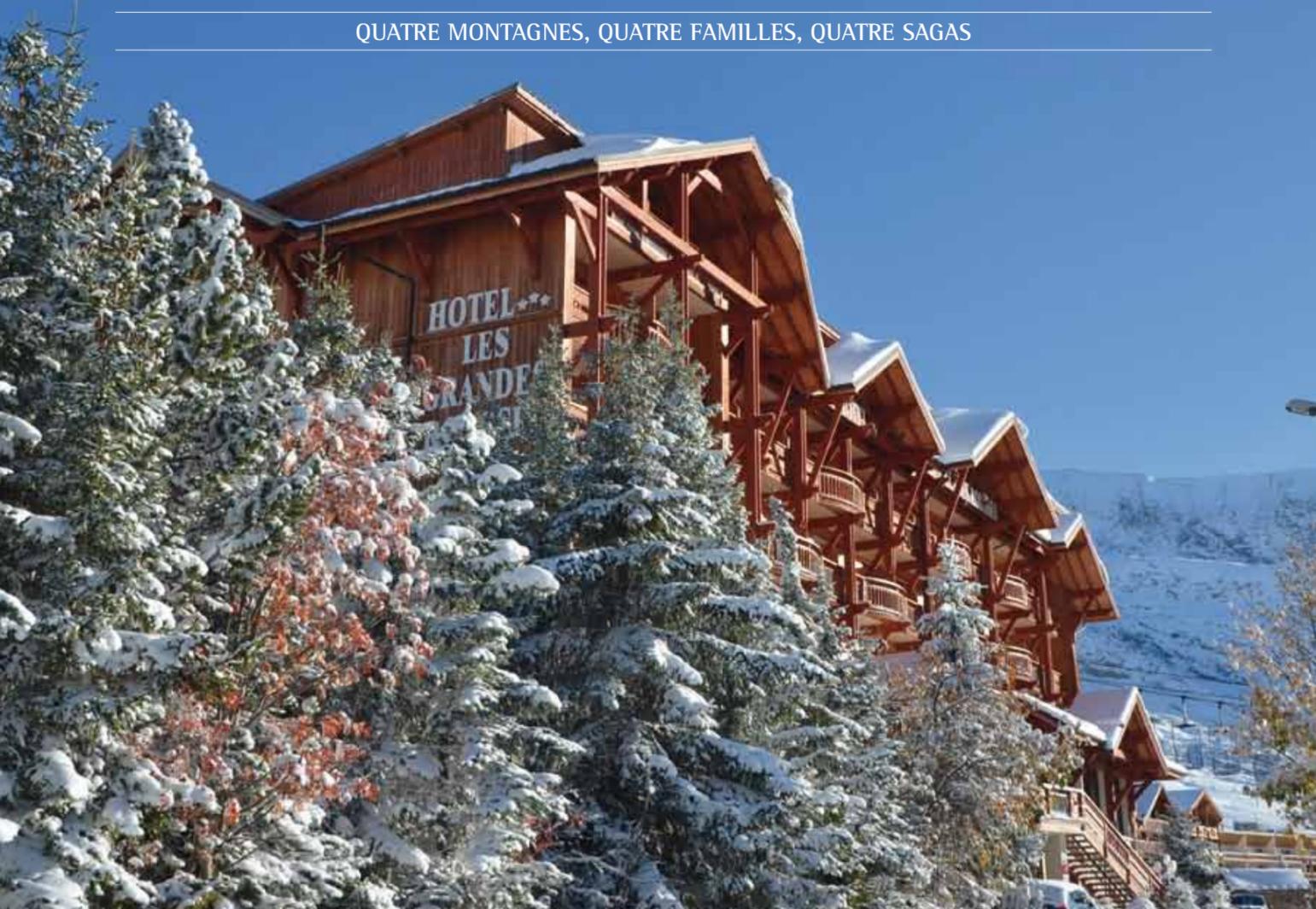


Alpe d'Huez, Courchevel, Megève et Talloires

QUATRE MONTAGNES, QUATRE FAMILLES, QUATRE SAGAS



La montagne, c'est aussi de passionnantes sagas familiales. À Talloires, l'Alpe d'Huez, Megève et Courchevel, les familles Bise, Collomb, Sibuet et Rochedy sont de celles-ci... Philippe H. Colombet-Meystre

Depuis 1901 à Talloires, la famille Bise

Un siècle de traditions hôtelières et culinaires, l'histoire ne pourrait se résumer à « Il était une fois », mais pourrait commencer par « Il était plusieurs fois ». Flash-back.

