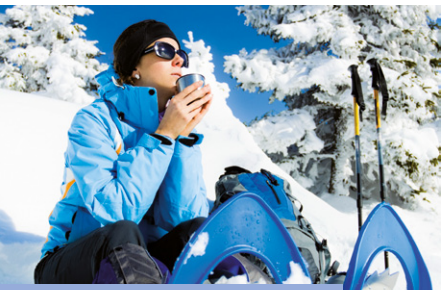
petit futé

2019

HAUTE-SAVOIE



La Radio Plus





WWW.PETITFUTE.COM

COOPERATIVE DU REBLOCHON FERMIER

VENTE DIRECTE

Fromages traditionnels et fermiers du massif des Aravis

Le Farto de Thônes



Sortie de Thônes direction Annecy

reblochon-thones.com

Commande au 04 50 88 12 50

PHOTO:pedrosphoto.com

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Régis BRUGERE

Auteurs : Christine GIL, Anthony SEREX, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stephan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Mélanie COTTARD et Tony DE SOUSA

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT et Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN, Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PREAU

RÉGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Queeny MENSHAN

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTÉ HAUTE-SAVOIE 2019

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ
18, rue des Volontaires - 75015 Paris
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Annecy et son canal, Haute Savoie © RolfSt - iStockPhoto.com
Balade à raquettes © Gaspr13 - iStockphoto.com
Grotte de glace près de Chamonix © Skouatroulio - Fotolia
Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue
Achevé d'imprimer : décembre 2018
Dépôt légal : 21/01/2019
ISBN : 9782305000411

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN HAUTE-SAVOIE !

Y aura-t-il de la neige à Noël ? Question récurrente pour les amoureux des Alpes et plus particulièrement de la Haute-Savoie. Il fait si bon se blottir près de la cheminée dans un chalet typique tandis qu'au dehors les flocons recouvrent peu à peu les alpages et les rues illuminées pour l'occasion. Elle est là, bien-sûr, habituellement dès l'automne, à plus de 1500 mètres d'altitude, et plus bas encore, souvent, à partir de fin décembre. Réputé pour ses charmantes stations villages de moyenne montagne, habitées toute l'année, le département recèle de nombreux atouts touristiques en plus de ses cimes prestigieuses et de ses nombreuses stations de sports d'hiver et d'été.
Pics enneigés et vallées verdoyantes, douces pénéplaines et rives balnéaires font la diversité de ses paysages montagneux, traversés de lacs et rivières et riches d'une grande biodiversité. Le massif du Mont-Blanc en est la toile de fonds. On vient du monde entier admirer son plus haut sommet d'Europe, le majestueux mont Blanc (4 810 m). Les alpinistes le gravissent depuis le XVIII[e] siècle faisant découvrir au-delà des frontières la superbe vallée de Chamonix, berceau des Jeux Olympiques d'hiver en 1924. Paradis des randonneurs en toute saison, le pays du Mont-Blanc abrite également la station historique des deux Savoie, la prestigieuse Megève. Plus récente et plus vaste, la fantastique station d'Avoriaz et son domaine franco-suisse des Portes du Soleil. le département compte plus de 50 stations pour tout niveau et tout budget, à portée des familles comme des passionnés de glisse, de balade à raquettes ou à chiens de traîneaux, etc. L'été, le choix est tout aussi varié : trails, VTT, sports nautiques, parapente... et les points de vue, tout aussi splendides ! Fort de ce patrimoine naturel et sportif, la Haute-Savoie est aussi un département à forte identité culturelle, mâtinée d'influences françaises et transalpines qui s'exprime aujourd'hui encore dans ses produits de terroir et sa gastronomie locale. 270 châteaux et maisons fortes et 170 sites inscrits ou classés aux Monuments Historiques témoignent encore de cette histoire morcelée.
Des sites remarquables qui font de la Haute-Savoie, une des destinations les plus attractives en France.

PEFC
10-31-1895
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

DÉCOUVERTE

Les immanquables 11
Nature 20
Économie 30
Histoire 32
Patrimoine et traditions 35
La Haute-Savoie gourmande 41
Sports et loisirs 49
Festivals et manifestations 56

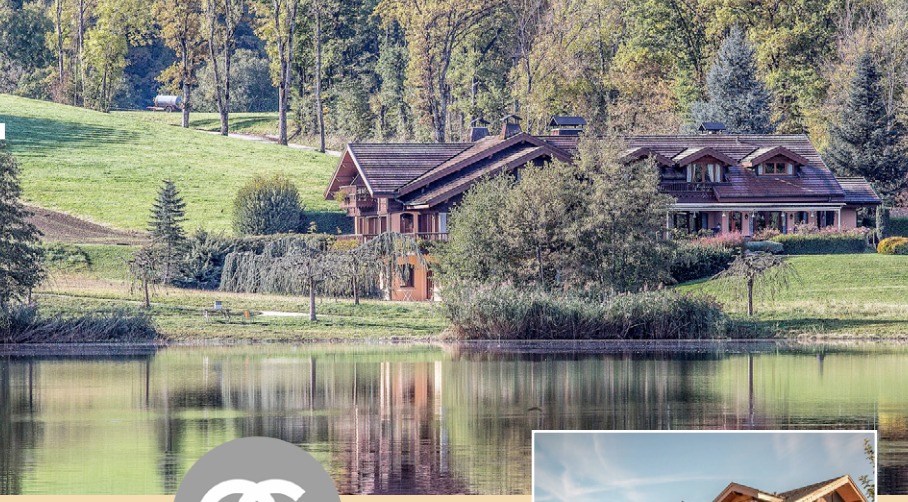
HAUTE-SAVOIE

Haute-Savoie 68
Annecy et le lac 68
Annecy-le-Vieux *92*
Aviernoz *96*
Bluffy *96*
La Balme de Sillingy *96*
Doussard *98*
Duingt *101*
Epagny *102*
Faverges *102*
Giez *107*
Groisy *108*
Lathuile *108*
Leschaux *109*
Marlens *109*
Menthon-Saint-Bernard *110*
Montmin et le col de la Forclaz ... *112*
Saint-Jorioz *113*
Le Semnoz *114*
Sevrier *116*
Seynod *118*
Seythenex *119*
Talloires *120*
Veyrier-du-Lac *122*
Annemasse 123
Étrembières *128*
Fillinges *128*
Machilly *130*
Vétraz-Monthoux *130*
Avoriaz 130
Bonneville 132
Ayse *132*
Brizon *134*
Faucigny *134*
Saint-Jeoire *134*
Ville-en-Sallaz *136*
Viuz-en-Sallaz *136*

© rochagneux – Fotolia



Cascade du Rouget, Sixt-Fer-à-Cheval.



L'ANCOLIE



Terroir et gastronomie, au bord de l'eau...











1050 route des Dronières
74350 CRUSEILLES
04 50 44 28 98
www.lancolie.com

Les Carroz 138
Arâches-la-Frasse *141*
Chamonix-Mont-Blanc 142
Argentière *163*
Les Houches *166*
Vallorcine *172*
Châtel 174
Abondance *177*
La Chapelle-d'Abondance *178*
Vacheresse *179*
La Clusaz 180
Saint-Jean-de-Sixt *193*
Cluses 195
Magland *196*
Combloux 196
Les Contamines-Montjoie 200
Évian-les-Bains 204
Amphion-Publier *209*
Thollon-les-Mémises *211*
Frangy 212
Sallenôves *213*
Les Gets 214
Le Grand-Bornand 226
Le Petit-Bornand – Les Glières *237*
Megève 238
Morillon 247
Morzine 249
Montriond *259*
Saint-Jean-d'Aulps *260*
Praz-de-Lys-Sommand 261
Mieussy *263*
Taninges *266*
Praz-sur-Arly 270
La Roche-sur-Foron 272
Cornier *275*
Saint-Sixt *276*
Thorens-Glières *276*
Rumilly 278
Alby-sur-Chéran *281*
Clermont *282*
Cusy *283*
Gruffy *284*
Hauteville-sur-Fier *284*
Lovagny *284*
Marcellaz-Albanais *285*
Marigny-Saint-Marcel *286*
Sâles *287*
Saint-Félix *287*
Seyssel *288*
Vallières *289*
Vaulx *292*
Saint-Gervais-les-Bains 292
Saint-Julien-en-Genevois 298
Andilly *298*
Arbusigny *299*
Archamps *299*
Copponex *299*
Cruseilles *300*
Neydens *302*
Vers *303*
Sallanches 303
Cordon *307*
Passy *308*
Samoëns 310
Sixt-Fer-à-Cheval *314*
Thônes 317
Alex *322*
Le Bouchet *322*
Manigod *322*
Serraval *325*
Thonon-les-Bains 325
Ballaison *331*
Bellevaux *332*
Douvaine *332*
Habère-Lullin *332*
Habère-Poche *333*
Margencel *334*
Sciez-sur-Léman *336*
Vailly *340*
La Vernaz *340*
Yvoire *340*

ORGANISER SON SÉJOUR

Se rendre en Haute-Savoie 346
Circuler en Haute-Savoie 348
S'informer sur la Haute-Savoie 349
Index 357



La ville d'Annecy.

© RolfSt


N
O
E
S
SUISSE
Ain
Haute-Savoie
Vers Lausanne
GENÈVE
Annemasse
Yvoire
Excenevex
Sciez
Chens-sur-Léman
Douvaine
Ballaison
Machilly
Saxel
St-Cergues
Boëge
Étrembières
Fillinges
Rhône
Arve
St-Julien-en-Genevois
Bossey
Reignier
Archamps
Neydens
le Sappey
La Muraz
Présilly
Vers
Arbusigny
Cornier
Amancy
Contamine-s.-Arve
Vers Lyon
Jonzier
Andilly
St-Blaise
La Chapelle-Rambaud
la Roche-s.-Foron
St-Sixt
St-Pierre-en-Faucigny
Copponex
Cruseilles
Groisy
Orange
Chaumont
Sallenôves
Frangy
Thorens-Glières
Montagne de Sous-Dine 2004 m
Aviernoz
Clermont
la Balme-de-Sillingy
St-Martin-Bellevue
Seyssel
Vaulx
Villaz
Annecy-le-Vieux
ANNECY
Alex
Veyrier-du-Lac
Bluffy
Thônes
Manigod
Hauteville-sur-Fier
Lovagny
Usses
Vallières
Sâles
Seynod
Moye
Gorges du Fier
Chavoire
Menthon-St-Bernard
Rumilly
Sevrier
Boussy
Talloires
Épagny
Lac d'Annecy
Marigny-St-Marcel
St-Jorioz
Angon
Forêt du Semnoz
Duingt
Montmin
Serraval
St-Félix
Alby-s.-Chéran
Lathuile
Doussard
Gruffy
Leschaux
Cusy
Montagne du Semnoz
Giez
Faverges
Seythenex
Lac du Bourget
Vers Aix-les-Bains, Chambéry
Savoie
D884
N1
D1206
D1201
D41
D15
D992
D1508
A40
A41
D907
D1205
D25
D1005
D909
D16
D910
D3
D912
D909A



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Juin 2012



Le lac Blanc près de Chamonix.

© Macumazahn – iStockphoto.com

DÉCOUVERTE





© F. CAVAZZANA - OFFICE DE TOURISME DU LAC D'ANNECY

Balade équestre au lac d'Annecy.



© TIMOTHEE NALET - WWW.TIMOTHEENALET.COM _ OFFICE DE TOURISME DU LAC D'ANNECY

Randonnée Roc de Chère, Talloires-Montmin.



© LIONEL MONTICO

Feuilles du silène acaule et ses corolles roses.



© GIL7416 - STOCK.ADOBE.COM

Yvoire et le Jardin des Cinq Sens.

LES IMMANQUABLES

Vous avez rêvé de découvrir la Haute-Savoie avec ses sites naturels remarquables, et de pénétrer l'âme de ce pays de caractère ? Nous avons sélectionné des visites incontournables pour établir l'itinéraire idéal de ceux qui voudraient aller à l'essentiel ! Du Mont-Blanc mythique aux gorges du Fier en passant par le massif du Giffre et le Genevois Savoyard, des rives du Léman au lac d'Annecy, sept sites à ne pas manquer entre nature extrême, patrimoine régional et lieux de charme !

L'aiguille du Midi

★★★★

L'AIGUILLE DU MIDI
100, place de l'Aiguille du Midi
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr

Ouvert toute l'année. Fermé un mois en automne : se renseigner. Panoramique Mont-Blanc : visite de 2h, ouvert en été seulement. Haute saison : tous les jours de 8h à 16h. Horaires variables selon les mois : se renseigner. Une benne toutes les 15-30 min. Adulte : 61,50 € (aller-retour). Enfant (de 5 à 14 ans) : 52,30 € (aller-retour). Famille (2 adultes et 3 jeunes ou enfants maximum) : 190,70 €. Mont-Blanc MultiPass 1 jour : 65 €. Déconseillé aux enfants de moins de 3 ans. Visite totale : 2 à 3h. Restauration. Boutique. Réservation : de 7 jours à l'avance à la veille du départ ; en ligne, par téléphone et aux caisses de la compagnie.

Unique au monde, c'est le site incontournable du massif du Mont-Blanc. Grâce aux deux téléphériques, depuis le centre de Chamonix (1 035 m), on accède à l'impressionnante Aiguille du Midi (3 842 m). Plus de 2 700 mètres de dénivelé en vingt minutes ! Malgré un tarif élevé mais justifié... cette montée dans les cimes est unique. Survolant la forêt alpine qu'encadrent le glacier des Bossons (à droite), l'aiguille Verte, celles de Chamonix et les Drus (à gauche), le premier tronçon, rénové en 2018, accède au Plan de l'Aiguille (2 317 m) en dix minutes. Cette station intermédiaire est aussi le point de départ des skieurs, alpinistes et randonneurs pour le site du Montenvers. Le deuxième tronçon vous propulse en dix minutes jusqu'au Piton Nord (3 777 m), la partie la plus impressionnante de la montée. On côtoie alors dans les cimes, les glaciers suspendus et le dôme du Goûter menant au fameux mont Blanc (4 810 m), avec une plongée vertigineuse sur la vallée. La gare d'arrivée accueille le restaurant le plus haut du monde, Le 3842, ainsi que des boutiques et une terrasse surplombant Chamonix. De multiples terrasses offrent une vue panoramique sur le massif et ses versants italiens et suisses.

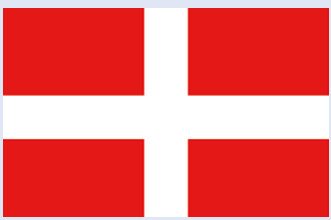


© KWABU - FOTOLIA

L'Aiguille du Midi.

Drapeau – blason

Créé en 1860, le département de Haute-Savoie n'a pas de blason. Son drapeau est l'ancien blason du Duché de Savoie auquel il appartenait jusqu'à son rattachement à la France : 4 carrés rouges, un à chaque coin, qui forment une croix blanche centrale à 4 branches symétriques. C'est le même drapeau que celui du département de la Savoie. Il ne faut pas le confondre avec celui de la Suisse, également rouge et blanc, mais dont la croix centrale blanche à branches symétriques est au centre d'un grand carré rouge.



Carte d'identité

- **Numéro :** 74
- **Population (2018) :** 820 000 habitants.
- **Démographie :** une progression de 7,25 % depuis 2012. 54 % des habitants ont entre 20 à 59 ans et 25 % ont moins de 20 ans.
- **Densité :** 170 habitants/km^2.
- **Superficie :** 4 388 km^2.
- **Arrondissements avec préfecture/sous-préfectures :** Annecy ; Bonneville, Saint-Julien-en-Genevois, Thonon-les-Bains.
- **Nombre de communes :** 281 communes (au 1er janvier 2017).
- **Région – départements la composant :** Région Auvergne-Rhône-Alpes ; 9 départements : Ain, Ardèche, Auvergne, Drôme, Isère, Loire, Rhône, Savoie, Haute-Savoie.
- **Point culminant :** Mont Blanc, 4 808,73 mètres d'altitude.
- **Cours d'eau principal :** L'Arve (107 km) prend sa source dans le massif du Mont-Blanc et se jette dans le Rhône.

Ouverte en 1924, la compagnie n'a cessé d'améliorer ses équipements et les conditions d'accueil de ses visiteurs. Depuis 2014, après une série de travaux, la passerelle suspendue et sécurisée permet de rejoindre le Tube, une galerie de 32 m qui fait le tour complet du Piton Central. A ne pas manquer : l'Espace Vertical, le musée de l'Alpinisme le plus haut du monde, ainsi que l'Espace Mont-Blanc et la terrasse Rebuffat pour un panorama unique sur le glacier du Tacul et la Vallée Blanche. Au centre du piton, un ascenseur conduit à la terrasse sommitale de l'Aile du Mont-Blanc (3 842 m). L'espace panoramique abrité y dévoile, à 360°, les plus hauts sommets du Toit de l'Europe, avec vue sur le mont Rose, le plus haut massif de la Suisse voisine. Le visiteur peu craintif peut même y expérimenter un Pas dans le Vide® à couper le souffle ! En été, à l'étage inférieur, depuis le tunnel qui conduit à l'arête de l'Aiguille du Midi, on rejoint la télécabine panoramique Mont-Blanc pour un voyage non-stop jusqu'à la Pointe Helbronner en Italie : cinquante minutes de survol des séracs et crevasses du glacier du Géant. Sensations garanties !

Annecy et son lac

Un paysage de carte postale ! Ses abords privilégiés sur le lac d'Annecy, auquel elle a donné son nom, offrent une vue panoramique exceptionnelle sur la couronne des sommets dentelés du massif des Aravis et les montagnes du massif des Bauges qui se reflètent sur un lac paisible, en apparence. A Annecy – la perle des Alpes – et son lac, tout est prétexte à l'enchantement ! La montagne du Semnoz domine de sa forêt bienveillante la ville pour s'étendre jusqu'à son château et la jolie vieille ville blottie au pied de ses remparts.
Il surplombe les toits du Vieil Annecy, bordé par la partie nord du lac et traversé par le canal du Thiou, dans lequel se déverse son trop plein. Une vieille ville qui mérite amplement son surnom de « petite Venise » en raison de ses promenades romantiques le long du Thiou, de ses canaux et ses quais fleuris. En son cœur, la proue du palais de l'Isle se laisse saisir par les photographes exaltés... La beauté du site incite à la flânerie. Sur les bords du lac, le parc des Jardins de l'Europe fait face à la romantique île aux Cygnes ; le fameux pont des Amours enjambe le canal du Thiou, pour rejoindre l'esplanade du Pâquier et sa magnifique promenade le long du lac qui mène aux romantiques Jardins de l'Impérial. Une des plus belles vues sur le lac d'Annecy et ses monts environnants : Parmelan, Veyrier, Dents de Lanfon et Tournette, du massif des Bornes de la chaîne des Aravis ; Semnoz, Roc des Bœufs, Arcalod et Trélod, du massif des Bauges. Le lac d'Annecy est le deuxième lac alpin d'origine glaciaire de France – 27 km^2 de surface, 14 km de long et 3,5 km de largeur maximale, 42 m de profondeur avec des trous pouvant atteindre 80 m. Il est réputé pour être le plus pur d'Europe. Formé de deux bassins qui se réunissent à l'endroit resserré entre Talloires et la presqu'île de Duingt, son grand lac que borde Annecy est au nord et son petit lac qui se ferme sur sa réserve naturelle du Bout du Lac à Doussard, au sud. Sur sa rive est : les communes résidentielles les plus tardivement ensoleillées d'Annecy-le-Vieux, Veyrier, Menthon-Saint-Bernard et Talloires ; sur sa rive ouest, les communes de Saint-Jorioz, Sévrier et Duingt, d'où l'on admire les plus belles vues sur le massif des Aravis. Malgré une apparente tranquillité, le lac n'en est pas moins agité en période de mauvais temps. Il est pourtant un véritable régulateur des températures hivernales et celles de ses eaux varient annuellement entre 3 °C et 25 °C. Mais les roselières et marais des rives du lac ont vu leurs surfaces diminuer au fil des ans – ces milieux ont en effet un rôle important de régulation et d'épuration – et sont aujourd'hui protégés. Un grand nombre de sports nautiques s'y pratiquent : voile, aviron, paddle, ski nautique, planche à voile, plongée… Quant à la baignade, elle reste bien souvent le moment de détente favori des autochtones. Quoi de plus agréable que d'aller «piquer une tête» un jour de canicule, ou tout simplement lézarder sur une des plages en herbe (payantes ou non) ? Les sites idylliques de la plage municipale de Saint-Jorioz et de celle de La Brune à Veyrier-du-Lac, ainsi que l'attention portée à leur aménagement, ont été récompensés par le label « Pavillon Bleu » pour 2017. Les plages municipales des Marquisats à Annecy et d'Annecy-le-Vieux – défavorisées par le sens des vents qui apportent leur lot de déchets lors des orages – sont néanmoins entièrement gratuites.

OFFICE DE TOURISME DU LAC D'ANNECY
Centre Bonlieu
1, rue Jean-Jaurès
ANNECY
✆ 04 50 45 00 33
www.lac-annecy.com
info@lac-annecy.com



© F. CAVAZZANA – Office de Tourisme du Lac d'Annecy

Promenade au bord du lac d'Annecy.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h45 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30. Ouvert le dimanche et les jours fériés durant certaines périodes de l'année : se renseigner. Visite guidée du vieil Annecy par un guide-conférencier : 6,40 € (adulte, gratuit pour les -12 ans).

L'ensemble de l'agglomération d'Annecy affiche le label « Pays d'Art et d'Histoire » et, à ce titre, l'office de tourisme du lac d'Annecy gère l'offre touristique de l'ensemble des communes du Grand Annecy avec 4 bureaux d'information touristique : Annecy, Veyrier-du-Lac, Talloires-Montmin et Saint-Jorioz. L'office de tourisme accueille et informe sur les activités, les manifestations, les hébergements, etc. et propose, via des guides-conférenciers, des visites guidées dans Annecy – avec la découverte du Musée-Château d'Annecy en famille ou une valeur sûre avec la découverte du Vieil Annecy toute l'année – et autour de son lac : musées, vieille ville, canaux, Palais de l'Ile, châteaux d'Annecy, de Duingt et de Menthon, réserves naturelles, gorges du Fier, grotte de Seythenex, Écomusée du lac... Tous les renseignements nécessaires concernant les excursions que vous souhaitez organiser vous-même sont également disponibles.

