

INFRAROUGE

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

INTERVIEW
OLGA
KURYLENKO
AUGMENTE NOTRE
EMPREINTE CARBONE

SOCIÉTÉ
LE LUXE RÉINVENTE
L'ESPACE

Culture
*Des expos pour
s'en prendre plein
les yeux*

MODE
CHAUSSURES
ICONIQUES

À la croisée des MONDES D'EXCELLENCE

Par Henri Bonchat et Judith Spinoza



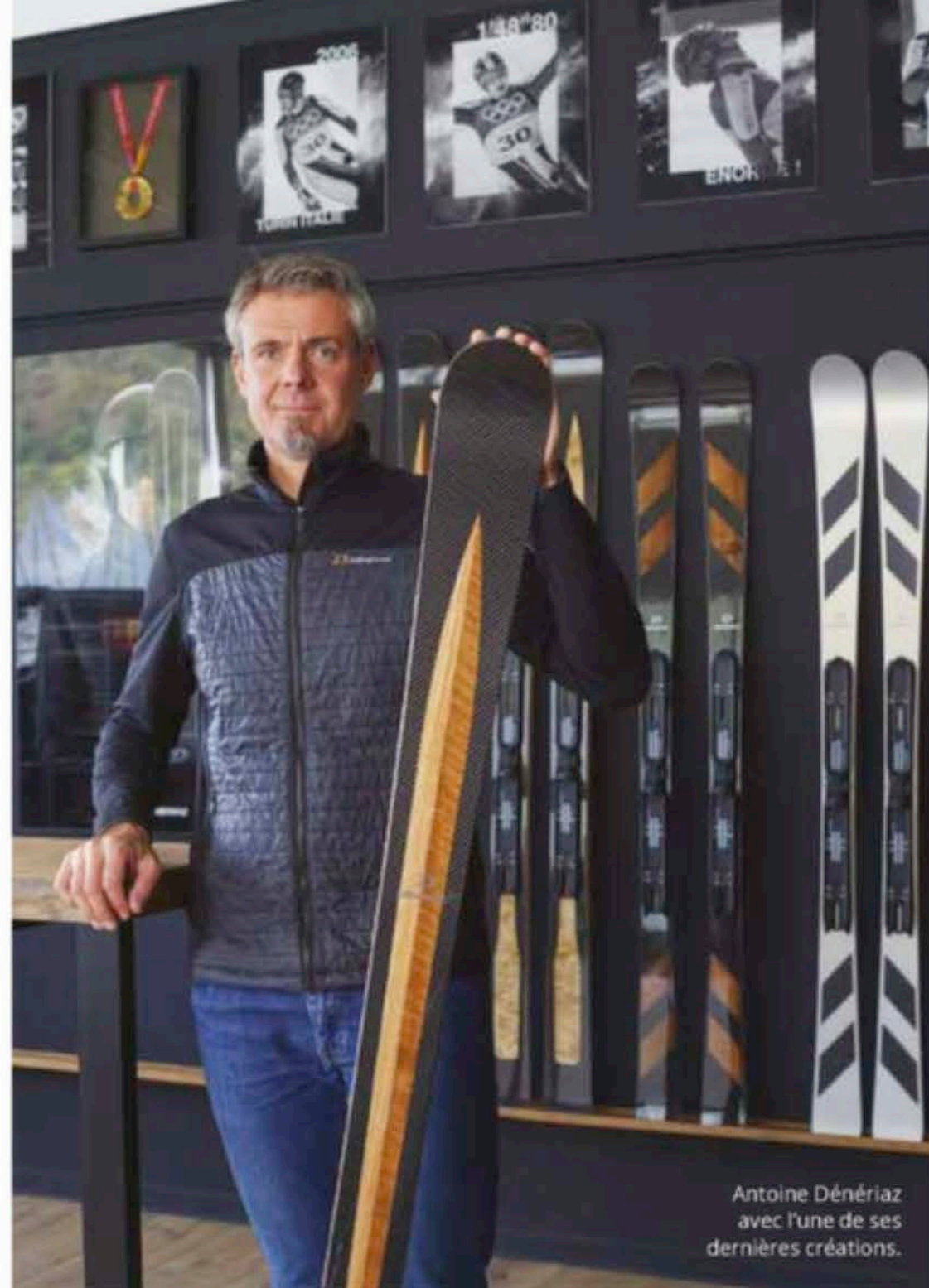
Exigence, perfection, sensation. C'est dans le paysage blanc de la vallée de la Tarentaise, au volant d'une Mercedes-AMG GT 63 S E-Performance, que cette trilogie d'excellence prend toute sa mesure. Un road trip à la rencontre des métiers d'art qui font la force des stations de Méribel, Courchevel et Saint-Martin-de-Belleville.

