



LE 1^{ER} MAGAZINE PRATIQUE DE VOYAGES



BEST OF 2011
Les meilleures destinations mois par mois

1001 FAÇONS DE DÉCOUVRIR L'ÉGYPTE

Des souks du Caire aux rives légendaires du Nil

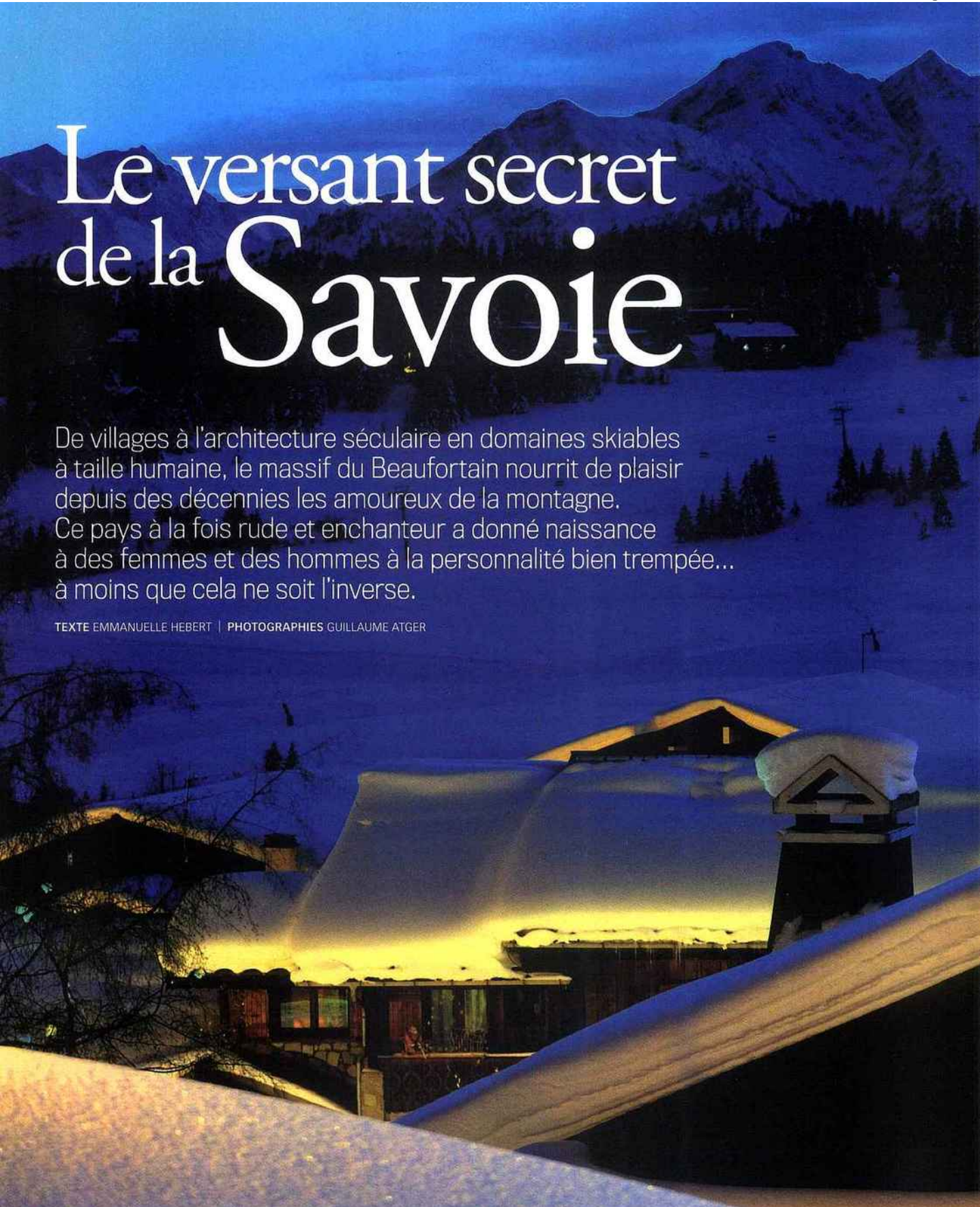
ROME
Dans l'intimité de la belle Italienne

