'EXCELLENCE

Nicolas Sale avoue se sentir avant tout comme un coach rigoureux, exigeant et passionné. « Une carrière est faite d'évolutions et, aujourd'hui, j'entraîne dans ma passion plusieurs dizaines de collaborateurs, je me dois de les fédérer tout en canalisant mes émotions. » Le plus important, c'est d'arriver à trouver le juste équilibre entre exigence et la pointe de créativité qui apporte l'originalité.

LES ÉTOILES MICHELIN : LA VOLONTÉ DE TOUJOURS MIEUX-FAIRE

Les étoiles attribuées à La Table du Kilimandjaro (2** au Guide Michelin) et au Kintessence (1* au Guide) sont la reconnaissance d'un travail d'équipe, pas d'un seul homme. Ici, Suzanne et Philippe Capezzone, les propriétaires, parlent volontiers de philosophie et d'esprit, insufflés à tous les collaborateurs du Groupe. Chacun se sent ainsi concerné par ce projet commun. L'obtention des Étoiles est une étape, vers plus d'exigence, de qualité dans le choix des produits et de précision dans les plats.

Le Groupe K Collection signe l'excellence. Hôtels, chalets privés mais également haute restauration, l'expertise du groupe est précise, complète et modulable en fonction des projets. **|K|**

TWO RESTAURANTS, TWO COMPLEMENTARY VISIONS

The initial thrills of great food are visual; taste follows afterwards. Where La Table du Kilimandjaro offers regional specialities revisited in a contemporary style, Le Kintessence focuses on ingredients and working with different textures, sometimes to surprising effect.

"I can produce different textures through poaching, grilling or marinating... for langoustines or foie gras, for example. It's all about subtlety and our guests have the opportunity to discover that we can make very different dishes from the same basic ingredients", explains Nicolas Sale, Executive Chef of the K Collection Group kitchens. He points out "La Table du Kilimandjaro and Le Kintessence have separate identities and different atmospheres. But above all, I'm still a craftsman working with great sincerity."

AN ENTHUSIASTIC CHEF WITH CLOSE-KNIT STAFF: A DESIRE FOR EXCELLENCE

Nicolas Sale claims he feels more like a tough coach; demanding and passionate. "A career develops in stages and now that I'm training several dozen staff, I have a duty to bond them together by channelling my emotions. What's most important is to find the right balance between being just demanding and that creative peak where you find originality".

MICHELIN STARS: THE DRIVE CONTINUALLY TO IMPROVE

The stars awarded to La Table du Kilimandjaro (2** in the Michelin Guide) and Le Kintessence (1* in the Guide), are recognition for teamwork, not the work of one man. Here, owners Suzanne and

Philippe Capezzone, speak openly about their philosophy and spirit, infused in all the staff throughout the Group. This makes everyone feel involved in a common goal; gaining these stars is just a step on the way to demanding even higher standards, from quality in the choice of ingredients to precision in creating the dishes.

The K Collection Group delivers excellence. In hotels and in private chalets, but also in top quality restaurants, the Group's expertise is focused, encompassing and adaptable to any project. **|K|**



Nicolas Sale, Chef Exécutif des cuisines du Groupe K Collection



Le des Clos Capucins

Reportage photo : Thierry Malty

CATHERINE ET LAURENCE, LES DEMOISELLES DE WEINBACH

L'ENTRÉE DU CLOS DES CAPUCINS EST DISCRÈTE, PRESQUE INVISIBLE. ENCHÂSSÉE AU MILIEU DES 5 HECTARES DE VIGNES HISTORIQUES DU DOMAINE WEINBACH, SE DESSINE UNE IMPOSANTE BÂTISSE, PRESQUE AUSTÈRE. Y OFFICIENT COLETTE, CATHERINE ET LAURENCE FALLER, TROIS VIGNERONNES À LA RÉPUTATION MONDIALE. RENCONTRE.

CATHERINE AND LAURENCE, THE WEINBACH MAIDENS

THE ENTRANCE TO THE CLOS DES CAPUCINS IS DISCREET, ALMOST INVISIBLE. RISING FROM THE MIDDLE OF THE DOMAINE WEINBACH'S 5-HECTARES OF HISTORIC VINEYARD IS AN IMPOSING, ALMOST AUSTERE BUILDING. FROM HERE PRESIDE COLETTE, CATHERINE AND LAURENCE FALLER; THREE WINE PRODUCERS WITH A GLOBAL REPUTATION. WE MEET THEM.





**TENSION, ÉLÉGANCE ET
COMPLEXITÉ CARACTÉRISENT
CHAQUE CUVÉE.**

**TENSION, ELEGANCE AND
COMPLEXITY CHARACTERISE
EVERY VINTAGE.**

L / histoire de la famille Faller et du Domaine Weimbach, le « Ruisseau du vin », commence en 1898 avec le rachat du domaine par les frères Faller. Leur fils et neveu, Théo, passionné par les terroirs et cépages alsaciens, en héritera et, au fil des années, le développera et l'enrichira grâce à l'achat de très belles parcelles. En 1979, lorsqu'il disparaît, Colette et ses filles, Catherine et Laurence, poursuivent dans la voie tracée et font entrer les vins du Domaine Weimbach dans la légende des meilleurs blancs du monde.

