

60^e | ANNIVERSAIRE
1957 ♥ 2017

L'EQUIPE

H O T E L

★ ★ ★





L'EQUIPE

H O T E L



60^e

ANNIVERSAIRE
1957 ♥ 2017



HOTEL L'EQUIPE

60 ANS DE
L'HOTEL L'EQUIPE



60 YEARS OF
HOTEL L'EQUIPE

1 9 5 7 - 2 0 1 7

PRÉSENTATION

presentation



Voilà 60 ans que L'EQUIPE existe ! Nous avons souhaité retracer notre histoire pour qu'elle devienne la vôtre...

En 1934, mes grands-parents paternels ont eu une vision d'acheter un terrain à Morzine et de commencer avec un garage, puis un bar et, malgré les flammes du 21 janvier 1956, quand un terrible incendie a ravagé tous leurs espoirs, mon père Pierrot les a motivés à repartir de plus belle ! ►



Betty et Pierrot

L'EQUIPE has now been open for 60 years! We wanted to take a look back at our history and share it with you.

In 1934, my father's parents had the excellent idea of buying a piece of land in Morzine and opening a garage and then a bar. In spite of the disastrous fire of 21 January 1956, which saw their hopes burn to the ground, my father Pierrot managed to inspire them to aim even higher. ►

En juin 1957, après son mariage avec Adèle, les voici tous les 4 réunis pour la création de l'Hôtel L'EQUIPE. Chacun veut faire fructifier l'affaire, Odette, ma grand-mère au bureau et à la gestion, Pierre mon grand-père pour la relation clientèle, Pierrot moniteur de ski et Adèle pour le service, le bar et la lingerie.

Morzine et le tourisme se développent et très rapidement l'affaire prospère. De nombreux travaux permettent d'agrandir et de moderniser l'hôtel. Dans les années 80, Papa m'apprend tous les métiers : la pâtisserie, la maçonnerie, le carrelage... et très rapidement je me prends au jeu et je travaille avec lui. Dans les années 90 Annabel me rejoint et à nous deux nous prenons petit à petit le relais de Pierrot et Adèle... Encore des travaux, de gros travaux, de grandes transformations chaque année. Je m'investis encore plus et l'hôtel change de forme, se développe pour satisfaire tous les besoins de nos clients...

Aujourd'hui William, notre fils, nous a rejoints en cuisine, quant' à Betty et Alice, nos deux filles, elles sont toutes les deux à l'Ecole Hôtelière Savoie Léman de Thonon-les-Bains.

Je suis fier de cet héritage, de mes parents et avec beaucoup d'émotion, alors qu'ils nous ont quittés tous les deux en 2015, ma femme et mes enfants se joignent à moi pour leur dédier notre histoire...

La suite reste à écrire dans de futures années...

Bienvenue chez vous !

In June 1957, after my parents were married, all four members of the family came together to open Hôtel L'EQUIPE. The whole family wanted to make a success of the business: Odette, my grandmother, overseeing the administration and management, Pierre, my grandfather, as front-of-house, my father Pierrot as the skiing instructor and my mother Adèle waitressing and running the bar and the laundry.

Morzine and tourism both grew, and the business quickly prospered. A number of building projects extended the hotel, making it more modern at the same time. In the 80s, Dad taught me the ropes – from cooking to brick-laying and tiling – and before long I had the bug and started working with him. In the 90s, Annabel joined me and the two of us slowly took over the reins from my parents. Even more building projects – big ones – followed. The hotel was transformed each year as I put more and more into it and it began to change shape and evolve to meet all the needs of our guests.

Today, our son William has joined us in the kitchen, and Betty and Alice, our two daughters, are both at the Savoie Léman hospitality and catering college in Thonon-les-Bains.

I am proud of my heritage, and of what my parents built up. Although they both left us in 2015, my wife and I, along with our children, want to dedicate our history to them.

The next chapter has yet to be written...

Welcome home!

Patrick







HISTOIRE / HISTORY

P. 10 - 19

CHAMBRES / ROOMS

P. 22 - 38

CHALET NYON

P. 44 - 53

CONTENTS

CUISINE / FOOD

P. 58 - 68

BIEN - ÊTRE / WELLNESS

P. 72 - 79

ÉQUIPE / TEAM

P. 80 - 88



Bienvenue
Welcome

MORZINE AVORIAZ

PORTES DU SOLEIL

history

HISTOIRE

Pierre Béard est né en **1905**, il était limonadier avec ses parents. Il épouse Odette Maillard et, en **1933**, ils décident de quitter Evian pour s'installer à Morzine avec leur fils Pierre (Louis) âgé d'un an. Ils achètent un petit terrain et construisent un petit garage en bois

.....