SAVOIE
Au pays des irréductibles montagnards



7 MINI GUIDES DÉTACHABLES

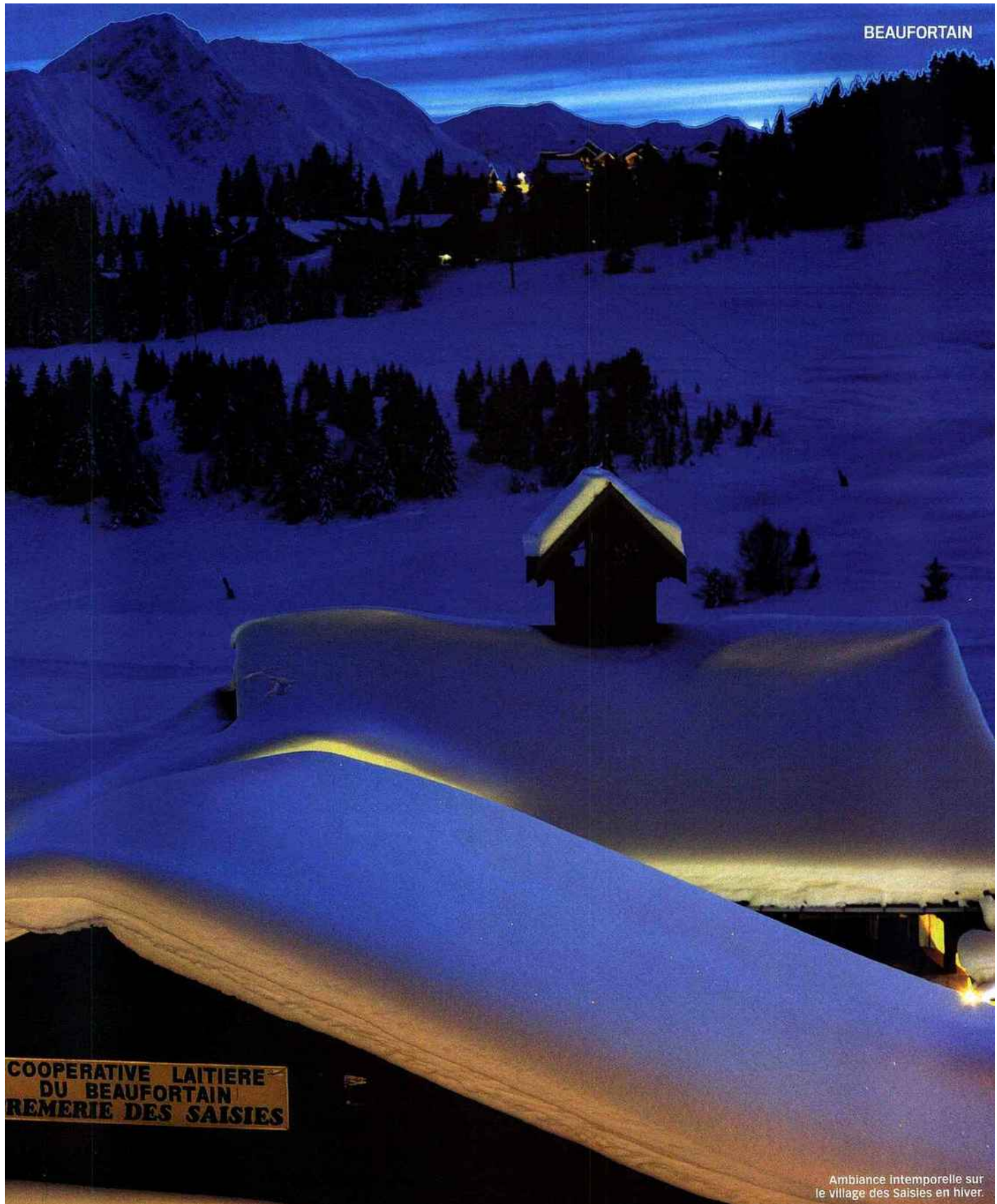
BARBADE • DELHI • LE VALAIS • MADRID • PRAGUE • RIO • STRATFORD

