

Halsbrækkende stunts og hygge i sneen

Se vilde snowboardstunts eller test dine egne evner på den olympiske piste i Val d'Isère

FRANKRIG

Camilla Alfthan | rejser@bt.dk

Foran en kødrand af varmt indpakkede tilskuere viser den ene snowboarder efter den anden sine nøje indøvede tricks i dét, der har udviklet sig til en olympisk disciplin for skiløbere såvel som for snowboardere.

Frostgun er navnet på Val d'Isères populære freestyle-event, der hvert år finder sted ved den olympiske piste i uge syv. Bag begivenheden står to danskere, Michael Fugmand og Rasmus DJ, der er nogle af de bedste danske freestyle skiløbere.

Efter en dag på pisterne i en mere traditionel stil er det noget af en oplevelse at se deltagerne vise deres halsbrækkende repertoire.

Det hele begyndte i 1970'erne, da nogle drenge begyndte at eksperimentere på deres snowboards og lavede villere og vildere tricks, som andre skulle overgå. Siden har lavinen rullet med backflip, frontflip og hotdogs, »som er lidt mere vildt og rock'n'roll«, fortæller Michael Fugmand og Rasmus DJ. Når Frostgun igen går løs i uge syv, er det for tiende gang. Og med deltagelse af nogle af verdens bedste udøvere har Frostgun udviklet sig til lidt af et tilbedsstykke. Det særlige ved sporten er, at alle holder med

alle.

»Når én laver et fedt trick, synes alle, at det er fedt, og bagefter går man så ud og tager en drink sammen,« fortæller arrangørerne.

Drengenes filosofi om at heppe på alle og hygge sig sammen bagefter er sød musik i ørene på de lokale i Val d'Isère, hvor hele livstilen omkring vintersport er lige så vigtig som skiløbet.

I den franske alpeby gør de, hvad de kan for at sikre, at livet bliver nydt. De færreste skiområder kan hamle op med de mange tilbud med eller uden ski. Udbuddet af hoteller og restauranter er tilsyneladende uendeligt. Her er filmdage og klassiske koncerter. Og så er her World Cup i ski, det berømte 'Citérium de la Première Neige' (den første snes kriterier), der sidste år fejrede 60-års jubilæum.

Olympisk historie

Vintersport er og bliver dog det absolutte omdrejningspunkt i Val d'Isères identitet.

Allerede i 1930'erne var landsbyen en magnet for ski-entusiaster. Og lige så snart Anden Verdenskrig var overstået, fortsatte man med at udvikle sporten.

En af de første skiudstyrsforretninger i byen var ejet af Robert Killy, der er far til skiløber Jean-Claude, som i 1968 blev den anden skiløber nogensinde, der snuppede tre olympiske guldmedaljer i al-

pine discipliner.

I dag lægger den forlængst pensionerede skistjerne navn til det berømte skiområde, Espace Killy.

Byens vigtigste vartegn er den olympiske piste, der zig-zagger sig ned ad Face de Bellevarde-bjergvæggen og er oplyst i aften timerne. Det var her, vinterolympiadens slalomkonkurrencer blev holdt i 1992, og selv om det er den sværeste piste af dem alle, er der selvfølgelig altid mange, som lige skal teste deres egne olympiske evner på den.

Modstand mod fremtiden

Men vejen til toppen af den olympiske slalom piste er blevet et kontroversielt emne. Efter at liftsystemerne er overtaget af et investeringsfirma, er planen nemlig at sløjfe de mindre lifter og istedet skabe megakabiner, således at så mange skiløbere som muligt kan fragtes op ad gangen. Men modstanderne råber højt i lokalsamfundet, som foreløbig har haft held med at bremse udviklingen.

»Folk nyder at opleve naturen fra oven, når de tager en stolelift - så skal det nu forsvinde?«, siger vores skiguide Jean-Michel Rivet, som taler flydende dansk, da han er gift med en dansk sygeplejerske, som tager hånd om tilskadekomne skiløbere. Og hvem ved, måske også et par tilskadekomne freeridere, der har udfordret skæbnen lige lidt for



REJSEINFO

● VAL D'ISÈRE

Transport: SAS og Easy Jet flyver dagligt til Geneve, der er 174 km fra Val d'Isère. **Ophold:** Nortlander har et stort udbud af hoteller og lejligheder i alle prisklasser. En luksusnat i Le Savoie koster fra 4.000 kr. **Rejsetidspunkt:** Fra januar til marts er der størst chance for rigelig sne. Frostgun afholdes i uge 7. **Info:** www.valdisere.com

● FIRE GODE STEDER TIL AFTER-SKI

Baren på det femstjernede hotel, Le Blizzard, midt i centrum af Val d'Isère, er det oplagte sted at nyde vin choud foran pejsen.

Cocorico, der er en del af Dou doune-diskoteket, er i eftermiddagstimerne velegnet til det lidt mere modne publikum. Stedet ligger for foden af Solaise-pisten og har loungestemning med akustisk musik og happy hour mellem klokken 15 og 17.