DES VINS D'UNE MODERNITÉ ÉTONNANTE

Déguster les vins du Domaine Weimbach, c'est déguster l'Alsace dans toute sa diversité et son excellence. Les vins possèdent une trame aromatique très reconnaissable. Tension, élégance et complexité caractérisent chaque cuvée. Le millésime 2012 est d'un équilibre délicat, avec « de belles acidités conférant aux breuvages du relief et de la longueur. En bouche, ces nectars développent un côté séveux et gourmand, avec une salinité et une minéralité qui s'expriment déjà, notamment sur les Riesling. » Depuis 30 ans, le domaine a acquis ses lettres de noblesse tant par la qualité exceptionnelle de ses vins que par les personnalités rayonnantes de Catherine et Laurence.

T he story of the Faller family and the Domaine Weimbach, the "River of wine", began in 1898 when the Faller brothers bought the estate. Their son and nephew, Théo, who loved the local area and Alsatian wines with a passion, inherited it and - over the years - developed and enriched it with the wise purchase of fine additional land. In 1979, after he passed away, Colette and their daughters, Catherine and Laurence, followed in the family tradition until the wines of the Domaine Weimbach found their place among the finest white wines in the world.

SURPRISINGLY MODERN WINES

Tasting the wines of Domaine Weimbach, is like tasting the Alsace region in all its diversity and excellence. The wines possess a highly recognisable aromatic outline. Tension, elegance and complexity characterise every vintage. 2012 is delicately balanced, with "clear acid tones that confer depth and a long finish to the wines. On the palate, these nectars develop a sappy, robust side, with an already emerging salinity and mineralité, especially on the Riesling." Over 30 years, the estate has gained respectability both through the excellence of its wines and radiant personalities of Catherine and Laurence.





**CES TROIS FEMMES
ÉTONNANTES VONT AMENER
LE DOMAINE WEINBACH ET
SES VINS SUR TOUTES LES
GRANDES TABLES DU MONDE.**

**—
THESE THREE ASTONISHING
WOMEN HAVE BROUGHT THE
DOMAINE WEINBACH AND
ITS WINES TO THE WORLD'S
GREAT RESTAURANTS.**

**LE TRIO DÉLICIEUX
DES FALLER**

Ces trois femmes étonnantes vont amener le Domaine Weinbach et ses vins sur toutes les grandes tables du monde.

Colette, toujours présente au domaine, reste à l'écoute, attentive à tout, du bon déroulement de l'accueil de ses hôtes jusqu'aux dégustations. Catherine et Laurence, complémentaires dans la vie comme dans les vignes et en cave, connaissent leur partition sur le bout des doigts. Le soin apporté à l'accueil de leurs hôtes se retrouve également dans la philosophie maison pour le travail de la vigne. Dès 1998, huit hectares sont cultivés en biodynamie, les 20 hectares restant étant exploités en culture biologique.

Aujourd'hui, la totalité du Domaine Weinbach suit les principes de la biodynamie. Sous ce terme un peu étonnant se cache une véritable philosophie qui a pour but de créer des conditions de vie harmonieuse entre terre, plante et environnement. Elle favorise l'amélioration de la qualité de la terre - la vigne étant un milieu de vie - un meilleur enracinement de la plante et un meilleur développement des feuilles et des fleurs. Plus qu'une méthode, c'est une véritable philosophie.

**THE DELIGHTFUL
FALLER TRIO**

These three astonishing women have brought the Domaine Weinbach and its wines to the world's great restaurants.

Colette, ever-present around the estate is a very aware host, always attentive to everything from welcoming guests to arranging tastings. Catherine and Laurence complement each other perfectly in life as in the vineyards or cellars, instinctively recognising each other's expertise. The care evident in the welcome shown to guests can also be found in the family philosophy towards the work in the vineyards. Since 1998, eight hectares have been farmed biodynamically, with the remaining 20 hectares adhering to an organic regime.

Now, the entire Domaine Weinbach follows the principals of biodynamics. This slightly awkward term hides a genuine philosophy that aims to create a living harmony between soil, plant and environment. It promotes improved soil quality - the vine is considered a living environment - better rooting and better development of leaves and flowers. More than just a method, it is an entire philosophy.

Le des Clos Capucins



LES DÉCOUVERTES DE LA SAISON

PIERRICK FISCHER, CHEF SOMMELIER, JEAN-ALAIN BACCON, DIRECTEUR DES RESTAURATIONS ET CODIRECTEUR, ONT SÉLECTIONNÉ POUR LA SAISON 2013-2014 LES CUVÉES :

RIESLING CUVÉE THÉO 2012

Issue des plus vieilles vignes du Clos des Capucins (Théo est le prénom du père, du grand-père et d'un fils de Catherine). Le nez est discret, la bouche aromatique, avec une jolie persistance, des épices douces, une belle amplitude avec une fraîcheur étonnante.

PINOT GRIS GRAND CRU SCHLOSSBERG 2011 VENDANGES TARDIVES

Le nez développe des arômes d'abricot, la tarte Tatin, très "pâtisserie", une jolie fraîcheur. Un vin crémeux, mais très aérien. Les équipes de Pierrick Fischer sont, tout au long de la saison, à l'écoute de chaque demande pour conseiller les accords mets et vins les plus appropriés selon les envies de chacun.