Le cirque du fer à cheval

CIRQUE DU FER À CHEVAL ★★
Réserve naturelle de Sixt-Fer-à-Cheval
Route du Frenaley
SIXT-FER-À-CHEVAL
✆ 04 50 34 49 36
www.sixtferacheval.com
ot@sixtferacheval.com

Les VTT sont autorisés sur le site avant 12h ou après 17h. Adulte : 5 € (visite guidée). Parking payant au pied du site en été : 2,50 € la journée. Visite guidée (du village). Restauration. Animations.

A environ six kilomètres de la sortie du joli village de Sixt-Fer-à-Cheval (labellisé Beaux Villages de France), le cirque du Fer à Cheval est l'un des plus beaux sites naturels classés des Alpes. Ce site grandiose appartient à la plus grande réserve naturelle classée de Haute-Savoie. Deuxième cirque montagneux de France, après celui de Gavarnie dans les Pyrénées, ce cirque calcaire (le noir de Sixt, réputé pour sa dureté) dominé par la Corne du Chamois, s'appuie sur les flancs du Tenneverge (2985 m) et ferme la vallée est du Giffre par une spectaculaire courbe – en forme de fer à cheval. Longue de 4 à 5 km, sur une hauteur de 2 000 mètres, elle laisse le visiteur émerveillé par tant de puissance et de majesté. Ainsi, d'orages en pluies diluviennes, d'éboulements en glissements, la nature change sa toile tous les ans et impose son spectacle grandiose à plus de 300 000 visiteurs. 30 cascades jaillissent à la belle saison des falaises escarpées, tandis que l'immense amphithéâtre de verdure résonne d'un profond murmure. Le meilleur moment pour parcourir l'agréable sentier d'interprétation qui mène « au bout du monde » est le mois de juin, quand la fonte des neiges alimente les dizaines de cascades de l'hémicycle. Dans le cirque, ce ne sont pas moins de 800 espèces végétales, des chamois, des bouquetins et de nombreux rapaces qui vivent ici à l'année. Sur place, il est possible de louer des ânes de mi-avril à mi-octobre. L'hiver, on s'élance sur la piste des cascades longue de 14 km et on y randonne en raquettes ou ski nordique. Autre site classé remarquable à Sixt-Fer-à-Cheval : la cascade du Rouget (une chute de 90 m), surnommée la Reine des Alpes.



Les gorges du Fier

LES GORGES DU FIER ★★
30, le Pont des Liasses, LOVAGNY
✆ 04 50 46 23 07
www.gorgesdufier.com
info@gorgesdufier.com
Fermé du 16 octobre au 14 mars. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 18h15 (dernière visite à 17h15). Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h15 (dernière visite à 18h15). Haute saison : du 15 juin au 30 août. Gratuit jusqu'à 7 ans (inclus). Adulte : 5,80 €. Enfant (de 7 à 16 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 4,80 € (enfant : 2,70 €). Visite libre et sécurisée de 1h : document explicatif multilangues. Site naturel aménagé (environ 1h de visite). Restauration (petite restauration snack service). Boutique. Parkings (entièrement refait) à proximité.
Dans les Alpes, la nature prend une autre dimension. Et si les visiteurs regardent souvent vers les sommets pour être impressionné, la nature nous réserve bien des surprises quand on se penche vers ses entrailles ! A quelques minutes seulement d'Annecy, l'une des « grandes curiosités des Alpes ». Le spectacle est saisissant ! Des gorges étroites et rugissantes – véritable prodige de la nature –, où l'on avance sur une passerelle de bois fixée dans la roche à plus de 25 mètres de hauteur au-dessus de la rivière impressionnante. L'échelle des crues montre que cette visite en pleine nature est plus qu'une simple promenade. Aménagées de galeries dès le XIX^{e} siècle – en 2019 les Gorges du Fier fêteront leur 150 ans d'ouverture au public et Enora Poizat deviendra la 3^{e} génération d'exploitant et de gardien du site –, celles-ci offrent un point de vue spectaculaire pour apprécier le Fier qui sinue à travers la roche et gronde au fil des saisons. L'érosion a dessiné avec le temps des curiosités géologiques comme cette mer chaotique de rochers, et des profils singuliers avec des empreintes et même des visages. Au-delà de la longue passerelle, au sortir de la gorge, la « Clairière des curieux » illustre avec pédagogie les curiosités géologiques alpines rencontrées et le cycle de l'eau, tandis que l'espace Imagi... Fier avec les visages et traces sculptés dans la roche s'adresse à notre imaginaire. « L'îlot des légendes » mêle fiction et réalité dans une parenthèse enchantée. La Mer des Rochers, un labyrinthe de blocs fissurés, concrétise sous nos yeux les effets des crus et érosions successives au fil des siècles dont l'explication est visible dans une petite exposition près de la boutique et de son agréable terrasse avec vue sur le château de Montrottier. Tout est prévu pour rapporter des souvenirs locaux, se désaltérer et se restaurer (snack service). Une expérience insolite à vivre en famille ou en groupe. Un site touristique unique et incontournable en Haute-Savoie.

Les gorges du Pont du Diable

LES GORGES DU PONT DU DIABLE ★★
Le Jotty, LA VERNAZ
✆ 04 50 72 10 39
www.lepontdudiable.com
info@lepontdudiable.com
Depuis Thonon suivre Morzine. Depuis Morgins et Châtel prendre à gauche à Bioge.

Depuis la Vallée Verte suivre Boëge, Habère-Poche, Lullin, Vailly, La Vernaz. A 15 minutes de Thonon-les-Bains, et de Morzine.

Fermé du 1er octobre au 25 avril. Ouvert tous les jours de 9h30 à 18h. Enfants (-5 ans) : 8 €. Adulte : 10,50 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 9 €. Pass découverte : 9 €. Visite guidée (50 min environ ; réservation de groupe à partir de 10 personnes). Restauration (brasserie). Boutique. Parking. Aire de pique-nique. Salle hors-sac à proximité. Porte-bébés à disposition.

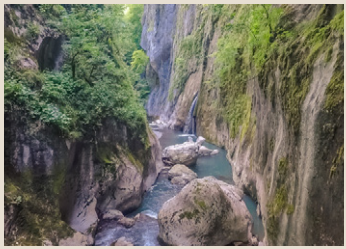
Changement de propriétaire en 2018 pour ce site des Gorges du Pont du Diable, classé Patrimoine national du Géopark du Chablais. Des aménagements supplémentaires ont permis aux familles d'effectuer une des visites incontournables en Haute-Savoie. Une curiosité naturelle au spectacle époustouflant qui débute en traversant une forêt de hêtres pour arriver 70 mètres plus bas à l'entrée des gorges. Un impressionnant défilé, en partie souterrain, creusé par la Dranse de Morzine que l'on parcourt par le biais de rampes ou d'escaliers ancrés dans la roche. Une fois à l'entrée des gorges, on découvre le phénomène naturel. La Dranse coule à près de 50 mètres sous nos pieds au fond d'un véritable gouffre… Un spectacle à couper le souffle ! La force des tourbillons du torrent a créé une véritable œuvre d'art aux couleurs époustouflantes, aux formes sculptées improbables, aux draperies tombantes, aux marmites de géants creusées par le temps… Le clou du spectacle est le pont du Diable : à la suite d'un énorme éboulement venu obstruer le site, un bloc imposant s'est stabilisé à plus de 30 mètres au-dessus du torrent dessinant une sorte d'arche improbable. Petit conseil Futé, la visite aux alentours de 10 h est la plus époustouflante avec les rayons du soleil qui magnifient et font scintiller toutes ces couleurs de gris, ocre, bleu, vert… Parfaitement entretenus, le site et ses abords permettent de bénéficier d'un spectacle à ciel ouvert dans les meilleures conditions. Le site propose également une exposition temporaire dans le parc de pins sylvestres, attenant.

Le mont Blanc

C'est le plus haut sommet d'Europe et un des sites naturels les plus visités au monde ! Le mont Blanc (4 810 m) aux neiges éternelles donne son nom au massif du Mont-Blanc – des aiguilles, glaciers et dômes de plus de 3 500 m d'altitude – dont il est le point culminant. Il ne faut pas le confondre avec le mont Blanc du Tacul (4 248 m) du même massif. Mesuré potentiellement à 4 807 m en 1863, il fait l'objet d'une campagne de mesures tous les 2 ans depuis 2001 : des géomètres experts observent la modification de la calotte glaciaire et les indications de variation du climat. Son altitude varie de 4 808 m (en 2003) à 4 810,44 m (en 2011) selon les périodes de canicules ou non : en septembre 2017, il mesurait exactement 4 808,72 m, mais chaque septembre d'une nouvelle année, des mesures confirment ou non la tendance à la fonte. Depuis le XVIIIe siècle, nombre d'alpinistes du monde entier tentent de vaincre ce sommet mythique, chaque année. Les premiers d'entre eux furent deux chamoniards, en 1786 : le docteur Michel Paccard et le chasseur de chamois – et cristallier – Jacques Balmat, sous l'impulsion du scientifique H.-B. de Saussure (qui pensait que seul un montagnard expérimenté pouvait réussir cette ascension).

Entre Thonon et Morzine
Le Jotty
74200 La Vernaz





Site classé
Visité depuis 1893





LES GORGES DU PONT DU DIABLE
Tél. 00 33 450 72 10 39
www.lepontdudiable.com

Partis le 7 août, de nuit, sans cordes, piolets, crampons, ni lanternes, seulement équipés de simples bâtons ferrés, ils parviennent au sommet le lendemain à 18h23. Balmat, dit *le mont Blanc*, deviendra guide pour conduire l'expédition organisée par Horace-Bénédicte de Saussure en 1787. Celui-ci fera connaître cette formidable ascension au monde entier, à travers la publication de son récit dans *Voyages dans les Alpes*. Le 14 juillet 1809, une Chamoniarde, dite *la Rose du mont Blanc*, Marie Paradis (en compagnie du guide Payot), réussira la première ascension féminine. Quant à la genevoise Henriette d'Angeville, surnommée *la fiancée du mont Blanc*, elle sera la seconde femme à vaincre le sommet et laissera à la prospérité des carnets admirables : on la voit vêtue de tenues excentriques – chapeau de paille, redingote, pantalon de zouave... Depuis le XIX[e] siècle, le mont Blanc est devenu l'une des ascensions les plus prisées au monde ! Il est aujourd'hui malheureusement victime de son succès et devient un véritable objet de consommation pour certains touristes inconséquents qui oublient que ces sommets sont rares. Il faut respecter cette nature exceptionnelle et savoir que la haute montagne est accessible aux plus aguerris. Être bien équipé et bien informé pour s'attaquer aux sommets de haute altitude est primordial et il vaut mieux se faire accompagner par des professionnels de la haute montagne.
Pour regrouper cette nouvelle profession, en 1821 fut créée la Compagnie des guides de Chamonix (des professionnels de la haute et moyenne montagne) pour accompagner les alpinistes amateurs en toute sécurité. La voie classique démarre par l'ascension de l'aiguille du Goûter (3 863 m) et le refuge du Goûter, elle se poursuit sur le dôme du Goûter (4 304 m) et le refuge Vallot (4 362 m) qui sont des étapes incontournables pour accéder au sommet du mont Blanc en deux jours. Une ascension inoubliable et accessible à tous, à condition de posséder une bonne endurance et une accoutumance à l'altitude... et d'être accompagné par un professionnel !

OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC
85, place du Triangle de l'Amitié
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 53 00 24
www.chamonix.com
info@chamonix.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h ; tous les jours de 9h à 19h. Haute saison hiver : vacances de Noël à mi-avril. Haute saison été : mi-juin à mi-septembre. Fermeture le dimanche en octobre et novembre.
L'Office de tourisme intercommunal de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc regroupe les informations touristiques des quatre communes de Chamonix-Mont-Blanc, Vallorcine, Les Houches et Servoz. Des moyens renforcés et des entités diversifiées et complémentaires. Le site Web très fourni (on a quelques difficultés à retrouver l'information essentielle) regroupe l'ensemble des offres et évènements de la vallée. Une application est disponible gratuitement sur mobiles et tablettes. Sur le pôle du bureau de Chamonix, l'accueil est convivial : des transats pour patienter, un jeu d'échec géant et le wi-fi gratuit. On vous renseigne en neuf langues et les personnes à mobilité réduite bénéficient d'un accueil adapté. Dans l'espace boutique qui regorge de petits souvenirs (posters, accessoires et *goodies*) sont également proposés des livres sur l'histoire de Chamonix en plus des cartes et guides sur ses sentiers mythiques. L'office de tourisme poursuit sa démarche de réduction des impacts du tourisme sur l'environnement et a reçu le trophée Flocon vert pour ses actions pionnières et durables. Enfin, il sensibilise fortement les visiteurs aux dangers et au respect des bonnes pratiques de la haute montagne. Un ensemble de services véritablement professionnels et efficaces.

Grotte et cascade de Seythenex

GROTTE ET CASCADE DE SEYTHENEX
576, route des Grottes
✆ 04 50 44 55 97
www.cascade-seythenex.fr
info@cascade-seythenex.fr
Ouverture du 15 avril au 24 septembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 17h30. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 6 €. Tyrolienne : 10 € ; forfait visite et tyrolienne : 15 €. Visite guidée. Restauration. Boutique.
Impressionnant ! A deux minutes de Faverges et 25 km d'Annecy, au cœur du parc naturel régional des Bauges, le vallon de Saint-Ruph, ses marmites de géant et sa cascade que l'on survole sur 150 mètres en tyrolienne. Première attraction touristique du village dès 1906, sa petite grotte

Depuis 150 ans, le site des Gorges du Fier enchante les visiteurs

La puissance au naturel ! Des phénomènes géologiques insolites que l'on visite depuis 1869, grâce aux multiples passerelles installées à flanc de rocher. Pour mieux observer le tumulte du torrent dévalant les gorges profondes, les ponts de bois surplombent le Fier depuis leurs 27 mètres de hauteur. Vertigineux ! Mais aussi combien extraordinaire : marmites de géants, mer de rochers... la nature a sculpté de magnifiques paysages au cours des siècles dans ces époustouflantes Gorges du Fier. Des curiosités qui, alliées à la végétation luxuriante, sollicitent l'imaginaire vers des mondes enchantés. Une balade exceptionnelle qui ravit les adultes comme les enfants !

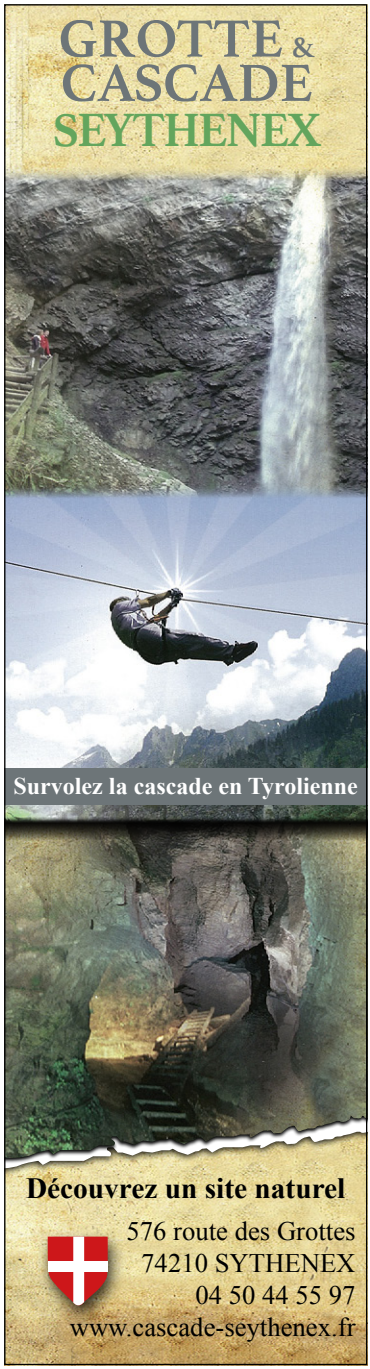
– la seule ouverte au public en Haute-Savoie – que l'on visite en louvoyant le long de 250 mètres de boyaux et galeries mène, en grimpant à travers pont et passerelles, jusqu'à son sommet et sa chute impressionnante de 40 mètres. Un site naturel étonnant aménagé pour assurer une visite guidée souterraine, agréable et rafraîchissante, assurée par un guide bilingue durant 35 minutes dans l'ancien cours du torrent. Prévoir une tenue vestimentaire adaptée même au plus fort de l'été – chaussures fermées et veste chaude – car la température avoisine les 10 °C. Aire de pique-nique et brasserie avec terrasse sur le site au superbe cadre montagneux. Une maquette animée et un film présentent les moulins hydrauliques savoyards et leur meule de pierre actionnée par la force de l'eau tumultueuse du St-Ruph qui prend naissance au col d'Orgeval. Tout est fait pour passer un agréable moment magique en famille.

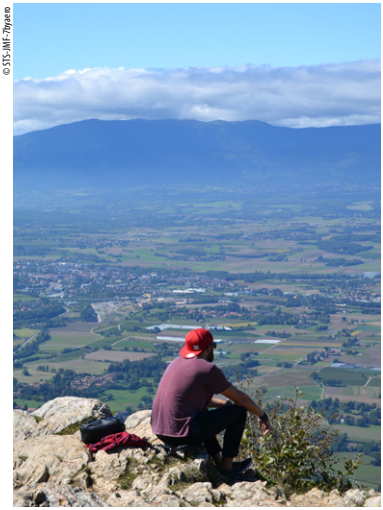
Le Salève

Petite montagne appréciée des Genevois qui s'y rendent en balade depuis 1890, le Salève offre une vue panoramique sur le Genevois Savoyard, d'un côté, Suisse, de l'autre. Le versant nord, auquel on accède à pied par le sentier de la Grande-Gorge depuis Collonges-sous-Salève, ou, depuis le Pas-de-l'Echelle (Etrembières) par le téléphérique du Salève, offre des points de vue lointains rares sur Genève et son jet d'eau, le Léman et une partie du bassin lémanique avec le Jura à l'horizon. Le versant sud, en pente douce, est recouvert de prairies et forêts que traverse le chemin du Salève-des-Pitons pour rejoindre le Grand Piton (1 379 m), le point culminant de la montagne genevoise. C'est ici que les grimpeurs s'offrent le plaisir d'une varappe dans le couloir rocheux réputé de ses parois calcaires La Varape, qui deviendra un terme usuel désignant l'escalade de parois abruptes et ses passionnés, les varappeux.

La montagne du Salève, est aussi le conservatoire naturel d'une riche flore et faune alpines, très étudiées par les naturalistes dès la Renaissance. Ses influences méridionales (le mont Salève est excentré par rapport à l'axe alpin) en fait le site historique de la nidification du vautour percnoptère, autrefois. Zone de conservation Natura 2000, il abrite encore aujourd'hui de rare espèces de chauves-souris, le sonneur à ventre jaune (crapaud) à la plus haute altitude connue (1 250 m) et la très rare clématite des Alpes.

Pour s'y rendre, depuis 1932, le téléphérique par câble du Salève remplace le petit train à crémaillère. Abandonné, puis restauré en 1984, il propulse aujourd'hui les visiteurs à 1 100 mètres d'altitude et a fêté ses 85 ans d'existence en 2017. L'arrivée du téléphérique est le point de départ de nombreuses balades accessibles à tous, avec des points de vue splendides. Des animations organisées par la Maison du Salève de Pressilly sont régulièrement délocalisées à l'arrivée du téléphérique (fêtes, ateliers, sorties encadrées, etc.). En voiture, d'Etrembières à Cruseilles, sur la route des Crêtes, se succèdent les trois sommets de la chaîne du Salève et le panorama s'ouvre sur la vallée de l'Arve, les Alpes dominées par le mont Blanc, et, plus au sud, le lac d'Annecy. A noter, l'Ultra Montée du Salève en avril : faire le plus grand nombre de montées possibles dans un temps donné.




© STS-JMF-Thyon

Observatoire du Salève.

TÉLÉPHÉRIQUE DU SALÈVE
Le Pas de l'Echelle
Route du Téléphérique
ETREMBIERES
✆ +33 4 50 39 86 86
www.telepherique-du-saleve.com
contact@telepherique-du-saleve.com
Accès depuis Genève par le bus n° 8, arrêt Veyrier-douane.
Ouvert de janvier à mi novembre. Ouvert d'avril à fin septembre : tous les jours, de 9h30 à 19h (23h les jeudis, vendredis et samedis). En octobre et avril, ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 18h. De janvier à mars, ouvert vendredi, samedi et dimanche de 9h30 à 17h30 (sauf conditions météo défavorables). Tarifs adultes aller-retour : 11,90 €. Seniors (à partir de 65 ans), jeunes et étudiants (jusqu'à 25 ans), aller-retour : 8,70 €. Pass famille : 6,50 €/personne ou 26 € pour une famille de 5 personnes. Carte Grand Air 10 passages : 48 €. Liaison de bus des Transports publics genevois (entre la gare de Cornavin à Genève et Veyrier), à 5 min à pied du Pas de l'Échelle. Navette Proxi'phérique : gratuit en extension des lignes de bus d'Annemasse, Saint-Julien et Genève.