En **1934**, la société Heckel de Sarrebruck construit à Morzine le téléphérique du Pléney. Celui-ci sera inauguré en janvier **1935** par le ministre du travail Paul Jacquier. À l'époque c'était le 3^e téléphérique construit en France pour l'activité touristique hivernale. ►

Pierre Béard is born in **1905**, he goes on to work in his parents' café. He marries Odette Maillard and, in **1933**, they decide to leave Evian and move to Morzine with their son Pierre Louis aged one. They buy a small piece of land and build a modest wooden garage

.....

In **1934**, the company Heckel from Sarrebruck builds the Plénay cable car in Morzine. It is inaugurated in January **1935** by the Minister of Labour Paul Jacquier. At the time, it was the third cable car to be built in France for the winter tourism season. Funded by individuals (as the local council did not then have the means for such an investment), this cable car would go on to facilitate the early development of tourism in Morzine. ►



MORZINE — Téléfrique du Planay (1639 m.)

CLICHE PUGGETT

Construit par des particuliers (la municipalité n'avait alors pas les moyens d'un tel investissement), ce téléphérique va permettre le développement touristique précoce de Morzine. Si la seconde guerre mondiale va ralentir cet élan, l'après-guerre et les trente glorieuses (périodes de reprise économique) vont donner l'occasion aux Morzinois de développer leur station de ski. Peu à peu, le développement des remontées mécaniques va transformer la population morzinoise, qui va passer d'une activité exclusivement agricole, principalement l'élevage, à une pluri-activité où le tourisme se taillera une part de plus en plus importante

En **1936 - 1937** Pierre devient Agent Citroën après avoir agrandi son atelier et fait une structure béton

1939 - 1945 2^{ème} guerre Mondiale. Mobilisation et fermeture du garage
Dénonciation, fuite...

1945 Retour à Morzine, mais tout le garage et l'appartement ont été pillés

Reprise du garage

1950 Achat d'un terrain juxtaposant pour agrandir le garage avec un bar.
Odette tenait le Bar et Pierre le garage





Although progress was slowed by World War Two, the post-war period and the 30 golden years of economic boom would give the people of Morzine the opportunity to expand their ski resort. Slowly but surely, the introduction of ski lifts would transform the population of Morzine, taking it from an exclusively farming-based community focused on livestock to a diverse economy where tourism would play an increasingly important role

.....

In **1936 - 1937**, Pierre becomes a Citroën dealer having grown his business and built a concrete garage

.....

1939 - 1945. The garage closes as its staff are called up. The family is reported for its resistance efforts and has to flee

.....

1945 Return to Morzine, but the garage and apartment have been looted

.....

Garage reopens

.....

1950 Purchase of a piece of adjoining land to extend the garage by adding a bar. Odette runs the bar and Pierre the garage

.....

At the end of the 50s, Morzine is one of the biggest resorts in the Northern Alps (after Megève and Chamonix) but still only has one cable car, one gondola and three surface lifts

À la fin des années **50**, Morzine compte parmi les plus importantes stations des Alpes du Nord (après Megève et Chamonix) mais ne comprend pourtant qu'un téléphérique, une télécabine et 3 téléskis...

1956 : dans la nuit du 21 janvier, un incendie se déclare au Bar et tout est ravagé. Alors que Pierre et Odette veulent repartir à Evian, leur fils unique Pierrot insiste pour rester à Morzine, car il avait rencontré Adèle RICHARD qui devait devenir sa femme, et reconstruire un hôtel sur les ruines

Pierrot, aidé d'un architecte, fait les plans de l'hôtel

Ouverture du nouveau Bar le 15 décembre **1956** et création du premier étage, soit 10 chambres, en décembre **1957**

Mariage de Pierrot et Adèle en juin **1957**

En **1958**, de nouveau 5 chambres, et 10 chambres à l'automne **1959**

Pierrot qui est moniteur de l'Ecole du Ski Français, médaillé n°627, enseigne la journée et travaille à l'hôtel le soir
Adèle s'occupe du Bar

1956 On the night of 21 January, a fire breaks out in the bar and everything is destroyed. While Pierre and Odette want to return to Evian, their only child Pierrot is insistent they stay in Morzine. By then he has met Adèle Richard who would go on to become his wife. The family stays and builds a hotel on the site of the destroyed garage

Pierrot draws up the plans of the hotel with the help of an architect

The new bar opens on 15 December **1956** and the first floor of 10 rooms is opened in December **1957**

Pierrot and Adèle marry in June **1957**

In **1958**, a further five rooms are added, followed by 10 more in the autumn of **1959**

Pierrot is an Ecole de Ski Français instructor, and medal-winner (no 627). He teaches during the day and works in the hotel in the evening
Adèle runs the bar