Cette sélection est disponible au verre dans les bars et les restaurants des hôtels Le Kilimandjaro et Le K2. À découvrir sans attendre.

RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG CUVÉE SAINTE-CATHERINE : "L'INÉDIT" ET FOIE GRAS

Le Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine "L'Inédit" 2012, ou les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles du Domaine, sont des vins magnifiques en association avec une terrine de foie gras de l'Auberge de l'III (**Michelin) ou avec le "Foie gras de canard au naturel, pomme verte et mouron des oiseaux, pulpe de raisins rouges à la moutarde de Brive" de Nicolas Sale, chef des cuisines ** Michelin à la Table du Kilimandjaro et *Michelin au Kintessence.



THIS SEASON'S DISCOVERIES

PIERRICK FISCHER, HEAD SOMMELIER AND JEAN-ALAIN BACCON, RESTAURANT MANAGER AND CO-DIRECTOR, HAVE SELECTED THE FOLLOWING WINES FOR THE 2013-2014 SEASON:

RIESLING CUVÉE THÉO 2012

Produced from the Clos des Capucins' oldest vines (Théo is the first name of Catherine's father, grandfather and one of her sons). With a discreet nose and an aromatic palate, nice persistence, with soft spices, decent amplitude and a surprising freshness.

PINOT GRIS GRAND CRU SCHLOSSBERG 2011 VENDANGES TARDIVES

The nose develops aromas of apricot, a very "pâtisserie"-style tarte Tatin, and pleasing freshness. A smooth but very light wine. Pierrick Fischer's staff are available throughout the season to offer advice on matching dishes with the most appropriate wines to suit everyone's taste. This selection is available by the glass in the bars and restaurants of the Le Kilimandjaro and Le K2 Hotels. Make time to try these wines.

RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG CUVÉE SAINTE-CATHERINE: "L'INÉDIT" WITH FOIE GRAS

Le Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine "L'Inédit" 2012 or Les Vendanges Tardives with the Sélections de Grains Nobles du Domaine, are magnificent wines to accompany a terrine de foie gras de l'Auberge de l'III (**Michelin) or with Head Chef Nicolas Sale's "Foie gras de canard au naturel, with green apple and chickweed, red grapes and Brives mustard" at the **Michelin Table du Kilimandjaro and *Michelin Le Kintessence.



КАТРИН И ЛОРАНС, ЛЕДИ ИЗ ВАЙНБАХ



История семьи Фалле и поместья Вайнбах (Weimbach) или "Винного ручья", началась в 1898 г. с покупки поместья братьями Фалле. Позже, их сын и племянник Тео получил его в наследство и со временем обогатил и развил семейное дело, дополнительно приобрел превосходные участки земли. В 1979 г. после его смерти, Колеетт и ее дочери, Катрин и Лоранс, продолжили начатое Тео дело и сделали из белых вин поместья Вайнбах (Domaine Weimbach) мировую легенду.

Исключительные современные вина

Попробовать вина Domaine Weimbach - значит открыть для себя Эльзас во всей его красоте и разнообразии. Выдержанные и элегантные, их букет невозможно спутать ни с каким другим. Миллезим 2012 обладает тонким ароматом, сбалансированными нотками кислотности и долготой вкуса. Сочные и деликатные вина этого миллезима обладают солеными и минеральными нотками, которые уже чувствительны, например в Рислинге.

Восхитительное трио Фалле

Благодаря этим удивительным женщинам вина Domaine Weinbach подаются в самых знаменитых ресторанах мира. Колеетт посвящает много времени семейному делу и уделяет большое внимание гостям имения и дегустации. Что касается Катрин и Лоранс, взаимно дополняющих друг друга как в жизни, так и в работе, они знают свою профессию наизусть. Забота о гостях имения проявляется также и в их понимании виноделия. С 1998 года 8ГА земли обрабатываются по правилам биодинамики, остальные 20 - по нормам производства биологически чистой продукции. Сегодня вся продукция Domaine Weinbach изготавливается по принципу биодинамики, целью которой является создание гармоничных условий существования почвы, растения и окружающей среды. Это помогает улучшить качество земли, среды обитания виноградной лозы, способствует хорошему укоренению растения и лучшему развитию листьев и цветов. Биодинамика - это не просто метод, но настоящая философия жизни.

Новинки этого сезона

Пьеррик Фишер, шеф-сомелье, и Жан-Ален Баккон, директор ресторана и содиректор, составили коллекцию вин сезона 2013-2014:

Riesling cuvée Théo 2012

Из ягод старого виноградника Clos des Carucins

Сдержанный букет, ароматный и стойкий вкус с нотками сладких специй, хорошая выдержанность и удивительная свежесть.

Pinot Gris grand cru Schlossberg 2011 Vendanges Tardives

Букет насыщен ароматами абрикоса, яблочного пирога, сладкой выпечки. Приятная свежесть. Почти ликерное, но очень легкое вино.

Эти вина доступны в барах и ресторанах отелей в Kilimandjaro и K2.

Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine: "L'Inédit" с фуа-гра

Белые вина Riesling Grand Cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine "L'Inédit" 2012, Ven-

danges Tardives или Sélections de Grains Nobles du Domaine, прекрасно сочетаются с паштетом из фуа-гра ресторана Auberge de l'III (3 звезды Гюда Мишлен) или с блюдом "Утиное фуа-гра, зеленое яблоко и звездчатка, мякоть красного винограда с горчицей из Брив", приготовленным Николя Саль, шеф-поваром ресторанов La Table du Kilimandjaro (2 звезды Гюда Мишлен) и Kintessence (1 звезда Гюда Мишлен).



THE LARGEST SELECTION OF NEW & USED AZIMUT YACHTS



Cannes : +33 (0)4 93 93 13 69

Monaco : +377 93 50 16 95

London : +44 20 70 48 68 77

www.azimut-yachts.com



FOIE GRAS

REPORTAGE PHOTO : THIERRY MALTY

MET DE CHOIX POUR CUISINIER TALENTUEUX

PRISÉS PAR LES GOURMETS DU MONDE ENTIER, LES MEILLEURS FOIES GRAS SONT PRODUITS EN FRANCE DANS DES ÉLEVAGES, OÙ LES CANARDS ET LES OIES SONT TRAITÉS DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POUR OBTENIR UNE QUALITÉ ÉLEVÉE DE FOIE GRAS.

DES ANIMAUX CHOYÉS POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL

Pour obtenir un foie gras de haute tenue, les canards ou les oies doivent développer un physique harmonieux, sans stress et dans des élevages de hautes tenues. Les palmipèdes sont nourris à la main d'un geste sûr et rapide par la même personne qui va ainsi créer une relation particulière avec les canards dont elle a la charge.

Les canards et les oies sont élevés en plein air sur un parcours herbeux, engraisés délicatement, puis abattus dans les conditions les plus optimales garantissant un produit de belle facture. Une commande passée le jour J est livrée dès le lendemain matin garantissant une fraîcheur optimale.

COMMENT OBTIENT-ON UN BON FOIE GRAS ?

Nicolas Sale, par l'intermédiaire de la Maison Masse & Metzger, se fournit en foie gras de canard labellisé. Les canards utilisés sont âgés de 85 jours, puis nourris au maïs en grain pendant 14 à 15 jours (contre 9 à 13 jours pour les foies gras courants). Ce choix du maïs en grain est d'une importance capitale, il détermine la tonalité du goût et une qualité de viande supérieure. Le palmipède doit avoir été élevé et nourri sans déséquilibre. De cette notion d'absence de stress dépend la qualité du foie gras.

Deux qualités de foie gras sont travaillées dans les différents restaurants des hôtels du Groupe K Collection : le foie gras "extra", la qualité la plus

THE DELICACY OF CHOICE FOR TALENTED CHEFS

PRIZED BY GOURMETS THE WORLD OVER, THE BEST FOIE GRAS IS MADE IN FRANCE ON FARMS WHERE THE DUCKS AND THE GESE ARE REARED IN THE MOST FAVOURABLE CONDITIONS.

PAMPERED ANIMALS PRODUCE THE BEST RESULTS

In order to obtain high quality foie gras, the ducks or geese must develop well all-round, without stress and on top quality farms. The birds are fed confidently and quickly by the same person who thus develops a special relationship with the ducks in his care.

The ducks and the geese are reared free-range on grassy pasture, fattened up gently, before being slaughtered in the most humane conditions ensuring a high-quality product. Next morning delivery of orders ensures maximum freshness.

WHAT MAKES A GOOD FOIE GRAS?

Nicolas Sale gets foie gras from quality-labelled ducks through Maison Masse and Metzger. The ducks used are 85 days old before they are fed on corn kernels for 14 to 15 days (compared with 9 to 13 days for normal foie gras). Choosing corn kernels is of the utmost importance, as it determines the tone of the taste and gives a superior quality of meat. The bird must be raised and fed without being upset. The quality of the foie gras depends of the idea of the absence of stress.

The K Collection Group Hotels work with two qualities of foie gras in their various restaurants: foie gras "extra", the highest quality, and the heavier "premier", which is ideal for escalopes.

Working exclusively with producers makes a significant difference to the quality of the foie gras. Rearing the ducks and working on the





élevée, et le “premier choix”, plus lourd, idéal pour les escalopes. Le travail avec des producteurs exclusifs conditionne véritablement la qualité des foies proposés. L'élevage et le travail du foie gras représentent la passion de toute une vie pour ces producteurs attachés à leur terroir.

LES ATOUTS DU FOIE GRAS

En plus d'être délicieux, le foie gras possède un effet très bénéfique sur la santé, il est riche en acides gras insaturés et en oméga 3 et favorise le bon cholestérol. C'est un produit délicat qui demande une haute technicité pour le proposer dans les meilleures conditions aux plus grandes tables du monde. « Patrimoine gastronomique protégé de la France », le foie gras allie un effet bénéfique pour l'organisme à une qualité gustative incomparable.