Inauguré en 1932, le téléphérique a remplacé le petit train à crémaillère qui emmenait les Genevois sur le Salève depuis 1890. Il était alors considéré comme une réalisation d'avant-garde, sur le plan technique et architectural, et des centaines de personnes se pressaient tous les dimanches à la station de départ (à proximité des carrières du Pas de l'Échelle). Entièrement rénové dans les années 1980 après plusieurs années d'arrêt, il suscite aujourd'hui un intérêt grandissant. La cabine conduit les promeneurs en quelques minutes, à 1 100 mètres d'altitude sur le Salève. Cette petite montagne (1 379 m), haut lieu de promenade des Genevois, offre une vue saisissante sur Genève, le Jura et une partie du bassin lémanique, d'un côté, les Alpes, dominées par le mont Blanc, le lac d'Annecy, de l'autre. On ne remerciera jamais assez la rareté des sources sur ce massif superbe qui a sans doute permis de freiner une urbanisation dévastatrice en raison de la pénurie d'eau. Au sommet, une table d'orientation permet de se repérer dans le paysage de crêtes et de prairies s'offrant au regard. On emprunte le chemin centenaire pour une randonnée du Pas de l'Échelle aux vestiges historiques ou, panoramique et facile, vers le balcon du téléphérique, entre Léman et Mont-Blanc (visites libres ou encadrées). Après vingt minutes de balade depuis la gare supérieure on reprend des forces au restaurant de l'Observatoire, à moins de préférer une petite pause, directement à la sortie de celle-ci, à la buvette – on peut s'y essayer au mini-golf ou au mini mur d'escalade. Quant aux plus avides de sensations, ils s'envoleront pour un baptême de parapente, en tandem, à moins qu'une descente *free ride* en VTT ne les tente. En hiver, sorties raquettes. En fait, c'est un véritable plateau de loisirs, dont on ne peut se passer !

Yvoire

Classé parmi les plus beaux villages de France, ce bourg médiéval fortifié, au bord du Léman, a su préserver son patrimoine architectural. Yvoire s'est développé autour

Le téléphérique du Salève, 2 millions de voyages en 10 ans

Sur la montagne préférée des Genevois, l'installation de 1932 a fêté ses 85 ans d'existence le 23 septembre 2017, en franchissant le cap symbolique de 2 millions de passagers transportés jusqu'au sommet du Salève depuis 2007, date de reprise du téléphérique par le Groupe Local de Coopération Transfrontalière GLCT. Un groupe franco-genevois chargé de l'exploitation de cette remontée mécanique d'altitude au passé glorieux qui a vu rouvrir son restaurant en 2009 et se développer à nouveau sa fréquentation annuelle. En activité toute l'année, le téléphérique est devenu l'accès incontournable au sommet du Salève pour les randonneurs à pied et en raquettes qui ne manquent pas le point de vue unique des deux côtés de la frontière.
De plus, de nombreuses animations au départ, comme à l'arrivée, rendent cette montée au Salève fort motivante pour les familles !

de son château médiéval dont il a su conserver deux portes fortifiées, à la fin du XIIIe siècle. Cette sentinelle du Léman – sa position est stratégique entre petit et grand lac, entre Genève et Duché de Savoie – souffrira des assauts suisses au XVIe siècle. Devenu simple village de pêcheurs et d'agriculteurs, il s'éveilla sous l'impulsion de sa municipalité dans les années 1950 : de nombreux vestiges du Moyen Age et de nombreuses maisons du XVIIIe siècle furent préservés. Son charme naturel et sa position privilégiée au bord du Léman en ont fait depuis une des destinations préférées du Chablais Français. Il est sans doute préférable de fuir les foules d'estivants durant la pleine saison d'été et de savourer les charmes des lieux dans une période calme... A visiter, le Jardin des Cinq Sens, un jardin botanique au remarquable labyrinthe organisé autour d'un cloître végétal selon l'art des jardins clos du Moyen Age et, à proximité, le paisible domaine de Rovorée.

OFFICE DE TOURISME D'YVOIRE
Place de la Mairie
YVOIRE
✆ 04 50 72 80 21
www.yvoiretourism.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le dimanche de 12h à 16h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. De novembre à mars : ouvert du lundi au vendredi.
Yvoire surnommée « la perle du Léman » est l'un des plus Beaux Villages de France. Construit sur un éperon rocheux dominant le plus grand lac d'eau douce d'Europe, le Léman, Yvoire est un élégant village médiéval qui a su se préserver des constructions modernes dans son enceinte aujourd'hui tant convoitée. Forteresse imprenable d'Amédée V, comte de Savoie au XIVe siècle, ce véritable village de carte postale subit à la belle saison une forte « invasion » touristique qu'il faut canaliser dans les rues étroites. Parkings payants, restaurants bondés, foule peu silencieuse. On pénètre dans le village fortifié par la porte de Rovorée (et par bateau depuis Nyon et Genève) pour s'engouffrer dans les rues bordées de maisons aux façades étroites et abondamment fleuries. On est d'abord attiré par le clocher à bulbe, baroque, de l'église aux origines médiévales dédiée à Saint-Pancrace. Pour la petite histoire, ce clocher, initialement couvert de fer étamé, a été restauré en 1983 et recouvert d'acier inoxydable sensé rappelé par son éclat au soleil le ventre d'argent de la féra, poisson emblématique du Léman. Ensuite, on découvre les vestiges du château du XIVe siècle qui domine le lac et le romantique Jardin des cinq sens avec son labyrinthe fleuri. Depuis 2015, une visite guidée « Yvoire en toute liberté » inclut l'ensemble des points d'intérêts touristiques du village. On portera sa curiosité jusqu'au domaine de Rovorée – La Châtaignière pour son superbe parc protégé qui descend jusqu'à la rive du lac et la visite de l'exposition thématique dans la villa La Châtaignière-Rovorée. En 2016 - *Tiré à quatre épingles !* – le dernier volet du cycle consacré à l'histoire du costume et du textile en Pays de Savoie : l'usage des codes religieux ou sociaux dans les costumes traditionnels. Pour bousculer les idées reçues !





NATURE

La Haute-Savoie est riche de contrastes naturels avec ses 4 388 km² de paysages variés. Hauts sommets aux neiges éternelles de la barrière des Alpes, vallées profondes érodées par les torrents tumultueux, forêts de conifères et alpages fleuris couronnés de façades de calcaire ciselé, lacs naturels enchâssés dans des massifs de moyenne montagne, forêts de feuillus et collines adoucies... Les saisons s'y succèdent dans une variation tonique des températures et de la pluviosité : neige et froid en hiver, orage et douceur en été... et intersaisons contrastées ! Ces dernières années, quelques canicules ont même apporté à la région un air de Provence... avec les hauts sommets enneigés en plus. Une nature montagneuse riche d'une grande diversité.

GÉOGRAPHIE

Climat

Températures moyennes. Le climat de la Haute-Savoie est subcontinental, de type montagnard, avec des saisons bien marquées. La variété du relief alpin favorise des écarts de températures importants. Les plus basses se produisent généralement en janvier et peuvent atteindre -7°C (à Megève) tandis que les plus hautes se produisent en août jusqu'à 38°C certaines années dans le bassin annécien. À Chamonix (1 035 m d'altitude), les moyennes en journée vont de -1°C en janvier à 23°C en juillet, tandis qu'à Annecy (446 m) elles varient de 1°C à 30°C sur l'année (sauf records exceptionnels de froid à -20°C ou canicule à 40°C). Le lac tempère le bassin annécien qui bénéficie d'un microclimat très apprécié. Le Genevois et l'Albanais, par leur faible altitude et un relief adouci, bénéficient également de températures plus clémentes favorables aux cultures fruitières.

Ensoleillement. L'ensoleillement varie dans le département en fonction de l'altitude et du relief. La proximité des massifs favorise la neige en haute altitude, tandis qu'en vallée et en plaine, le vent apporte ou chasse les perturbations. En conséquence, les sommets sont fortement ensoleillés tandis qu'une mer de nuages s'accroche fréquemment à la montagne à plus faible altitude. En moyenne, le département reçoit 1 000 heures de soleil à l'année ; le bassin d'Annecy en reçoit 2 000 heures en moyenne ! Ce sont les communes des rives orientales du lac – à l'adret ou endroit – qui sont évidemment les plus exposées.

Précipitations. La pluviosité est globalement élevée en Haute-Savoie : de 1 200 mm (bassin d'Annecy) à 2 000 mm (Aravis-Faucigny-Chablais) par an ; 32 jours d'orage (en fin d'été) et 25 jours de brouillard (en hiver). Le massif du Mont-Blanc est relativement protégé (1 330 mm/an à Chamonix). Grâce à ce bon niveau de pluviométrie et aux basses températures hivernales, l'enneigement y est le meilleur de France (avec le Jura).

Vent. Perturbé par le relief, le vent est très variable d'un endroit à l'autre du département ; généralement plus fort en basse montagne et plus faible près du massif du Mont-Blanc, sauf en cas de foehn, ce vent chaud du Sud qui apporte les pluies de sable. Sur les plaines de

© Arsenty RIGOV



Le Lac d'Annecy.

Un relief alpin aux paysages variés

Le territoire géographique de la Haute-Savoie – 4 388 km^2 - est niché à l'extrémité sud-est de la France, aux confins des Alpes du Nord. Le département regarde donc essentiellement vers le nord et l'ouest.
La barrière des Alpes forme une frontière naturelle, à l'est, avec la Suisse (au nord-est) et l'Italie. Jusqu'à l'aménagement du col suisse de la Forclaz et du tunnel routier du Mont-Blanc (1965), il était difficile de gagner le Valais et la vallée d'Aoste depuis la Haute-Savoie. Les Alpes était alors infranchissables ! Au sud, le massif du Beaufortin symbolise la frontière avec la Savoie, tandis qu'à l'ouest de l'avant-pays d'Albanais, le versant savoyard du massif du Revard plonge dans le grand lac du Bourget.
D'une altitude moyenne de 1 160 mètres, le département étage ses vallées, montagnes et sommets, entre 230 et 4 808,73 mètres d'altitude. Un quart de sa superficie se situe au-delà des 2 000 mètres ! Le massif du Mont-Blanc et le massif des Aiguilles Rouges regroupent les plus hauts sommets – dont le mythique mont Blanc avec 4 808,73 mètres d'altitude. La haute montagne – qu'il faut toujours aborder avec la plus grande prudence – s'offre au plus grand nombre depuis des points d'observation uniques, notamment depuis le téléphérique de l'aiguille du Midi : plus de 100 000 personnes défilent chaque jour à Chamonix pendant la saison estivale.
Entre 900 et 2 000 mètres, la moyenne montagne des Préalpes (Chablais, Giffre, Bornes, Bauges), fortement humanisée et berceau des activités agricoles ancestrales ainsi que de l'artisanat et de l'industrie du bois. Elle accueille depuis le XX^e siècle le tourisme moderne, avec le développement des sports d'hiver, et, aujourd'hui, le tourisme « écologique » à la recherche d'espaces montagnards naturels préservés.
Les grandes vallées creusées par ses deux torrents principaux, Arve et Fier, recensent les villes à forte densité : la cluse de l'Arve (bassin de Sallanches) et celle du Fier (cluse d'Annecy) qui séparent les massifs calcaires, tandis que la nappe de charriage du Chablais, traversée par la Dranse, aboutit au lac Léman. Les eaux, filtrées par les roches, font encore aujourd'hui le succès des eaux thermales d'Evian et de Thonon-les-Bains.
Les paysages de la Haute-Savoie se caractérisent également par la présence contrastée de nombreux lacs de montagne à des altitudes variées. Ils sont plus de 80 sur le territoire haut-savoyard, de toutes tailles, à des altitudes variant entre 300 et 2 500 mètres ! Ces lacs sont uniques ! Par leur histoire, leur biologie, la composition de leurs eaux, ils constituent des espaces privilégiés pour découvrir et comprendre l'évolution du milieu montagnard. Les deux lacs les plus anciens et les plus grands sont le lac d'Annecy et le lac Léman, qui concentrent la majorité de l'activité touristique du département en été.
Hautes et moyennes montagnes, vallées d'origine glaciaire, lacs, zones humides : une diversité du relief qui fait la richesse du milieu naturel alpin de la Haute-Savoie et de sa biodiversité. L'association ASTERS gère et coordonne les actions de préservation et la valorisation des espaces naturels et des espèces du département de Haute-Savoie. Des sentiers à thèmes sont initiés pour sensibiliser la population résidente et touristique à la préservation des milieux sensibles. Leur objectif ? Maintenir la diversité biologique des milieux dans une logique de développement durable !

l'Albanais et du Genevois soufflent le boju («qui vient des Bauges») – ou « traverse » du sud-ouest – qui apporte l'humidité et, en été, les orages ; tandis que la bise du nord-est annonce la fin d'une perturbation et le retour du beau temps ! Dans les pentes de moyenne montagne, au printemps et en été, se forment de légères brises sur les versants ensoleillés.

Phénomènes naturels. La Haute-Savoie est soumise à des amplitudes thermiques importantes dans un laps de temps restreint (gel/dégel intense, vagues de chaleur voire sécheresses, et pluies diluviennes). Ces phénomènes peuvent être brutaux et sont souvent très localisés donc très difficiles à prévoir. On retiendra les phénomènes récurrents comme les avalanches en période de manteau neigeux instable sur de fortes pentes qui fait craindre le «hors-piste sauvage» parfois meurtrier (Chamonix,1999) ou encore le verglas (zone de gel localisée) sur les routes de montagne qui oblige à beaucoup de prudence en hiver. Pensez à un équipement adéquat ! Plus exceptionnellement, des risques de crues torrentielles ou des mouvements de terrain avec coulées de boue (Le Grand-Bornand en 1987, Les Contamines-Montjoie en 2005 ; le val d'Arly en 2015) ont obligé les communes à revoir leur plan d'occupation des sols comme dans beaucoup d'autres endroits en France.

Relief

Paysages caractéristiques. Le cadre naturel le plus marquant du département c'est la barrière infranchissable des Alpes. Elle le sépare du Valais Suisse avec le massif des Aiguilles Rouges (3 227 m) au nord et de l'Italie avec le mythique massif du Mont-Blanc (4 808,73 m) au sud-est. Ici, c'est le domaine de la haute montagne ; les massifs sont formés de roches cristallines aux arêtes majestueuses et aux neiges éternelles. De hautes altitudes et des glaciers qui attirent les alpinistes et les randonneurs du monde entier. Chamonix en est le point de départ le plus célèbre. Au-delà, en direction de la vallée, se présentent les premiers contreforts de la chaîne des Préalpes (Chablais-Giffre, Bornes, Aravis, Bauges) qui comptent le plus grand nombre de stations de skis du département (Morzine-Avoriaz, Les Gets, Megève...).

Ils sont constitués de hauts plateaux ondulés bordés de corniches abruptes, profondément remaniés par l'érosion. Le compact massif du Giffre et ses imposantes murailles calcaires aux durs sommets tranchants bordent la vallée de l'Arve, de laquelle on peut admirer ses stratifications tourmentées et une curiosité géologique, l'hémicycle grandiose du Fer à Cheval !
Au centre, le pays du Faucigny : le sillon alpin du bassin de Sallanches traversé par la cluse de l'Arve (berceau de l'industrie du décolletage) et celui du val d'Arly débouchant sur la Savoie au sud. Au nord, sa frontière naturelle est le lac Léman où Genève fait la jonction entre la rive helvétique et la rive méridionale française. On est ici dans les Préalpes aux paysages non calcaires (une nappe de charriage, c'est inhabituel) du massif du Chablais et de la vallée d'Abondance, aux collines boisées et herbagées.
À l'ouest, les massifs calcaires des Bornes et des Aravis constituent la porte d'entrée sur le Genevois, les Usses, la vallée du Fier et la cluse d'Annecy aux riches cultures (vignes, cultures maraîchères et fourragères). Très humides, les pentes sont recouvertes de forêts de sapins et d'épicéas – activement exploitées – ainsi que de prairies destinées à l'élevage bovin. C'est le berceau du célèbre reblochon !
Au-delà de la cluse d'Annecy, le massif calcaire des Bauges, en bordure de l'avant-pays de l'Albanais aux pénéplaines vallonnées (dont l'altitude varie de 300 à 600 m) vouées à l'élevage des laitières, à la culture du tabac (autrefois), de la pomme et de la vigne. Il délimite la frontière avec la Savoie au sud et avec l'Ain à l'ouest, avec les montagnes du Clergeon, de Cessens et de La Biolle. C'est dans son fleuve limitrophe, le Rhône, que vient se jeter le Fier.

Cours d'eau et vallées. 3 500 km de cours d'eau. Deux rivières principales, Arve et Fier, puissantes et tumultueuses, dessinent les deux cluses transversales du département, entaillant profondément les massifs alpins et préalpins. Elles se prêtent à pratique du rafting, du canyoning et de l'hydrospeed.
L'Arve, la plus grande (107 km) est la plus tumultueuse ; elle prend sa source au col de Balme, reçoit les eaux troubles du glacier d'Argentière puis se gonfle de ses affluents (Arveyron, Giffre, Foron) jusqu'à Bonneville pour ensuite traverser Annemasse et aller se jeter dans le lac Léman et rejoindre le Rhône.
Le puissant Fier (73 km) naît dans le massif des Aravis, au lac du Mont Charvin, reçoit le Nom et traverse Thônes, creuse son sillon au-delà d'Annecy rejoint par la Fillière entre dans les abîmes – les fameuses gorges du Fier – pour se gonfler du Chéran et va se jeter dans le Rhône (il débouche du glacier du Rhône, à la pointe sud du lac Léman) qui traverse Seyssel en courant inverse, après avoir creusé le défilé du Val de Fier.
La rivière de la Dranse (49 km), composée de la réunion de trois rivières de montagne du Haut-Chablais, se déverse dans le lac Léman entre Thonon et Evian, par deux bras qui enferment un petit delta intégré dans une réserve naturelle de 53 ha.

Plateaux. Deux plateaux calcaires remarquables des Préalpes sont à découvrir pour leur géomorphologie : le plateau des Glières (1 450 m) situé dans le massif des Bornes, qui est en réalité une combe sur plusieurs niveaux bordée de falaises urgoniennes (un calcaire blanc pur) et, le désert de Platé (2 500 m) dans le massif du Giffre, un véritable glacier de pierre de 40 km² recouvert de vastes lapiaz (sol déchiqueté de fissures, crevasses...), parmi les plus grandes d'Europe. On peut également observer des lapiaz et marmites de géants sur le plateau du Parmelan, dans le massif des Bornes à 1 832 m.

Sommets et cols. Les sommets et les cols ne manquent pas dans le relief alpin de la Haute-Savoie ! Ils rivalisent de beauté avec des points de vue panoramiques à couper le souffle, dans une grande variété de paysages ou faune et flore méritent l'effort de la découverte ! On notera qu'en hiver, les cols peuvent être inaccessibles, surtout sans équipement adapté.
Le débonnaire mont Blanc, vu de Chamonix (la capitale mondiale de l'alpinisme, aux pieds du géant blanc) atteint les 4 808,73 mètres et certains des autres sommets environnants sont également sur le toit de l'Europe : Dôme du Goûter (4 304 m), Aiguille du Midi (3 842 m), Aiguille des Grands Montets (3 297 m), Grandes Jorasses (4 208 m) et la barrière des Aiguilles Rouges (3 227 m). Du col de Balme (2 204 m), le panorama est rare : on bénéficie d'une vue sur les Alpes suisses et françaises tout à la fois ! Autour du mont Blanc, c'est un concentré de hautes montagnes qu'un large public vient admirer, surtout en été.
D'autres sommets et cols dominent le département. Ils séduisent avant tout par leur accessibilité et leurs points de vue. Dans les massifs du Giffre et du Chablais : le col de Joux-Plane (1 712 m) d'où l'on admire le mont Blanc ; le désert de Platé qui surplombe la vallée du Giffre ; le pic de Mimise (1 674 m) qui porte la vue sur la rive suisse du lac Léman jusqu'au Jura ; le Môle (1 869 m) perché au-dessus de Bonneville. Depuis la chaîne des Aravis : la Pointe Percée (2 752 m), au-dessus de Sallanches ; le mont Charvin (2 414 m), à la frontière de la Savoie ; le col des Aravis (1 486 m), qui offre un point de vue inédit sur le mont Blanc ; la Tournette (2 357 m) et le col de la Forclaz (1 150 m), qui dominent le lac d'Annecy. Dans les Bornes, le Salève (1 379 m) et le Parmelan (1 855 m) attirent les voisins genevois.

Lacs. La plupart des lacs alpins de Haute-Savoie sont nés du retrait des glaciers des Alpes il y a plus de 20 000 ans. Soumis à l'érosion de leur bassin versant, ils vont inexorablement vers un lent comblement.
Les plus récents, au-dessus de 2 000 mètres d'altitude, sont des « lacs de roche » alimentés par la fonte des neiges ; leurs eaux sont froides, claires et peu minéralisées (ils sont appelés également lacs polaires et lacs froids). La couverture de glace dure 8 à 10 mois. Dans les massifs cristallins du Mont-Blanc et des Aiguilles Rouges, les eaux ont un caractère acide ; ailleurs il est alcalin ou neutre.
Le lac Blanc (2 352 m) – accessible par le téléphérique de la Flégère – est niché dans les escarpements rocheux et enneigés, avec un point de vue exceptionnel sur les aiguilles du mont Blanc : son eau a une transparence cristalline nuancée du blanc au bleu de glace que l'on rencontre rarement.
Entre 1 200 et 2 000 mètres, ce sont des lacs jeunes de moyenne montagne dit « lacs de pelouse » ; alimentés,

par le drainage naturel du bassin versant et la fonte printanière, leurs eaux plus minéralisées se réchauffent en été (12°C) et favorisent le développement d'algues. Leur versant est recouvert de pelouse (ou prairie) car les conditions climatiques sont plus clémentes. Le lac de Montriond (en direction de Morzine), est né des éboulements rocheux des glaciers suisses, qui ont creusé une vallée fortement escarpée dans le Chablais. Long de 1 km et large de 300 mètres, ce charmant lac de moyenne montagne, est apprécié pour ses rives calmes et ombragées, par les randonneurs, en toute saison.
En-dessous de 1 200 mètres, les lacs anciens ou « lacs verts » sont plus chauds, plus riches et plus productifs ; leur couleur verte est due à la matière organique qui s'y développe. Seuls les lacs de formation plus récente ou les plus grands, au débouché des anciens glaciers sur l'avant-pays – plus éloignés des zones d'érosion principales – résistent au comblement (le lac d'Annecy et le lac Léman).
Le lac est un régulateur des fontes glaciaires, il atténue les températures extrêmes et sa riche biodiversité est à préserver, tout comme la montagne ! Le lac d'Annecy (27 km^2), réputé pour être le lac le plus pur d'Europe, était l'un des plus dégradés au milieu du XX^e siècle. Un sauvetage réussi grâce aux efforts d'une communauté d'Annéciens à la vision écologique dès 1967. Il est composé de deux cuvettes séparées : le petit lac, qui débouche au sud sur la réserve naturelle du Bout-du-Lac ; et le grand lac, proche d'Annecy. A l'origine, une barre entre la presqu'île de Duingt et le Roc de Chère séparait le lac en deux parties. Il était alors de 6 à 7 mètres moins haut qu'aujourd'hui. Il est alimenté par les eaux des rivières et torrents des montagnes environnantes, et vide son trop-plein dans le Thiou qui traverse la vieille ville, dans de charmants canaux. C'est un lieu de destination touristique prisé pour son cadre romantique ainsi que pour la baignade et les sports nautiques en été ; ses eaux de surface peuvent atteindre jusqu'à 26°C !
Partagé entre la Suisse et la France (une partie de la rive sud seulement), le lac Léman s'étale sur 582 km^2, dont 239 km^2 en France, avec 54 km de littoral haut-savoyard. Cet écosystème lacustre est un axe important pour les oiseaux migrateurs, et l'un des biotopes les plus riches d'Europe ! Le pourtour du lac jouit d'un microclimat – la chaleur qu'emmagasine le lac en été est restituée en hiver – ce qui confère aux villes qui la bordent une ambiance méridionale de station thermale où les grands de ce monde venaient (au début du XX^e siècle) «prendre les eaux» à leurs sources bienfaisantes : Thonon, Evian sur le Grand Lac, et la ravissante Yvoire qui ferme le Petit Lac.