1969 Création de la première piscine couverte à Morzine

1970 Local à skis

1982 Pierrot reprend la gestion de l'hôtel

1983 Décès d'Odette

5 chambres au 3^{ème} étage

1984/1985 création de l'ascenseur, de nouveaux balcons

1987 ouverture sur l'avenue de Joux Plane

1988 et **1989** salle de projection et cave à vin

1993 Patrick et Annabel reprennent les rênes de l'hôtel

1994 agrandissement de la cuisine

Naissance de William

1995 rénovation des 30 chambres

1997 charpente pour l'entrée, salle de musculation, jacuzzi

Naissance de Betty

1999 rénovation du bar

2000 rénovation de la piscine

2001 le salon, puis 5 chambres rénovées

Naissance d'Alice

2002 5 salles de bain

2003 Décès de Pierre Joseph, grand-père de Patrick

2011 Rénovation de la façade côté Avenue de Joux Plane, modification du toit plat pour un toit à 2 pans, agrandissement des chambres et création d'une suite de 110 m²



Pierrot



1969 The first indoor swimming pool is built in Morzine

1970 Skiing centre

1982 Pierrot now manages the hotel

1983 Odette passes away

Five rooms added to the third floor

1984/1985 The lift is installed and balconies added

1987 Entry on Avenue de Joux Plane created

1988 and 1989 Screening room and wine cellar

1993 Patrick and Annabel take the reins of the hotel

1994 Kitchen extension

William is born

1995 Renovation of 30 rooms

1997 Framework for the entrance, weight room, hot tub

Betty is born

1999 Bar renovation

2000 Swimming pool renovation

2001 Refurbishment of the sitting room

and five rooms. Alice is born

2002 Five bathrooms

2003 Pierre Joseph, Patrick's grandfather, passes away

2011 Renovation of the façade overlooking Avenue de Joux Plane, flat roof converted into a gable roof, extension of rooms and addition of a suite of 110 square metres.



Adèle et Pierrot



En **2005**, Patrick et Annabel ont lancé un plan d'ensemble de rénovation, une salle de squash, en **2006** un parking souterrain de 2 niveaux, en **2007** le réaménagement du jardin de l'hôtel, en **2008** la salle de fitness, en **2009** création de 6 chambres dont 2 chambres pour personnes à mobilité réduite sur l'aile est, en **2011** la modification de la façade côté Nord avec l'agrandissement de 16 chambres

2012 création d'une Suite de 110 m² avec rénovation de 12 salles de bain

2013 rénovation du bar de l'hôtel

2014 aménagement du Spa et de la Piscine

2015

31 Janvier décès de Pierrot

31 Juillet décès d'Adèle

En **2016** modification de la façade aile sud avec agrandissement des chambres, création de 4 chambres en duplex, dont 2 suites de 50 m², toit à 2 pans

Rénovation de la façade côté téléphérique, agrandissement des chambres des 1^{er} 2^{ème} et 3^{ème} étages, création d'un 4^{ème} étage pour des chambres du 3^{ème} en duplex

En reprenant l'hôtel, Patrick et Annabel ont souhaité mettre en valeur le bois, la pierre, les vieilles traditions. Un hôtel authentique, chaleureux et cosy. Notre devise : Bienvenue chez vous ! Il y a des sensations qui ne s'expliquent pas, elles se vivent!



In 2005, Patrick and Annabel begin a wholesale refurbishment project. A squash court is added, a two-level underground car park in 2006; in 2007 the hotel gardens are re-landscaped, in 2008 the gym is added, in 2009 six new rooms are added, two of which in the east wing for people with reduced mobility, in 2011 the northern side of the building is extended to create 16 rooms and the façade is modernised

.....
2012 Addition of a suite of 110 square metres and refit of 12 bathrooms
.....

2013 Refurbishment of the hotel bar
.....

2014 Remodel of the spa and swimming pool
.....

2015

31 January, Pierrot passes away

31 July, Adèle passes away
.....

In 2016, the south wing is extended and a gable roof added to enlarge some of the rooms. Four duplex rooms are created, two of which suites of 50 square metres
.....

Renovation of the elevation overlooking the ski lift, extension of the rooms on the first, second and third floors and creation of a fourth floor, converting the third-floor rooms in duplexes

When they took over the hotel, Patrick and Annabel wanted to celebrate the traditional wooden architecture of the chalet style. The result is a friendly and cosy traditional hotel. Our motto? Welcome home! The are feelings that are not expaired they live!







La POTERIE
de Morzine

MAISON - DÉCO - JARDIN - ARTISANAT
Magasin et Atelier - Rue du Bourg - 74110 Morzine
04 50 74 77 60 - potiermorzine@wanadoo.fr



rooms CHAMBRES



Nos 40 chambres offrent confort et douceur : le mariage du vieux bois et de tissus montagnards vous permettra de plonger dans une ambiance très chaleureuse.

