



Chevalier de l'autonomie

Leo Garin

Leo Garin, né à Villeneuve le 16 février 1943, grandit à Saint-Pierre et termine ses études à l'école hôtelière de Palleusieux. Serveur, entrepreneur, pilote de rallye, ainsi que grand amateur d'art et collectionneur passionné, il suit les traces de ses parents, Filippo et Esterina, en prenant la gestion de la Locanda Belvedere dans le Val Ferret et de La Brenva à Entrèves. Il s'installe alors définitivement à Courmayeur où, dans les années 60, il ouvre la Maison de Filippo, l'un des restaurants valdôtains les plus célèbres et lieu de rendez-vous de personnalités de premier plan. En 1985, il achète le Cadran Solaire et lui donne un nouvel élan. En 1996, il construit l'Auberge de la Maison, faisant de cet hôtel une structure d'accueil unique, grâce à son goût pour la décoration et à sa collection d'objets liés à la montagne.

Inventeur de plats et de boissons qui sont devenus des classiques, tels que la salade de pommes de terre avec motsetta, le café à la valdôtaine et les desserts à base de châtaignes, de miel et de chocolat, dans les années 70, Garin a également exporté la cuisine valdôtaine au Japon, en France, en Belgique et aux États-Unis.

Parallèlement, Leo Garin a mené une brillante carrière de pilote de rallye et d'essayeur au sein du Reparto Corse Lancia, participant à des compétitions prestigieuses comme le Rallye automobile Monte-Carlo, le Tour de Corse et le Rallye San Remo, et a remporté la victoire des *24 ore di Sestriere* tout en soutenant les pilotes sur le plan alimentaire.

Il a également été président de l'AIAT Mont-Blanc et de l'*Associazione operatori turistici Monte Bianco* ; en 1992, à Albertville, en tant qu'attaché olympique, il s'est occupé de la gestion de la délégation italienne ; en outre, il a été assesseur au tourisme de la commune de Courmayeur, ainsi que délégué régional de la fédération italienne de golf.

Leo Garin, nato a Villeneuve il 16 febbraio 1943, cresce a Saint-Pierre e completa gli studi presso la scuola alberghiera di Palleusieux. Cameriere, imprenditore, pilota di rally e grande appassionato di arte e collezionismo, segue le orme dei genitori, Filippo ed Esterina, nella conduzione della Locanda Belvedere in Val Ferret e de La Brenva a Entrèves, stabilendosi definitivamente a Courmayeur. Negli anni '60 fonda la Maison de Filippo, tra i più famosi ristoranti valdostani e meta di personalità di primo piano; nel 1985 acquista il Cadran Solaire, rinnovandolo. Nel 1996 costruisce l'Auberge de la Maison, creando una casa di ospitalità unica, grazie al gusto per l'arredo e alla passione per il collezionismo di montagna.

Inventore di piatti e bevande diventati classici, come l'insalata di patate e mocetta, il caffè alla valdostana, la coppa dell'amicizia e dolci a base di castagne, miele e cioccolato, Garin ha promosso la cucina valdostana anche in Giappone, Francia, Stati Uniti e Belgio negli anni '70.

Parallelamente, ha avuto una carriera di rilievo come pilota e collaudatore di rally con il reparto Corse Lancia, partecipando a competizioni come il Monte Carlo, il Tour de Corse, il Rally di San Remo e la vittoria alla 24 ore del Sestriere, supportando i piloti nell'alimentazione.

È stato presidente dell'AIAT Monte Bianco e dell'Associazione operatori turistici del Monte Bianco e nel 1992 Attaché olimpico ad Albertville, occupandosi della gestione della delegazione italiana, assessore al turismo del comune di Courmayeur e delegato regionale della federazione italiana golf.