L'aéroport
de Courchevel



Le couteau La Forge des Montagnes réalisé pour le chef Maxime Meilleur du restaurant étoilé La Bouitte.

© Clément Bouchayer



Antoine Dénériaz avec l'une de ses dernières créations.



Conçus dans le respect de l'architecture de la station et des pays de Savoie, les sept chalets Antares de Maison Vallat, à Méribel.

PROLONGEMENT DE L'ÂME MONTAGNARDE POUR LES UNS, ALCHEMIE POUR LES AUTRES, LES MÉTIERS D'ART TRADITIONNELS SONT LA FORCE VIVE DE LA VALLÉE.

Le soleil se lève, laissant entrevoir des amas de neige scintillante sur les bords de la chaussée. La route depuis Paris a été longue, mais au loin, dans cet immense paradis blanc, niché à 1 650 mètres d'altitude, nous entrevoyons le Graal, le Manali Lodge, à Courchevel Moriond. Né de la passion commune d'un montagnard et d'un homme d'affaires pour les destinations d'altitude à l'instar de l'Himalaya, cet hôtel 5 étoiles affiche la façade d'un chalet savoyard traditionnel alors que l'intérieur est marqué par de multiples références aux monastères bouddhistes. « Nagadi », « Pattar », « Kinabalu » (un duplex de 277 m² aux sixième et septième étages)... les noms des suites sont l'écho exotique de l'éléphant, emblème de cet établissement qui abrite aussi une piscine, des cabines de bien-être et le Bistrot Manali. Il est midi, on aperçoit déjà des skieurs à l'arrivée de la piste verte Belvédère, venus profiter de la terrasse plein sud. Le soleil crève le ciel, la neige crisse sous les quarts de ski des prochains clients. Atablés devant une côte de bœuf mijotée par le chef Antony Trezy, rien ne nous distrait de la vue majestueuse sur le sommet de la Saulire. Tout est parfait. « La simplicité est l'art de perfection », aime à dire le chef étoilé du Chabichou, Stéphane Buron, 2 étoiles au Michelin, pour qui chaque plat est une partition de haute volée, un voyage dans les souvenirs d'enfance. Depuis Paris, où nous avons pris le volant du premier hybride Rechargeable Mercedes-AMG jusqu'aux Trois Vallées, nous y goûtons avec délice.

L'art de la perfection

Retrouver la quintessence d'un plat et révéler, en la magnifiant, celle d'un lieu. En hôtellerie comme en conduite, le mieux est l'ennemi du bien et, à l'heure des voitures suréquipées, on se demande finalement ce qui les distingue les unes des autres. Concernant ce coupé quatre places hors norme qui allie sportivité, design racé et matériaux nobles – la marque de fabrique du constructeur allemand –, sa caractéristique principale tient dans sa motorisation E Performance. Son moteur thermique V8 offre un gain puissance et couple, optimise la consommation de carburant et fait baisser le niveau d'émissions de CO₂. La magie des sommets alpins ne fait que débiter. Aiguillonnés par le plaisir de cette conduite souple, nous décidons de faire un détour à l'altiport situé à 2 060 mètres, sur le plus haut point de Courchevel. Créé le 31 janvier 1962, date du premier atterrissage, on y assiste aujourd'hui à un ballet de jets privés, juste à flanc de piste. À l'époque, les clients venaient prendre leur avion à ski. Depuis les JO d'Albertville de 1992, la piste a été rallongée et réorientée. Ses 537 mètres et 18,66 % de pente demandent aux pilotes beaucoup d'expérience et une certaine dextérité. Au volant du coupé Mercedes, dont les roues arrière directrices permettent d'enchaîner les virages avec souplesse, nous gagnons Saint-Martin-de-Belleville par la route des Menuires pour découvrir *the new place to be* des Trois Vallées : le M Lodge, un 5 étoiles inauguré fin 2022 dans ce village authentique, à 1 450 mètres. 25 chambres et suites avec vue sur les cimes, mais aussi deux chalets privés, un spa offrant massages, sauna, salle de sport, un couloir de nage de 16 mètres et, dernier délice, La Table du M. Ce palace écoresponsable au pied des pistes est une démonstration virtuose de l'évolution du savoir-faire hôtelier. Pour Stéphane Corteel, son propriétaire, déjà à la tête de deux sublimes chalets hôteliers dans le village, la réussite de ce projet « repose sur notre capacité à épouser les attentes de nos clients, avec un sens aigu de l'exigence et du travail bien fait ». Vieux bois, immense bar en métal, tissus graphiques, moquettes épaisses, œuvres d'art multiples qui égrènent les murs, à l'intérieur comme à l'extérieur, le défi a consisté à rappeler l'esprit d'un petit hameau en intégrant les codes de la montagne, comme le bois de mélèze, les pierres de pays et l'ardoise. Désormais, l'hôtel n'est plus le lieu inerte d'antan, mais une matière vivante dont les artisans sont la source. Dans la vallée de la Tarentaise, ils sont nombreux, et c'est à eux que ces stations doivent en partie cette image haut de gamme flirtant avec ces notions qui, ici, ne sont jamais galvaudées.