Toutes possèdent un style différent et unique, mais dans le même esprit cosy alliant confort, douceur, chaleur et cocooning. ►

If you're looking for hygge, you'll find it here. Our 40 rooms offer perfect comfort. The combination of aged wood and typical mountain textiles set the scene for a welcoming and cosy atmosphere. Each room has a different and unique style, while maintaining our trademark cosiness that combines comfort and warmth for an inviting atmosphere. ►









#bonheur
#chaleur
#convivialité



De larges baies vitrées invitent à la contemplation d'un paysage grandiose, vue sur pistes ou vue sur le village. Des ciels étoilés scintillent au plafond de vos chambres pour vous transporter dans de merveilleux rêves. ►



Large windows are an invitation to admire the majestic countryside with view of the slopes or the village. A starry night sky sparkles on the ceiling of each room to bring you sweet dreams. ►















La Suite Jean Vuarnet est un petit chalet de 110m² au cœur de l'hôtel, un véritable nid douillet pour combler vos vacances.

Les matériaux font rêver. Entre bois et pierre brute, des matières où se côtoient couleur et lumière. ►





The Jean Vuarnet Suite measuring 110 square metres is a mini chalet at the heart of the hotel, the cosiest of spots to help you enjoy an exceptional holiday.

The interiors are the stuff of dreams. A combination of wood and bare stone, full of rich colour and light. ►

#suite alpine







La couleur et le décor influencent
l'ambiance du séjour.

Tout a été pensé pour votre plaisir et
votre détente. Pour un séjour inou-
blable au cœur des Portes du Soleil.



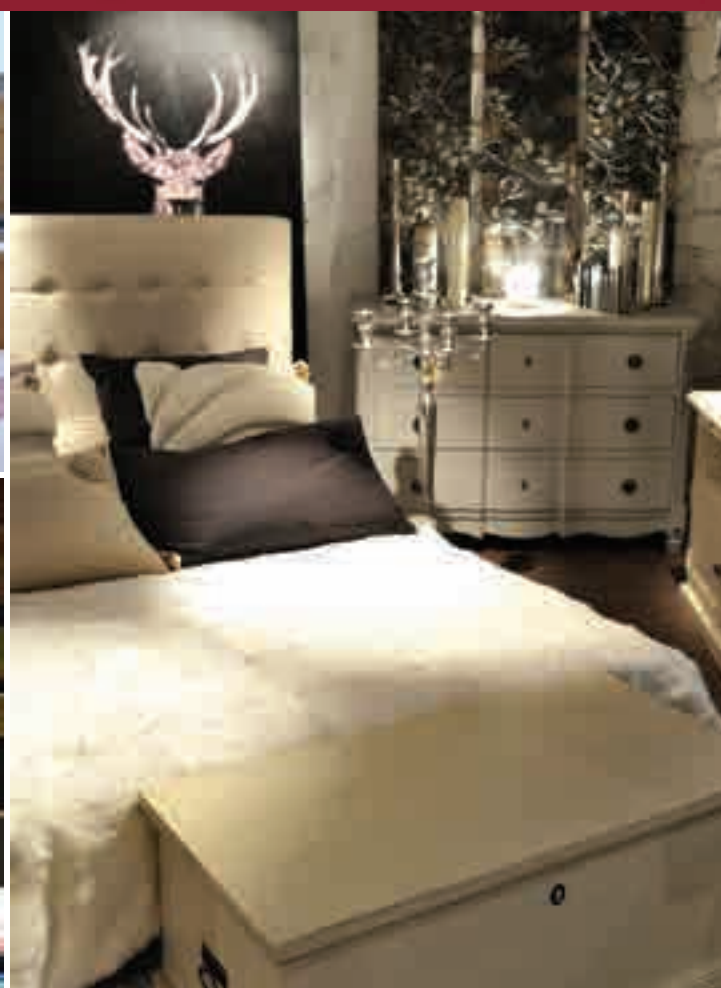
Let the colours and raw materials
inspire you to live in the moment.
The colours and the décor help
set the scene for your stay.

We've thought of everything to guar-
antee enjoyment and relaxation and
make sure you have an unforgettable
holiday in the heart of Les Portes
du Soleil.





Showroom 2000 m² à visiter 7j/7 >> Spécialiste de l'ameublement





top RELAX

En hiver, une croûte au fromage ou un vin chaud au bar pour vous réchauffer auprès d'une majestueuse cheminée, lieu de détente et de convivialité à toutes heures de la journée.

L'été, la terrasse au bord de la piscine saura vous emporter dans un univers plein d'exotisme pour un cocktail ou un repas...