LE FOIE GRAS SELON NICOLAS SALE

Nicolas Sale a élaboré différentes recettes à base de foie gras. Pour chacune d'entre elles, il a cherché à magnifier le produit tout en l'interprétant dans des tonalités originales. Un leitmotiv : la couleur, verte. Le chou vert, la pomme verte et le persil viennent souligner chacune des trois recettes. Délicatement empaqueté dans une feuille de chou, souligné par un trait de persil ou rehaussé d'une délicate gelée de pomme verte, le foie gras donne sa pleine mesure dans ces trois recettes concoctées pour les hôtes des restaurants du Groupe K Collection. **|K|**

LE FOIE GRAS EST UN PRODUIT DÉLICAT QUI DEMANDE UNE HAUTE TECHNICITÉ.

FOIE GRAS IS A DELICATE PRODUCT THAT REQUIRES GREAT TECHNICAL.

foie gras represents the life's work and passion for the producers with a pride in their land.

THE QUALITIES OF FOIE GRAS

As well as being delicious, foie gras is very beneficial to the health, being rich in unsaturated fatty acids and omega 3, promoting good cholesterol. It is a delicate product that requires great technical skill to serve it in the best conditions in the world's finest restaurants. Classed as “Protected

Gastronomic Heritage of France”, foie gras combines a healthy effect on the body with an incomparable taste experience.

NICOLAS SALE'S VIEW ON FOIE GRAS

Nicolas Sale has produced many recipes based on foie gras. For each of them he has sought to magnify the main ingredient whilst endowing it with original overtones. A leitmotif of colour, green in this case, is used. Cabbage, green apple and parsley underscore each of the three recipes. Delicately wrapped in a cabbage-leaf parcel, highlighted with a spear of parsley or brought out by a delicate green apple jelly, the foie gras delivers its best in these three recipes created for the guests of the K Collection Group restaurants. **|K|**

РЕСТОРАНЫ ГРУППЫ K COLLECTION: ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОВЕРШЕНСТВО

Последний выпуск Гюда Мишлен отметил два ресторана отелей группы K Collection. Ресторан La Table du Kilimandjaro получил вторую звезду Мишлен. Что касается ресторана отеля K2 Le Kintessence, всего два года после открытия он был удостоен своей первой звезды Мишлен.

Два вкуса, два взаимодополняющих стиля

Кулинарные эмоции начинаются с визуального эффекта, и дополняются

вкусовыми ощущениями. Ресторан La Table du Kilimandjaro предлагает традиционную кухню в современном стиле. Le Kintessence, в свою очередь, придает большое значение различным текстурам одного продукта.

"Я могу предложить такие текстуры как жарка, маринад или пашот... для лангустинов или фуа-гра, например. Все это - лишь вопрос техники. Это позволяет нашим гостям попробовать один и тот же продукт, приготовленный совершенно по-разному, - говорит Николя Саль, шеф-повар Группы K Collection. - La Table du Kilimandjaro и Le Kintessence отличаются друг от друга и имеют каждый свои особенности. Что же касается меня, то моей главной задачей является сохранение подлинности моей кухни".



© Marc Berengier

Увлеченный шеф, сплоченный коллектив

Николя Саль признается, что, в первую очередь, ощущает себя как лидер, требовательный и любящий свое дело, постоянно стремящийся к совершенству. "Карьера - это постоянная эволюция, и сегодня в моем увлечении я вижу за собой десятки моих коллег, я должен направлять их, контролируя мои эмоции." Главное - это найти равновесие между требовательностью и креативностью.

Звезды Мишлен

Звезды, присужденные ресторанам La Table du Kilimandjaro (2** Гюда Мишлен) и Kintessence (1* Гюда Мишлен), - это награда за работу целого коллектива, а не единого человека. Сюзанна и Филипп Капеззон, владельцы отелей, а также все работники Группы разделяют одну общую идею, общую философию мысли. Получение этих звезд - это путь к еще большему совершенству в качестве выбранных продуктов и точности приготовленных блюд.

Группа K Collection - синоним совершенства. Ее многолетний опыт дарит гостям отелей, частных шале и гастрономических ресторанов, высококлассные услуги и индивидуальный подход.

ФУА-ГРА: БЛЮДА ОТ ТАЛАНТЛИВОГО ШЕФ-ПОВАРА

Ценящаяся гурманами всего мира, лучшая фуа-гра производится во Франции, на фермах, где уток выращивают в благоприятных условиях для получения фуа-гра высокого качества.

Максимальный уход для наилучшего результата

Для получения фуа-гра высшего качества, гуси и утки должны развиваться в благоприятных условиях, без стресса. Птицу кормит вручную тот же человек, который ухаживает за ними и устанавливает с ними особые отношения. Уток выращивают на свежем воздухе, на отведенной для них лужайке. Доставка производится на следующее утро после заказа, чтобы обеспечить максимальную свежесть продукта.

Как получить качественное фуа-гра?

Николя Саль заказывает утиную фуа-гра для своих блюд у предприятия Maison Masse. Чтобы получить фуа-гра высокого качества, уток выращивают до возраста 85-ти дней, затем кормят кукурузными зернами в течение 14-15 дней (в отличие 9-13 дней для фуа-гра среднего качества).

Выбор кукурузного зерна имеет первостепенное значение, поскольку он определяет тонкий вкус и высокое качество печени. Питание птиц должно быть сбалансировано, а от отсутствия у них стресса напрямую зависит качество фуа-гра.