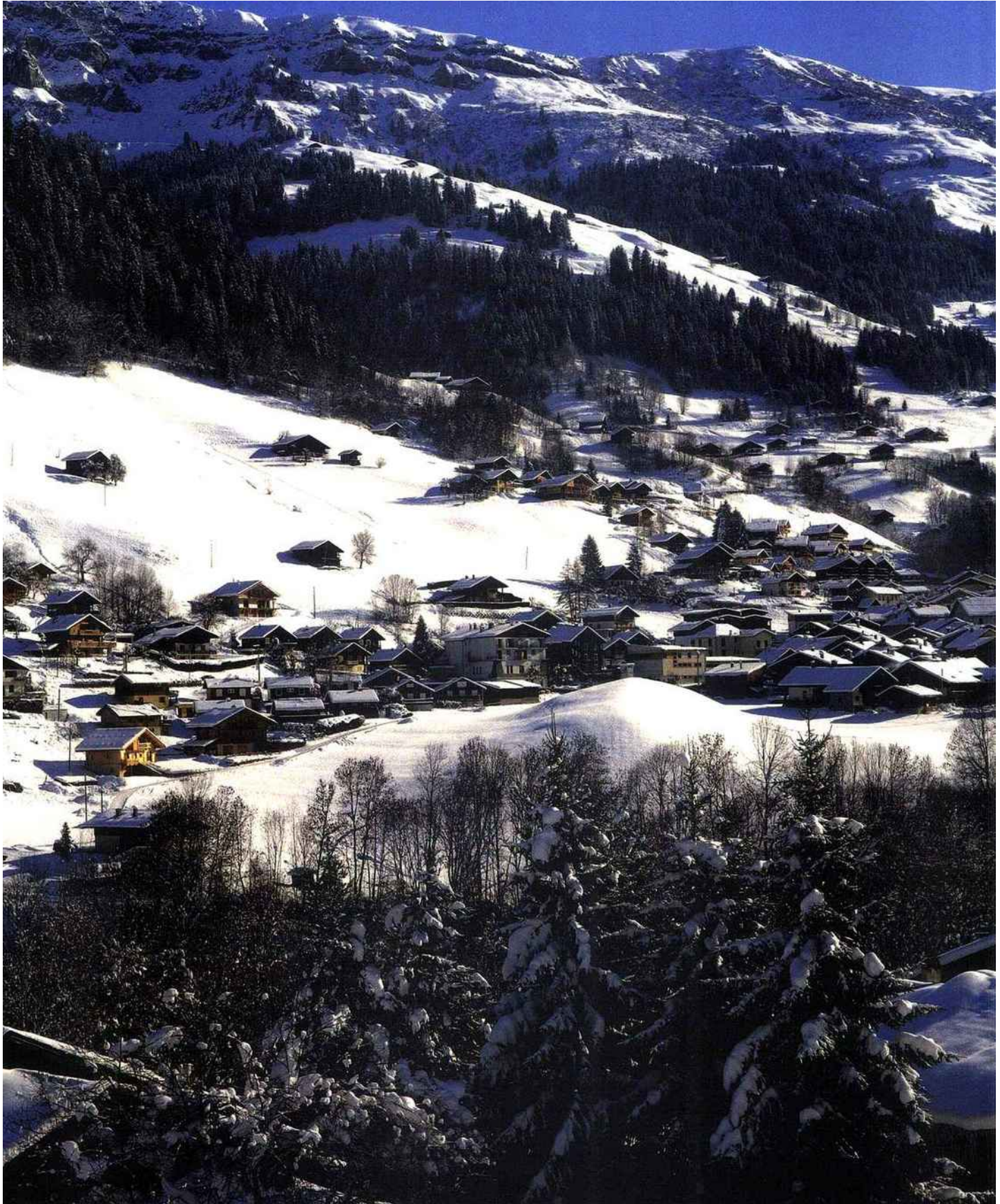


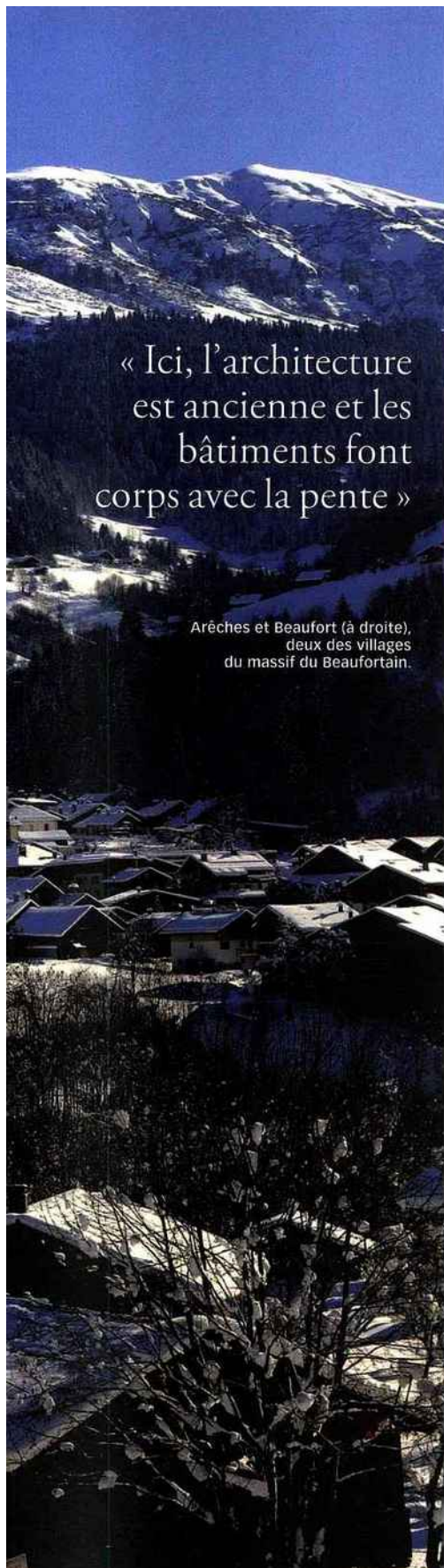
Le versant secret de la Savoie

De villages à l'architecture séculaire en domaines skiables à taille humaine, le massif du Beaufortain nourrit de plaisir depuis des décennies les amoureux de la montagne. Ce pays à la fois rude et enchanteur a donné naissance à des femmes et des hommes à la personnalité bien trempée... à moins que cela ne soit l'inverse.

TEXTE EMMANUELLE HEBERT | PHOTOGRAPHIES GUILLAUME ATGER







« Ici, l'architecture est ancienne et les bâtiments font corps avec la pente »

Arêches et Beaufort (à droite), deux des villages du massif du Beaufortain.



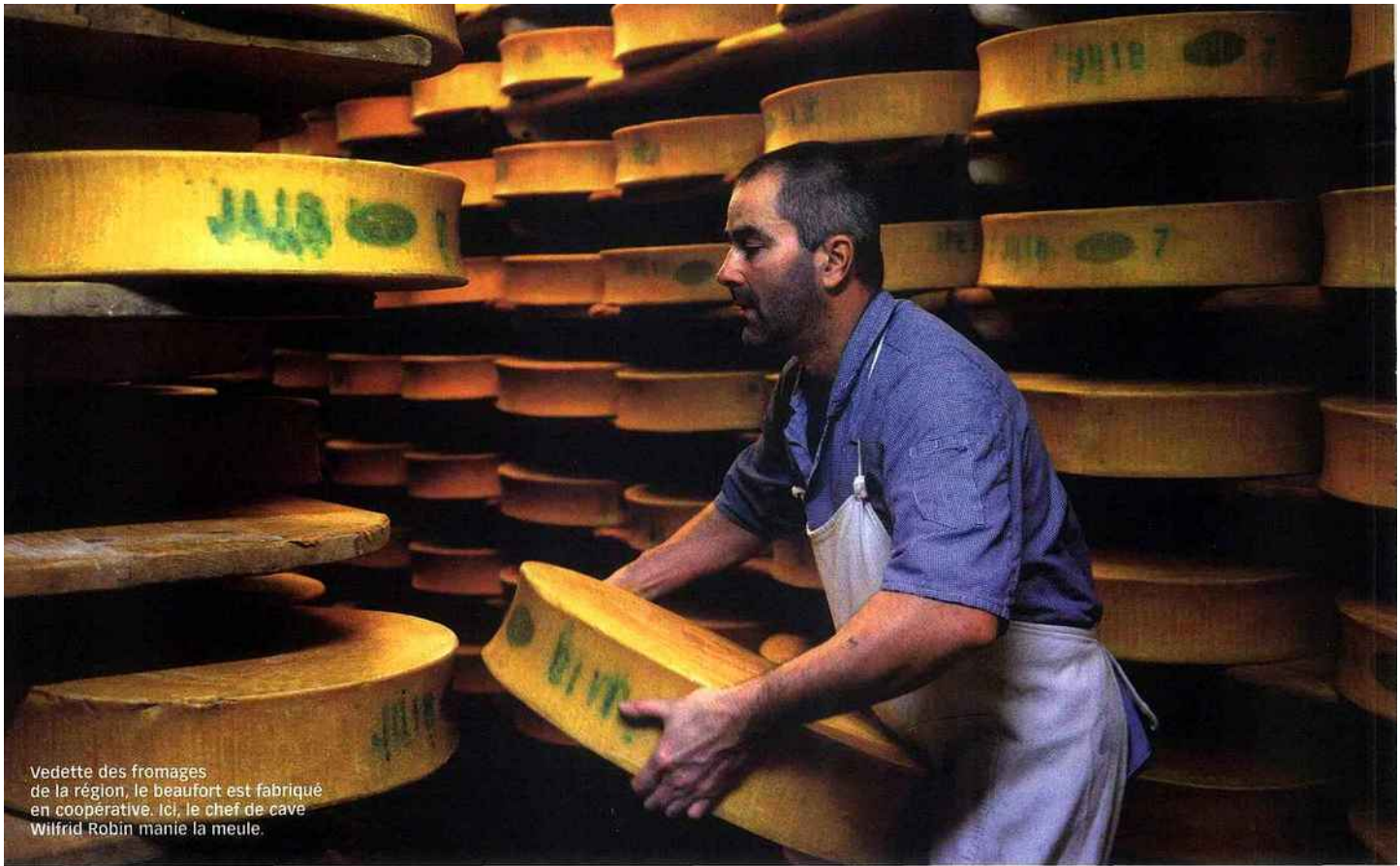
En quittant Albertville, la route qui s'engage dans la Vallée du Beaufortain, étroite et sinueuse, encaissée entre les montagnes blanchies par la neige fraîchement tombée, longe le Doron. Le paysage paisible semble s'être endormi avec l'hiver qui a soudain figé la végétation, hier encore luxuriante. Tout autour, les épicéas ploient sous le manteau neigeux immaculé et donnent l'impression de pénétrer dans un territoire protégé qui s'ouvre soudain sur une vallée plus vaste, illuminée par les flancs des montagnes en pentes douces. « Le Beaufortain me fait penser parfois à certaines petites vallées de l'Autriche ou de la Suisse », confie Franck Piccard, champion olympique et enfant du pays. Relié à Albertville par une route achevée seulement quelques années après l'annexion de la Savoie par la France (1860), ce pays situé hors des grands axes de la Tarentaise et de la Maurienne, a, par son relief, toujours été épargné du tourisme de masse et d'une modernisation sauvage. Entouré des massifs des Aravis, des Bauges, de la Vanoise et du Mont-Blanc, le Beaufortain, d'une superficie de 24 000 hectares, compte aujourd'hui moins de 5 000 âmes qui vivent réparties sur cinq communes : Arêches, Beaufort-sur-Doron, Hauteluce, Queige et Villard-sur-Doron. Ici, pas de hauts sommets mais un paysage de moyennes montagnes où les plus hautes cimes ne dépassent guère 2 500 mètres d'altitude. Un écrin de verdure que l'agriculture a façonné au gré du temps, en prés, forêts, alpages et pâturages...