In winter, enjoying a rich *croûte au fromage* or mulled wine by the fire-side in the bar warms the cockles of your heart as you while away the time in a relaxing and friendly atmosphere – day or night. Come summer, a delicious cocktail or exquisite meal on the terrace by the pool is the perfect opportunity to sit back and enjoy the good life...



détente
chalet



plaisir



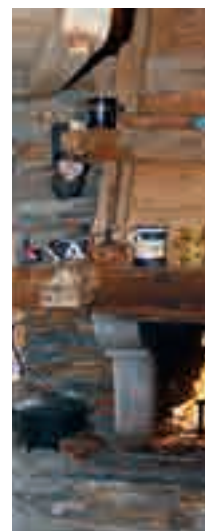




Nyon NOTRE CHALET

En 1998, Patrick a décidé d'acquérir un terrain sur Nyon et d'y construire un chalet tout en pierre, en bois et en ardoise de Morzine, un bâtiment comme ceux d'autrefois, un chalet avec une âme. Une majestueuse cheminée trône au centre de la pièce. Laissez votre imagination s'enflammer... ►

In 1998, Patrick decided to buy a piece of land in Nyon and to build a chalet on it using wood and slate from Morzine. It is a typical building yesteryear: a chalet with a soul. A majestic fireplace reigns in the centre of the sitting room. Fan the flames of your imagination... ►



Quand les flammes dansent, une étincelle embrase l'esprit !

Un chalet typiquement montagnard, où nos clients retrouvent la vraie vie de montagne. Un cadre idyllique, au pied de la pointe de Nangolon, au bord du lac de Nyon Guérin.

L'été, des parties de pêche à la truite sont organisées. Marmottes, chamois, edelweiss, chardons bleus, gentianes : toute la faune et toute la flore sont à votre portée. Nous montons les moins courageux à bord de notre « pinz », véhicule 4x4 de l'armée Suisse, pour une journée bucolique en plein air. ►

Being captivated by your surroundings is a sure fire thing!

A typical mountain chalet where our guests get a taste of real mountain life, an idyllic setting at the foot of Pointe de Nangolon on the shores of Lake Nyon Guérin.

Trout fishing excursions are organised in summer, while marmots, chamois, edelweiss, blue thistles, gentian and the full bounty of nature are at your fingertips. The less energetic of our guests are invited aboard our 'Pinz', the Swiss Army 4x4, for a day of fresh air in the countryside. ►















En hiver, à skis ou en raquettes, au pied de la piste Noire de Chamossière, paradis du Free ride, sous la pointe de Nyon, juste à l'arrivée du Télésiège des Têtes, une raclette à l'ancienne au feu de bois séduit tous nos clients.

In winter, whether you prefer to ski or snowshoe, you can spend your days at the foot of the Chamossière black run enjoying the freeride paradise from the Pointe de Nyon to the top of the Tête ski lift, topped off with a wood-fire *raclette à l'ancienne*. Who could ask for more?









L'hôtel L'EQUIPE est l'un des fleurons de Morzine et des Alpes françaises, connu pour la grande qualité de ses prestations et la chaleur de son accueil.

L'histoire de l'Ecole du Ski Français (E.S.F.) et celle de L'Equipe sont intimement liées. Pierre Béard, le père de l'actuel propriétaire, est l'un des membres fondateurs de notre école.

L'hôtel L'EQUIPE est, toujours aujourd'hui, un lieu où les moniteurs de l'E.S.F. aiment se retrouver, le temps d'un café, d'un déjeuner ou d'une manifestation sportive.

Quel bonheur de parcourir les pages de cette brochure, qui exprime l'attachement de la famille Béard à son hôtel, à Morzine et à la montagne.



Bon anniversaire
à L'EQUIPE et les
meilleurs vœux
de l'E.S.F.
à la famille Béard !

cooking CUISINE



Avec l'arrivée de William à la cuisine, nos plats - toujours de tradition - prennent une autre dimension.

Une cuisine raffinée et moderne compose dorénavant nos menus. Le chef profite de la richesse du terroir pour vous faire découvrir une cuisine aux multiples saveurs, une cuisine élaborée Maison à partir de produits frais. Chaque création enchante les yeux et le palais. ►

Since William arrived in the kitchen, our traditional cooking has been given an extra dimension. Today, our new menu boasts fine and modern cuisine. Our chef draws on the natural bounty of the local area to create dishes to tempt any palate, made from scratch using fresh produce. Each dish looks just as good as it tastes. ►









#une cuisine
raffinée et
moderne



William invente chaque jour de nouvelles recettes : de la glace pomme basilic ou miel de bourgeon de sapin, mais aussi du panais glacé au pastis, du magret de canard cuit en basse température aux saveurs épicées, en passant par le biscuit de Savoie, la traditionnelle tarte aux myrtilles ...sans oublier les merveilles et rissoles de chez nous ! C'est un voyage dans un univers gustatif exaltant. ►



William is always experimenting with new recipes: from apple and basil ice cream and pine bud honey to pastis-glazed parsnips and spiced slow-roasted duck breast.

He doesn't neglect the classics either, with his sponge cake and traditional blueberry tart, not to mention our delicious rissoles that give the word 'delicious' a new meaning. ►







La table à la montagne :
là où les plats chantent,
les papilles s'enchantent.