В ресторанах Группы K Collection используются фуа-гра двух категорий: фуа-гра "экстра" самого высокого качества, а также фуа-гра "первый выбор", текстура которой тяжелее и идеально подходит для приготовления эскалопа.

Преимущества фуа-гра

Помимо ее несравненного вкуса, фуа-гра полезна для здоровья. Она богата жирными кислотами и омега 3, помогающими выработке хорошего холестерина.

Этот нежный продукт, требующий безукоризненного знания техники его приготовления, подается в лучших ресторанах мира. Являясь гастрономическим наследием Франции, фуа-гра сочетает в себе благотворное влияние организм и несравненное качество вкуса.

Фуа-гра по рецепту Николя Саль

Николя Саль составил различные рецепты на основе фуа-гра. В каждом из них он попытался отдать должное этому продукту, совмещая его с оригинальными цветовыми тональностями. Лейтмотив: зеленый цвет. Зеленая капуста, зеленое яблоко и петрушка дополняют три разных рецепта. Деликатно завернутая в капустный лист, приправленная петрушкой или сопровождаемая желе из зеленого яблока, фуа-гра приятно удивит своей вкусовой палитрой гостей ресторанов Группы K Collection.

COURCHEVEL · MEGÈVE · SAINT-MORITZ · VAL D'ISÈRE · GSTAAD
GENÈVE · ANNECY · LYON · MILAN



Think Heli Securite Helicopter Airline



HELI SECURITE
HELICOPTER AIRLINE



LUXURY HELICOPTER COMPANY COURCHEVEL & SAINT-TROPEZ
+33 (0)4 50 27 33 75 helisecurite.fr contact@helisecurite.fr



FOIE GRAS

FOIE GRAS AU MOÛT DE RAISIN ET POMME VERTE

INGRÉDIENTS : 1,5 G D'AGAR, 500 G DE FOIE GRAS, 2 G DE GÉLATINE, 6 G DE MOUTARDE DE BRIVE VIOLETTE, UNE PINCÉE DE POIVRE, 500 G DE POMME GRANNY SMITH, UNE PINCÉE DE SEL, UNE PINCÉE DE SUCRE, 25 CL DE VIN ROUGE.

MONTAGE DES FOIE GRAS Trancher le foie gras sur 1,8 cm d'épaisseur. Mouler le foie gras dans un cadre, lisser à l'aide d'une spatule. Couler la gelée de pomme sur 2 mm d'épaisseur. Au moment, démouler délicatement les foies gras.

TERRINE DE FOIE GRAS Déveiner délicatement les lobes de foie gras. Assaisonner de 7 g de sel, 1 g de sucre et 2 g de poivre. Réserver au frais pendant 12 h. Mouler en terrine. Cuire au bain-marie à 87°C jusqu'à 45°C à cœur. Réserver au frais sous presse pendant 24 h. Retirer la graisse formée en surface, réserver au frais à l'abri de l'air et de la lumière.

GELÉE DE POMME Centrifuger 250 g de pommes pour obtenir 200 g d'un jus vert et limpide. Mélanger du jus de pomme avec l'agar. Porter le mélange à ébullition sans cesser de fouetter pendant 1 minute. Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie. Ajouter le reste du jus de pomme sans cesser de remuer. Utiliser rapidement.

MOÛT DE RAISIN Laver et égrainer 250 g de raisin, le cuire en mouillant à hauteur avec le vin rouge, laisser réduire jusqu'à complète évaporation du vin et l'obtention d'un miroir. Passer le mélange au moulin à purée, puis au tamis. Ajouter la moutarde de Brive, réserver au frais.

FOIE GRAS WITH GRAPE- MUST AND GREEN APPLE

INGREDIENTS : 1.5G AGAR, 500G FOIE GRAS, 2G GELATINE, 6G MOUTARDE DE BRIVE VIOLETTE MUSTARD, TO TASTE PEPPER, 500G GRANNY SMITH APPLES, TO TASTE SALT, TO TASTE SUGAR, 250ML RED WINE.

ARRANGING THE FOIE GRAS Cut the foie gras into 1.8 cm slices. Mould it into a frame and smooth with a spatula. Pour on a 2mm thick layer of the apple jelly. Before serving, carefully turn out the foie gras.

TERRINE DE FOIE GRAS Carefully devein the lobes. Season with 7g of salt, 1g de sugar and 2g of pepper. Chill for 12 hours. Mould into a terrine dish. Cook in a bain-marie at 87°C until the core reaches 45°C. Chill in a press for 24 hours. Remove the grease that has formed on the surface, seal and chill away from light.

APPLE JELLY Use a juice extractor to obtain 200 g of clear green jus from 250g apples. Mix 1/3 of the apple jus with the agar. Bring the mixture to the boil whilst continually beating it for 1 minute. Add the gelatine sheet that has been softened beforehand. Add the rest of the apple juice whilst continually stirring. Use quickly.

GRAPE MUST Wash and deseed 250g of grapes, cover with red wine and boil, reducing the mixture until the wine has completely evaporated and you are left with a mirror-surface. Put the mixture through a vegetable mill, then sieve. Add the mustard, then chill.