Crêpes du Grand Marnier på Place de Dolomites tilbyder intet mindre end pandekager og varm chokolade tilsat Grand Marnier.

Le Coin des Amies er en populær café med levende musik ved Val d'Isères rundkørsel.

TRE KULINARISKE OPLEVELSER I VAL D'ISÈRE

1 Femstjernet kokkekursus

Tag på kokkekursus på det femstjernede hotel, Barmes des Ours, der ligger i et stort og stemningsfuldt chalet. Husets chef, Alain Lamaison, var den første i Val d'Isère, der fik en Michelinstjerne. I køkkenet kan man følge med i,

hvordan hans nøje sorterede ingredienser skridt for skridt bliver til et himmelsk måltid. På menuen er der fois gras og and fra Lamaisons fødested i Landes, tilsat sorte trøfler og et væld af forskellige rodfrugter. Chefen går metodisk til værks, alt imens kollegerne har den første i Val d'Isère, der fik en Michelinstjerne. I køkkenet kan man følge med i,

at give sine folk ansvar, og han ved ikke noget værre end chef, der råber i køkkenet. Og heldigvis for det. Der er således madro, da vi til sidst får lov til at spise det hele, og runde af med en flaske Côte Rotie fra Rhônedalen til et udvalg af oste, hvor Beaufort har travlt med at tilberede andre retter. Hans filosofi er

ligger køkkenets store vinduer lige ud til den olympiske piste. Et kokkekursus med Alain Lamaison på Hôtel Les Barmes de l'Ours koster cirka 650 kr. per person og finder sted 8-10 gange om måneden.

2 Middag i hjemmet

Prøv en af byens nye restauranter, nemlig le Baraque, hvis ejer, Alain Perrier, har bygget sit barndomshjem om til en restaurant.

Køkkenet er baseret på lokale retter, og lokalet er indrettet med moderne kunst.

Der er så meget at kigge på, at man næsten glemmer maden, som i øvrigt er upåklagelig, og sådan oplever vi det flere steder i Val d'Isère, både på pisterne og i landsbyen, hvor de yngste generationer har brudt med den traditionelle chaletstil med kobjelder og raclette.

3 Frokost på bjerget

Spis frokost på Haute Solaise-bjerget på frokostrestauranten Plage Ouillette, der nærmest ligner en strandbar, som den ligger der midt i de hvide dyner af sne med udsigt til en snedækket sø.

Udendørsterrassen vender

mod syd og er et populært sted at nyde et glas rosé i solen, før man fortsætter på ski til nabobjerget, Bellevarde, hvor La Fruitière i år fejrer 20 års jubilæum.

Restauranten ligger i et tidligere mejeri, der er dekoreret med gamle mælkecisterner. Istedet for en flaske vand står der en flaske mælk på

vores bord i smagsvarianten kanel. Vi nyder grillet tunfisk og perlehøne, der er lige så elegant præsenteret, som spiste vi på et parisisk etablissement.

• Restaurant Plage Ouillette ligger i et tidligere mejeri, hvilket er tydeligt i indretningen.



• 1. Frostgun er blevet et større og større tilbedsstykke gennem de ti år, eventet er blevet afholdt - både blandt tilskuere og deltagere. Foto: Office de Tourisme de Val Thorens 2. Stemningen i byen er ligeså vigtig for de lokale som selve skiløbet 3 og 4. Val d'Isère og den olympiske piste når op i 2.827 meters højde.



★★★★★

Børn u/6 år overnatter gratis i forældres seng.

Børn u/15 år i ekstrasejle kr. 180,- per nat m. morgenmad.

Slap af og lad op på charmerende herregård med afslappet atmosfære

JULEFERIETILBUD
Gælder fra den 14. december 2015 til 15. januar 2016 dog ikke Jule- eller Nytårsaften og 1. januar

VINTERFERIETILBUD
Gælder fra den 6. til 25. februar 2016

PÅSKEFERIE
Gælder fra den 21. marts til den 3. april 2016

MINIFERIE
2 x overnatning, 2 x stort morgenbord, 2 x dagens menu 3 retter eller buffet efter køkkenchefens valg kr. 995,- pr. person i dobbeltværelse.

ROOM & DINNER
1 x overnatning, 1 x stort morgenbord, 1x dagens menu 3 retter eller buffet efter køkkenchefens valg kr. 655,- pr. person i dobbeltværelse.

TILLÆGSPRISER PÅ OVENSTÅENDE:
Tillæg lørdag nat og 1. juledag kr. 140,- per person. Enkeltværelsestillæg 195,- per nat.
Børn: Under 15 år halv pris i egen seng på forældres værelse. Børn: Under 6 år overnatter gratis i forældres seng, vi har børnenemner. Tillæg lørdag nat og 1. juledag kr. 140,- per person.
Se hvad I kan opleve i nærheden på www.visiteastdenmark.dk
Sorupvej 26 · 4100 Ringsted
Tlf.: 57 64 30 02 · www.sorup.dk · hotel@sorup.dk