Disséminés dans ce décor de carte postale, églises, chapelles et oratoires rappellent aux visiteurs de passage que cette terre est bénie des Dieux. Le Beaufortain compte pas moins de cinq églises paroissiales. Leurs façades austères contrastent étonnamment avec l'exubérance de leur décoration intérieure

où ors et figures angéliques foisonnent. Quarante chapelles subsistent sur la cinquantaine recensée dans tout le territoire, la plupart ont gardé fresques, mobilier et statuaire. C'est le cas de Saint-Jacques d'Arêches. Cette chapelle baroque qui date du XVII^e a la particularité de posséder un clocher à double bulbe, jadis signe d'aisance des habitants. À Hauteluce, l'église baroque de Saint-Jacques d'Assyrie (XVII^e) présente une jolie façade décorée en trompe-l'œil et un splendide clocher à bulbe culminant à 55 mètres de haut. Classée monument historique, elle demeure la plus photographiée du Beaufortain. « La religion reste ici très prégnante », confirme Martine Viallet, guide conférencier pour la Facim et membre du réseau villes et pays d'art et d'histoire.

Des maisons paysannes à l'architecture ancestrale

Autour de la chapelle ou de l'église, mais aussi du four, du lavoir et de l'école, villages et hameaux s'organisent tandis que les maisons s'accrochent aux flancs des montagnes. Ainsi, Beaufort et ses hautes maisons de pierres séculaires qui sertissent l'église Saint-Maxime décline ses ruelles pavées, étroites et escarpées autour de la place du village, cœur et centre de vie. On distingue toutefois maison de ville et habitat traditionnel. « Ici, l'architecture est ancienne, explique Martine Viallet, et les bâtiments font corps avec la pente ». Les maisons paysannes sont la plupart du temps réparties sur trois niveaux autonomes : le rez-de-chaussée accueille le bétail ; le logement des habitants est situé à mi-pente et est desservi par un escalier extérieur ; la partie supérieure fait, elle, office de grange dédiée au stockage du foin, qui s'avère être également un excellent isolant. Dans le Beaufortain, les habitations mélangent pierre et bois. Pendant une période, la crainte des incendies et la proximité de la cimenterie



Vedette des fromages de la région, le beaufort est fabriqué en coopérative. Ici, le chef de cave Wilfrid Robin manie la meule.

Vicat de Grenoble ont fait des émules et transformé quelque peu l'apparence des maisons locales. « Toutefois, explique Yves Picroz, menuisier-charpentier au Praz, les habitants reviennent depuis une quinzaine d'années à la construction traditionnelle », même s'il faut en moyenne entre 10 à 15 stères de bois pour construire un chalet. La pente et la couverture des toits signent quant à elles l'authenticité des bâtiments. Et même si la tôle ondulée a un temps suppléé aux matériaux traditionnels, les rustiques tuiles en bois appelées « ancelles » ainsi que celles en lauze (plus chères et plus prisées) reviennent en force depuis quelques années. À l'époque, ces dernières ont d'ailleurs servi pour la couverture du Louvre !

