

# CLINS D'ŒIL AT A GLACE

**1. CAROLINE DECHAMBY** - Les nouveaux sacs, séries limitées, de la peintre Caroline Dechamby, entièrement en cuir (sérigraphie sur cuir de veau) et réalisés à la main en Italie. Galerie Caroline Dechamby, rue du Prado 1, Crans. **CAROLINE DECHAMBY** - The new limited series of bags by the painter Caroline Dechamby, entirely made of leather (silkscreen printing on calfskin leather) have been made by hand in Italy. Galerie Caroline Dechamby, rue du Prado 1, Crans.

[www.caroline-dechamby.com](http://www.caroline-dechamby.com)



1



**2. HÔTEL ROYAL** - Corrado Fattore a repris les rênes de la direction de l'Hôtel Royal. Le cinq étoiles est tout fier également de présenter son spa by Occitane, premier du genre en Suisse!

**THE ROYAL HOTEL** - Corrado Fattore has taken over the management of the Royal Hotel. The five star establishment is also immensely proud to present its spa by Occitane, the first of its kind in Switzerland!

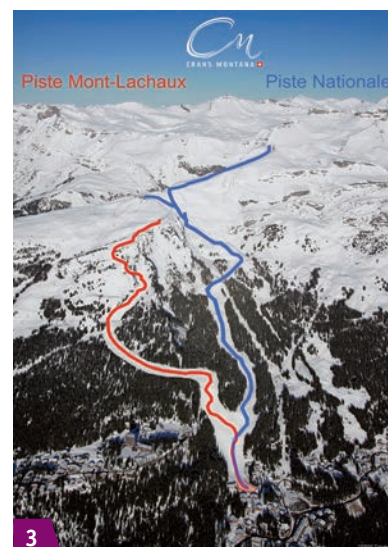
**4. CARITATIF** - Le Kiwanis Club de Crans-Montana organisera le 18 janvier la 3e soirée Clair de Lune aux Violettes. Le bénéfice sera entièrement versé à Terre des Hommes Valais. Vous pouvez y monter en peau de phoque, en raquettes ou en télécabine et un délicieux repas vous sera servi. Billets en vente auprès des membres du Kiwanis au restaurant des Violettes et chez Don Filippo à Crans.

**CHARITABLE** - The Crans-Montana Kiwanis Club is organising the 3rd Clair de Lune Soirée at Les Violettes on 18th January. The benefits will go entirely to Terre des Hommes Valais. You can go up with sealskins, snowshoes or by cable car and a delicious meal will be served there. Tickets available from the Kiwanis Club members at the Violettes Restaurant and from Don Filippo in Crans.

**5. GOURMAND** - Franck Reynaud (17 points au Gault&Millau) vient d'inaugurer sa nouvelle salle à manger au restaurant gastronomique de l'Hostellerie du Pas de l'Ours alors qu'il vient d'être nommé au titre de Grand Chef Relais & Châteaux. Pierre Crepaud, chef cuisinier du restaurant Le Mont-Blanc à LeCrans Hôtel & Spa a obtenu un point supplémentaire, récoltant désormais 16 points, pleinement mérités. Le café Cher-Mignon à Chermignon obtient, lui, 13 points. Mais bien d'autres restaurants succulents vous attendent sur le Haut-Plateau.

**3. PISTE DU MONT-LACHAUX** - De gros travaux ont été effectués cet été sur la piste du Mont-Lachaux. Ainsi, Crans-Montana espère devenir une classique du calendrier de la Fédération internationale de ski. «Avec la Nationale et la nouvelle piste du Mont-Lachaux, nous disposons désormais d'une bel outil de travail», se réjouit Marius Robyr, chef d'orchestre du projet. Rendez-vous les 1er et 2 mars pour une descente et un super combiné Coupe du Monde dames sur la nouvelle piste...

**MONT-LACHAUX PISTE** - A great deal of work was carried out on the Mont-Lachaux piste this summer. Consequently, Crans-Montana is hoping to become a classic on the International Ski Federation calendar. "With the Nationale and the new Mont-Lachaux piste, we now have a superb facility", delights Marius Robyr, who orchestrated the project. Rendezvous 1st and 2nd March for a World Cup ladies downhill and super combined on the new run...



3

**GOURMET** - Frank Reynaud (17 Gault&Millau points) has just inaugurated his new dining room at the Hostellerie du Pas de l'Ours gastronomic restaurant, at a time when he has just been nominated as a Grand Chef Relais & Château titleholder. Pierre Crepaud, the head chef of the Le Mont Blanc restaurant at the LeCrans Hotel&Spa, has gained an extra point, taking him up to a well-deserved 16 points from now on. As for the Cher-Mignon Café in Chermignon, it has obtained 13 points. What is more, many other succulent restaurants await you on the Haut-Plateau.