Marais. Le département possède, dans l'avant-pays du Genevois et de l'Albanais, un important maillage de marais et de zones humides. Longtemps considérés comme inutiles, ils ont régulièrement diminué sous la pression agricole, tout d'abord, puis urbaine. Les conséquences des actions de l'homme sont manifestes sur l'équilibre de la faune et la flore spécifiques de ce milieu naturel et de ses eaux. Aussi, depuis 2000, l'association ASTERS (Conservatoire des Espaces Naturels de Haute-Savoie) s'emploie à une gestion préservée des milieux naturels, dont les zones humides. Le Delta de la Dranse, en Pays Gavot dans le Chablais, illustre la variété de ce milieu régional : lacs, prairies, tourbières acides, marais alcalins (23 espèces protégées)... Ce sont les eaux filtrées lentement par les roches qui font la pureté des eaux d'Evian. En plus des trois « petits joyaux » de la biodiversité en bordure des lacs d'Annecy et du Léman (Bout-du-Lac d'Annecy, Roc de Chère et Delta de la Dranse), Aster agit activement pour préserver et valoriser les marais de Giez, Doussard et Faverges de la cluse du lac d'Annecy (castor, martin-pêcheur, libellule, linaigrette grêle...) ; mais aussi les marais et roselières de Saint-Jorioz avec des sentiers de promenades pour admirer bécassines, orchis et gentianes ; les zones humides avec le crapaud sonneur à ventre jaune de l'Albanais et des Etangs de Crosagny ainsi que le papillon Maculinea des Bornes ; et enfin le marais des Mièges à Cusy... Des sites classés Natura 2000, un réseau de sites naturels ou semi-naturels ayant une grande valeur patrimoniale par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.



© Philippe ROYER – Office de Tourisme du Lac d'Annecy

Vue aérienne de Duingt.

FAUNE ET FLORE

Cette évocation se limitera à la faune et la flore les plus représentatives du milieu montagnard – notamment en haute altitude – et aux plus rares.

Faune

Mammifères. Parmi les plus emblématiques, la marmotte, le chamois et le bouquetin – ils ont fait l'objet d'un important repeuplement dans le cadre des réserves naturelles du département.

Le bouquetin est l'un des mammifères les plus spectaculaires de la région – le mâle pèse de 70 à 100 kg. Trop chassé, il a été sauvé de justesse par la volonté du roi Victor-Emmanuel II. Aujourd'hui, ce cousin sauvage de la chèvre, aux puissantes cornes annelées recourbées vers l'arrière, a été partiellement réintroduit à partir d'individus de la Vanoise et on peut aisément le voir dévaler de vertigineuses pentes ! En dehors des périodes de reproduction, mâles (pelage brun pâle) et femelles (pelage brun gris) vivent en troupeaux séparés qui comptent environ 30 individus chacun. Aux premières neiges, les mâles redescendent et la montagne résonne du choc de leurs puissantes cornes. Les femelles mettent au monde, en mai ou en juin, un seul cabri par portée. Ceux-ci sont capables de suivre leur mère dans les endroits les plus difficiles au bout de quelques jours seulement.

Le prince de la montagne, l'élégant chamois, est devenu le symbole des Alpes ! Il n'est pas rare de rencontrer ces sympathiques bêtes, à cornes fines et recourbées en leur bout comme des crochets, au détour d'un sentier ou en traversant des éboulis. Ils y trouvent d'excellentes conditions de vie, notamment une grande variété de pentes et de vires qu'ils affectionnent pour distancer leurs éventuels prédateurs, ceci grâce à des pattes minces et robustes et des sabots adaptés. Ils vivent en petites troupes, menées par un bouc. La robe du chamois varie du brun roux, avec une longue raie noire sur le dos, au brun noir avec des tâches blanches sur la gorge et la tête (en hiver) ! Très résistant, il se contente d'une herbe pauvre.

Le symbole de la Haute-Savoie, la marmotte, est un petit animal qui accompagnait les jeunes ramoneurs savoyards autrefois, dans leur périple à travers la France. C'est sans doute le plus facile à observer des animaux de la montagne. Elle ressemble à une grosse boule de poils brun jaune, avec une longue queue touffue. De la famille des rongeurs (comme le castor et l'écureuil), sa tête (proche de celle du castor) est surmontée de petites oreilles, tandis que ses courtes pattes se terminent par de « petites mains » griffues. Creusant son terrier fait de galeries communicantes dans les prairies, entre 1 500 et 3 000 mètres, elle aime s'allonger au soleil ou se tenir aux aguets sur ses pattes arrières en poussant cet inimitable sifflement qui résonne dans la montagne. Elle accumule des graisses pendant la belle saison, qui seront ses réserves pendant 6 mois car pour survivre à l'hiver, elle hiberne !

Le lièvre variable est une rareté de la montagne ; très adapté à celle-ci, il passe la moitié de sa vie dans la neige, dont il mime la couleur blanche. Ses oreilles restent toutefois noires en partie, et sa livrée change au fil des saisons. Il vit plutôt en solitaire et passe ses journées à l'abri, par exemple sous un rocher, et ne descend chasser sa nourriture que la nuit, en forêt.

Le mouflon, un mouton sauvage d'origine corse, a été introduit il y a une cinquantaine d'années en Haute-Savoie. Quant au lynx, venu de Suisse, il reste très rare. La population semble se réduire à une vingtaine d'animaux sur l'ensemble du département ; il lui faut 10 000 hectares pour asseoir son domaine vital ! Il vit plutôt dans les forêts isolées. Actuellement en voie de réapparition dans certaines zones du département, le loup est observé ici et là, et donne lieu à quelques polémiques.

Le castor, réintroduit en 1972 dans la réserve naturelle du Bout-du-Lac et le delta de la Dranse, vit dans des eaux calmes avec une profondeur suffisante pour nager et immerger l'entrée de son gîte. On le trouve dans les rivières aux berges boisées, ainsi que les étangs et lacs à proximité de boisements ; des lieux qu'il affectionne particulièrement.

Reptiles et amphibiens. Les reptiles peuvent se nicher dans tous les types d'habitats en Haute-Savoie (jusqu'à 2 000 m). Les plus fortement rencontrés en randonnées sont la couleuvre, aux yeux ronds et de 1 à 2 mètres de long, agressive mais inoffensive ; la vipère, aux yeux fendus et d'environ 75 cm de long, venimeuse mais peureuse. La vipère aspic préfèrera les endroits rocailleux, secs et chauds et, comme elle craint l'homme, le moindre bruit la fait fuir. La couleuvre à collier, ou natrix natrix (grise avec des tâches noires en forme de barre verticale sur le dos) préfère les milieux semi-aquatiques.

La couleuvre d'Esculape est la plus jolie, avec une couleur brun-vert piquetée d'un fin réseau de points blancs, avec une tâche jaune sur chaque côté pour les plus jeunes et un ventre jaune citron à verdâtre. Elle vit dans les milieux arboricoles.

Les amphibiens des Alpes sont des espèces protégées, il est interdit de les ramasser et bien sûr de les tuer. La grenouille rousse a la peau fine, lisse, délicate et humide, et vit près de broussailles, forêts ou jardins de maison, en milieu aquatique. Le crapaud sonneur à ventre jaune – un petit crapaud terrestre au museau arrondi et à la peau sèche et variqueuse, brun olive – est reconnaissable à sa pupille en forme de cœur et à l'intérieur de ses grosses pattes et son ventre ornés de taches jaune citron. Sonneur à cause de son chant de mâle (au printemps, avril ou mai). Il aime les mares boueuses. La salamandre tachetée ou terrestre se retrouve surtout en forêt dans les mares ou les flaques. C'est un bel animal nocturne de 20 cm, à la peau luisante, rayée de noir ou de jaune, qui se défend par une sécrétion venimeuse. Ovovivipare, elle s'accouple hors de l'eau, couve ses œufs dans son sac puis pond des larves. Le triton alpestre est de la famille des urodèles comme la salamandre. D'une longueur de 10 cm il a le ventre orange vif et le mâle possède un dos gris bleuté orné d'une crête dorsale jaune. Il adore les points d'eau stagnante.

Des espaces naturels à préserver pour la survie des espèces protégées !

La variété des altitudes et des paysages du département explique la grande richesse des habitats et des espèces de la faune et de la flore.
La faune sauvage des Alpes est particulièrement protégée depuis les années 1970 ; on a heureusement pris conscience que celle-ci était en train de s'éteindre à cause de l'activité humaine comme la construction des stations de sport d'hiver dans des espaces naturels sensibles. Des parcs nationaux et (depuis quelques années) naturels régionaux ont été délimités pour la préservation des espèces menacées, avec une prudente réintroduction de celles en cours d'extinction ou déjà disparues. Avec un peu de chance, et à condition de rester discret, on peut, à l'occasion d'une randonnée, faire d'inoubliables rencontres et apercevoir – à la jumelle, tout au moins – de nombreuses espèces. Chamois, bouquetins, marmottes et gyapètes barbus sont parmi les plus emblématiques !
De l'éternel edelweiss aux diverses plantes aromatiques comme le typique génépi, la flore des Alpes contient plus de la moitié de la flore française, dont une flore sauvage magnifique et souvent protégée. Randonneurs, attention aux plantes que vous cueillez ! La flore des Alpes varie selon ses différents étages et altitudes, en fonction de l'ensoleillement du versant qui l'abrite (adret, au soleil, ou ubac, à l'ombre). On notera que c'est souvent sur les versants ombragés, les plus humides et les moins défrichés par l'homme, que l'on trouve la végétation la plus intéressante.

Oiseaux. Protégés depuis la deuxième moitié du XX[e] siècle, les rapaces font à nouveau partie du paysage de la Haute-Savoie. Grâce à une patiente réintroduction (de 1987 à 1995), le plus grand rapace des Alpes, le gypaète barbu, déploie à nouveau l'envergure immense (2,80 m) de ses ailes dans le ciel alpin ! On le rencontre en randonnant dans les Aravis, les Bornes ou le Haut-Giffre. Reconnaissable à sa longue queue déployée en vol, en forme de losange, ainsi qu'à son œil cerclé de rouge et sa fameuse barbiche, ce charognard est surnommé le «Casseur d'os», car il fracasse les carcasses des animaux en les laissant tomber de haut pour se nourrir. On reconnaît l'aigle royal, autre rapace des Alpes, à son vol en spirales lorsqu'il a repéré sa proie vivante ; il fonce alors sur elle en piqué, à plus de 150 km à l'heure ! Son plumage sur la tête est doré, tandis que le reste de son corps est brun sombre (adulte). Le chocard à bec jaune, cet acrobate des cimes, est le compagnon des alpinistes ; ne pas le confondre avec le choucas des tours qui vit en plaine. On a également vu progresser dans le département le milan noir, qui fréquente les régions de lacs, la buse variable et le faucon crécerelle, très répandus en forêts et en campagne.
Très rare, et même menacé de disparition, les tétras sont une véritable relique de l'ère glaciaire. Si le grand tétras a disparu depuis les années 1970, le tétras-lyre se montre de plus en plus rarement, car son seul moyen de défense contre le froid et les prédateurs est de s'enfouir dans la neige fraîche en guise d'isolant. C'est un petit coq sauvage très craintif, célèbre pour ses parades nuptiales (la queue des mâles se déploie en forme de lyre). Il est présent dans les réserves naturelles de Sixt-Passy, Contamines-Montjoie, Passy et du massif des Aiguilles Rouges. Il est très sensible aux modifications de son habitat naturel. Le lagopède alpin ou perdrix des neiges s'adapte à son environnement en mimant la couleur immaculée de la neige ; la couleur de ses plumes vire au brun en été. Il fréquente les zones à pelouses rases d'altitude, les combes à neige, les landes, les éboulis... La discrète gélinotte se maintient encore dans des massifs de petite altitude où la fréquentation reste rurale. Le martinet alpin ou martinet à ventre blanc est quant à lui visible près des lacs, en saison d'été. Une souche de faisans sauvages vient d'être réimplantée dans le Bas-Chablais en 2018.

Poissons. En Haute-Savoie, les torrents et les lacs d'altitude favorisent les espèces adaptées aux régions froides, de la famille des salmonidés. La truite sauvage de rivière est la truite fario, principalement dans le Fier et le Chéran. Elle est généralement jaunâtre avec de nombreux points colorés, ou plus sombre sur le dos avec des points de couleur rouge par endroits, et un ventre jaune. Elle se reproduit de novembre à janvier dans des eaux de 5 à 12°C. La truite arc-en-ciel, plus commune, fréquente la plupart des rivières. L'ablette aime les rivières au courant lent. Le chabot, avec sa grosse tête aux lèvres épaisses et son petit corps, aux nageoires en forme d'éventail, est une espèce protégée qui se tapit au fond des ruisseaux, sous les pierres.
Les poissons qui font la réputations des lacs alpins, particulièrement celui d'Annecy et du Léman, sont la féra – un poisson des grandes profondeurs du lac (une espèce éteinte avec l'eutrophisation de l'eau en 1920) – qui a été remplacé par la corégone, de la même famille, introduite depuis, et l'omble chevalier qui aime les eaux froides et bien oxygénées. De couleur vert foncé sur le dos et les côtés, son ventre rouge orangé est caractéristique. Il se reproduit en hiver – de la mi-novembre à la mi-janvier – sur des « omblières », lieux de ponte composés de gravier fin et propre. Le taux d'éclosion des œufs est faible car ils sont très sensibles à la pollution. La perche et le brochet sont également présents et recherchés. La lotte d'eau douce (loche, mustelle), de 25 à 50 cm, un poisson nocturne de la famille des merlans et morues, préfère les eaux froides et les profondeurs des lacs ou même les rivières alpines.

Flore

Arbres, buissons. La végétation naturelle de montagne se caractérise par un étagement des espèces suivant l'exposition et l'altitude. Il est corrigé par l'action de l'homme selon le versant : l'adret ou « endroit », plus ensoleillé, est propice aux cultures et à l'habitat ; l'ubac ou « envers », plus sombre et plus humide, favorise de vigoureux peuplements forestiers. Le réchauffement climatique contribue à faire remonter de 200 mètres environ l'étagement naturel. A partir de 3 000 mètres d'altitude, l'étage nival est surtout un paysage minéral : des rochers avec quelques mousses et lichens (en été). De 2 200 à 3 000 mètres, l'étage alpin présente des pelouses alpines d'herbes vivaces, des landes d'arbustes rampants aux baies sauvages (genévriers, raisins d'ours), des arbrisseaux de rhododendrons et des fleurs sauvages de la flore alpine.
De 1 500 à 2 200 mètres, l'étage subalpin est celui des forêts de conifères dont les feuilles sont des aiguilles. Le sapin, roi des forêts des Alpes du Nord, que l'on aime décorer aux fêtes de Noël, a une cime large à la pointe aplatie, une écorce grise et des aiguilles molles en «dents de peigne». L'aérien mélèze aime avoir la tête au soleil et les pieds au frais ; il perd ses aiguilles caduques devenues jaunes à l'automne. Son feuillage est vert clair et léger, et c'est dans son sous-bois que s'établit souvent le sapin. Autre compagnon du mélèze, le rare pin cembro (ou arole), étroitement cantonné dans les Préalpes du Chablais et du Faucigny, est le seul pin à 5 feuilles (aiguilles) de la flore naturelle française, et ses vertus sont multiples. Il est très sensible à un environnement dénué de bétail et d'exploitation humaine, responsable de sa lente raréfaction ; son bois facile à travailler et se conservant très longtemps lui ont valu le titre d'arbre vedette des Alpes, dont on a fait les retables des églises alpines. Le persistant épicéa, présent surtout sur le versant «envers», a une cime pointue en forme de fuseau et un aspect hirsute, une écorce tirant sur le rouge, crevassée dans sa vieillesse, et des aiguilles piquantes. Le pin sylvestre, plus courant, préfère les pentes plus sèches. Appréciant pour une bonne part les mêmes conditions écologiques que le sapin, l'érable sycomore s'établit dans les massifs alpins, sur des sols riches et calcaires, en transition entre sapins et hêtres, ses compagnons de forêts. De 700 à 1 500 mètres s'étend l'étage montagnard où l'on trouve nombre de feuillus, avec une nette domination du hêtre et de l'aulne, qui règnent sur les Alpes et les Préalpes. L'aulnaie – brousse formée d'aulnes verts – couvre les pentes fraîches et ombragées laissées en friche. Ces arbustes très flexibles résistent souvent aux avalanches. La hêtraie sapinière, caractéristique mélange de hêtres et de sapins, s'épanouit surtout sur l'ubac. De magnifiques forêts de randonnées (ombre et fraîcheur en été) où s'apprécie le passage des saisons, surtout à l'automne, avec la flamboyance contrastée du jaune, du rouge et du vert sombre qui enflamme les paysages. Le sorbier des oiseleurs borde les forêts d'épicéa. Il aime les forêts, les bois, les landes, les haies et à l'automne, ses fruits (qui persistent en hiver) sont une réserve précieuse pour les oiseaux. Dans ces forêts, on retrouve les myrtilliers, très prisés par les promeneurs. En-dessous de 700 mètres s'étend l'étage collinéen, avec des forêts de chênes et de hêtres, de frênes et de châtaigniers (particulièrement dans le Chablais). On notera également la présence importante de noyers, noisetiers, et autres arbres fruitiers de variétés locales : pommier (croesons), poirier (carmaniule), prunier («cul de polet»)... des espèces endémiques. Les sentiers de promenades sont riches d'une multitude de baies sauvages : framboises, fraises des bois, mûres...

Fleurs et plantes rares. Les fleurs et plantes les plus rares (protégées) en Haute-Savoie se situent, le plus souvent, à plus de 2 200 mètres d'altitude environ, sur la pelouse alpine. Cette flore alpine est particulièrement adaptée à l'environnement abrupte et rocailleux de cet étage alpin : froid, écarts de température importants entre le jour et la nuit, fort ensoleillement, vents violents, neige persistante et sols pauvres. Les végétaux adoptent des formes particulières : des tiges et des feuilles généralement de petite taille, car la période de floraison est brève (juin à août). La fleur est disproportionnée par rapport au reste de la plante ; sa coloration intense est

© Françoise AUGERAUD



Chardons bleus sur le Parmelan.

due à la lumière exceptionnellement riche en ultraviolets. Elle développe des moyens de défense contre la sécheresse : feutrage de poils laineux pour capter et retenir l'humidité, système radiculaire développé et réserves d'eau pour les petites plantes grasses. Il y a de rares espèces autochtones, rescapées des grandes glaciations de l'ère quaternaire (ancolie, valériane...) mais la plupart sont originaires d'autres régions (dent-de-lion, centaurée, œillet, narcisse, renoncule, pavot blanc, primevère...).
La célèbre edelweiss, emblème des Alpes, est ironiquement originaire d'Asie ! Elle pousse dans les affleurements rocailleux des hautes montagnes. Cotonneuse sur l'ensemble de la plante, sa fleur duveteuse a une collerette en étoile. La renoncule des glaciers, nommée ainsi car elle résiste à des altitudes extrêmes, a de petites feuilles vertes brillantes et des fleurs blanches dont le cœur est d'un jaune intense. La gentiane acaule, connue pour son goût amer et digestif qui parfume l'eau-de-vie savoyarde, se disperse sur les tapis alpins recouvrant les rochers de haute altitude, ses fleurs se distinguent par leur couleur, intense et inimitable, et leur forme de trompette. Le génépi, sorte d'armoise recherchée pour ses propriétés aromatiques (liqueur des Alpes), affectionne les barrières rocheuses difficiles d'accès. Le rhododendron, ou rose des Alpes, est un arbrisseau aux fleurs rose vif, collant au toucher, qui aime les sols calcaires et karstiques. L'androsace, la saxifrage, la jourbarde sont des plantes de rochers en forme de coussinets, ou de rosette.
La flore subalpine a un biotope varié, elle s'adapte aux rochers, éboulis, prairies, forêts et lieux humides... Région humide et ombragée par cette forêt souvent dense, les Préalpes abritent dans leurs sous-bois quelques plantes rares dont on se sert pour des préparations tant culinaires qu'officinales : belladone, épilobe… Les espèces les plus rares et les plus remarquables sont le lys Martagon, pour la beauté de ses fleurs pourpres pointillées de rouge foncé, qui se recourbent vers l'arrière pour découvrir des pistils safranés ; et la «Reine des Alpes» ou panicaut des Alpes, un beau chardon bleu dont les pétales sont réunis en ombrelle autour d'un cœur poilu, ses feuilles sont piquantes. Le symbole de cette moyenne altitude est l'ancolie des Alpes. Cette renoncule bleue ne pousse en effet que dans les Alpes, sur les pentes des prairies d'alpage. Si ses grandes fleurs se dressent au cœur de l'été, ne les touchez pas, elles sont toxiques ! Autre star des sous-bois : les orchidées, dont la rare et fameuse Sabot-de-Vénus, si difficile à trouver. On ne saurait recommander la plus grande délicatesse pour ces merveilles de la nature... À contempler et à préserver de la cueillette !
La flore des marais est plus méconnue et compte des espèces rares et protégées comme la Liparis de Loesel qui survit encore dans les marais de Haute-Savoie, le glaïeul des marais aux fleurs rose foncé ou le trichophore des Alpes, caractéristique des milieux humides montagneux avec sa houppe de soies blanches.