Authenticité et art de vivre

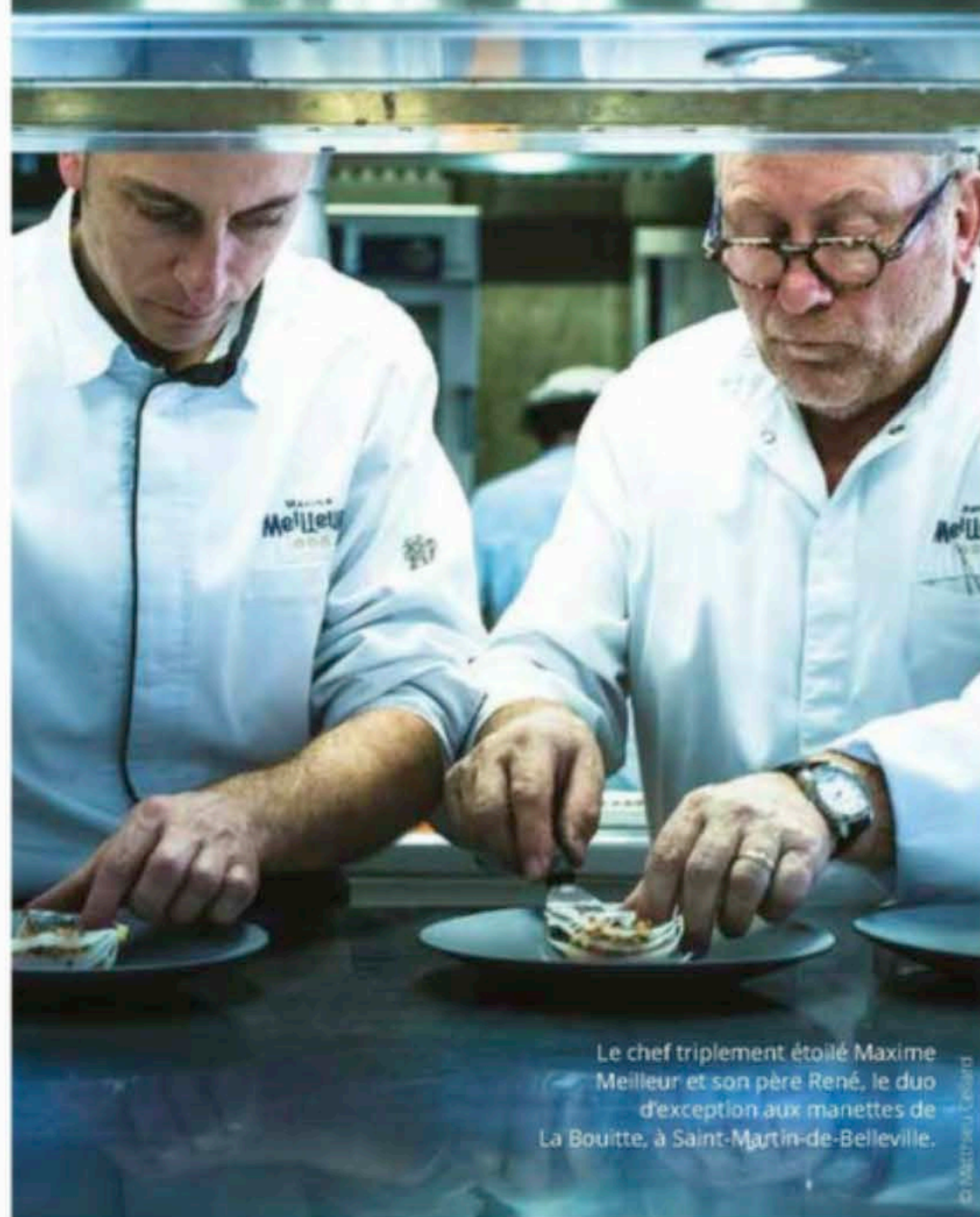
Il en va ainsi de la Maison Arpin, filature savoyarde fondée en 1817 à Séez-Saint-Bernard et aujourd'hui labellisée entreprise du patrimoine vivant, qui fournit bon nombre de palaces et de chalets privés. Linge de lit, rideaux ou prêt-à-porter de luxe demi-mesure, cet « Hermès des montagnes » dispose d'une boutique historique, attenante à la fabrique classée au patrimoine national et dont le matériel tourne encore... C'est stupéfiant et mérite de renoncer à une après-midi de ski pour une visite.