Au XX^e siècle, les hommes marquent plus radicalement le paysage de leur empreinte. La construction de barrages hydroélectriques transforme le territoire de manière indélébile et permet à la région de prendre un virage touristique. Le Beaufortain compte aujourd'hui quatre barrages construits entre 1942 et 1967 « L'hydroélectrique a permis sans conteste de développer l'industrie, de conserver l'agriculture et d'entretenir les montagnes », explique l'ancien médaillé

olympique, Franck Piccard, originaire des Saisies. Et de poursuivre : « Mais cela n'a pas été accepté de gâté de cœur, même si finalement ça représente aujourd'hui le prix de notre liberté. » Ainsi, le barrage de Roselend, long de plus de 800 mètres, a englouti quinze des cinquante-quatre pâturages que dénombrait le hameau. Aujourd'hui, grâce à sa production d'énergie renouvelable, le Beaufortain, sensible au respect de l'environnement, a réussi le pari de maintenir son activité pastorale et d'inscrire son action agricole dans une démarche de développement durable.

Reblochon, grataron, sérac, chevrotin, bleu, beaufort...

Dans les hautes vallées, le paysage modelé par l'agriculture s'étagé par paliers : les vignes, les vergers et enfin les alpages. C'est là que, de juin à octobre, chèvres et vaches viennent prendre leurs quartiers d'été. La flore exceptionnelle de ces hauts pâturages permet deux traites quotidiennes pour fabriquer reblochon, grataron, sérac, tommes de Savoie, chevrotin, bleu... Les amateurs de fromages trouvent ici leur bonheur ! Mais c'est le beaufort, surnommé « prince des gruyères » par le célèbre gastronome

Brillat-Savarin, qui se taille la part du lion. Ce fromage à pâte pressée cuite possède l'AOC depuis 1968. « C'est grâce à Léopold Viallet, maire de Beaufort, explique Franck Piccard, que nous avons protégé ce produit et que les agriculteurs du Beaufortain vivent aujourd'hui correctement de leurs activités. » Mais qui dit AOC, dit cahier des charges strict où respect des traditions et qualité du produit sont de mise. Ainsi, le beaufort est fabriqué sur une zone qui se limite à quatre vallées : le Beaufortain, la Tarentaise, la Maurienne et une partie du Val d'Arly. « Le beaufort est fabriqué exclusivement à partir de lait de vaches de races Tarrine et Abondance, souligne Caroline Puthod, chargée de mission à la coopérative de Beaufort. Pour fabriquer une meule de 30 à 40 kilos, il faut compter 400 litres de lait ! Entre collecte du nectar blanc, emprésurage, décaillage, chauffage, brassage, près de deux heures et demie sont nécessaires pour fabriquer une meule de 11 à 16 cm de hauteur. Après pressage et retournement, saumurage et affinage, cinq à huit mois supplémentaires vont s'écouler avant de commercialiser le produit fini.

Créée en 1961, la coopérative regroupe 115 agriculteurs, eux-mêmes sociétaires de



Dans le sens des aiguilles d'une montre : Yves et Gilles Pierroz, fabricants de chalets en bois; les spécialités du chef Cyril Suet du restaurant La Roche; Gilberte et Gaston Tardy préparant le farçon; le décaillage du beaufort, et l'un des meilleurs restaurants de la région, La Roche à Beaufort

« De juin à octobre, chèvres et vaches prennent leurs quartiers d'été dans les alpages »



la structure. De la collecte du lait, ramassage des bidons (*boyes*) qui s'effectue tous les matins et deux fois par jour d'avril à septembre jusqu'à la commercialisation du fromage, la coopérative assure toutes les étapes de fabrication. La structure traite en moyenne dix millions de litres de lait par an, d'ailleurs « 2010 a été une année exceptionnelle avec un record de 25 000 meules produites, souligne Bruno Gachet, coresponsable de la coopérative, soit mille de plus que l'année précédente. La coopérative de Beaufort fabrique à elle seule un cinquième de la production nationale de Beaufort ». Mais n'allez pas croire que la tradition culinaire du Beaufortain est seulement affaire de fromage ! À Villard-sur-Doron, Gilberte Tardy attend sur le perron. Avec son mari Gaston, ils viennent de tuer le cochon, et pour l'occasion ils préparent le farçon. « Il existe, explique Gilberte, deux sortes de farçon. Il peut être sucré ou salé en fonction du village où l'on se trouve. » Dans un grand saladier, Gaston écrase les pommes de terre qu'il vient d'éplucher, ajoute des raisins secs, des figues séchées, des pruneaux, du pain sec trempé dans du lait et du sucre vanillé, des écorces d'orange, de la cannelle, du miel, des pommes en compote, un verre d'huile, du sucre, des

biscuits, du sel, du poivre, du beurre et du raisiné, cette réduction de poires qui se faisait autrefois pendant les veillées. La préparation à peine achevée, le farçon est prêt à être enfourné pour trois heures de cuisson ! « Autrefois on préparait ce plat le dimanche et il cuisait tout doucement pendant qu'on allait à la messe », explique Gilberte. En goûtant cette spécialité, fruit d'une tradition culinaire héritée des générations précédentes, on s'inquiète de savoir si la descendance se soucie de la pérennité de cette recette; Gilberte et Gaston Tardy nous rassurent : « Il y en aura bien un sur nos treize petits-enfants qui assurera la relève ! »

Le choix de la tradition et de la modernité

Entre tradition et modernité, le Beaufortain n'a pas eu à choisir ! Il s'est juste diversifié pour devenir également terre de tourisme grâce à ses stations de ski. Située sur la commune de Beaufort, « Arêches est une très vieille station qui jouit d'une forte culture de l'alpinisme », explique Franck Piccard. Dès les premiers congés payés, des hôtels fleurissent dans ce joli village afin d'accueillir les vacanciers épris de paradis blancs. « Mon père, Gaspard Blanc, a fait construire ici le