Parcs et réserves naturelles

La Haute-Savoie compte un parc naturel régional, deux géoparks et neuf réserves naturelles nationales. La préservation des sites naturels est au cœur des préoccupations des citoyens et des organismes, au niveau régional comme au niveau national, européen et international. De nombreuses organisations d'identification et d'aide à la protection des espaces naturels agissent en gestion croisée sur les territoires. Un même site naturel peut donc être reconnu et soutenu par différents réseaux. Ainsi, le massif des Aiguilles Rouges sera à la fois réserve naturelle nationale (France), site Natura 2000 (Union européenne) et Espace Mont-Blanc (Coopération transfrontalière).
La Haute-Savoie ne compte pas de parc national. Pour autant, les parcs nationaux français sont nés en Savoie, en 1960 ! Un siècle plus tôt, en 1856, la Savoie n'est pas encore rattachée à la France et Victor-Emmanuel II sauve les derniers bouquetins en créant une réserve de chasse royale. En 1922, le premier parc national naît côté italien : Le Grand Paradis. La France suivra, 30 ans plus tard, après une lente prise de conscience et grâce à la forte volonté des Savoyards, décidés à endiguer la disparition du bouquetin en France. Enfin, en 1963, le premier parc national français est créé : le Parc de la Vanoise en Savoie. Les Haut-Savoyards possèderont leur premier parc naturel régional en 1968 dans le massif des Bauges, à cheval entre Savoie et Haute-Savoie, reconnu, en 2011, 3e géopark de France par l'UNESCO. Il sera suivi en 2012 par le Géopark du Chablais (le 4e des 6 géoparks français). Le label de géopark européen et mondial de l'UNESCO reconnaît un territoire à la géologie exceptionnelle et le travail d'animation et de valorisation de ce patrimoine, pour protéger et valoriser un territoire à dominante rurale dont l'équilibre est fragile.
Les réserves naturelles existent depuis 1913 en France. Tout d'abord maritime, la première réserve terrestre a été créée en 1961 dans le massif de Belledone, en Isère. Depuis 2002, deux types de réserves naturelles – nationales et régionales – ont été mis en place. Leurs objectifs : protéger et gérer les milieux naturels exceptionnels, rares ou menacés ; sensibiliser le public et l'éduquer comme éco-citoyen. La Haute-Savoie compte neuf réserves naturelles nationales : les Aiguilles rouges, Carlaveyron, Contamines-Montjoie, Passy, Sixt-Passy et Vallon de Bérard, en montagne, dans les massifs du Mont-Blanc et des Aiguilles rouges ; Delta de la Dranse, dans le Chablais, au bord du Léman ; Bout-du-Lac et Roc-de-Chère, dans la cluse d'Annecy, au bord du lac. Soit près de 22 000 ha protégés qui s'étagent entre 380 mètres (Delta de la Dranse) et 3 892 mètres d'altitude (Contamines-Montjoie) ! Le rôle du Conservatoire du littoral et des rivages lacustres est complémentaire : il aide à la protection définitive des sites d'espaces naturels et paysages de communes riveraines. 6 sites sont concernés dans le département : la Châtaignière et le domaine de Guidou, sur les rives du Léman ; le Roc de Chère, les Marais de l'Enfer et de la Cluse d'Annecy, ainsi que le clos Berthet, des rives du lac d'Annecy. Le réseau Natura 2000 conjugue le maintien de la biodiversité dans les sites naturels européens identifiés et les préoccupations socio-économiques (environ 25 sites en Haute-Savoie). Enfin, il faut remarquer une nouvelle initiative dans le domaine de la coopération transfrontalière : la création de l'Espace Mont-Blanc. Trois pays (France, Italie, Suisse), pour 35 communes à cheval sur la Savoie, la Haute-Savoie, le Val d'Aoste et le Valais, sont engagés dans la mise en place d'une politique de développement durable, et la demande d'inscription du massif du Mont-Blanc au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Infos : www.espace-mont-blanc.com

Réserves naturelles

La Haute-Savoie ne compte pas moins de neuf réserves naturelles, soit près de 22 000 ha au total. Six d'entre-elles protègent de grands espaces de montagne, les trois autres représentent des joyaux de biodiversité en bordure des lacs d'Annecy et du Léman.

Sur les communes de Chamonix, Vallorcine et Les Houches : la réserve des Aiguilles Rouges, la plus ancienne (1974), avec son chalet-laboratoire dédié à l'observation de la faune et la flore de haute-montagne ; celles du Vallon de Bérard, important couloir de migration des oiseaux et insectes reliant le Valais suisse à la vallée du Rhône, et de Carlaveyron offrent de superbes paysages, un point de vue sur les glaciers et des lacs de montagne parcourus par des milliers de randonneurs l'été.

La réserve des Contamines-Montjoie, la plus haute de France, dans le massif du Mont-Blanc décline tous les étages de la moyenne à la haute montagne où croissent la flore et la faune typique des Alpes : des forêts d'épicéas, des zones d'alpages, de prairies et d'éboulis jusqu'au glacier de Tré-la-Tête.

La réserve de Passy, composée du massif des Fiz et du Pormenaz, dans un décor de landes, de pelouses et de zones humides, abrite nombre d'espèces alpines : bouquetins, aigles et gypaètes... et l'immaculé lys de Saint-Bruno. Dans le secteur du Haut-Giffre, la réserve de Sixt-Passy, sur 9 200 ha, nous offre des chances d'observer lagopèdes et tétras-lyre et 28 variétés d'orchidées. Surplombant le lac d'Annecy, du haut de ses falaises qui tombent à pic dans les eaux bleues, la réserve du Roc de Chère est un petit massif montagneux forestier entre Menthon-Saint-Bernard et Talloires. On y rencontre une végétation très variée qui nous rappelle celle des régions méditerranéennes et de petites criques encore sauvages au bord du lac. Fait rarissime dans l'histoire des réserves naturelles, elle englobe une partie du terrain de golf de Talloires. Sur la commune de Doussard, à l'extrémité sud du petit lac, la réserve du Bout-du-Lac. C'est la dernière grande zone humide du secteur : un véritable témoin de la naissance du lac et de l'évolution des milieux depuis 20 000 ans. Grâce au sentier pédagogique, on évolue dans une zone de marais et de roselières où

Parc et géopark

Le Parc naturel régional du massif des Bauges, Natura 2000 et Géopark des Bauges. Créé en 1995, à cheval sur les deux départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, il est reconnu depuis 2011 par l'UNESCO comme un des 6 géoparks de France. Le label Géopark valorise sa spécificité géologique, véritable témoignage de l'histoire de la formation des Alpes et de la riche diversité de ses roches au passé glaciaire, ayant fortement modelé le développement de l'activité humaine en pays de Savoie. Le parc des Bauges est délimité par les villes d'Annecy, Rumilly, Aix-les-Bains, Albertville, Chambéry, Faverges et Ugine. Cet espace s'étend sur 65 communes, soit 85 600 ha et 55 000 habitants. Labellisé Natura 2000, un tiers de son territoire est situé en Haute-Savoie et son sommet culminant, l'Arcalod (2 217 m), est en Savoie. Le Chéran traverse le centre du massif en direction de Rumilly et la montagne du Charbon domine le lac d'Annecy. Une des missions fondamentales du parc est la connaissance du patrimoine naturel du massif (inventaire d'espèces et de milieux, observation du fonctionnement de l'écosystème) pour mieux concilier l'activité humaine avec la préservation du patrimoine naturel. Des sentiers de balades thématiques proposent de découvrir la biodiversité du parc (Sambuy, Leschaux, défilé de Banges, tours Saint-Jacques...) et de la réserve nationale de chasse et de faune sauvage (26 % du territoire sur la Haute-Savoie) où le chamois, la marmotte et l'aigle royal sont visibles... pour peu que l'on reste discret ! Le parc fait la promotion de l'agritourisme et des produits locaux. Recouvert d'alpages et de forêts qui résonnent du son clair et aigu des clarines accrochées au cou des vaches laitières, le massif est un havre de paix et de nature : pas de chalets traditionnels, mais de superbes corps de fermes, ces « baujues » aux vastes toitures qui débordent en avant-toits. On fabrique ici la tome des Bauges, qui représente 32 % de l'activité agricole du Parc. La viande des animaux élevés dans le parc ainsi que les fruits et légumes qui y sont produits sont labellisés Marque Parc.

Le Géopark du Chablais. Labellisé en 2012, devenant le quatrième géopark francais, il s'étend des rives sud du Léman au sommet du col de Joux. 50 km de territoire du Chablais incluant 62 communes, soit 125 000 habitants sur 900 km^2 (90 000 ha) ; délimité par le lac Léman de Chens-sur-Léman à Saint-Gingolf, de Veigy-Foncenex aux Gets, Morzine au sud et par le canton du Valais à l'est ; traversé par la Dranse, un affluent du Rhône. Le Géopark comprend deux parties distinctes : le Bas-Chablais et pays de Gavot, de faible altitude (entre 374 et 600 m) ; le Haut-Chablais montagneux et ses sommets atteignant jusqu'à 2 400 mètres. Une formation géologique commencée il y a 250 millions d'années, avant la naissance des Alpes. Des roches déposées au fond de l'océan qui se sont plissées, fracturées et érigées en montagnes que les glaciers ont érodées, sculptant vallées et paysages époustouflants. Laissant des dépôts sablonneux qu'infiltrent aujourd'hui les eaux de pluie à l'origine des jaillissements d'eau de source des renommées Evian et Thonon. Ces spécificités géologiques ont influé durablement l'activité humaine, le bâti traditionnel, et la vie rurale des Chablaisiens. Entre montagnes, vallées et littoral, les sites et biotopes du Géopark sont attractifs et variés : lacs glaciaires, gorges, belvédères, delta... que viennent enorgueillir les sites patrimoniaux remarquables du château de Ripaille et de celui des Allinges.

l'on peut découvrir les barrages et habitats des castors. Proche du lac Léman, sur la commune de Publier, la réserve naturelle du delta de la Dranse. Le lit de cette rivière est formé d'îlots, de mares, de zones marécageuses et de terrasses alluviales couvertes de landes. Cette réserve située sur la voie de migration européenne des espèces est un gîte d'étape pour de nombreux hérons, rapaces ou mouettes (possibilité de promenades commentées). Elle rassemble aussi le tiers de la flore haut-savoyarde, soit 800 espèces.

Parcs animaliers

Il y a peu de parcs animaliers en Haute-Savoie, la rencontre avec la faune sauvage étant inhérente à la balade de montagne. Pourtant quelques parcs méritent un petit détour pour ceux qui ne pourraient se rendre dans les milieux les plus inaccessibles ou qui n'auraient pas eu la chance de les observer dans leur habitat naturel !

Le Parc animalier de Merlet, créé sur la commune des Houches en 1968, est un des plus hauts (1 500 m). Il dénombre 80 animaux sur 21 ha d'espace naturel, dans un environnement exceptionnel face au mont Blanc. Chamois, marmottes, bouquetins, mouflons... Attention, pas de grillages. Il faut rester calme et silencieux ; garder ses distances et respecter leur habitat naturel. Il reste ouvert en hiver pour des visites guidées.

Les Aigles du Léman, à Sciez, se situe dans le site naturel protégé du domaine du Guidou, aux portes de Thonon-les-Bains : 170 oiseaux avec 52 espèces sur 90 000 m^2. En été, ce site unique en Europe, propose de découvrir le gypaète barbu, le fameux «Casseur d'os», un des plus grands rapaces du monde. Chaque jour, des spectacles de chevalerie sont proposés avec pour partenaires oiseaux aquatiques, rapaces et mandarins.

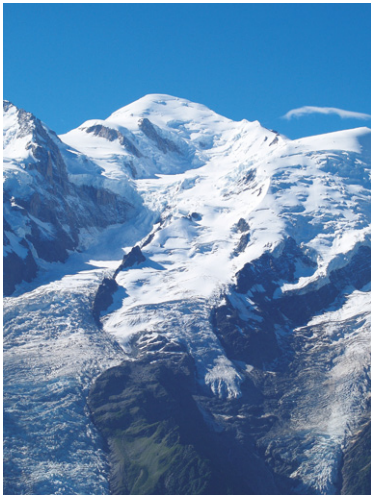
Le parc de la Grande Jeanne, dans la forêt du Semnoz, domine Annecy et le lac. C'est un parc à vocation pédagogique, accessible gratuitement. Il s'étend sur 10 500 m^2 et accueille, dans un lieu clos et sécurisé, 13 daims, 1 cerf élaphes, 6 biches et 20 mouflons de Corse. Des visites guidées dans la forêt du Crêt-du-Maure (Semnoz) sont également possibles.

Mais aussi : le parc des Épouvantails, dans la forêt des Moulins, à Andilly ; le parc du Chien Polaire aux Contamines-Montjoie ; un élevage de Saint-Bernard aux Houches ; le Tropicaland de Viry, un parc animalier (et un musée de dinosaures) ; la mini-ferme du Mont-Saxonnex...

Jardins

La montagne est propice aux jardins botaniques. Les plantes de haute altitude sont rares, difficiles d'accès et très sensibles à la modification environnementale sous l'action de l'homme, donc très protégées. Ces jardins sont l'occasion d'observer de plus près un biotope et des espèces étonnantes !

Le Jardin botanique alpin de Jaÿsinia, à Samoëns, est l'un des plus visités par les botanistes du monde entier. Sculpté à flanc de montagne, sur le versant sud, il serpente vers les hauteurs entre cascades, jeux d'eau et ruines du XIII^{e} siècle. Il fait le bonheur des botanistes et des



© Tomfry - Fotolia

Le glacier des Bossons et le Mont-Blanc.

amateurs car 5 000 espèces y sont offertes à l'étude et à la découverte.

Le Jardin des Cîmes, à Passy, est un acteur économique du développement durable. De porte en porte, le jardin explore une ascension botanique imaginaire : un étage montagnard sonore, une forêt brumeuse habitée, un désert tellurique qui débouche sur un décor éternel ; pour redescendre dans une vallée bien humaine où le potager est roi. Une visite pédagogique, un panorama d'exception et un parcours sensoriel.

Le Jardin des Cinq Sens, à Yvoire, au bord du lac Léman, est remarquable. Un magnifique labyrinthe de poésie et de rêve au cœur d'une cité médiévale ! Arbres fruitiers palissés, roses anciennes, fontaines, volières, cloître végétal de plantes aromatiques et médicinales... Dans ce jardin merveilleux, tous les sens sont sollicités.

Les Jardins de l'Eau du Pré Curieux, à Evian-les-Bains, sont atypiques. Ces jardins aquatiques ne se visitent que par bateau (électrosolaire). Ils sont dédiés aux plantes qui s'adaptent en zones humides et jouent un rôle dans la filtration de l'eau, comme la menthe aquatique ! Dans ce biotope, évoluent milan noir, salamandre tachetée...

Les Jardins secrets, à Vaux, sont des jardins insolites et exotiques. Un labyrinthe de constructions, de bois ouvragés et de fontaines rafraîchissantes, d'inspiration orientale et savoyarde, qui incite à la détente.

Mais aussi : le jardin botanique des Aiguilles rouges à Chamonix ; le jardin alpin du Semnoz ; le parc de l'impérial et le jardin de l'Europe à Annecy ; le jardin des Iris et le parc Eugène Maître à Annemasse ; les Jardins de Haute-Savoie à la Balme-de-Sillingy ; l'arboretum de Ripaille et le parc du château de Montjoux à Thonon-les-Bains ; le parc du domaine de la Rovorée – la Chataignère à Yvoire ; le Jardin Samivel aux Contamines-Montjoie, une exposition permanente en pleine nature ; les jardins éphémères de La Balme-de-Sillingy ; le parc de sculptures monumentales à la chartreuse de Meylan à Taninges...

ÉCONOMIE

L'essor économique du département de Haute-Savoie est récent ! Il date seulement de la fin du XIXe siècle avec l'essor de l'industrie, puis du tourisme au XXe siècle. En effet, d'une pauvreté endémique – excepté les grandes plaines de l'avant-pays de l'Albanais avec ses cultures maraîchères et ses plantations de tabac – ce pays de montagnes est devenu une région industrielle et touristique de premier plan. Tandis que les enfants ramoneurs, avec leur marmotte sur l'épaule, sillonnaient la France, les moulins papetiers tournaient grâce à leurs roues à aubes. L'industrie prit son essor et devint celle tout d'abord de la houille blanche – l'énergie hydraulique pour faire tourner les machines – au XIXe siècle et du décolletage – les pièces de précision – au XXe siècle. Le ressort économique est devenu important, avec une large gamme d'activités industrielles, commerciales, touristiques mais aussi de services. Au 1er janvier 2017, la Haute-Savoie regroupait une population totale de 806 447 habitants (716 277 en 2007, 760 979 en 2012, 791 794 habitants en 2016). Une évolution croissante qui s'explique car la Haute-Savoie est un département ouvert sur l'extérieur et en mouvement permanent. C'est une terre d'immigration, un territoire touristique et frontalier, un espace de forte mobilité. Le département attire, c'est évident. Le tourisme est un moteur de l'économie savoyarde et le renfort de la main-d'œuvre saisonnière est sensible. L'attraction du mont Blanc et du lac d'Annecy ne s'est jamais démentie depuis plus de 250 ans.

Ressources naturelles

La montagne est précieuse. Un quart de la superficie de la Haute-Savoie est protégé. Ses ressources naturelles s'inscrivent dans la richesse de ses paysages. Ainsi les alpages ont permis que s'installe une agriculture de moyenne montagne et l'élevage de vaches laitières (c'est le berceau du reblochon). Les forêts ont favorisé le développement du travail artisanal du bois et son industrialisation. Après une déforestation passagère due à l'excès de pastoralisme, elles représentent aujourd'hui 42 % de son territoire, soit 184 000 ha. 75 % des forêts appartiennent à des propriétaires privés. 2 000 entreprises vivent de cette industrie et 6 800 emplois en dépendent. Une opportunité de développement économique durable sérieusement étudiée par le Pôle Excellence Bois des Pays de Savoie, lancé en novembre 2012. Si 53 % du territoire sont des espaces naturels et 7 % sont urbanisés, les 40 % des espaces restants sont consacrés à l'activité agricole. L'avant-pays a été longtemps un pôle agricole de premier plan, comme grenier à blé de la Savoie et pour la culture du tabac, de la pomme et de la vigne. La beauté naturelle de ses paysages, la qualité de son air pur et la rareté de ses sommets éternels ont favorisé un essor touristique qui n'a pas décliné. Dans les torrents, une formidable énergie a vu le jour : la houille blanche ; l'eau, la force de son courant et ses chutes. Avec l'invention de la dynamo, son exploitation a permis l'électrisation des manufactures de bois et de papier, leur industrialisation.

Agriculture

L'agriculture a façonné le paysage et donné des produits issus de la tradition et du savoir-faire paysan : céréales, fruits et légumes (dans l'avant-pays de l'Albanais), tout comme l'élevage pour la production de lait, fromage (plus de 80 % du lait est transformé en fromage) et charcuterie en moyenne montagne. Elle participe même aujourd'hui au maintien du tissu local par un fort développement de l'agrotourisme. Une excellente manière de continuer à

© Laurence GIRARD



Vaches laitières à Praz de Lys.

De l'horlogerie à la mécatronique : un musée de l'histoire du décolletage, dans sa capitale mondiale, à Cluses !

Situé à Cluses, le musée nous permet de mieux comprendre l'histoire de la vallée et de son essor à travers les siècles grâce aux techniques et joyaux de l'horlogerie et du décolletage : des pièces remarquables. Jusqu'en 1989, Cluses abritait l'École nationale d'horlogerie fondée en 1848. Les instruments de mesure du temps sont, depuis, conservés au fil des années et des avancées technologiques : anneaux solaires, cadrans solaires, nocturlabes, réveil-bougie, horloge à huile... On y découvre l'histoire de la montre, depuis les premières montres apparues vers 1500 et suspendues au cou, jusqu'à celles que nos grands-pères portaient en poche ; ainsi qu'une horloge de table vers 1680, une horloge de clocher, des cartels... Une salle retrace les premiers pas de l'industrie du décolletage, qui consiste à fabriquer par tournage ou usinage de petites pièces en série. La vis fut la première pièce réalisée. Aujourd'hui, le décolletage fournit en pièces de nombreux domaines industriels (automobile, aéronautique, industrie du luxe, etc.) et la mécatronique (une synergie de la mécanique, de l'électronique, l'automatique et l'informatique dans la conception et la fabrication d'un produit) prend le relais. Cluses est toujours un pôle d'importance mondiale dans ce domaine !

Renseignements : Musée de l'Horlogerie et du Décolletage. Espace Carpano et Pons 74300 Cluses
✆ 04 50 96 43 00 - www.facebook.com/MHDcluses

entretenir les alpages et conserver une montagne habitée et vivante. 40 % du territoire (175 500 ha) sont utilisé pour l'agriculture (souvent en moyenne montagne). Soit 3 120 exploitations agricoles sur le département, au dernier recensement de 2010, dont la moitié est consacrée à l'élevage des bovins de lait.

Industries

Le secteur industriel est une part importante de l'activité économique en Haute-Savoie. Son déclin est ralenti par un haut niveau technologique à travers quatre pôles de compétitivité : la mécatronique, l'imagerie, le sport et les services miniaturisés intelligents. Historiquement, l'industrie fortement développée en Haute-Savoie est celle du décolletage (65 % du chiffre d'affaires français). L'explication est historique : en 1701, il était interdit de former des apprentis dans la Seigneurie de Genève. La province du Faucigny a donc développé la fabrication de « mouvements en blanc » pour les horlogers suisses. Genève se réserva pour la finition et empêcha la concurrence de fabriquer la montre complète. Le Faucigny se spécialisa donc dans l'établissage puis le décolletage (fabrication et usinage des pièces de précision : vis, boulon, axes...). Aujourd'hui, la micromécanique, l'électronique mais aussi l'informatique, l'agroalimentaire, la chimie, la pharmacie... font la force de l'industrie haut-savoyarde. Des entreprises leaders et marques mondialement connues sont également présentes. 2 301 entreprises (dont plus de 700 dans le décolletage) et près de 45 878 salariés (22 % des emplois) existent dans le secteur de l'industrie savoyarde.