ESF COURCHEVEL
1650



design : jeremy guntz / jezzer design - credit photo : Olivier Photo

SKI & SNOWBOARD SCHOOL
ÉCOLE DE SKI & DE SNOWBOARD
ШКОЛА ПО ЛЫЖАМ И СНОУБОРДУ

+33 (0)4 79 08 26 08 

Maison de Moriand 
73 120 Courchevel 1650

contact@esfcourchevel1650.com 

www.esfcourchevel1650.com 



FOIE GRAS CHOUX VERT

INGRÉDIENTS : 5 G DE BRUNOISE DE BETTERAVE, 5 G DE CARMEL SOJA, 100 G DE CHOU VERT, 4 FEUILLES DE CHOUX, 500 G DE FOIE GRAS, UNE PINCÉE DE POIVRE, 180 G DE SAUCE SOJA, UNE PINCÉE DE SEL, 60 G DE SUCRE SEMOULE, 25 G DE TERRINE DE FOIE GRAS, 0,5 G DE TRUFFE.

TERRINE DE FOIE GRAS Déveiner délicatement les lobes de foie gras. Assaisonner de 7 g de sel, 1 g de sucre et 2 g de poivre. Réserver au frais pendant 12 h. Mouler en terrine. Cuire au bain-marie à 87°C jusqu'à 45°C à cœur. Réserver au frais sous presse pendant 24 h. Retirer la graisse formée en surface, réserver au frais à l'abri de l'air et de la lumière.

FEUILLE DE CHOUX Effeuilier soigneusement le chou vert. Cuire les feuilles de chou dans une casserole d'eau en ébullition pendant 1 minute. Refroidir dans l'eau glacée. Ecraser légèrement les feuilles à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement huilé.

CARMEL SOJA Dans une russe faire caraméliser le sucre, déglacer à la sauce soja, laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse, débarrasser.

MONTAGE & FINITION Mouler le foie gras à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Chemiser un second emporte-pièce de 5 cm de diamètre d'une feuille de chou. Déposer la brunoise de betterave. Mouler le foie gras sur les betteraves puis refermer la feuille de chou pour obtenir un médaillon régulier, enfermer dans un papier film. Au moment, chauffer à 50°C vapeur pendant 8 min. Glacer à l'envi de caramel soja, terminer d'une lamelle de truffe.

FOIE GRAS WITH CABBAGE

INGRÉDIENTS : 5G BEETROOT BRUNOISE, 5G CARMEL SOYA, 100G CABBAGE, 4 CABBAGE LEAVES, 500G FOIE GRAS TO TASTE, PEPPER, 180G, SOY SAUCE TO TASTE, SALT, 60G CASTER SUGAR, 25G TERRINE DE FOIE GRAS, 0,5G TRUFFLE.

TERRINE DE FOIE GRAS Carefully devein the lobes. Season with 7g of salt, 1g of sugar and 2g of pepper. Chill for 12 hours. Mould into a terrine dish. Cook in a bain-marie at 87°C until the core reaches 45°C. Chill in a press for 24 hours. Remove the grease that has formed on the surface, seal and chill away from light.

CABBAGE LEAF Carefully remove the leaves from the cabbage. Cook in a pan of boiling water for 1 minute. Chill in iced water. Use a rolling pin to gently crush the leaves between two sheets of lightly oiled baking parchment.

SOY CARMEL Caramelize the sugar in a saucepan and deglaze it with soy sauce. Reduce until it becomes syrupy in consistency, then remove.

ARRANGEMENT AND PRESENTATION Use a 4cm cookie-cutter to mould the foie gras. Line a second 5cm cookie-cutter with a cabbage leaf. Lay down the beetroot brunoise. Mould the foie gras on top of the beetroot then fold over the cabbage leaf to obtain an even medallion shape, then wrap in film. Before serving steam at 50°C for 8 minutes. Glaze with the soy caramel and finish with a thin slice of truffle.

FOIE GRAS, TRUFFE NOIRE ET PERSIL

INGRÉDIENTS : 500 G DE FOIE GRAS, UNE PINCÉE DE POIVRE, UNE PINCÉE DE SEL, UNE PINCÉE DE SUCRE, 2 CHAMPIGNONS DE PARIS, 15 G DE TRUFFE, 100 G DE PERSIL PLAT, UN FILET D'HUILE D'OLIVE.

TERRINE DE FOIE GRAS Déveiner délicatement les lobes de foie gras. Assaisonner de 7 g de sel, 1 g de sucre et 2 g de poivre. Réserver au frais pendant 12 h. Mouler en terrine. Cuire au bain-marie à 87°C jusqu'à 45°C à cœur. Réserver au frais sous presse pendant 24 h. Retirer la graisse formée en surface, réserver au frais à l'abri de l'air et de la lumière. Détailler en cube de 1,5 cm de côté.

CHLOROPHYLLE PERSIL Effeuillez, blanchir le persil pendant 7 min dans une eau bouillante salée. Mixer à chaud, rectifier l'assaisonnement, refroidir rapidement.

PERSIL CRISTAL Sur une assiette couverte de film étirable, lustrer le film à l'huile d'olive et poser les plus belles feuilles de persil plat et filmer de nouveau l'ensemble. Cuire au micro-ondes pendant 1 min, puissance maximum. Oter le film du dessus, et cuire encore 1 min.