premier téléski en 1947 », confie Guy Blanc, un des créateurs de la désormais célèbre [Pierra Menta](#), course aux 10 000 mètres de dénivelé. Le domaine skiable d'Arêches s'étage aujourd'hui de 1 080 à 2 300 mètres pour offrir cinquante kilomètres de pistes. « Arêches, qui n'a pas construit tous azimuts, a su conserver son architecture de village savoyard où l'on parle encore patois, précise Pascal Meunier auteur de l'ouvrage *La Saga des Saisies*. Il a su innover en offrant un ski familial dans un cadre préservé et authentique, voire quasi artisanal et rustique. » À quelques encablures de là, les communes de Hauteluce et Villard-sur-Doron jettent leur dévolu sur le col des Saisies pour y planter un nouveau site touristique, inauguré en 1963. C'est Erwin Eckle le premier, qui dès 1936, flairé le potentiel touristique de ces vastes pentes enneigées à l'ensoleillement incroyable. « Avant, il n'y avait là que des granges à foin, et pas de routes pour y accéder, poursuit Pascal Meunier. Le moniteur autrichien ouvre alors un chalet refuge en 1936 et s'y installe à l'année. Tout le monde le prend pour un illuminé, mais il transforme ensuite son refuge en hôtel. » L'histoire est en route ! Depuis, la plus petite des grandes stations, comme on se

plaît à l'appeler ici, a développé un domaine skiable exceptionnel : l'Espace Diamant reliant les stations de Hauteluce, Crest Voland Cohennoz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe et Praz-sur-Arly. Le succès se confirme avec les jeux Olympiques de 1992. « Les épreuves de ski nordique, commente Franck Piccard, catapultent les Saisies sur le plan international. » Le Beaufortain propose aussi une multitude d'activités estivales : plus de 250 kilomètres de sentiers balisés, une *via ferrata* renommée, des voies d'escalade, du canyoning, de la pêche, des circuits VTT... « La richesse dans la différence, c'est la force du Beaufortain », s'exclame Pascal Meunier. À pied, à cheval, en vélo, vu du ciel, en famille ou entre amis, le territoire se découvre au rythme de chacun. De paysages verdoyants en cimes enneigées, « quoi de plus merveilleux, confie Franck Piccard, que de faire le tour du Beaufortain en été avec le Mont-Blanc en toile de fond ».

Une terre de passage, de résistance et d'accueil

« Les Beaufortains et Beaufortaines ont un tempérament fort. Ils sont obstinés », raconte Martine Viallet, guide-conférencier. Un tempérament qui sera au rendez-vous pendant les heures sombres de l'Histoire. Bruno Canova a 27 ans quand il entre dans la Résistance en mars 1943. « Il y avait alors un noyau dur de la Résistance civile à Queige, se souvient-il. Nous n'avions pas d'armement à l'époque, aussi notre mission était de diffuser des

« À pied, à cheval, en vélo, vu du ciel, en famille ou entre amis, le territoire se découvre au rythme de chacun. »

tracts. L'hôtel d'Erwin Eckle aux Saisies servait de refuge aux Résistants. » « Son hôtel a servi la mission interalliée en permettant le célèbre parachutage des Saisies du 1^{er} août 1944, où mille containers ont été largués en plein jour par des B17 », poursuit Pascal Meunier, chargé de mission au tourisme à la Communauté de Communes du Beaufortain. L'rison-Roche, grand alpiniste et écrivain célèbre, originaire du lieu-dit Le Péchat, s'implique lui aussi dans la Résistance et rend hommage à Erwin dans son roman intitulé *Les montagnes de la nuit*. « Eckle, c'est Rudy dans l'ouvrage », confirme Pascal Meunier. Un autre grand nom croise le destin du Beaufortain pendant cette période : Hubert Beuve-Méry, le célèbre fondateur du journal *Le Monde*. En visite pour la première fois dans la région en 1935, il se targue d'avoir été le premier touriste du Beaufortain et il y revient d'ailleurs chaque année jusqu'à sa mort en 1999. Terre de passage, de Résistance et