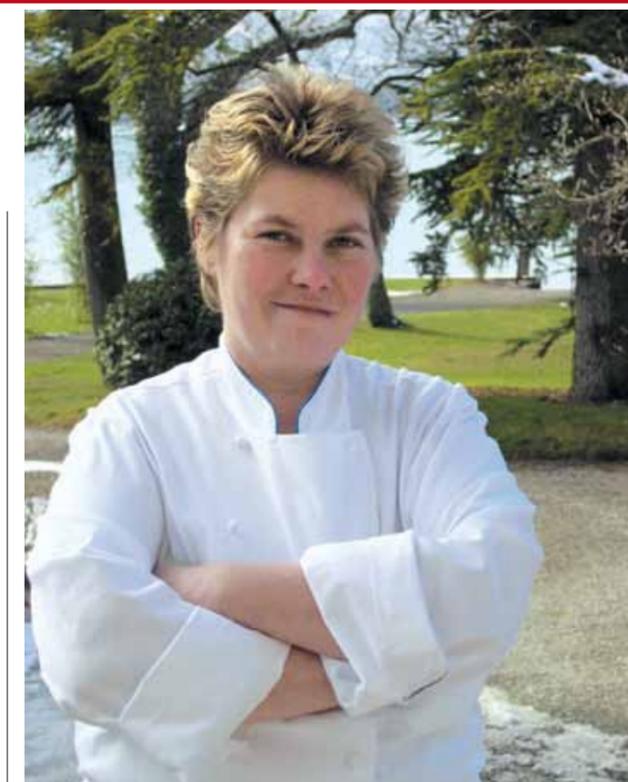
De Marie et François Bise en 1901 à Marguerite et Marius Bise en 1928 jusqu'à Charlyne et François en 1957, et aujourd'hui Sophie Bise, héritière d'une dynastie gourmande, cette adresse, table légendaire, rendez-vous international privilégié d'épicuriens venus du monde entier, l'Auberge du Père Bise cultive



À Talloires, comme dans un tableau de Cézanne, un splendide tableau, la saga Bise c'est aussi une saga de femmes, là où Charlot et Churchill avaient leurs habitudes.

L'auberge du Père Bise, avec ses lumières qui se reflètent dans les eaux du lac, une situation unique, impossible d'être mieux placé. Sophie Bise y élabore une cuisine aussi douce pour les yeux que pour les papilles.

avec élégance et simplicité les charmes d'une maison de famille centenaire, solidement arrimée à sa terre, l'esprit d'une dynastie gourmande. À Talloires, Charlie Chaplin et son épouse Oana, Winston Churchill, le Président Richard Nixon, la Reine d'Angleterre, Brigitte Bardot, Jane Birkin et Serge Gainsbourg, Pierre Perret, Véronique Sanson, Barbara Streisand, Laurent Gerra, Amélie Nothomb, Yann Queffelec, Jean-Luc Petitrenaud, ont eu, ou ont leurs habitudes. Nichée au creux de massifs protecteurs, le lac d'Annecy réputé pour être l'un des plus purs du monde à ses pieds, cette adresse est au cœur d'une beauté géographique qui inspira à Paul Cézanne un splendide tableau, le «Lac bleu». L'auberge du Père Bise, c'est d'abord une situation unique, avec ses lumières qui se reflètent dans les eaux du lac, impossible d'être mieux placé. La chef Sophie Bise, s'y sert des aliments comme de matières à sculpter, y élabore une cuisine aussi douce pour les yeux que pour les papilles. Un talent pur, elle aussi. Charlyne et Sophie Bise ainsi que leur équipe se font un plaisir d'exalter nos sens au travers d'une cuisine sincère qui a su traverser les époques, dans un hôtel de légende ancré sur la baie de Talloires. Bienvenue.