Tertiaire

Le secteur tertiaire représente l'embauche de 46 % des salariés du secteur privé, soit 97 533 emplois. 49 % de ces emplois sont des activités de services. Celles-ci se développent en continu depuis plus de 10 ans dans le domaine du tourisme, des entreprises et des personnes (en forte augmentation). Ce sont 12 680 entreprises de services et des activités de recherche ou de conseil liées à l'industrie.

Tourisme

Ses paysages, son patrimoine naturel et culturel, font de la Haute-Savoie un territoire de forte attraction touristique. Eté comme hiver ! Le département accueille en toute saison une clientèle française et étrangère. L'attraction du mont Blanc et du lac d'Annecy ne s'est jamais démentie depuis 250 ans. Son patrimoine culturel et artistique à forte identité témoigne d'un passé riche de culture et traditions, lié à l'histoire du Duché de Savoie mais aussi à ses influences françaises, suisses et italiennes. Mais c'est aussi un département tourné délibérément vers l'avenir. La pratique d'activités sportives, culturelles ou de loisirs, est riche et variée. Berceau de l'alpinisme, du ski et des sports d'hiver, avec 48 stations à ce jour et 22 000 ha de domaine skiable, elle est un terrain très favorable à la randonnée (4 000 km de sentiers pédestres), au cyclotourisme (3 000 km d'itinéraires balisés) avec 160 km dédiés aux véloroutes et voies vertes. La pratique des sports nautiques est facilitée grâce à ses nombreux lacs et plans d'eau avec 21 communes équipées d'un port, 51 plages et espaces de baignade recensés (dont 28 plages surveillées). Sans oublier le bien-être avec de nombreux spas privés et 3 stations thermales. 33,8 millions de nuitées ont été réservées dans le département en 2017 (1/3 par la clientèle étrangère). Sa capacité d'accueil est de 662 300 lits dont 70 % en montagne. Plus de 26 % des logements disponibles sont des résidences secondaires.

HISTOIRE

Préhistoire

Le lac d'Annecy possède encore quelques traces de cités lacustres du Néolithique (âge de la pierre polie) et de l'Âge de bronze, sises sur l'emplacement de la barrière qui séparait le petit lac du grand et, sur son pourtour. Le lac était alors plus bas de six à sept mètres. Des pilotis ont été retrouvés non loin de l'Île aux Cygnes. Durant l'Âge de bronze (-1800 avant notre ère) le lac était encore plus bas de deux mètres cinquante. Une salle du musée-château d'Annecy est consacrée à la période Néolithique.

Durant l'âge de fer, au I^er^ siècle avant notre ère, des cavaliers éleveurs s'installent dans la région de Gruffy, de Talloires... Des traces sont ponctuellement retrouvées en Haute-Savoie. Elles font l'objet de conservation dans les musées d'Annecy, Thônes, vallée de l'Arve et Genève. Entre autres : une présence de chasseurs néandertaliens en Chablais et dans le Faucigny (-50 000), de chasseurs de rennes et de cerfs dans l'avant-pays genevois, au pied du Salève (-13 000).

Antiquité

A l'origine, le territoire de Haute-Savoie faisait partie de celui de la Savoie, dans sa partie nord, et deux tribus du peuple gaulois se le partageaient : celle des Ceutrons, à l'est de la chaîne des Alpes (les Aravis) avec Segusio (Suze en Italie) comme capitale, et celle des Allobroges, dont les membres étaient regroupés vers le Rhône et la cité de Vienne. Son entrée dans l'ère romaine se fait à la fin du II^e^ siècle avant notre ère. Les Romains organisent les axes routiers principaux à partir d'itinéraires celtiques : une voie reliant Vienne à Aoste (par Chambéry et la Tarentaise) et une voie reliant Aoste (Isère) au Valais (par Seyssel). Ils favorisent la construction de nouvelles voies : la voie d'Annecy à Aix-les Bains par Gruffy ; la voie d'Aix-les-Bains à Seyssel par l'Albanais ; la transversale de Genève au col du Petit-Saint-Bernard par Annecy et Faverges. C'est la voie de l'Italie vers la Tarentaise, à travers les Alpes, qu'emprunta Hannibal en 218 avant J.-C. – Annecy se dénommait alors Boutae... Il sont aussi les premiers à organiser le territoire en villas (devenus des hameaux et villages) !

Le chant des Allobroges : un hymne qui rend hommage à l'histoire commune de la Haute-Savoie et de la Savoie !

Allobroges ! C'est le mot, ou plutôt la chanson de l'ancien hymne national de la Savoie que vous entendrez souvent en Haute-Savoie (et en Savoie) à l'occasion de diverses manifestations folkloriques et/ou patriotiques dont le refrain se termine par la strophe *Je suis la Liberté ! La Liberté !* Une phrase qui résonne fortement dans l'histoire savoyarde.

L'histoire de la Haute-Savoie est complexe à établir, car la séparation du duché de Savoie en deux départements ne date que de la période de l'annexion de la Savoie à la France, en 1860. L'entrée des Romains au II^e^ siècle qui réorganisèrent les voies de communication principales. L'entrée des Burgondes au V^e^ siècle. La mise en place du système féodal et la réorganisation des diocèses en paroisses au XI^e^ et XII^e^ siècles modifient les contours de ce territoire qui deviendra Maison de Savoie au XIV^e^ siècle. Du X^e^ au XV^e^ siècle, ce territoire géographique, dans les frontières qu'on lui connaît aujourd'hui, était partagé entre plusieurs familles comtales (Genevois, Faucigny, Savoie). De 1402 à 1860, elle se confond avec l'histoire de la Maison de Savoie. En 1860, la partie Nord de la Savoie devient, par le traité de Turin, un département à part entière : la Haute-Savoie.

La chanson, elle, date du XIX^e^ siècle (sans doute 1855), et évoque un passage important de l'histoire de la Savoie : les proscrits de France, sous le règne de Napoléon Bonaparte, venus chercher refuge en Savoie non française en 1851. Elle évoque aussi, dans des versions plus tardives, les révolutions européennes de 1848. Quant au titre, il fait référence aux Allobroges, ancêtres celtes qui peuplèrent l'essentiel de la Savoie et le Dauphiné.

Le terme de *savoisien,* utilisé à la fin de l'hymne, désigne les habitants de la Savoie, alors que le nom de *savoyard* serait donné aux personnes qui concernent ce pays (originaires de la Savoie) – d'après le *Dictionnaire classique universel français,* Belin,1873. Savoie est un terme qui pourrait venir de *sapaudia* (pays de sapins), mentionné pour la 1^re^ fois à la fin du IV^e^ siècle, mais aussi de *saboia* ou *savoia* au IX^e^ siècle, et *sabaudia* au XIII^e^ siècle (la combe de Savoie).


© Maxima studio - iStockphoto

Château médiéval d'Annecy.

Moyen Age

L'installation des Burgondes en Sapaudia se fit en 443 dans la vallée du Rhône – dans une région qui n'avait pas de véritable unité et s'inscrivait dans un espace élargi entre Genève, Lyon, Vienne, Grenoble et Suse – le territoire est partagé en *pagus* ou pays et apparaît pour la première fois, le nom de *Saboïa,* Savoie et de *Pagus Albanensis*, Pays d'Albanais. Ce peuple d'origine germanique imposa une nouvelle organisation sociale fondée sur la prépondérance d'une aristocratie de sang, jusqu'en 1032. En 932, Bernard de Menthon fonde les deux hospices des cols du Petit et du Grand-Saint-Bernard. De 1027 à 1047, le conseiller du roi Rodolphe III, Humbert, reçoit le titre de comte de Maurienne et les terres de Savoie propre (région de Chambéry, en 1032). Il fonde la Maison de Savoie et prend le nom d'Humbert I « aux mains blanches ». Le Vieux-Chablais devient une de ses possessions. Contrôlant l'Église, ses évêchés et ses monastères, le pouvoir politique passe alors du roi aux comtes, par le truchement des évêques au XII^{e} siècle (Genevois, Faucigny, Bugey, Combe de Savoie). Les comtes cèdent des terres à des seigneurs locaux qui deviennent leurs vassaux. Leurs ressources sont à la fois féodales, foncières, économiques et politiques. Les comtes de la Maison de Savoie se donnent tout d'abord une capitale : Chambéry. Une ville sans histoire et sans évêque. Dans le même temps, le comté de Genève – dont la capitale politique est devenue Annecy – s'est développé avec ses évêques et ses élites urbaines. Les terres du Dauphin du Viennois ne sont qu'à quelques kilomètres de Chambéry. En conflit avec le Dauphin de France et les comtes de Genève, Humbert II, acculé, vend sa principauté en Viennois au roi de France en 1349. En échange, Amédée IV, son successeur, recevra le Faucigny. En 1359, Amédée VIII acquiert la baronnie de Vaud et, le comté de Genève en 1402 et en 1416 l'empereur Sigismond lui confère le titre de Duc. C'est la naissance du Duché de Savoie !

De la Renaissance à la Révolution

Au XV^{e} siècle, le comté de Genève devient le Genevois et entre dans l'apanage de la branche cadette de la maison de Savoie, les Nemours, jusqu'en 1683 où elle revient à la branche aînée. Le Faucigny est encore une possession des Dauphins du Viennois ; elle deviendra également l'apanage des Nemours en 1491 (jusqu'en 1683). Les comtes deviennent les « Princes » de Savoie ! Non seulement les « portiers des Alpes » – dont ils contrôlent toutes les entrées –, mais ils élargiront leur domination sur les deux versants alpins jusqu'en 1536. La Maison de Savoie possède alors tous les cols, du Valais à la Méditerranée ! C'est l'apogée de la Maison de Savoie. Turin devient la capitale, aux dépens de Chambéry. Les souverains savoyards, par leurs alliances, deviennent incontournables en Europe... mais dans l'impossibilité de se tenir à l'écart des conflits entre grandes puissances européennes. Genève se soulève contre l'Evêque et la Maison de Savoie ; le roi de France profite du conflit pour envahir le Duché. C'est le traité de Cateau-Cambrésis en 1559 qui permet au jeune Duc de Savoie Emmanuel Philibert de récupérer presque tout son fief. Il épouse Marguerite de France, fille de François 1er. Mais Tête de fer (son surnom) a besoin d'argent pour ses états. Il crée en 1561, l'impôt le plus lourd de l'histoire de la Savoie : la gabelle du sel qui frappe chaque habitant. C'est le premier recensement permettant de dénombrer 367 173 habitants en Savoie et Genevois (sans compter les absents). Annecy en compte 2 871. Dans le même temps, François de Sales, symbole de la Contre-Réforme, devient évêque de Genève en 1602, gardant son siège épiscopal à Annecy. Après une « Escalade », c'est-à-dire une tentative manquée des Savoyards pour reprendre la cité (que les voisins genevois fête chaque année depuis), la réforme s'installera à Genève en 1603 (traité de Saint-Julien). La Savoie est alors un pays pauvre et la population entreprend d'émigrer vers le sud de l'Allemagne et vers Lyon.

Après plusieurs occupations françaises, le Duché de Savoie, vainqueur, deviendra royaume de Piémont-Sardaigne. Victor-Amédée II appartient à la génération des « despotes éclairés » ; il entreprend, de 1728 à 1738, la réalisation de la Mappe Sarde (cadastre à l'échelle). Victor-Amédée III autorise les communautés savoyardes de racheter une partie des droits seigneuriaux. En 1776, le recensement de la population dénombre alors 348 056 habitants en Savoie (4 478 à Annecy).

De la Révolution au XXIe siècle

En 1792, la Savoie devient temporairement française et s'appelle département du Mont-Blanc. Avec l'annexion de Genève en 1798, elle forme le département du Léman jusqu'en 1814. En 1815, Genève entre dans la Confédération Suisse et Charles Emmanuel IV récupère le Piémont et la Savoie. C'est la période sarde : une période de régression pour les Savoyards, jusqu'en 1860. C'est l'année de l'indépendance par rapport à Turin et son royaume archaïque de Piémont-Sardaigne ! À une écrasante majorité, les hommes de la province répondent en même temps « Non » à l'Italie naissante, et plébiscitent le « Oui » du rattachement volontaire à l'Empire de Napoléon III. Le 14 juin 1860, le Duché de Savoie intègre officiellement l'Empire français et le 15 juin, ce dernier est séparé en deux départements. La Haute-Savoie est née !

S'ensuit une période de déceptions et de mécontentements sans remise en cause du plébiscite : les Savoyards ont le sentiment que leur destin leur échappe (gestion du territoire) et certaines dispositions de l'administration impériale ont été mal comprises (avec pour conséquence, la faillite de la Banque de Savoie et des banques locales de Haute-Savoie). La guerre franco-prussienne de 1870 ancrera la Savoie à la République. Sous la IIIe République est créée une armée des Alpes – dont le régime d'infanterie des chasseurs alpins s'illustrera pendant la Première Guerre mondiale. On les surnommera les « Diables bleus ». Si le tourisme se développe à Chamonix, l'industrie savoyarde reste relativement limitée (Société des fonderies et forges de Crans, papeterie Veuve Aussedat à Cran-Gevrier...) : principalement aux abords des cours d'eau du Thiou pour utiliser les moulins à aubes (moulins à papier) et des chutes d'eau de la vallée de l'Arve et du Fier pour la houille blanche ou énergie hydroélectrique (forges, papeterie). Manquant de capitaux pour la modernisation des industries, la Banque Laydernier est créée en 1891. Il faudra attendre le début du premier conflit mondial pour que des entreprises extérieures, principalement suisses, viennent s'implanter en Haute-Savoie car le département a été durement touché par la guerre (malgré le statut de neutralité acquis en 1815). À la veille de la Première Guerre mondiale, la Haute-Savoie attire les touristes les plus fortunés. Chamonix devint le lieu de destination le plus prisé par cette clientèle, séduite par la montagne, la neige, les forêts et l'air pur. Entre 1900 et 1930, les chemins de fer du PLM (Paris-Lyon-Méditerranée) relient les stations thermales (Aix-les-Bains, Evian, Saint-Gervais-les-Bains). Les trains à crémaillères atteignent les stations de haute montagne : Chamonix-Montenvers et Saint-Gervais-les-Bains–Le Fayet–Chamonix–Vallorcine. En 1924, on inaugure les premiers jeux olympiques d'hiver à Chamonix. Au début de la Seconde Guerre mondiale, la Haute-Savoie est relativement à l'abri des conflits. Mais en 1942 elle va connaître l'occupation italienne puis, allemande en 1943. En 1944, le maquis mis en place par le résistant Tom Morel au plateau des Glières connaîtra bien des tragédies après un parachutage massif d'armes. La Haute-Savoie se libère de l'occupant grâce à la Résistance au cours du mois d'août sans la moindre intervention militaire extérieure. L'inauguration par le général De Gaulle et son homologue italien du tunnel routier sous le mont Blanc a lieu en 1965 ouvrant les voies de communication du département vers sa voisine transalpine.

© Fonderie PACCARD © Fortunati



Coulée des cloches à la fonderie Paccard.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Patrimoine culturel

Littérature

Des hommes de lettres ont forgé l'identité savoyarde, des écrivains l'ont aimé et lui ont rendu de beaux hommages. L'humaniste savoyard Guillaume Fichet (1443-1478), établit à Paris le premier atelier d'imprimerie. Honoré d'Urfé, Antoine Favre et son fils le grammairien Claude Favre de Vaugelas (1585-1760) – le premier à codifier la syntaxe française. Un grand homme de la Savoie, évêque, théologien, qui a aussi laissé une œuvre d'écrivain, François de Sales (1567-1622). Ils sont les premiers instigateurs de l'académie Florimontane, créée en 1606, à Annecy... La première académie de littérature. Elle servira de modèle à Richelieu pour créer l'Académie Française. On trouvera des évocations de la Savoie à travers la littérature chez des écrivains comme Jean-Jacques Rouseau (dans les *Confessions*, il évoque sa rencontre avec Madame de Warens à Annecy et son séjour près de Chambéry). Le poète Alphonse de Lamartine qui séjourna un temps à Nernier. Eugène Sue qui vécu la fin de sa vie à Annecy-le-Vieux, à laquelle il rendit hommage dans *Le lac et ses environs*... D'autres écrivains savoyards ont laissé leur empreinte dans le paysage littéraire du département : Henri Bordeaux, Roger Frison Roche, Gaston Rebuffat et plus récemment Christian Regat, Léo Gantelet, Jean-Pierre Spilmont... Des écrivains, d'ailleurs, comme la poétesse Anna de Noailles, la romancière Mary Shelley qui y fit naître son célèbre *Frankenstein*, les contemporains Michel Butor, John Berger... ont choisi la Haute-Savoie comme lieu de résidence. La figure majeure du Nouveau Roman, Michel Butor (1926-2016) avait choisi le village de Lucinges pour domicile depuis 1986.

Peinture

C'est avec la création de l'École genevoise du paysage, fin du XVIII[e] siècle, que ces artistes et leurs amis étrangers choisirent tout naturellement la Savoie et le lac d'Annecy pour leur campagne de dessin et de peinture. La rive de Talloires accueillera les peintres de l'école de Genève. Le château de Duingt sera un des lieux les prisés et les plus peints. C'est à cette période que l'annécien Prosper Dunant (1790-1878) les rencontrera et produira ses plus belles œuvres. Firmin Salabert (1811-1895) alors élève d'Ingres, le rejoindra au bord du lac et deviendra son gendre et élève. En juillet 1896, Cézane peint *Le lac Bleu* depuis les rives de Talloires. A la même époque, les peintres anglais J.M.W. Turner et John Ruskin dessinent et peignent le mont Blanc depuis Chamonix (le sujet le plus représenté depuis le XVIII[e] siècle en Savoie). Samivel (Paul Gayet-Tancrède, 1907-1992), Savoyard d'adoption, illustre avec lyrisme et délicatesse les superbes sommets du massif du Mont-Blanc, et avec humour les alpinistes escaladant le massif de Tré-la-Tête aux Contamines-Montjoie. A Nernier, le peintre et graveur turinois Enrico Vegetti, sa mère est d'origine savoyarde (Duchêne), immortalise des paysages de Savoie. Notamment les rives chablaisiennes du lac Léman.

Quelques films tournés en Haute-Savoie !

Réputée pour son Festival International du Film d'Animation, Annecy abrite la Cité de l'Image en Mouvement (CITIA) pour la promotion de cet art cinématographique. Souvant choisie pour ses paysages exceptionnels, la Haute-Savoie a vu traditionnellement les paysages de Chamonix avec le mont Blanc (*Premier de cordée, 1944 ; La Neige en deuil*, 1956 ; *Les Rivières pourpres,* 2000 ; *Malabar Princesse*, 2004...) ainsi que ceux d'Annecy et de son lac (dont le plus connu est *Le Genou de Claire*, d'Eric Rhomer, 1970) faire l'objet d'attention de la part des cinéastes. Quelques films récents rendent hommage à des sites moins exploités : Les Gets (la série *Les Edelweiss* de Stéphane Kappes, 2011) ; Sixt et le plateau des Glières (*La Jeune Fille et les loups,* de Gilles Legrand, 2008) ; Yvoire (*Le Dernier pour la route*, de Philippe Godeau, 2009)... Dans le film de Pascal Thomas *Associés contre le crime*, en 2012, le troisième opus d'une trilogie – il fait suite à *Mon petit doigt m'a dit...*, 2005 et *Le crime est notre affaire*, 2008 – d'après l'œuvre d'Agatha Christie, c'est le Château des Avenières, à Cruseilles, qui est mis en scène ; André Dussolier (né à Annecy, il a passé son enfance à Cruseilles) y est l'un des principaux protagonistes, avec Catherine Frot. La série télévisée *Les Revenants* (saison 1), créée par Fabrice Gobert en 2012 et récompensée d'un Emmy Awards en 2013, a été tournée essentiellement dans la ville de Seynod, avec quelques scènes à Poisy, Cran-Gevrier, Sévrier, Annecy-le-Vieux, Veyrier-du Lac, ainsi que dans le massif du Semnoz et au barrage de Tignes. Claude Lelouch a tourné *Salaud on t'aime*, en 2013, avec les acteurs Johnny Hallyday et Sandrine Bonnaire, à Praz-sur-Arly et Saint-Gervais. Quant au réalisateur Lucien Jean Baptiste, il a choisi les Gets pour le tournage de ces deux opus : *La Première Étoile*, en 2009 ; *La Deuxième Étoile* en 2017. Annecy et les rives du lac ont été le cadre du tournage de la série *Le Tueur du lac* diffusée en 2017 et d'une saison 2 pour novembre 2018.

Un territoire morcelé sous influence italienne, suisse et française

La Haute-Savoie est empreinte d'un passé sous influences multiples (française, suisse, italienne) : sa situation géographique aux confins de trois pays, son territoire morcelé, son relief des plus variés et son histoire mouvementée. Cette absence d'unité a renforcé l'expression d'une identité forte où la vie rurale et montagnarde est très élaborée, rythmée par les saisons. Un patrimoine haut-savoyard de 170 monuments protégés (54 classés et 104 inscrits), une architecture traditionnelle en accord avec le milieu naturel : vestiges et musées, châteaux et maisons fortes du comté de Genève (Albanais et Genevois) et de celui du Faucigny (Chablais, Faucigny), édifices religieux ; maisons de pays, fermes traditionnelles, chalets d'alpages ; sites grandioses, réserves naturelles, etc. Des traditions qui illustrent la richesse de sa géographie et de l'histoire de sa population : artisanat, folklore, gastronomie... Certains monuments et certaines traditions sont à découvrir exceptionnellement lors des Journées du Patrimoine (début septembre) ou lors des fêtes de pays (se renseigner dans les offices de tourisme).