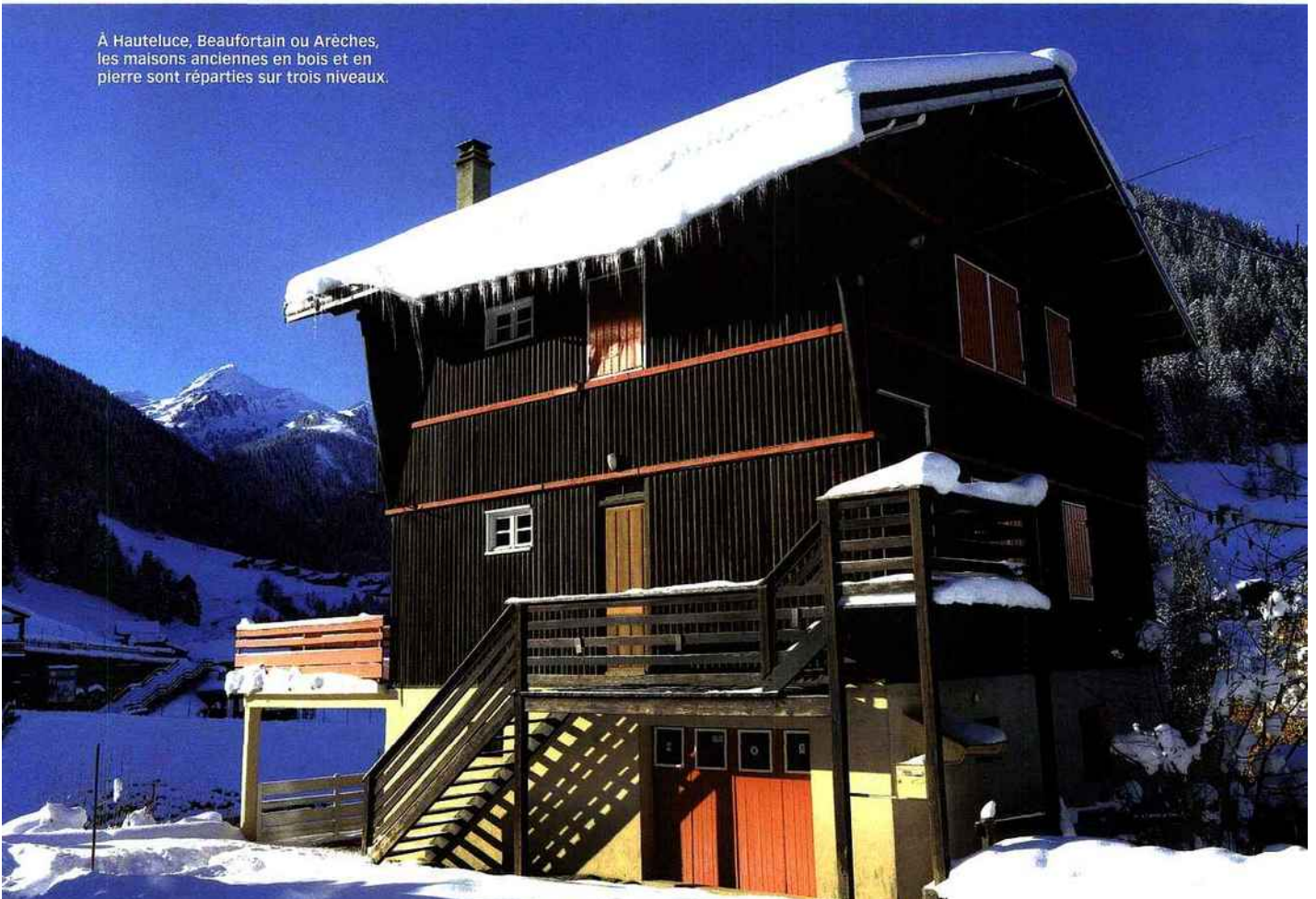
d'accueil, le Beaufortain est avant tout incarné par des hommes et des femmes dont l'obstination est restée une constante... Après la Résistance, cette abnégation se concrétise dans l'effort. En effet, ce territoire peut s'enorgueillir d'avoir élevé ou attiré bon nombre de sportifs de haut niveau : des champions comme Alfred Couette, pionnier de l'alpinisme, le skieur Émile Allais ou encore Franck Piccard, double médaillé olympique originaire des Saisies. Des célébrités rendent hommage à ce territoire, mais d'autres, plus anonymes, donnent par leur effort, leur détermination et leur goût du challenge une noblesse particulière à cette terre. Agriculteur partageant ses hivers entre son exploitation de chèvres et les pistes de ski en tant que moniteur à l'ESF, Thierry Bochet fait partie de ceux-là. Et si aujourd'hui, le Beaufortain a su se ménager une place au soleil du tourisme, c'est grâce à ces pluriactifs qui se sont adaptés aux nouvelles données économiques en gardant leurs valeurs et leurs passions intactes ! Thierry Bochet, deux fois vainqueur de la Pierra Menta en 1992 et 1995, avoue « aimer la montagne avant tout ». Et c'est bien là ce qui réunit les habitants du Beaufortain. Plus qu'un caractère, un état d'esprit : celui de la montagne ! « Le Beaufortain n'est pas forcément très ouvert, avoue Franck Piccard, mais une fois la timidité passée, le premier pas dépassé, c'est acquis. Et je dirais même que c'est à vie ! » Et c'est ainsi que, comme nulle part ailleurs, le Beaufortain sait séduire les cœurs !



Martine Viallet, guide-conférencier connaît bien sa région qui a su rester authentique tout en s'adaptant.

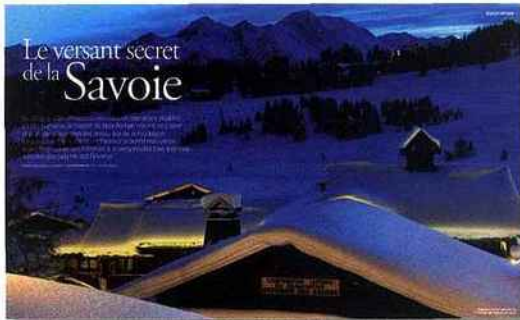


À Hauteluce, Beaufortain ou Arêches,
les maisons anciennes en bois et en
pierre sont réparties sur trois niveaux.

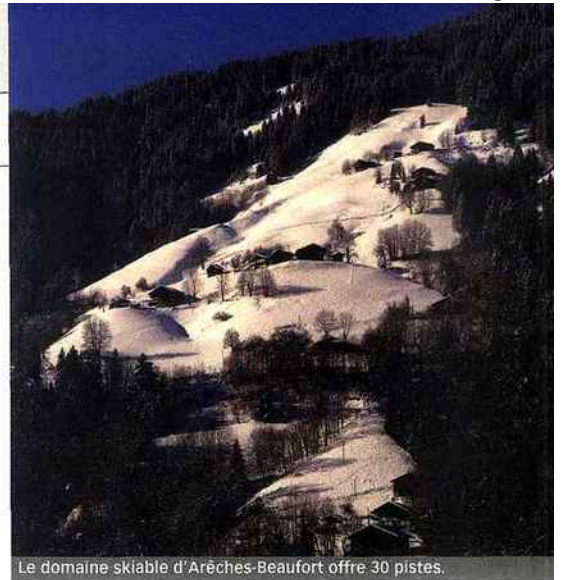


À VOUS DE JOUER

SAVOIE



Montagnes enneigées ou vallées verdoyantes, troupeaux paissant dans les alpages ou spectaculaire course de ski... pour profiter des charmes du Beaufortain, reportez-vous à notre carnet d'adresses.



Le domaine skiable d'Arèches-Beaufort offre 30 pistes.

L'ESSENTIEL

Y aller

Par la route, Beaufort est à 1 h 45 de Lyon, 4 h de Marseille, 6 h de Paris. En TGV, comptez 2 h de Lyon, 4 h de Marseille, 3 h 30 de Paris pour Albertville. Puis navette jusqu'aux stations (30 minutes). L'aéroport d'Annecy / Haute-Savoie Mont-Blanc est à 70 km.

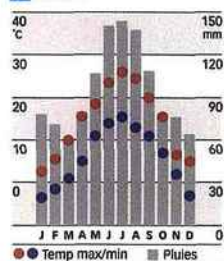
Se déplacer

Il existe des navettes gratuites entre Les Saisies, Hauteluce et Val Joly/Les Contamines ainsi qu'entre Beaufort et Arèches.