FINITION Trancher finement les truffes et les champignons de paris. Détailler les lamelles de truffes en carré de 1 cm de côté. Détailler le blanc des lamelles de champignons de paris à l'aide d'un emporte-pièce de 1 cm de diamètre.

FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE AND PARSLEY

INGRÉDIENTS : 500G FOIE GRAS, TO TASTE PEPPER, TO TASTE SALT, TO TASTE SUGAR, 2 BUTTON MUSHROOMS, 15G TRUFFLE, 100G FLAT PARSLEY, TO TASTE OLIVE OIL.

TERRINE DE FOIE GRAS Carefully devein the lobes. Season with 7g of salt, 1g of sugar and 2g of pepper. Chill for 12 hours. Mould into a terrine dish. Cook in a bain-marie at 87°C until the core reaches 45°C. Chill in a press for 24 hours. Remove the grease that has formed on the surface, seal and chill away from light. Cut into 1.5cm cubes.

CHLOROPHYLL PARSLEY Strip and blanch the parsley for 7 minutes in boiling salted water. Blend while hot, adjust seasoning then chill rapidly.

CRYSTAL PARSLEY Cover a plate with cling-film then wipe with a layer of olive oil and lay out the best flat parsley leaves before placing another layer of film over the top. Microwave for 1 minute at full power. Remove the upper film and cook for another minute.

FINISH Finely slice the truffle and mushrooms. Cut the truffle slices into 1 cm squares. Cut the button mushroom slices into rounds using a 1cm cookie cutter.

Taxi des Cimes

Taxi - Transport - Limousine



Courchevel - Côte d'Azur

Tél. : +33 479 08 35 85 - Mob. : +33 619 54 20 86

E-mail : taxi-des-cimes@orange.fr

K

COLLECTION



HÔTEL LE KILIMANDJARO*****

ROUTE DE L'ALTIPOORT
73120 COURCHEVEL 1850 - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 79 01 46 46 - Fax : +33 (0)4 79 01 46 40
www.hotelkilimandjaro.com
E-mail : welcome@hotelkilimandjaro.com

HÔTEL LE K2*****

RUE DES CLARINES
73120 COURCHEVEL 1850 - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 79 40 08 80 - Fax : +33 (0)4 79 40 08 89
www.hotellek2.com
Email : welcome@hotellek2.com



Comité de Rédaction : Comité de Direction des hôtels Kilimandjaro et K2 : Fabrice Albin, Jean-Alain Baccon, Jerome Revuelta et Hervé Lepasant.

Directeur de la publication : Alexandre Benyamine

Responsable de la Rédaction : Cécile Olivéro
Journalistes : Laurent Courtial, Harry Kampiane, Eléna Kamyshanskaya, Emmanuel Laurent, Cécile Olivéro et Aurore Sfez.

Secrétariat de Rédaction : Nadine Ponton

Iconographie : Anne Borne et Claire Matuszynski

Responsable du studio graphique : Arnaud Marin

Infographiste : Anne Borne

Maquette originale : Georges Riu

Photo couverture : © David André

Photos de plats : Matthieu Cellard

Photos décoration et spa : Marc Berenguer

Imprimerie : Petrilli International Print

Publicité : O2C RÉGIE

Directeur O2C régie : Alexandre Benyamine
abenyamine@o2c.fr

Directrice Adjointe O2C régie : Julie Bouchon
jbouchon@o2c.fr

Directrice de Clientèle : Marie Ehlacher
mehrlacher@o2c.fr

Responsable de Clientèle : Christophe Giaccardo
cgiaccardo@o2c.fr

Assistante : Céline Bréheret.
cbréheret@o2c.fr

K Magazine est une publication O2C

3030, chemin de Saint-Bernard

06220 Sophia Antipolis / Vallauris

Tél. : 04 93 65 21 70 - Fax : 04 93 65 21 83

E-mail : contact@o2c.fr - www.o2c.fr



Ce magazine a été imprimé sur du papier PEFC (papier issu de forêts durablement gérées) par l'imprimerie Petrilli, entreprise répondant au cahier des charges du Label FSC



Hennessy
PARADIS
IMPÉRIAL

Hennessy
PARADIS
IMPÉRIAL

MHD - RCS Nanterre B 337 080 05

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

LA PREMIERE MONTRE À TRANSMISSION PAR COURROIES



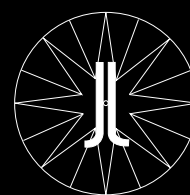
AVEC LA MONACO V4, TAG HEUER A BOULEVERSÉ LES FONDAMENTAUX DE L'HORLOGERIE :
LA TRANSMISSION À PIGNONS ET ENGRENAGES A ÉTÉ REMPLACÉE PAR UN SYSTÈME À COURROIES BREVETÉ UNIQUE.
AUJOURD'HUI, TAG HEUER PRÉSENTE LA GÉNÉRATION LA PLUS TECHNIQUE ET LÉGÈRE DES MONACO V4 :
LA MONACO V4 TITANE ET CÉRAMIQUE.



TAGHeuer
SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860

Espace Diamant - 73120 Courchevel 1850 - Tel 04 79 08 31 80

Julian



Joailliers
*À Courchevel depuis 1989
Joailliers Créateurs depuis 1820*