Depuis 1902 à l'Alpe d'Huez, la famille Collomb

1902, la famille Collomb est de celles qui ont fondé l'Alpe d'Huez. 2012, Patricia Grelot-Collomb fait profondément évoluer le vaisseau familial. Flash-back. 1902, Joseph Collomb, le second l'était destiné à lui donner des ailes, ouvre l'auberge de l'Espérance dans le massif des Grandes Rousses. 1933, Clotaire Collomb, plusieurs fois maire, et Maurice Rajon créent le «Ski Club des Grandes Rousses», il deviendra fournisseur de champions, 32 victoires en Coupe du Monde, 4 titres de Champion du Monde, 28 titres de Champions de France et 4 titres Olympiques. 1934, Jean Pomagalski installe le premier prototype de télésiège à l'Alpe d'Huez sur les alpages des Collomb. 1960, l'Alpe d'Huez s'ouvre au ski d'été avec le téléphérique du Pic Blanc. L'équipe de France de ski alpin s'entraîne régulièrement sur le glacier de Sarenne. 110 ans d'une histoire prestigieuse. 2012, Patricia Grelot-Collomb prend les commandes, une vue imprenable, un vrai départ et retour ski aux pieds au centre du village. Côté nouveautés, une nouvelle décoration des chambres et salons avec du bois, des chambres spacieuses pour les familles, une salle de jeux pour les enfants, wifi gratuit partout, de nouvelles détente autour de la piscine intérieure, jacuzzi et sauna, salle de fitness, un nouveau bar à vins «Les grands rouges», une belle cuisine, celle du chef résident Christian Le Gargam qui fait varier sa carte d'un buffet au long de la journée aux plats montagnards traditionnels le soir en passant le midi par les terrasses Sud. Le sens du service y est une tradition de modernité, et ce depuis 110 ans.

Moteur quatre saisons de l'Alpe d'Huez, établissement fondateur de la station, les Grandes Rousses se doivent de préserver la valeur du terroir par le maintien d'une activité toutes saisons, histoire d'une famille, celle d'une station.

Dans les pas de Joseph Collomb, s'il a bien changé, s'il a pris une ampleur bien différente, l'hôtel des Grandes Rousses a gardé toutes les valeurs qui font son succès.



Depuis 1963 à Courchevel, la famille Rochedy

C'est aux côtés de ses parents, hôteliers modestes, que Michel Rochedy découvre sa vocation pour la cuisine. Initiés très vite aux goûts des bonnes choses et aux produits vrais sur les terres ardéchoises familiales, Michel Rochedy, passionné, poursuit son apprentissage au sein de la maison André Pic. Une rencontre. Une expérience. Et un destin qui semblait d'ores et déjà tracé. Après avoir travaillé à la reconstruction de l'hôtel familial, Michel Rochedy décide de conquérir un nouveau terroir, la montagne. Un univers qui allait faire basculer sa vie. Il y rencontre sa future épouse, Maryse. Tous les deux se lancent dans un projet fou. Michel n'a que 26 ans et avec sa femme, l'histoire est lancée. Tout commence en 1963 quand le jeune couple s'endette pour des dizaines d'années en rachetant un petit chalet de 9 chambres. Michel se charge du restaurant, Maryse de l'hôtellerie. 1970, sept ans plus tard, avec force et implication, le Chabichou a désormais 25 chambres, gagne ses premiers galons, 2 étoiles. Une satisfaction bien entendu, mais les Rochedy pensent plus loin. 1975, le Chabichou s'agrandit, l'hôtel compte 41 chambres. 1979, premier macaron Michelin.

