



ADRESSE

ÉCHAPPÉE BELLE DANS LES CHALETS DE PHILIPPE

Dans la haute vallée de Chamonix, face au massif du Mont-Blanc, cet hôtel-restaurant de charme « Ecolodge » est une escapade fantastique.

Par **Béline Gervasoni**

■ C'est un paradis hors du temps, où l'ambiance est à la fois rustique, authentique, magique et délicate. Ici, chalet ou mazot, chacun le sien. Ils voisinent, tous aussi charmants, singuliers, fascinants, piqués dans la pente, proches de la forêt et loin des lignes citadines de Chamonix. Ils ont tous leur histoire, leur provenance, mais sont nés dans les montagnes alentour, puis ont été choisis par Philippe, le maître des lieux, démontés, reconstruits et rénovés sur son terrain pour leur offrir une seconde vie. Sept mazots sur plusieurs niveaux et deux grands chalets. Chacun a sa décoration, son mobilier alpin, soigneusement choisis par Philippe, le fruit d'une collection qu'il a entamée il y a bien des années, des objets d'art chinés dans les salles de vente, commissaires-priseurs, antiquaires, brocanteurs. L'intérieur chaleureux, l'atmosphère particulière, la vue panoramique sur le Mont-Blanc assurent un confort alpin, authentique, hors du temps, comme on l'aime. À disposition

de tous les invités: 2 hammams, 12 jacuzzis extérieurs avec vue sur le Mont-Blanc, 1 sauna et même 1 salle de cinéma.

Et puis, chez Philippe on sait recevoir, parce que ce monsieur-là conjugue l'hospitalité comme personne. Si chacun dispose de son propre chalet ou mazot, le soir venu on peut décider d'y rester pour prendre son repas qui lui sera servi comme au restaurant. Mais l'endroit est aussi réputé pour sa gastronomie, « Les Tables de Philippe » compte parmi les meilleures tables de Chamonix. Le chef Thomas Bigot maîtrise à merveille, entre autres, le homard bleu breton flambé au cognac, le pigeonneau, le pavé de cerf, les saint-jacques snackées, des plats signatures que l'on peut retrouver toute l'année. « Des homards, j'en achète presque une tonne par an! C'est vous dire s'ils sont appréciés. » Philippe nous met l'eau à la bouche, et ne manque pas l'occasion de vanter la qualité des artisans qui alimentent sa carte. Ce Parisien d'origine apprécie la bonne gastronomie et les grands crus; chez lui, la cave est délicate.

Et de l'affineur de fromage à Manigod, aux vignobles bourguignons, en passant par le cueilleur de champignons local, il prend plaisir à aller rencontrer chacun d'entre eux. Son restaurant se compose de trois tables d'hôtes: la table du chef qui accueille 14 personnes, la salle XVII^e et la bulle en extérieur, magnifique expérience sensorielle et gustative. « Chaque soir, je choisis une table, j'aime partager avec mes clients, et le repas et les idées, c'est très enrichissant, et ça fait plus de quarante ans que ça dure. »

Philippe a lui-même dessiné chaque détail du rêve d'une vie, mais ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. « La retraite, il faut vraiment bien la préparer », lance-t-il en souriant, « alors, je travaille à ne pas la prendre. »

Son hôtel est en cours de classement comme « site patrimonial remarquable ». En bref, Les Chalets de Philippe: un lieu que l'on vous souhaite de rencontrer autant que de partager un moment avec ce grand monsieur. ■