Dining in the mountains:
where sumptuous dishes
make your taste buds
swoon.





recipe

RECETTE

1.



2.



LE GÂTEAU DE SAVOIE DE WILLIAM

6 jaunes d'œuf
6 blancs d'œuf
150 g de sucre
50 g de fécule
de pomme de terre
50 g de farine
1 citron vert
1 pincée de sel

3.



4.



Faire monter au batteur les jaunes et le sucre, ajuster des zest de citron vert, débarrasser dans un cul de poule faire monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajuster la fécule et la farine avec le premier mélange des jaune, incorporer les blancs en neige. Chemiser le moule, beurrer et sucrer puis verser le mélange préchauffer le four à 180°. Faire cuire 22 minutes. Démouler à chaud.

5.



Domaine Saint-Romain



Les vins du domaine

Roussette de Savoie «Altesse», Chardonnay cru Jongieux, Roussette de Savoie cru Marestel, «Terre Natale» Roussette de Savoie cru Marestel, «Novem» Roussette de Savoie cru Marestel, «Terre Natale» Gamay Rosé, Gamay cru Jongieux, Pinot Noir cru Jongieux, Mondeuse cru Jongieux, «Terre Natale» Mondeuse cru Jongieux, Mondeuse cru Jongieux, Secret «Mme Perret», Méthode ancestrale.



© Maison Perret.

Depuis 2008, Nicolas et Véronique Perret, et leur neveu Pierre Roissard, exploitent le domaine Saint-Romain ; un «bijou» qu'ils couvrent de toutes leurs attentions.

Vigneron et négociant

Commercialisée auprès des cafés, hôtels et restaurants de Savoie, de Haute-Savoie et d'Isère, ainsi qu'au Canada et aux USA, la quinzaine de références de vins du domaine Saint-Romain bénéficie des circuits de diffusion de la Maison Perret. Éleveur et embouteilleur, la famille assure en effet une activité de négociant en parallèle de celle de vigneron. Depuis trois générations, elle collabore avec des viticulteurs fidèles, dès les premières étapes de la vinification afin d'assurer une qualité permanente des vins rouges, blancs et rosés mis en marché. Dans cet esprit, la famille a ouvert à Yenne, le long de la RD1504, une cave gourmande où ses gammes s'associent à un panel de produits régionaux. La «Cave à Perret» ouvre du lundi au samedi, de 9h15 à 12h15 et de 14h à 19h30.



Domaine Saint Romain
SAS G.Perret BP 33
Route départementale 1504
73170 Yenne

04 79 36 83 54
www.vins-perret.fr



William, Betty et Alice



Les 4 générations



Adèle et Pierrot



Annabel et Patrick

#famille
#enfants
#générations
#tradition



LES FRERES MARCHAND

UNE HISTOIRE DE FAMILLE et DE PETITS PRODUCTEURS

Fondée en 1880 à Nancy, l'Entreprise LES FRERES MARCHAND s'est hissée progressivement dans le peloton de tête du cercle très fermé des maîtres fromagers-affineurs nationaux. Cette position a été acquise grâce à une maîtrise incontestée de la technique d'affinage, qui constitue la valeur ajoutée et le gage de qualité qui façonne l'image de la société.

La maîtrise et le professionnalisme acquis par LES FRERES MARCHAND dans ce domaine sont reconnus par de multiples distinctions au plan national :

- Rabelais d'or de la gastronomie en 1995.
- Meilleur fromager de l'année en 2007, 2009 et 2016.
- Détenteur du Record du Monde du Plus Grand Plateau de Fromages en septembre 2016 avec 730 variétés.

Avec près de 300 références de fromages affinés dans nos caves, la production de l'entreprise alimente ainsi les plus prestigieuses adresses de la gastronomie française et développe depuis 2011 sa présence sur les marchés internationaux, notamment l'Europe, Hong Kong, le Japon, la Thaïlande et Dubaï.

L'Entreprise « Les Frères Marchand » s'attache à valoriser les produits locaux et à se fournir auprès de fournisseurs lorrains. C'est au travers d'un étroit partenariat avec chacun d'eux que des fromages anciens sont remis en fabrication, une manière d'être fiers de notre patrimoine local et de le soutenir.

Dans le même esprit, la société « Les Frères Marchand » s'engage également pour la promotion de la qualité et de la culture gastronomique française. C'est ce qu'elle a démontré en septembre dernier en battant le Record du monde du plus grand plateau de Fromages avec 730 fromages différents à l'occasion de la Fête de la Gastronomie. Ce record repris aux chinois fût un véritable défi pour mettre en lumière le métier de fromager affineur et les producteurs.