1984, doublement étoilé, réputation de l'hôtel incontestable, c'est au tour du restaurant de grimper les échelons. Le chef Michel Rochedy, après son deuxième macaron Michelin pour son gastronomique est consacré par Bottin Gourmand et Gault et Millau. 1988, consécration, trente cinq ans après leur arrivée à Courchevel, les Rochedy décrochent leur 4ème étoile. 2003, le Chabichou se pare d'un manteau blanc, à l'affût des tendances, la famille entreprend un lifting, le Chabichou se métamorphose en chalet de bois blanc. 2006, incontournable des 3 Vallées, le Chabichou est désormais dans le paysage de la station. Courchevel baptise une piste éponyme boulevard du Chabichou. 2008, la crise plonge les bourses, le Chabichou s'impose comme valeur sûre, son chiffre d'affaires augmente de 12%. 2011, la famille Rochedy se lance un nouveau défi, le Chabichou investit 7 millions d'euros dans un complexe de 1 800 m² sous une piste de ski, spa de 1 100m² et restaurant «Bistronomique» voient le jour. 4 novembre 2012, le Chabichou devient Relais & Châteaux. 2013, il souffle ses 50 bougies. Joyeux anniversaire. Comme quoi Glénat a eu raison ce sortir une encyclopédie des traditions familiales alpines, cette région en est tellement riche. Bienvenue.



Le Chabichou, c'est une histoire qui commence avec Maryse et Michel Rochedy rachetant un modeste établissement en 1963, la belle histoire d'une famille de pionniers jamais à court d'idées pour répondre aux attentes des clients, s'engager dans de nouvelles voies, une famille aux talents multiples, une famille de cœur.

50 années plus tard, le Chabichou affiche deux macarons au Michelin avec Michel Rochedy (à gauche) et Stéphane Buron. La grande famille du Chabichou, ce sont aussi 100 salariés savoyards en saison, une fidèle équipe dont certains font partie de la maison depuis plus de 30 ans.



© Hôtel Mont Blanc / L. Di Orio

Depuis 1981 à Megève, la famille Sibuet

Plus qu'un nom, les hôtels Sibuet représentent un concept unique qui repose sur une famille, dont les premiers pas datent de 1981, « Au Coin du Feu », petit hôtel de charme. Forte de cette expérience, la famille crée en 1989 les Fermes de Marie. Cette réalisation signe le début d'une aventure hors du commun qui constitue le socle fondateur. Visionnaires, Jocelyne et Jean-Louis Sibuet, ont construit ce que l'on peut aujourd'hui considérer comme un empire. Les adresses tatouées de cette griffe revendiquent un vecteur principal, celui de placer le sens de l'humain au centre des exigences auxquelles se doivent de répondre leurs établissements. Dès sa naissance, le hameau des Fermes de Marie interroge, prône l'art de vivre et du recevoir dans un environnement privilégié à deux pas du village. Insufflant une nouvelle dynamique à l'offre hôtelière de la station, ils n'ont cessé d'améliorer, affiner le site. Il fallait oser, se

montrer pugnace, pour chiner, innover, démonter de vieilles fermes, rassembler les vieux bois, construire, pour enfin imposer un style hôtelier différent qui ne présente rien d'ostentatoire. Confort, plaisir, discrétion règnent aux côtés de toutes les valeurs fondamentales sur lesquelles repose l'être dans son unité. Parce que la quête du mieux est un travail de longue haleine qui ne laisse rien au hasard, les Fermes de Marie sont devenues une référence qui a franchi depuis longtemps les frontières de l'hexagone. En quelques années, la famille Sibuet a su se forger une solide réputation en termes de haut de gamme et de fiabilité dans l'art de recevoir. Ces fondements authentiques pour des lieux inédits à forte personnalité sont enracinés dans une émotion vitale. Ainsi fonctionnent et vivent les complexes rattachés, bars, restaurants, spas, chalets d'alpages. Tout est découverte, expérience de bonheurs simples et subtils. 



Droits Réservés

Mythique à Megève, l'hôtel Mont-Blanc est l'adresse incontournable du centre du village. Ses nouvelles suites ont été réinterprétées avec brio en hommage à quelques uns des artistes qui ont fait sa renommée et signent le nouveau style de la maison : chic, artistique et couture.

Plus que l'histoire d'une famille, c'est l'histoire d'un véritable label pour l'avenir que les Sibuet ont su créer.