« Notre maison est l'une des dernières à tisser et à fabriquer des produits finis et des articles sur mesure localement à partir de toisons brutes », détaille la responsable Vanessa Ottebonn, avant de poursuivre : « Le meilleur exemple de ce savoir-faire ancestral, c'est le drap de Bonneval, tissé selon les mêmes méthodes depuis deux siècles, qui équipait à l'époque les guides de la région. » Dont le fameux Pierre Blanc, guide et colporteur surnommé le Pape de Bonneval qui diffusa si bien ce drap de Séez à travers les Alpes qu'il le rebaptisera sans le vouloir « drap de Bonneval ». Prolongement de l'âme montagnarde pour les uns, alchimie pour les autres, les métiers d'art traditionnels sont la force vive de la vallée. Depuis plusieurs années, c'est aussi par le biais de projets hôteliers qu'ils sont identifiés et remis au centre de l'art de vivre montagnard, comme le groupe Alpine Collection, notamment avec le Manali Lodge où nous avons posé nos valises. « Nous faisons appel à plus de 200 prestataires pour l'aménagement, le mobilier et les finitions intérieures », confirme Morgan Bientz, son directeur général. « Papier en soie peint à la main ou impressions murales sur mesure, tapisseries, à l'ère de l'ultrapersonnalisation, les métiers d'art sont une valeur ajoutée incontournable puisqu'ils permettent du sur-mesure total et des ambiances uniques. Montrer à nos clients que nous pouvons nous adapter à leurs goûts, à leurs souhaits, et que nous sommes capables d'aller chercher l'élément qui va y répondre nous permet de faire la différence. » De son côté, la Maison Vallat, autre acteur spécialisé dans la construction, la rénovation et la vente de propriétés et d'hôtels d'exception, s'est constitué un réseau d'artisans locaux. « Ébénistes, ferronniers d'art, tapissiers, céramistes, maîtres verriers ou sculpteurs, leur amour de la matière et le soin apporté aux finitions transcendent le moindre détail en objet exclusif », détaille Joffray Vallat, CEO.

Précision et vitesse

Poursuivant notre plongée dans la famille des fabricants savoyards, nous y retrouvons l'équipementier Dénériaz, fondé par l'ancien champion olympique de ski, dont la manufacture est installée à Doussard, à



Le chef triplement étoilé Maxime Meilleur et son père René, le duo d'exception aux manettes de La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville.

**RENÉ ET MAXIME MEILLEUR,
LA BOUITTE À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE**

Les Meilleur sont les meilleurs... Aux commandes du restaurant triplement étoilé La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, René Meilleur, le père, est un artisan touche-à-tout et un « cuisinier poète ». Ce chalet savoyard, qui est aussi un hôtel de 15 chambres, il l'a d'ailleurs construit de ses mains, dans la tradition et le savoir. Anciennement restaurant de montagne, c'est aujourd'hui une référence pour tout fin gastronome. Son fils Maxime, ancien biathlète, a manifestement hérité du talent paternel et s'est imposé comme chef étoilé. Ensemble, père et fils ont propulsé l'établissement au plus haut sommet. Artisans d'une cuisine généreuse, authentique, inspirée de la nature environnante, les Meilleur sont donc des bâtisseurs. « 3 étoiles, c'est une grande reconnaissance, mais aussi la garantie de ne pas être déçu », disent-ils. C'est savoir que cette halte vaut le détour, ou même le voyage tout court. Avec le coupé Mercedes-AMG GT, qui peut aisément prétendre à trois étoiles dans son domaine, c'est pareil. On sait que l'expérience de conduite est assurée, peut-être même inoubliable.