LES FRERES MARCHAND
SARL FERMIERE ST MICHEL "E"
14 Rue de Saunay - 54000 NANCY
Tél : 03.83.57.21.11 - Fax : 03.83.56.47.73
commercial@freres-marchand.com - www.freres-marchand.com



Zen WELLNESS



Après une journée passée sur les pistes de ski ou de VTT, appréciez une brasse dans la piscine, un sauna ou un hammam et pourquoi pas un Jacuzzi...

Un environnement de zénitude, de relaxation, une ambiance de plénitude, une piscine couverte et chauffée au pied du panorama de la chaîne du Mont-Blanc. ►

After a day spent on the slopes or on the mountain bike trails, treat yourself to a dip in the pool, relax in the sauna or steam room or why not the hot tub...

A place of total relaxation in Zen surroundings where you can achieve a feeling of peace. A heated indoor pool with spectacular views over the Mont-Blanc range. ►



Tout un univers de détente à votre disposition, un lieu unique où règnent raffinement et quiétude...

En amoureux, entre amis ou en famille, profitez d'un moment de détente dans un spa entouré de montagnes. Un terrain de squash et une salle de fitness dans un environnement très original feront le bonheur des plus sportifs ! ►





An oasis of calm for you to use, a unique space where luxury and tranquillity are the order of the day... Take time out with your sweetheart or with friends or family to relax in a spa nestled in the mountains.

If you're feeling athletic, there's a squash court and a gym in a truly unique setting. ►

#mountain #wellness







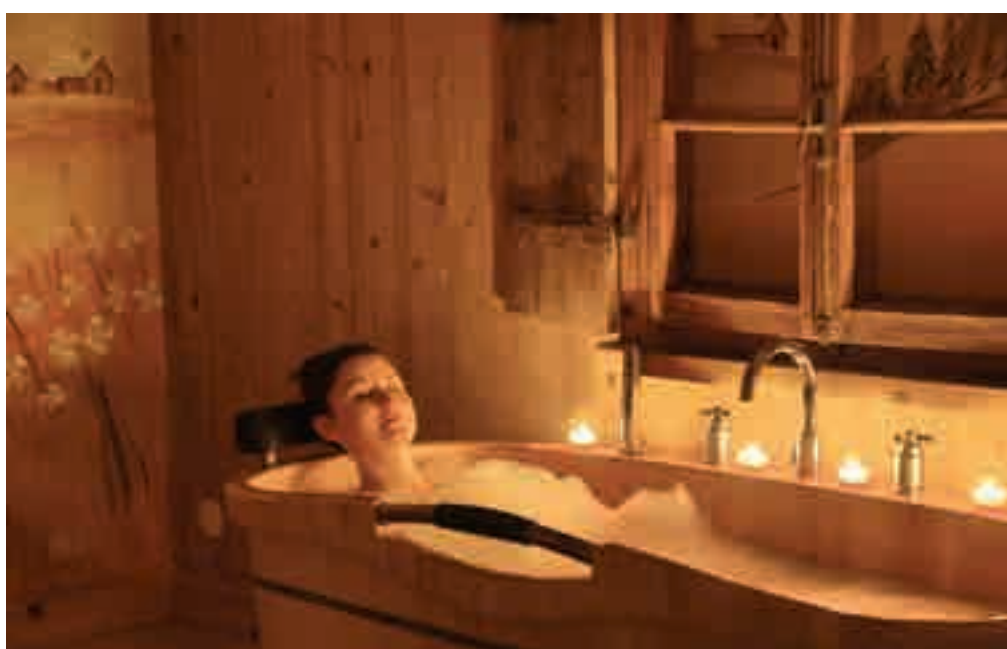


Une masseuse qualifiée vous propose de nombreux soins pour vous permettre de vous détendre et de vous relaxer. Les effets du massages sont extraordinaires sur votre santé : quand on s'en remet à des mains expertes, les soucis et les tensions s'envolent.

Alliés au plaisir de se sentir chouchoutés, ces bénéfices procurent rapidement une sensation magique et merveilleuse de bien-être.

A qualified massage therapist offers a number of treatments to help you relax and unwind. Massage can have a surprising impact on your health: at the hands of a professional, worries and tension melt away. Combined with the pleasure of being pampered, these beneficial effects quickly bring about a miraculous and wonderful feeling of well-being.

Some well-deserved relaxation after your exertions!



I love SPORT

L'Hôtel L'EQUIPE a toujours été au cœur du sport ►

Hôtel L'EQUIPE has always been at the centre of sport ►





Pierrot



Patrick



William



L'Hôtel l'Equipe est idéalement situé au pied des pistes de ski, une situation privilégiée au cœur des Portes du Soleil et au cœur du village, à quelques pas du front de neige, pour bénéficier de tous les avantages de la station.