Pour en savoir plus

Beaufortain Tourisme : 1 Grande Rue, 73270 Beaufort-sur-Doron, tél. : 04 79 38 38 62; tourisme.lebeaufortain.com

Météo

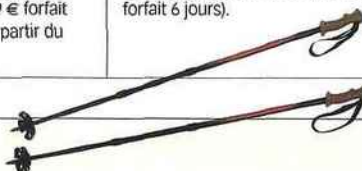


LE MOT DE LA FIN

« Je suis savoyard, à 100% savoyard des hautes vallées de ce Beaufortain, massif privilégié, encore préservé. » Roger Frison-Roche (Versant du Soleil).

3 BUDGETS, 3 CARNETS D'ADRESSES

	Bon marché	Budget moyen	Envie de luxe
SE LOGER	 <p>Spécialités au Copon.</p> <p>À deux pas du centre, juste avant de quitter Beaufort, en direction d'Arèches, l'HÔTEL DU GRAND-MONT vaut autant pour son accueil que pour sa cuisine traditionnelle savoureuse. Un excellent rapport qualité-prix pour les budgets serrés (place de l'Église, 73270 Beaufort-sur-Doron, tél. : 04 79 38 33 36, hotelbeaufort.com; chambre double à partir de 58 €).</p>	 <p>Le chef Cyril Suet.</p> <p>Au CHALET D'ÉLÉONORE, Leila Piccard a repris le chalet familial, juste au-dessus du magasin de sport de son frère Franck, le champion olympique. Doubles, triples ou quadruples, les chambres ont les noms des fils de la famille (av. des jeux Olympiques, 73620 Les Saisies, tél. : 06 20 05 04 89, chaleteleonore.com; chambre double à partir de 98 €).</p>	 <p>La ferme du Chozal.</p> <p>Piscine extérieure, sauna, hammam, jacuzzi, LA FERME DU CHOZAL propose un niveau de prestations remarquable dans un cadre unique et chaleureux (73620 Hauteluce, tél. : 04 79 38 18 18, lafermeduchozal.com; chambre à partir de 155 €, suite à 300 €).</p>
SE RESTAURER	 <p>Le restaurant LE COPON de l'hôtel Le Very aux Saisies propose de délicieuses spécialités savoyardes ainsi qu'une cuisine du monde raffinée dans un cadre chaleureux (541 avenue des jeux Olympiques, 73620 Les Saisies, tél. : 04 79 38 99 38).</p>	<p>Le jeune chef Cyril Suet a repris l'an passé les fourneaux de L'HÔTEL DE LA ROCHE. Ici, une petite équipe concocte une cuisine contemporaine de haute voltige. Peut-être l'une des meilleures adresses de la région ! (avenue du Capitaine Bulle, 73270 Beaufort-sur-Doron, tél. : 04 79 38 33 31).</p>	<p>Au pied du télésiège du Grand-Mont à Arèches, L'AUBERGE DU PONCELLAMONT propose 14 chambres mais aussi une bonne cuisine traditionnelle et quelques spécialités savoyardes revisitées par Jean Peretto (route de Carroz, 73270 Arèches, tél. : 04 79 38 10 23).</p>
OÙ SKIER?	<p>Les 30 pistes de la station d'ARÈCHES-BEAUFORT, situées face au Mont-Blanc, culminent à 2 350 mètres au-dessus des forêts de sapins (21 € à 25 € forfait journée ou 109 € à 129 € forfait 6 jours; tarifs réduits à partir du 28 mars).</p>	<p>LES SAISIES abritent pas moins de 120 km de pistes de ski de fond d'altitude, mais aussi près de 70 km de pistes de ski alpin (21 € à 28 € forfait journée ou 136 € à 151 € forfait 6 jours).</p>	<p>L'ESPACE DIAMANT permet de relier skis aux pieds les stations-villages de Praz-sur-Arly, N.D. de Bellecombe, Flumet, Crest-Voland, Les Saisies et Hauteluce. Altitude maximale : 1 950 m (24 € à 33 € forfait journée ou 157 € à 174 € forfait 6 jours).</p>



CET HIVER

PIERRA MENTA, LA COURSE VERS LES SOMMETS



Depuis vingt cinq ans, Arêches Beaufort accueille une impressionnante course de ski alpinisme, qui emprunte son nom au colossal rocher qui la domine de ses 2 714 metres la Pierra Menta. Cette année encore, du 17 au 20 mars par équipe de deux, plus de 400 concurrents vont gravir 4 jours durant les 10 000 metres de déniveles positifs. Temps fort de cette manifestation l'épreuve du troisième jour, qui passe à trois reprises au sommet du Grand Mont. Encouragés par plus de 3 000 supporters les athlètes sont attendus au sommet à grand renfort de

trompettes, clarines, cloches ou accordéons. Cet ardu et éprouvant marathon des cimes, malgré sa difficulté, séduit à chaque édition de plus en plus de candidats. Et, si cette compétition rassemblait à ses débuts « une cinquantaine d'équipes de passionnés de montagne, elle en attire désormais plus de 200 », précise Guy Blanc, président de l'association organisatrice. « Quand on a créé cette course en 1986 avec quelques amis dont Bruno Chardin et Guy Sevessand se souvient Guy Blanc, c'était les débuts du chronomètre à une époque où randonnée ne

rimait pas vraiment avec record de vitesse ». Vingt six éditions plus tard, ce projet de passionnés amoureux de leurs montagnes prend de l'envergure puisque la Pierra Menta s'inscrit désormais comme première étape d'une nouvelle compétition « La Grande Course ». Ce championnat international sur deux ans s'achèvera en avril 2012 et réunit quatre autres courses emblématiques : l'Adamello Ski Raid (Italie), le Trofeo Mezzalama (Italie), le Tour du Rutor (Italie) et la Patrouille des Glaciers (Suisse). Plus d'infos sur pierramenta.com