Les 18 suites de luxe du Manali Lodge à Courchevel Moriond disposent chacune de leur propre décoration.



quelques centaines de mètres du lac d'Annecy. De la première découpe de nos billes de bois brut à la dernière touche de finitions, elle y façonne des skis prisés par une clientèle soudeuse d'un matériel authentique, élégant et précis... Des valeurs fortes en écho avec le coupé quatre portes Mercedes-AMG GT 63 S E Performance auxquelles s'ajoute naturellement la virtuosité, puisque Antoine Dénériaz a été médaillé d'or en descente aux JO de Turin en 2006. Pouvoir anticiper, freiner, c'est justement l'apanage des technologies avancées du coupé – ses jantes forgées AMG et son système de freinage en céramique composite, ses doubles sorties d'échappement ou le système de commande et d'affichage intelligent MBUX. Des qualités que les métiers d'art eux aussi défendent et transmettent de génération en génération. Exception à la règle : Stéphane Thomas. Fondateur de la Forge des Montagnes, ce passionné a quitté son emploi au sein de l'office de tourisme de La Plagne il y a sept ans pour ouvrir cet atelier de coutellerie aux Chapelles, dans la vallée de la Tarentaise, qui propose des stages de demi-journées. Comme le nom l'indique, ces couteaux « bruts de forge » utilisant des essences de bois uniques et des aciers variés – dont l'acier en carbone à l'ancienne – sont réalisés à la main par des artisans selon plusieurs étapes : forge de la pointe, contrainte, tirant, forge du tranchant, poinçon... Le beau attirant le bon, ces pièces de « haute couture » ont séduit de grandes Maisons, comme le restaurant La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, 3 étoiles au Guide Michelin. « J'ai forgé plus de 100 lames pour eux. Un jour, Maxime Meilleur, le chef étoilé, m'a sollicité. Il cherchait des couteaux de caractère, représentatifs de l'artisanat local. » Huit prototypes et un an de navettes plus tard, les Forges des Montagnes donnent naissance au modèle souhaité, gravé du nom du chef étoilé. « Il allie la rusticité du chêne vert et la ligne contemporaine de sa lame en inox », conclut avec humilité Stéphane Thomas. Ça tombe bien, La Bouitte, dans le hameau de Saint-Marcel, est notre dernière destination. C'est là, dans un chalet savoyard en pierres, balcons en bois et toit de lauze, que se cache l'acmé du savoir-faire et de l'attachement au terroir savoyard. Si la carte change régulièrement, les papilles ne sont jamais déçues. À l'origine de cette histoire de famille, René Meilleur et sa femme Marie-Louise, qui servaient des fondues aux skieurs de passage. Depuis 1996, le fameux Maxime, ancien biathlète professionnel, l'a transformé en haut lieu de la gastronomie française. Construit des mains de René et de son frère ébéniste dans les années 1970, décoré de meubles savoyards et d'anciennes plaques de compétitions de ski, La Bouitte résume toute cette escapade : réunir des mondes d'excellence.

manali-lodge.com, chabichou-courchevel.com, mlodge.fr, arpin1817.com, vallat-immobilier.com, deneriaz-ski.com, laforgedesmontagnes.com, la-bouitte.com



Mercedes-AMG GT 63 S E Performance

Puissance cumulée moteur thermique + électrique : 620 kW / 843 ch
Couple moteur thermique/électrique : 900 Nm / 320 Nm
0 à 100 km/h (sur circuit) : 2,9 sec
Vitesse maxi (sur circuit) : 316 km
Consommation combinée (WLTP) : 8,7 l/100 km
Émissions de CO₂ combinées (WLTP) : 198 g/km
Retrouvez toutes les infos sur mercedes-benz.fr.



Stéphane Buron à Courchevel devant le Chabichou, 2 étoiles au Michelin.

**STÉPHANE BURON,
LE CHABICHOU À COURCHEVEL**

Il dit de sa cuisine qu'elle est « taquine ». Une sorte de partition rythmée que Stéphane Buron joue à ses clients depuis 30 ans à Courchevel, derrière la façade blanche du Chabichou, restaurant doublement étoilé. Une réputation solide donc pour ce virtuose dont les créations minérales et végétales, toujours en harmonie avec la nature, mêlent saveurs asiatiques et plats revisités de son enfance lorraine. Désireux de décrocher une troisième étoile, secondé par son fils Antonin auquel il transmet son approche authentique et rigoureuse, cet homme du terroir est à l'image exacte de son art culinaire : joyeux, plein et précis, délivrant des sensations à coup de châtaigne et de citron, de truffe et de poire de Savoie, de caviar et de carotte. Évidemment, les belles automobiles comme le coupé Mercedes, associant des matériaux nobles et des technologies pointues, ça lui parle. Ses yeux brillants parcourent le tableau de bord, ses mains se posent sur le volant du geste souple de l'artisan. « Voilà une très belle signature intérieure de haute couture, je n'en attendais pas moins du savoir-faire de Mercedes. »