Patrimoine architectural

Villes et villages

La Haute-Savoie s'apparente à une carte postale de chalets égrenés sur les alpages et près des forêts de sapins… Un habitat d'alpage que l'on devrait qualifier plutôt de ferme de montagne faite de bois et de pierre que l'on habitait l'été lors de l'emmontagnage des troupeaux. Le chalet en est l'appellation moderne depuis le développement des sports d'hiver et des stations. Cette habitation de bois, traditionnelle, des massifs du Chablais et des Aravis, du Haut-Faucigny et du Val d'Arly puise ses matières premières au cœur des paysages : le bois des forêts d'épicéa proches, la pierre des torrents, des rivières (calcaire, molasse, granit)... Généralement, il possède un grand toit à faible pente recouvert d'ardoises (lauzes de schiste gris) pour supporter le lourd fardeau du manteau neigeux ou de tuiles de bois (ancelles, tavaillons), un soubassement de pierre, une façade en pignon (avec des galeries de bois) et une entrée latérale. Dans les vallées et l'avant-pays, la maison rurale est faite de pierre, parfois recouverte en partie d'un mantelage de bois.

Les fermes de pierre accordent une part importante à la grange (pour le bétail), au grenier (les récoltes précieuses étaient stockées à l'étage pour les protéger du froid et de l'humidité) et aux ateliers (qui sont plus aérés et souvent construits en bois). Le toit est à deux pans, très couvrant, avec un pan cassé sur le pignon. Les ouvertures sont étroites, pour limiter la perte de chaleur en hiver.

Dans les gros villages ou les villes, s'établit une autre architecture emblématique haut-savoyarde, les maisons fortes. Elles sont édifiées par la petite noblesse, sur le modèle des châteaux, dès le XIII^{e} siècle : un corps de logis flanqué de tours. À partir de 1815, la monarchie sarde exprime sa politique réactionnaire à travers le style austère néoclassique de son architecture (églises, hôtels de ville, grenettes, fontaines, lavoirs). Les villes de Cluses et Sallanches ont même été complètement rebâties dans le style.

Originalité du baroque alpin

L'art baroque savoyard est un art aux influences complexes. En 1562, Turin est devenue la capitale du Duché de Savoie et la principale ville d'art baroque, après Rome, au XVII^{e} siècle. Dans la même période, les vallées de Maurienne, de Tarentaise et du Faucigny connaissent leurs lots de migrants venus des vallées de l'Italie voisine : Valsesia, Val de Suse, Val d'Aoste... En Savoie du Nord (actuelle Haute-Savoie), Samoëns est un foyer très actif de maîtres maçons et tailleurs de pierre (ils auront leur propre école de dessin). Et leur influence est certaine. De 1650 à 1770, on agrandit et on superpose aux édifices existants des détails baroques en architecture et en peinture : coupoles, voûtes, arêtes, clochers, retables, fresques, etc. Les murs sont enduits d'une couche de stuc, les nefs s'habillent de fausses voûtes, les colonnades deviennent des décors, et les retables monumentaux. En Savoie, cet art religieux a pris une couleur locale et multiforme.

Les monuments austères se parent de couleurs vives que tranchent le blanc du stuc et les retables de bois polychrome de dorés angelots joufflus. C'est à Saint-Nicolas de Véroce, à Cordon et aux Contamines-Montjoie que l'on trouve le plus bel exemple d'art baroque en Savoie du Nord. Mais sachez qu'elle compte plus de cent ouvrages des Aravis à Samoëns, d'Annecy à Vallorcine, de Genève aux Contamines et du Léman au Mont-Blanc. A ne pas manquer !

PATEK PHILIPPE MUSEUM

500 ANS D'HISTOIRE DE LA MONTRE

Chefs-d'œuvre de l'horlogerie datant du XVI[e] au XX[e] siècle



Montre de poche avec répétition minutes
et quantième perpétuel
Patek Philippe Genève, entre 1974/1983

SAMEDI: VISITE GUIDÉE PUBLIQUE
EN FRANÇAIS À 14H00, EN ANGLAIS À 14H30

Heures d'ouverture : mardi-vendredi: 14h00-18h00
samedi: 10h00-18h00

Rue des Vieux-Grenadiers 7 – Plainpalais – Genève
Téléphone +41 (0) 22 707 30 10 www.patek.com/museum


© Fabrice PATRY

Chalet enneigé à Sommand.

Châteaux

Au Moyen Age, l'essentiel des châteaux appartiennent aux comtes de Genève et du Faucigny. Situés en hauteur, selon le relief naturel (colline ou promontoire rocheux), sur un mode défensif, les châteaux de montagne sont des points stratégiques difficiles d'accès. Les Allinges – ancienne résidence de Saint François de Sales –, Saint Michel d'Avully, Châtillon, Faucigny et Chaumont dominent des panoramas depuis l'extrémité d'un promontoire escarpé. Faverges, La Roche, Thorens – en direction du plateau des Glières –, Sallenôve et Menthon sont perchés sur des buttes qui assurent leur sécurité tout en leur accordant une vue dégagée sur les alentours. Ils accordent une part importante à l'habitation résidentielle et aux dépendances – signes de confort et de mode de vie raffiné, voir celui de Menthon-Saint-Bernard. Le château d'Annecy se dresse sur la dernière barre rocheuse du Semnoz, un éperon rocheux dominant le lac. Quatre corps de logis flanqués de tours quadrangulaires. Celui de Montrottier

Croyances, mythes et légendes

Un passé rude et tumultueux, un relief contrasté qui se prête aux interprétations surnaturelles, des hivers longs où les veillées s'éternisent au coin du feu, ce sont les ingrédients parfaits pour laisser surgir les croyances, contes et légendes traditionnelles de la Savoie, pays de montagne. On citera ceux qui se rapportent plus particulièrement aux lieux et personnages de la Haute-Savoie. La Dame du Lac, à Angon (lac d'Annecy) : on dit que Bernoline, après s'être jetée du haut du Roc de Chère à la recherche de son époux, continue à vivre éternellement au fond des flots dans les rochers, y transportant les corps des humains se noyant chaque année dans les parages... Le village englouti (lac d'Annecy) : on entend parfois, sous les eaux du lac, entre Doussard et Duingt, une cloche sonner le glas ; c'est le village puni par la Fée du lac, un soir de Noël où personne ne lui a ouvert sa porte pour qu'elle puisse se réchauffer et manger un peu...
La Dame du Val de Fier (près de Saint-André) : sur la route qui mène au défilé du Val-de-Fier, malheur à ceux qui aperçoivent la blafarde silhouette de la Dame (châtelaine qui détroussait les voyageurs) car elle cherche à les dépouiller de leurs âmes... Le pont du Diable (Saint-Gervais) : le village était divisé en deux parties par le torrent du Nant. D'un côté l'église ; de l'autre, le curé de la paroisse. Aucun pont pour traverser car la force du courant emportait tout. On empruntait le pont du village voisin, à dix kilomètres. Souvent en retard à la messe, les villageois commençant à se plaindre, le curé fit donc un pacte avec le diable : un pont en échange d'une vie. Plus malin que le cornu, une fois le pont existant, il lui apporta un chat ! On dit que depuis, tous les cinquante ans, le diable redemande une vie... Les Possédées de Morzine (Chablais) : vers 1860, deux cents femmes du bourg se crurent possédées par des démons ; elles furent le sujet d'études scientifiques de sommités venant de Genève, Lyon ou Paris ! Ces contes et légendes sont racontés, et même mis en scène, lors de soirées ou fêtes traditionnelles dans les villes et villages de Haute-Savoie (renseignements auprès des offices de tourisme).

Le travail du bois : un art populaire

Le climat rude et le patrimoine naturel riche de forêts de conifères sont des composantes fortes de la tradition artisanale savoyarde. L'épicéa et le mélèze, pour ses qualités imputrescibles, étaient utilisés comme matériau de construction des chalets et des couvertures de toit ; mais chacun sait, par nécessité, travailler le pin et le sapin pour enrichir le patrimoine familial d'objets courants et de meubles, selon son inspiration.

Le mobilier obéissait aux contraintes de l'architecture si particulière des chalets, où chaque centimètre carré est compté. C'est pourquoi les artisans locaux inventèrent de nombreux meubles « futés », capables d'avoir plusieurs fonctions : la table de berger dont la planche se rabat contre le mur, la table « creuse » qui peut encore servir d'armoire, de huche ou de pétrin, le lit clos ou mi-clos garni de tiroirs, le fauteuil-table dont le dossier s'abat sur les accoudoirs pour servir de table ou l'armoire-table dont la porte se rabat sur un pied articulé. Chaque famille avait son berceau : léger, peu profond, aux flanc inclinés et décorés, dont les pieds permettent le balancement ; et son coffre de mariage personnalisé.

Les décors sont des gravures, sculptées au couteau, de motifs géométriques ou figuratifs : rosaces, rouelles, fleurs, cœurs, croix et nœuds de Savoie, rehaussés quelques fois de rouge, de noir, de bleu ou de vert. Les techniques de coloration se faisaient à base d'oxyde de fer, de suie de cheminée et de teintures végétales. D'autres essences (peu) étaient travaillées par les artisans et ébénistes : le rare pin cembro, pour la tendresse de son bois, son bel aspect, et son odeur si particulière de vanille et de cannelle, était utilisé dans la sculpture des retables des églises baroques ; l'érable sycomore, pour son aspect lisse et d'un blanc éclatant, était employé dans l'argenterie (vaisselle) des Bauges. A Thoiry, à Mont-Saxonnex, des artisans travaillent dans les règles de l'art d'autrefois.

est protégé par la dépression formée par l'ancien lit du Fier. En plaine, certains châteaux sont naturellement défendus par les eaux, comme celui de Duingt s'avançant en presqu'île sur le lac d'Annecy et celui d'Yvoire, partiellement protégé par le lac Léman. Le Château de Ripaille à Thonon se composait de sept corps de logis et de sept tours sur le modèle du Palais des Papes en Avignon. Châteaux de défense ou d'agrément, maisons fortes – du X^e^ au XIX^e^ siècle, voir le château de Clermont, seul exemple d'inspiration Renaissance ; onze d'entre eux sont classés aux Monuments Historiques et plus d'une trentaine sont inscrits.

Traditions et modes de vie

Langue

Les Savoyards ont un amour certain pour la langue : l'Académie Florimontane (qui a servi de modèle à l'Académie Française) est née à Annecy en 1607 sous l'impulsion des Savoyards François de Sales (évêque) et Antoine Favre (juriste). Car la Savoie avait le français comme langue officielle dès 1539, malgré son histoire mouvementée, sa forte influence italienne au XVII^e^ siècle, et bien qu'elle ait été rattachée à la France seulement en 1860. L'indépendance linguistique donnée par le traité de Turin a permis à la Savoie de conserver, tout au long de son histoire, une langue française (franco-provençale d'origine latine) dont elle fut l'un des berceaux. Le patois savoyard est issu de cette langue orale (on ne prononce pas les s, z et x en fin de mot). Des dialectes apparaissent en fonction des « pays » et font l'originalité de chaque vallée (patois, coutumes, usages). Le patois savoyard tend malheureusement à s'effacer aujourd'hui, sauf dans un domaine où il fait une résistance remarquée : la cuisine. Le succès de la montagne et des sports d'hiver a permis de retrouver également l'origine et les mots d'autrefois. L'exemple le plus flagrant est celui de la traditionnelle *pêla* (qui signifie poêle à frire) que l'on « francisa » dans une version moderne des années 1980 en « tartiflette », avant de retrouver la recette et le terme d'antan.

Artisanat

Durant les longs hivers, dans les hautes-vallées, la vie agricole était au ralenti et les journées des paysans étaient alors occupées à réparer les outils pour les travaux des champs et, à fabriquer des objets usuels en bois, tandis que les femmes filaient la laine ou faisaient de la dentelle. L'occasion pour chacun d'exercer sa créativité et même d'en faire un travail d'appoint.

Le travail du bois d'épicéa et de sapin avec la fabrication d'objets domestiques et de meubles comme le typique *arsiban* ou coffre de mariage. La fabrication de vêtements (en drap de laine) et de costumes de fêtes avec la broderie de fleurs de montagnes sur les châles de couleur noire et la dentelle de lin, de chanvre (et même de crin de cheval) sur les coiffes et le linge de maison, en étaient les exemples les plus courants. Pour *ferrer l'épouse* (Chablais) ou *l'enchaîner*, le fiancé offrait des boucles d'oreilles en or ou en argent (une créole à motif savoyard) et *l'esclavage* était symbolisé par une chaîne en or ou en argent munie d'un cœur et d'une croix de Savoie. Des bijoux qui demandaient un grand savoir-faire que quelques artisans possèdent encore. Le musée du pays de Thônes et l'écomusée savoyard de Sévrier conservent encore des costumes du XIX^e^ siècle.

Bien que la poterie vernissée accompagne depuis le Moyen Âge la vie quotidienne des Hauts-Savoyards, son artisanat tend à disparaître.

Les riches veines de marbre le long de l'Arve et du Fier ont permis de développer une poterie traditionnelle de terre cuite vernissée (recouverte d'une glaçure plombeuse), aux couleurs bleu, vert, rouge et noir, jaspée ou ornée de pois et de motifs naturels (animaux, fleurs...) Une collection ancienne est visible à Evires, au Musée de la Poterie. La vaisselle traditionnelle en bois tourné ou argenterie (appelée ainsi par dérision) était destinée aux pauvres. A Thoiry, on façonne encore l'argenterie des Bauges.
Les fameuses clarines sont les cloches accrochées au cou des vaches pour ne pas les perdre dans les vastes alpages et les forêts. Cloches et sonnailles, clochettes pour moutons et chèvres, sont indispensables pour repérer le troupeau et sont également un signe extérieur de richesse pour les alpagistes. Elles ont leur tenue de tous les jours, l'acier et, pour les fêtes et foires, la tenue spéciale, le bronze. À Chamonix, elles sont encore fabriquées dans les règles de l'art et, pour les maintenir fermement, des courroies ou harnais de cuir sont conçues. C'est le bourrelier qui se charge de la fabrication de ces épais et larges colliers en cuir ; l'un des derniers exerce encore au Grand-Bornand.

Sports et jeux traditionnels

Évoquer le sport traditionnel en Haute-Savoie, c'est évoquer son symbole, le mont Blanc, sommet le plus haut d'Europe, et les sports de montagne : l'alpinisme et les sports d'hiver. Tout commence avec l'attraction touristique de la vallée de Chamonix, qui se développe dès le XVIII[e] siècle avec les Anglais, grands admirateurs des glaciers du mont Blanc et adeptes des balades vivifiantes et des « batifolage s» dans la neige.
La première ascension du sommet en 1786 par les Chamoniards (le guide Jacques Balmat et le docteur Michel Paccard) s'est faite à la demande de Horace-Bénédicte de Saussure, un savant genevois qui a consacré sa vie à l'étude des Alpes et fera connaître sa propre ascension, accompagné de Jacques Balmat en 1787. Ce mont majestueux attire les grimpeurs du monde entier ; ces pionniers sont les pères de l'alpinisme (qui vient du mot Alpes). La première femme à atteindre le sommet, Marie Paradis, effectuera cet exploit 23 ans plus tard. En 1908, l'inauguration du chemin de fer du Montenvers, et en 1912 du tramway du mont Blanc, rend Chamonix et ses sommets plus accessibles. En 1823 naît la célèbre Compagnie des Guides de Chamonix, qui préfigure clairement le développement de l'alpinisme au XIX[e] siècle. De très nombreuses expéditions s'enchaînent alors progressivement dans les Alpes, puis un peu partout dans le monde. Dans le même temps, un autre sport se développe dans les montagnes des Alpes. Né de la tradition ancestrale des montagnards se déplaçant sur de longues et fines planches de bois à travers les pentes et les vallées enneigées, elle est reprise par les militaires (chasseurs alpins) comme moyen de fortifier à la fois leurs hommes et les lignes de défense. Les « diables bleus » s'illustreront pendant la Première Guerre mondiale à la frontière autrichienne. Le ski va également faire son apparition dans le monde des visiteurs touristiques. En 1921, Chamonix-Mont-Blanc et Megève – sous l'impulsion de la baronne Noémie de Rothschild, séduite par le cadre magnifique de Megève et l'élégance de ce sport –, deviennent les premières stations de ski de la Haute-Savoie. La mode des sports d'hiver est lancée et Chamonix accueillera les premiers Jeux Olympiques d'hiver en 1924. De 1920 à 1930, c'est l'apogée, avec la compagnie de chemins de fer PLM qui fera rêver des millions de citadins, séduits par ses affiches incitant à la pratique de ce nouveau sport.
Autre particularité de la Haute-Savoie, la descente en paret. Une luge de bois à un patin ressemblant à une trottinette avec assise que l'on pratiquait à l'équilibre, en freinant des pieds. Originaire de Manigod en vallée de Thônes, des championnats grand public ont lieu chaque saison d'hiver.


© IDESIGN0 - FOTOLIA

LA HAUTE-SAVOIE GOURMANDE

Spécialités locales

La cuisine citadine et bourgeoise

En Savoie, la cuisine bourgeoise s'est inspirée des recettes populaires et produits de la région, dans une exécution plus élaborée et raffinée. Elle intègre les découvertes et nouveautés culinaires importées d'autres régions et pays, et reflète les influences des visiteurs importants. Ce sont les délicieuses terrines (la terrine de Chamois à base de morceaux de viandes marinés avec marc de Savoie et baies de genièvre) et pâtés chauds (viandes cuites dans une croûte de pâte). Les plats à base de fromages : la fondue (originaire de Suisse), les soufflés et ramequins (à base d'œufs et de fromage). Les poissons et les viandes sont préparés en sauce : filet de truite à la crème, coq de bruyère aux myrtilles, sauté de cabri au vin blanc. Les légumes peuvent être sucrés-salés et en gratin : châtaignes aux poires et aux pommes de terre, farcement au chou, cèpes farcis, cardons à la moelle en gratin. Les beignets sont moelleux, salés ou sucrés : agnelots d'épinards, viande et fromage ; pomme et rhum, bugnes... Les entremets se nuancent de parfums et d'ingrédients originaux : flan à la fleur d'oranger, sabayon de vin blanc et rhum (voire vermouth ou génépi), œufs en neige, pavé au chocolat... Sans oublier les gâteaux et biscuits parfumés : gâteau léger de Savoie, éponge aux pralines, tartes aux fruits (myrtilles, framboise...), biscuits au safran, nichons de Grésy... En Haute-Savoie, c'est François Bise et sa femme Marie, en 1906 à Talloires, qui donnèrent leurs premières lettres de noblesse à la cuisine bourgeoise savoyarde – une adresse reprise par le chef savoyard doublement étoilé Jean Sulpice en 2017. Avec l'enfant du pays Marc Veyrat, né à Annecy, la cuisine inspirée des produits et flaveurs des montagnes et lacs haut-savoyards atteint des sommets, avec l'obtention de deux fois trois étoiles au fameux guide rouge pour ses restaurants de Veyrier-du-Lac (1995) et de Megève (2001). Après une pause, il a ouvert un nouvel établissement et une fondation mettant en pratique son art de la botanique sauvage, au col de la Croix-Fry, et est de nouveau récompensé de trois étoiles en 2018. Autre artiste de la gastronomie, Meilleur Ouvrier de France en 2003 et chef triplement étoilé de Megève depuis 2012, Emmanuel Renaut fait vibrer les palais des gastronomes avec un sens des flaveurs subtiles de la montagne, mises en scène avec art et naturel.

La cuisine traditionnelle de montagne

Directement héritée de la cuisine des habitants des hautes vallées, celle-ci est frugale, simple, solide et consistante. Il faut dire que le labeur des paysans de montagne est des plus éprouvants : maintenir la terre des pentes et transporter les cailloux, endiguer les torrents et rivières, cultiver les pentes abruptes, entretenir les forêts et les alpages... Des kilomètres parcourus chaque jour dans le froid, l'humidité et la rudesse des paysages. C'est grâce aux produits du terroir qu'ils ont survécu. Leur nourriture est essentiellement conçue à base de farines (blé, seigle, sarrasin, maïs...), pour les plats et la confection du pain (aliment quotidien de base), et de légumes simples auxquels se rajoutent occasionnellement de la viande de porc et de mouton, des salaisons, du gibier et des œufs, et surtout des laitages – qui font la renommée ancestrale de la région, que les montagnards ont si bien su travailler. Pour les jours de fêtes, les friandises sont de mise avec les fruits, les gâteaux à base de pâte à pain et les biscuits secs. Le matériel de cuisine était réduit : poêle à frire et marmite de fonte. Pour graisser le plat, on utilise le saindoux, le beurre ou l'huile. L'assaisonnement est celui trouvé sur place : ail, oignon, herbes (pimpiollet, sauge, mélisse, menthe...) et épices naturelles de montagne (safran de crocus, baie de genièvre, carvi...). De cette base primitive, la cuisine savoyarde a été imaginative dans ses recettes et ses déclinaisons. De nombreuses trouvailles culinaires que ne désapprouveraient pas les grands chefs.

Saveur des Aravis, un label qui défend les produits locaux

C'est la garantie d'un produit de qualité ! A l'initiative des agriculteurs de la vallée des Aravis, c'est tout un réseau de professionnels (fermes, affineurs, commerçants, restaurateurs) qui s'engagent à défendre sur les tables et les étals le meilleur de la production locale traditionnelle : les fromages fermiers des Aravis (reblochon, tomme, chevrotin, abondance) ainsi que le cidre typique de pommes et poires (biscotin). Un site internet, édité par la Communauté de Communes des Vallées de Thônes qui porte ce projet, permet de retrouver les membres adhérents à « Saveurs des Aravis » sur une carte interactive (rubrique « Où partager nos saveurs ? »). Très utile pour faire ses emplettes, se rendre directement à la ferme ou encore être sûr de déguster au restaurant de bons produits traditionnels !

Renseignements : www.saveurs-des-aravis.fr et aux offices de tourisme.

