

# LES CHALETS DE PHILIPPE, UN HAMEAU HÔTELIER ATYPIQUE

DANS LE QUARTIER PRÉSERVÉ DU LAVANCHER À CHAMONIX, LES CHALETS DE PHILIPPE SONT UN HÔTEL DE CHARME ATYPIQUE. SEPT CHALETS ET MAZOTS ONT ÉTÉ RECONSTRUITS, FACE À UNE NATURE GRANDIOSE, POUR LE BONHEUR D'ÊTRE EN PLEINE MONTAGNE.

Un style original et un décor montagnard à respirer à pleins poumons, voilà les Chalets de Philippe. Il a fallu huit années à Philippe Courtines, propriétaire et âme du lieu, pour créer ce petit coin de paradis, accroché à la montagne. Les chalets et les mazots anciens sont organisés en hameau, avec des ruelles, des petits escaliers, des massifs de fleurs ensevelis sous la neige dès l'arrivée des premiers flocons. Cet endroit offre un voyage à travers des siècles de culture montagnarde. Dans ces chalets anciens, la patine du bois, le lustre de la pierre, le choix des matières donnent un cachet chaleureux à chaque pièce. Tous les chalets disposent d'un jacuzzi extérieur privatif, sur la terrasse, face aux montagnes. Il est agréable de se prélasser sous les étoiles à la nuit tombée. Les chalets sont décorés de meubles anciens et d'objets d'art et tradition populaire racontant la vie en montagne autrefois. Le confort, avec spa et wifi, reste moderne. L'hiver, on se réchauffe devant la cheminée avant d'aller se glisser sous les draps de flanelle, brodés main. Chaque chalet dispose d'une cuisine équipée et d'une salle à manger, où l'on peut être servi sur place, comme chez soi. A moins de préférer « *les Tables du chef* », le restaurant gastronomique

dans le chalet principal, ouvert toute l'année à la clientèle extérieure. Le chef Denis Flota (ancien de l'Auberge de l'III en Alsace) et le chef pâtissier Cédric Mugnier (ancien du Grand Véfour à Paris) concoctent une cuisine enracinée dans la tradition, gourmande, légère et raffinée. Depuis la salle du restaurant, on regarde à travers la vitre l'équipe en cuisine en train de préparer le carpaccio de Saint-Jacques, la gelée de tomates épicées, la mousseline de fenouil avec estragon et huile d'olive, le paleron de bœuf wagyu de 48 heures façon bœuf bourguignon ou encore les fruits rouges et leurs géraniums pour terminer sur une note sucrée. On peut finir sa soirée dans la salle de cinéma de 10 places. Une adresse hors du temps pour découvrir le domaine skiable et la vallée de Chamonix. ✕

Les Chalets de Philippe, 718 route du Chapeau 74400 Chamonix  
Tél. +33 (0)6 07 23 17 26. [www.chaletsphilippe.com](http://www.chaletsphilippe.com) • Ouvert toute l'année.



Id et lique velenim oluptat ionsequ iatisquam re reritatur molorrovidel ipsant  
licipsa sit lit, Id et lique velenim oluptat ionsequ iatisquam re reritatur  
molorrovidel ipsant licipsa sit lit, Id et lique velenim oluptat ionsequ  
iatisquam re reritatur molorrovidel ipsant licipsa sit lit, Id et lique velenim  
oluptat ionsequ iatisquam re reritatur molorrovidel ipsant licipsa sit lit,