

DE LA COMPÉTITION DE SKI À L'HÔTELLERIE

ARMELLE LINGLIN, LE RÉCIT D'UNE RECONVERSION D'EXCEPTION

A PORTRAIT OF ARMELLE LINGLIN: THE TALE OF AN EXCEPTIONAL CAREER CHANGE

« C'était une aventure » souffle Armelle, avec ce calme propre aux sommets. Une phrase simple qui cache en fait un chantier titanesque, mené avec l'audace d'un slalom engagé.

Cette ancienne championne de ski a découvert la glisse aux Carroz à 8 ans, sous les conseils d'un certain Dédé Gevaux, moniteur emblématique. Son haut niveau lui permet d'intégrer le groupe 1 de l'équipe de France à 16 ans. Après des années de compétition, Armelle revient ici pour enseigner le ski, diplôme en poche, puis s'ancre définitivement le 13 juillet 1985. Ce jour-là, elle reprend, sur un coup de cœur et en une seule nuit de réflexion, le fonds de commerce du restaurant des Servages. Accroché aux hauteurs du village, l'établissement est fatigué, le bois s'effrite, la toiture prend l'eau. Mais elle y voit autre chose. Un point de départ. Un potentiel. Une nouvelle histoire.

"It was quite an adventure," Armelle recalls, with that calmness one finds in the mountains. A simple sentence that in reality belies a colossal undertaking, carried out with the daring of a challenging slalom run.

This former ski champion first took up skiing in Les Carroz at the age of eight, under the guidance of legendary instructor Dédé Gevaux. Her impressive skiing skills earned her a place in Group 1 of the French national team at the age of 16. After years of competition, Armelle came back here to teach skiing, having obtained her diploma, and settled here permanently on 13th July 1985. On that day, she explains, on a whim and after just one night's consideration, she took over the business of the Servages restaurant. Perched high above the village, the premises were run down, the wood was crumbling, and the roof was leaking. But she saw something else in it. A starting point. Potential. A new chapter.



« On ne rénove pas un hôtel comme on descend une piste : il faut de la patience. »

Il faudra effectivement attendre près de quatorze ans avant de devenir propriétaire des murs et d'envisager la métamorphose. Et elle s'annonce colossale. Dès septembre 2004, commence une course contre la montre puisque le restaurant doit rouvrir dans quelques mois. Pour ne rien faciliter, Armelle et son mari Patrick se lancent dans une rénovation à contre-courant : utiliser du vieux bois. Ils sillonnent les contrées alpines voisines, de la Haute-Savoie jusqu'aux vallées suisses. Ils rachètent d'anciens mazots et d'anciennes fermes promises à l'abandon. Ils les démontent, les numérotent et les stockent en attendant de trouver un nouvel emplacement à ces poutres d'antan. Pour l'anecdote, certaines proviennent même d'une ferme familiale d'Antoine Dénériaz, légende du ski.
Un projet de cette envergure nécessite du temps. Patrick prend un congé pour s'y consacrer et pour devenir chef de chantier. Sans être charpentier de métier, avec l'aide d'Éric Païni, il devient bâtisseur par instinct et surtout par amour du bois. Il faut tout adapter et assembler. Une chorégraphie de

"You don't renovate a hotel the way you ski down a slope: it takes patience," she confides. Indeed, it wasn't until nearly fourteen years later that she became the owner of the building and could begin its transformation. And it was going to be a mammoth task. From September 2004, it was a race against time, as the restaurant would have to reopen in a few months' time. Not making things easier, Armelle and her husband Patrick embarked on a renovation project that went against the grain: using reclaimed timber. They scoured the neighbouring Alpine regions, from Haute-Savoie to the Swiss valleys. They bought up old mountain huts and farms that were condemned to ruin. They dismantled them, numbered them and stored them away, waiting to find a new place for these ancient beams. Interestingly: some even came from the family farm of Antoine Dénériaz, another local figure in the world of skiing.
A project of this scale requires time. Patrick took time off work to devote himself to it and to become project manager. Although not a carpenter by trade, with the help of Éric Païni, he became a builder by instinct and perhaps more importantly, out of a love of wood. A choreography of timber frames, orchestrated with intuition and an eye





charpentes, orchestrée avec l'intuition et le goût du détail. Début décembre, ce que certains appelaient le « chantier de l'impossible » défie pourtant les pronostics. Dans une épopée de persévérance, le restaurant est prêt, en temps et en heure, à accueillir de nouveau ses convives. À cet instant, seul le rez-de-chaussée est rénové. C'est au cours de deux autres phases de travaux, en 2005 puis en 2008, que les dix chambres voient le jour, dans le prolongement de l'esprit chaleureux du lieu.

Pour sûr, les visiteurs sentent ce supplément d'âme. Difficile d'y rester insensible en franchissant les portes de ce chalet réinventé. Difficile de ne pas s'interroger sur l'histoire de cette bâtisse en observant l'année 1788 trônant fièrement sur la façade. Car au-delà de l'esthétique, il y a l'intention. Une trajectoire maitrisée entre mémoire et élégance. Le vieux bois raconte la vie agricole d'autrefois, puis incarne cette seconde vie d'hôtellerie, toute aussi exigeante. Les photos en sépia témoignent de l'évolution. Pourtant, Patrick et Armelle évoquent cette rénovation sans esbroufe. Lui, simplement heureux d'avoir construit de ses mains. Elle, discrète mais engagée, qui gère au quotidien. Une humilité rare.

Au pied de la piste de Timalets, comme un clin d'œil au passé sportif d'Armelle, l'histoire se poursuit à table avec un autre artisan de la réussite de ce lieu, Pascal Flécheau. Formé aux côtés de Meilleurs Ouvriers de France et fidèle chef depuis 2002, sa cuisine inventive et raffinée joue le terroir actualisé avec des produits frais. Une invitation supplémentaire à découvrir **Les Servages d'Armelle.**

for detail. By early December, what some had referred to as the "impossible project" had defied all expectations. In a remarkable feat of perseverance, the restaurant was ready, right on schedule, to welcome diners once again. At this stage, only the ground floor had been renovated. Two further phases of work, in 2005 and again in 2008, led to the creation of the ten bedrooms, in keeping with the welcoming feel of the place.

Without a doubt, visitors can sense that "something extra". It's hard not to be moved when you step through the doors of this re-designed chalet. Difficult also, not to wonder about the history of this building when you see the year 1788 proudly displayed on the façade. For beyond the aesthetics lies the intention. A masterful balance between legacy and elegance. The old timber tells the story of agricultural life of bygone days, now embodying a new, equally demanding life as a hotel. The sepia-toned photographs bear witness to this evolution. And yet, Patrick and Armelle talk about this renovation without a hint of pretension. He is simply happy to have built it with his own hands. She is modest but determined, managing the day-to-day operations. A rare humility.

At the foot of the Timalets piste, as a nod to Armelle's sporting past, the story continues at the table with another contributor to the success of this establishment, Pascal Flécheau. Trained alongside some of France's finest chefs and a loyal chef since 2002, his inventive and refined cuisine puts a modern twist on local produce using fresh ingredients. Yet another reason to discover ***Les Servages d'Armelle.***