Dans le milieu du ski, de nombreuses compétitions se sont déroulées : Coupes FIS, Championnats de France, Championnat d'Europe, Coupe du monde... Franck Piccard, Luc Alphand, Carole Merle, Antoine Dénériaz, sans oublier l'ami de la famille Jean Vuarnet, Champion Olympique de Squaw Valley en 1960. ►

Hôtel l'Equipe is ideally situated at the foot of the ski slopes, a rarity in Les Portes du Soleil. With a central location in the village, it is still just a few steps from the snow, meaning guests can enjoy all the benefits of the resort. And in relation to skiing in particular, it has been the setting of a number of competitions: FIS Cups, French Championships, European Championship, the World Cup, etc. hosting competitors such as Franck Piccard, Luc Alphand, Carole Merle and Antoine Dénériaz, not to mention family friend Jean Vuarnet, Squaw Valley Olympic Champion in 1960. ►





Morzine a accueilli de nombreux Tours de France et l'Hôtel l'Equipe a reçu de prestigieuses équipes et de prestigieux sportifs ou sportives : Joop Zoetemelk, Jan Ullrich, Richard Virenque, Bernard Hinault, Laurent Fignon, Thomas Voeckler, Franck Piccard, Antoine Dénériaz, Luc Alphand...

C'est à ce moment que Patrick a eu l'idée : chaque grand champion ayant séjourné à l'Equipe a dorénavant une chambre à son nom.

Le chaleureux esprit d'une vraie maison de famille s'est transmis de génération en génération dans une demeure toute en bois ouvragé. ►

Morzine has hosted a number of Tours de France and Hôtel l'Equipe has provided accommodation for prestigious teams and high-profile sportspersons such as: Joop Zoetemelk, Jan Ullrich, Richard Virenque, Bernard Hinault, Laurent Fignon, Thomas Voeckler, Franck Piccard, Antoine Dénériaz, Luc Alphand...

It was at that time that Patrick introduced a new tradition: since then every champion who has stayed at l'Equipe has a room named after them.

The welcoming spirit of a real family home has been passed down from generation to generation, against the charming backdrop of a wooden-clad structure. ►



Ski



Vêlo

équitation

mountain bike



Hôtel de Charme et de tradition familiale depuis sa création en 1956, l'Equipe fait partie de ces lieux d'exception que la montagne fait scintiller. ►

An inviting hotel that has been family run since it opened in 1956, l'Equipe is one of those unique places which, like jewels, can be found in the mountains. ►





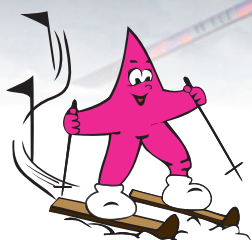


Nous vous réservons un accueil attentionné et un service personnalisé, dans un cadre de raffinement et de sérénité absolue.

You're guaranteed a warm welcome and friendly service in a setting where you can enjoy peace, tranquillity and life's little luxuries.

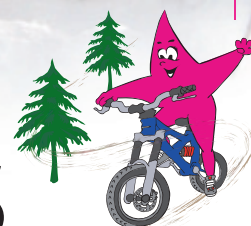


77, route du téléphérique
74110 MORZINE
+0033 (0)4.50.79.18.51
www.star-ski.fr



STAR-SKI

SPORTS



Une longue amitié
lie nos deux familles,

c'est pourquoi nous sommes fiers de participer à cette magnifique brochure
qui fête les 60 ans de la "saga Béard" et de son hôtel L'EQUIPE.

Nous partageons la même volonté de satisfaire notre clientèle et la nouvelle
génération qui succède dans nos établissements partage la même philosophie.



Félicitations à la famille Béard pour cette magnifique réussite !



Une pensée pour Adèle et Pierrot,
Annabel et Patrick, nous vous embrassons,
William, Betty et Alice, l'avenir est entre vos mains !

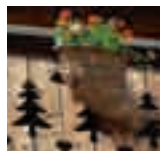




Charm
HOTEL
L'EQUIPE



magic MOMENTS







Famille
ANNABEL ET PATRICK
BÉARD

733, av. de Joux Plane
74110 Morzine Avoriaz

+33 (0)4 50 79 11 43
morzine@hotelequipe.fr

www.hotelequipe.fr

Facebook Hotel l'Equipe - Morzine
Instagram Hotel l'Equipe - Morzine

CREDITS

COORDINATION

ÉDITORIALE

Marinella Vaula

GRAPHISTE

Matteo Kratter

PHOTOS

Anteprima srl

Stéphane Gautier

Christian Max

Grégory Mathaly

Aircamera / Cyril Perrier



Achevé d'imprimer : mars 2017
Tipografia Valdostana - Aoste - Italie





*Un grand merci à tous
pour votre fidélité.
L'histoire continue
et nous espérons
vous revoir très vite...*



L'EQUIPE

H O T E L



60^e

ANNIVERSAIRE
1957 ♥ 2017



H O T E L E Q U I P E . F R

MORZINE AVORIAZ
Portes du Soleil