Certains s'en sont même inspirés pour élaborer une cuisine authentique, créative et originale : Marc Veyrat, chef très étoilé qui, après avoir ouvert deux restaurants à Megève et Veyrier-du-Lac a aujourd'hui opté pour un ensemble bio-écologique sur le territoire familial au col de La Croix-Fry – il a marqué toute une génération de nouveaux cuisiniers. Ainsi, Emmanuel Renaut (chef à son tour triplement étoilé à Megève, ancien élève de Marc Veyrat) est à la recherche des meilleurs fournisseurs et produits de la montagne qu'il promulgue comme art de vivre ; Laurent Petit (deux étoiles) à Annecy-le-Vieux ne jure plus que par la chair délicate des poissons des lacs de montagne. Quant à l'ancien élève Joann Conte (deux étoiles) qui a repris la Maison Bleue de Veyrier-du-Lac, il mêle montagnes, lacs, rivières avec l'océan bordant ses terres d'origine. Également ancien élève de Marc Veyrat et nouveau venu en 2017, en Haute-Savoie, l'Aixois Jean Sulpice, vient de quitter sa montagne de Savoie pour rejoindre ces chefs talentueux à Talloires.

Produits du terroir

Une géographie historique à cheval entre trois pays d'influence (France, Italie, Suisse), des paysages qui s'imposent, une identité qui se forge. La Haute-Savoie est associée (avec la Savoie) à ses fromages (la principale richesse de la région), sa charcuterie et ses salaisons, ses poissons de lacs et de rivières ; viennent ensuite ses fruits, son miel, ses eaux minérales et sirops, ses vins et liqueurs, et son chocolat. Depuis une trentaine d'année, grâce aux sublimes plats des nouveaux chefs étoilés de Haute-Savoie, on s'intéresse également à ses plantes, herbes et fleurs aux parfums et saveurs si typiques. Il faut souligner l'effort de la région pour maintenir une production locale de qualité et valoriser les produits régionaux issus du travail des fermes locales. Des labels français (AOC) et européens (AOP, IGP) se sont mis en place dans les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie pour défendre les productions issues du terroir et de son savoir-faire. Une grande partie de ces productions bénéficient de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) et de l'IGP (Indication Géographique Protégée), ce sont des produits traditionnels : reblochon, Abondance, tomme de Savoie, tome des Bauges, chevrotin, Beaufort, emmental de Savoie, gruyère de Savoie, comté (Challonges) ; vins de Savoie, vins rhôdaniens ; pommes et poires de Savoie... et les salaisons de Savoie (en demande d'IGP pour le jambon et saucisson sec).

Une cuisine montagnarde !

La cuisine savoyarde est d'abord une cuisine de montagne. Simple, elle se devait d'être consistante, calorifique et généreuse pour permettre à ses habitants de résister au climat rude et de survivre à un labeur constant et épuisant.

Le pain est l'aliment de base, avec les farines de seigle, d'orge et de blé. On l'accompagne de soupes, de plats à base de pommes de terre, type farçon, farcement, polenta (XVIII[e] siècle), parfois de laitages, salaisons (rares) et exceptionnellement de desserts les jours de fête (rissoles, beignets...) à base de fruits et de pâte à pain.

Dans les basses vallées (les moins reculées) et l'avant-pays, elle subira l'influence des maisons bourgeoises au XVIII[e] siècle et atteindra son apogée au XIX[e] siècle : préparations à base de fromage (soufflés, ramequins), de viandes fraîches ou de venaison (fricandeau, civet, salmis...), de légumes (chou, poireau, cardon, châtaigne) et, pour les douceurs, ce sont les entremets (crème, flan), gâteaux et biscuits qui prédominèrent.

Enfin, la Savoie étant une terre de passage, elle a développé une tradition hôtelière. Les aubergistes recevaient des visiteurs allant de l'Italie aux berges du Rhône, venant de Suisse et d'Allemagne et bien sûr d'autres régions de France. On retrouve ces influences transalpines et françaises dans la cuisine savoyarde dès le Moyen Age : épices (fenouil, anis, safran), fromages, crèmes, poissons de lacs et de torrents (féra, truite, omble chevalier), écrevisses, gibiers de montagne (grive, perdrix, gélinotte, coq de bruyère, chamois), champignons (morille, chanterelle, trompette, cèpe) et fruits des bois (fraise, framboise, myrtille).

C'est ainsi qu'à partir de 1901, l'auberge du Père Bise, à Talloires, forte de cette tradition, fit la renommée de la gastronomie savoyarde (dont le fameux gratin de queues d'écrevisse) dans le monde entier, en recevant les plus grandes célébrités ! Dans les années 1990 et 2000, c'est le chef talentueux Marc Veyrat (trois étoiles pour ses deux restaurants ; l'un à Veyrier-du-Lac, l'autre à Megève) qui portera l'utilisation des plantes aromatiques et comestibles de la Haute-Savoie à leur summum : une cuisine de montagne gastronomique, novatrice, créative et inspirée. Un véritable hommage aux parfums et saveurs sauvages des Alpes ! Depuis, le Savoyard a rendu son tablier pour tenter d'autres aventures culinaires mais il a fait des émules et Yoann et, en 2012, le chef Emmanuel Renaut a conquis trois étoiles à Megève pour sa cuisine de montagne épurée, délicate et subtile. Un hymne à la nature, celle, exceptionnelle, des Alpes ! Le chef doublement étoilé Laurent Petit, autre Savoyard d'adoption, a choisi Annecy-le-Vieux et les poissons des lacs de montagne pour affirmer son goût pour le terroir alpin, tout comme Yoann Conte à Veyrier, le successeur de Marc Veyrat dans la Maison Bleue, où il a su conquérir à son tour deux étoiles au guide rouge de référence pour sa cuisine aux parfums de fleurs et plantes des Alpes. Depuis l'été 2017, le talentueux chef savoyard Jean Sulpice a repris l'auberge du Père Bise en ouvrant à la fois un restaurant gastronomique où il propose une cuisine inspirée de la nature, et un bistrot qui réinterprète les recettes classiques de l'auberge.

Communes la plupart du temps à la Savoie et à la Haute-Savoie, on retrouve également dans ces recettes de fortes influences italienne et suisse.

Bognettes ou beignets de pommes de terre. Un grand classique de la cuisine populaire savoyarde. On les accompagnait généralement de charcuterie et de salade verte pour un repas complet. Des pommes de terre râpées, salées et poivrées auxquelles on ajoute la farine et l'œuf. Après mélange, on les fait frire à la poêle remplie d'huile en faisant des petits tas pour leur donner une forme irrégulière de beignet. On les retourne quand ils sont bien dorés. Les recettes contemporaines leur ajoutent de l'ail et du persil lors du mélange. A déguster bien chauds !

Farcement. Plat emblématique de la Haute-Savoie, originaire de la région de Sallanches-Passy-Les Contamines-Montjoie. Autrefois, les ménagères le préparaient avant de partir à la messe. Il cuisait tranquillement sur un coin de fourneau. Il se prépare dans un moule spécial appelé le rabolire – rond, haut et traversé en son centre par une cheminée – qui se ferme par un couvercle. Difficile de se le procurer hors de la région, mais le moule à kougelhof peut le remplacer en y ajoutant un couvercle ou du papier aluminium. Ce plat sucré-salé est à base de pommes de terre (et quelques fois de chou), de lard et de pruneaux, parfois remplacés par des poires ou des raisins secs et, d'un peu d'eau-de-vie.

Farçon. Variante du farcement, sans les fruits et avec fromage, cuit dans une cocotte en fonte, aux parois beurrées, enfouie dans les braises. Croustillant sur les bords et moelleux au centre, ce plat est servi chaud ou froid et s'accompagne d'une salade ou d'un rôti de porc.

Matafan. Signifie coupe-faim, en patois « matefain ». Autrefois à base de pomme de terre écrasée (aujourd'hui souvent de la farine), ces grosses crêpes parfumées à l'eau-de-vie, sont destinées à remplir l'estomac. Elles sont salées ou sucrées (voire les deux à la fois) et, souvent réalisées en fonction des aliments dont on dispose. Notamment de la pomme lorsqu'elles sont sucrées.

Berthoud. Spécialité du Chablais, réalisée avec de l'Abondance. Se prépare dans des petits ramequins allant au four. Pour 800 g d'Abondance, ajouter 20 cl de vin blanc de Savoie, 1 gousse d'ail et du poivre. Couper le fromage en fines lamelles. Frotter l'ail dans les ramequins et les remplir de fromage. Ajouter le vin. Passer 10 min au four à 210 °C. Servir avec des pommes de terre en robe des champs ou en trempant des morceaux de pain dans le fromage.

Tartiflette et péla. La tartiflette (de « tartifle », pomme de terre en patois) est un des plats les plus connus depuis les années 1980. C'est une version moderne de la péla (ou pèla) traditionnelle ! On fait revenir oignons et lard dans un plat allant au four, auxquels on ajoute les pommes de terres, précuites à la vapeur, coupées en gros cubes, et on mélange. Puis on coupe un reblochon dans l'épaisseur dont on dispose les deux moitiés, écroûtées ou non, sur l'ensemble. Enfin, on verse un peu de vin blanc sec de Savoie sur le dessus du plat et on le passe au four. Quand le reblochon est fondu et la croûte dorée (environ 20 min), on déguste avec une belle salade verte ! La péla – ou pèla – (de pêla, une poêle à frire à long manche) est la version ancienne de la recette : avec ou sans lard, on fait simplement rissoler les pommes de terre et oignons avec du beurre directement dans la poêle que l'on met chauffer (à la cheminée si possible). Puis on lui ajoute les deux moitiés de reblochon qu'on laisse fondre et dorer. On trouve également des variantes de ces recettes comme la « pâtiflette », la « croziflette », avec des crozets...

Rissoles ou R'zules. Des feuilletés sucrés fourrés à la pâte de poires, de pommes, de prunes ou de coings confites au four et parfumés à la cannelle.



© Silver Chopsticks - Fotolia

Tartiflette.

Des marques qui défendent les produits de terroir !

Les professionnels et les institutions de Savoie et Haute-Savoie, s'organisent en marques pour défendre et valoriser les produits répondant à des critères d'origine, de savoir-faire et de qualité. Ceux qu'ils défendent sont issus d'une production locale, d'un savoir-faire unique, parfois centenaire. Ces marques contribuent à faire vivre des traditions exceptionnelles, à préserver des paysages et des variétés anciennes et adaptées, ainsi que des exploitations à «dimension humaine».
C'est dans cet esprit que le Parc naturel régional du massif des Bauges gère le label «Marque Parc» (marque collective du ministère en charge de l'Environnement) lui permettant de valoriser la viande bovine, le miel, les plantes aromatiques et la gamme de produits qui en sont issues (sirop, tisane, huile...), le bois et, même, les hébergements et fermes pédagogiques. Les produits sont en vente directe chez les producteurs dont la liste se trouve sur le site Internet du Parc : www.parcdesbauges.com – Marque Parc.
Depuis 1974, Marque Savoie est «ambassadrice» des meilleurs produits de Savoie. Elle regroupe des partenaires institutionnels (chambres d'agriculture, de l'artisanat...), des entreprises, des associations... Favoriser l'agriculture raisonnée et biologique, orienter le consommateur vers ce que les deux départements produisent de meilleur. Une invitation à la découverte des saveurs de la région : fromages et produits laitiers, poissons des lacs, salaisons, épicerie, fruits et jus, vins ; fleurs et arbustes, bois qualité Savoie. Des produits qui se trouvent généralement en grandes et petites surfaces, commerces de proximité et directement chez les entreprises productrices, dont la liste est consultable sur Internet.

Charcuteries

La Haute-Savoie est réputée pour sa charcuterie et ses salaisons, de porc à l'origine, parfois d'âne ou de chèvre. Résultant des conditions naturelles (un climat sec) et du savoir-faire paysan, elles constituent un classique de la cuisine et peuvent se consommer nature ou fumées (autrefois, dans le fumoir du chalet). Les saucisses tiennent la première place et peuvent être assaisonnées ou parfumées aux ingrédients du potager montagnard (chou, herbes aromatiques...). Elles peuvent-être fraîches ou sèches (saucisson). Composées de viande de porc, (poumons, rognons, cou, couenne), ce sont les pormonaises ou pormoniers. La saucisse de Magland de la vallée de l'Arve est un saucisson fumé à base de maigre de porc et de gras de parure. Les longeôles, spécialités du Chablais à base de couenne de cochon et de chair à saucisse parfumée au cumin sauvage, se dégustent avec des pommes de terre. Quant aux diots, des saucisses de petite taille renfermant des abats et du foie de porc avec de la chair à saucisse et quelquefois du choux, natures ou fumées, ils se dégustent au vin blanc avec des oignons, accompagnés de polente. Le jambon cru (fumé ou non) est aussi une des spécialités qui accompagnent les plats savoyards, notamment avec une tomme blanche, des beignets de pommes de terre et une salade verte, ou avec un farcement.

Poissons, fruits de mer et crustacés

L'abondance et la pureté des eaux des Alpes font le bonheur de tous les pêcheurs, amateurs de poissons et gastronomes. Les salmonidés qui peuplent lacs et rivières : féra ou corégone, omble chevalier, truite... Dans les lacs, ce sont les perches, les féras et les ombles chevalier qui s'invitent dans les assiettes (il reste peu de pêcheurs professionnels, car la pêche des espèces autochtones est très réglementée).
L'omble chevalier est le prince des poissons du lac ; très recherché pour son goût, il fréquente les eaux profondes des lacs alpins – (Annecy, le Léman, le Bourget, Aiguebelette), sa chair est rose nacrée. C'est un poisson difficile à pêcher. Les gastronomes placent la chair de ce poisson en tête des poissons sauvages. On le trouve parfois en poissonnerie (à partir du 15 janvier) et il est prudent d'attendre un jour ou deux avant de le cuisiner s'il est fraîchement pêché. Il risque en effet d'éclater à la cuisson. La féra du lac Léman et le lavaret – ou corégone du lac d'Annecy et du lac du Bourget – appartiennent à une même espèce et jouissent d'un prestige auprès des gourmets. Une féra peut mesurer 40 cm et peser un kilo. Elle vit au fond du lac. De couleur uniforme, gris-bleu ou brun argenté, sa chair blanche est très recherchée. Les perches sont servies plutôt en filet. On en retrouve la trace dans de vieux grimoires du XVI^{e} siècle, pour un plat de petits poissons mis en friture : les loches et les barbillons. De nos jours, la friture de perchots (jeunes perches) est toujours l'apanage des restaurateurs. Les perchots évoluent en bancs très serrés entre deux eaux. Adulte, la perche se pêche au filet, surtout l'été.
Les truites préfèrent les rivières tumultueuses, comme l'écrevisse autochtone à pieds blancs ; attention, leur capture est très réglementée ! Star incontestable de nos rivières où l'eau est vive, la truite est attendue avec impatience. Dès le mois de mars, les bords de nos rivières se remplissent d'amateurs qui pratiquent de plus en plus le « no-kill », en relâchant leurs prises. Attention, une truite doit au moins mesurer 25 cm pour être dégustée. Il faut distinguer la truite de lac, aux reflets argentés et qui peut atteindre facilement un kilo, de la truite de rivière qui possède une robe noire ou brune, parfois tachetée de points rougeâtres. Quant à la truite arc-en-ciel, à la robe aux reflets multicolores, elle a été introduite dans les cours d'eau des Alpes ou est élevée en pisciculture. Quel régal de savourer sa chair juste cuite ou fumée selon les règles de l'art... comme à Marlens. L'écrevisse en gratin fait aussi la réputation de quelques restaurateurs, bien que l'espèce autochtone à pieds blancs soit souvent


© Frédéric PROCHASSON – Fotolia

Affinage de Beaufort.

remplacée par l'écrevisse américaine à pattes rouges, qui ne saurait être gustativement confondue (plus grosse et plus fade en goût) !

Fromages, produits laitiers

Voici la plus grande richesse gastronomique des Alpes ! Les fromages, dont le berceau de production est la Haute-Savoie, sont issus d'un savoir-faire ancestral. La majorité des fromages savoyards sont fabriqués à partir de lait de vache : reblochon (Aravis), Abondance (Chablais) et tome des Bauges ou tomme de Savoie, vacherin des Bauges et d'Abondance, emmental de Savoie... La tomme blanche (reblochon blanc) et les faisselles sont des fromages frais non encore affinés que l'on déguste froids, salés ou sucrés. Le lait de chèvre (l'effectif est plus faible) est également traditionnellement travaillé dans la fabrication des fromages : persillé (Aravis), chevrotin (Aravis).
Deux labels protègent ces fromages : l'Appellation d'Origine Protégée fermier ou laitier (a remplacé l'AOC) et l'Indication Géographique Protégée. Les fruitières sont des fromageries traditionnelles où les fermiers mettaient en commun le fruit de leur travail pour le faire fructifier (pour d'autres, « fruitière » viendrait de « fretière », terme de la même famille que le mot « fromage »). Aujourd'hui, on peut s'y approvisionner de fromages fermiers (le lait est travaillé à la ferme dans les deux heures qui suivent la traite et, est affiné dans la cave) mais aussi de fromages fruitiers ou laitiers (produits et affinés à partir des laits de producteurs recueillis dans la laiterie ou fromagerie) : une autre façon d'aller à la rencontre des produits du terroir alpin.
Les Fromages de Savoie sont régulièrement primés au Concours Général Agricole du Salon de Paris.

L'Abondance est fabriqué à partir de lait cru entier et d'une coagulation très lente à la température de 27° C. Ce fromage AOP à croûte ambrée et à pâte souple et onctueuse nous vient de la vallée d'Abondance, dans le Chablais : des moines de l'abbaye d'Abondance dans qui, les premiers, ont sélectionné la race bovine éponyme. À la fin du XIV[e] siècle, la réputation de ce fromage fut telle que l'abbaye devint fournisseur officiel du pape Clément VII. Aujourd'hui, on utilise aussi le lait des races tarine et montbéliarde. Après moulage et pressage, l'Abondance est cerclé de bois et prend alors sa forme concave si caractéristique. L'affinage se poursuivra pendant trois mois au minimum et lui donnera sa pâte jaune ivoire et son petit goût de noisette un peu acidulé.

Le reblochon est un fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru entier (45 % de matières grasses) de vaches tarines ou d'Abondance (les plus réputée sont celles à la robe dite «pie rouge»). Sa croûte est salée et lavée puis mise à l'affinage. Ce fromage fermier est produit après chaque traite, deux fois par jour ; il est identifié par une plaque de caséine verte ; le laitier ou fruitier est reconnu par une plaque de caséine rouge. Produit à l'origine dans les Aravis et dans le Val d'Arly, sa meilleure période est le plein été, quand les troupeaux montent aux alpages. Il a alors la saveur des alpages fleuris. Le reblochon est né d'une fraude. Au XVIII[e] siècle, les seigneurs s'octroyaient un impôt en nature auprès des paysans, une partie du lait des vaches qui pâturaient sur leurs terres. Malins, les paysans du Grand-Bornand (berceau du reblochon) faisaient une traite incomplète au moment du passage de l'officier inspecteur et procédaient ensuite à une seconde traite, obtenant ainsi un lait plus riche en crème. Ce «re-bloché» était prudemment gardé pour en faire un fromage de consommation personnelle. Plus tard, l'astuce s'est répandue, et les nobles et le clergé réclamèrent ce fromage assez gras mais succulent. Aujourd'hui, il respecte une charte très rigoureuse !

La tome des Bauges ne prend qu'un «m» alors que la tomme de Savoie en prend deux ! Elle offre une saveur fruitée et fine qui signe son appartenance à un terroir bien défini. De production fermière ou laitière, elle est fabriquée uniquement à base de lait cru de vache du massif des Bauges (Savoie et Haute-Savoie). Elle subit un affinage long d'un mois et demi à trois mois et, est retournée quotidiennement pour favoriser l'apparition de la croûte. On la consomme tout au long de l'année en préférant tout de même les mois estivaux.

La tomme de Savoie est également produite sur les deux départements. Produit dans la même région, le vacherin des Bauges est un fromage exclusivement fermier, en voie de disparition, tout comme son semblable : le vacherin d'Abondance. Une fois la traite et l'égouttage effectués, le vacherin est salé puis subit un affinage de deux semaines environ. Sa croûte abrite une pâte molle, presque coulante. Ce fromage est très confidentiel. On recense seulement quatre producteurs dans le Val d'Aillon, au cœur des Bauges. Seulement fabriqué l'hiver, il est cerclé avec une sangle d'écorce d'épicéa.

L'emmental de Savoie, produit sur les deux départements, protégé par une IPG, est l'héritier d'une longue tradition qui remonte au début du XIX[e] siècle. Les habitants prirent l'habitude de mettre en commun le « fruit » de leurs vaches pour réaliser un grand fromage qui, du fait de sa durée d'affinage, permettait de produire un aliment à conserver pendant l'hiver. Aujourd'hui, il se présente sous la forme d'une meule de près de 75 cm de diamètre pour un poids d'environ 70 kg ; il faut 900 litres de lait pour fabriquer une meule ! C'est un fromage au lait cru, à pâte pressée cuite, dont la croûte est jaune et la pâte de couleur or, contrairement au gruyère (qui possède des trous réguliers) et renferme une odeur divine, franche et fruitée.

Quelques fromages fabriqués avec le lait de chèvre sont issus de la tradition savoyarde, mais très peu. Le chevrotin est un fromage de chèvre, comme son joli nom le laisse supposer. Sa réputation remonte au XVII[e] siècle. Il est entièrement fabriqué à la main dans des ateliers où l'on reproduit les gestes ancestraux de la traite au pressurage. Il reste au moins trois semaines en cave après son salage et, son affinage lui donne un goût inimitable. Pourtant très apprécié autrefois, le persillé des Aravis est aujourd'hui quasiment en voie de disparition. Produit comme son nom l'indique dans la vallée des Aravis, c'est un fromage de chèvre au lait cru et entier obtenu à partir d'une pâte non pressée et recuite. De forme cylindrique, sa croûte est de couleur gris foncé. Sa pâte est très ferme et parfumée. On l'apprécie coupé en tranches fines, et très affiné. Sont produits également aujourd'hui, une raclette de lait de chèvre ainsi que des yaourts. La tomme de brebis présente des caractéristiques identiques à celles des autres tommes de Savoie, la différence vient du lait utilisé. On sait déjà que la brebis, tombée peu à peu en disgrâce, est réintroduite progressivement sur les pâturages de Savoie. Son retour a relancé la fabrication de ce fromage : un goût de noisette et un grand fondant en sont les principales caractéristiques gustatives.

Fruits et légumes

Parmi les fruits et légumes de montagne qui font la réputation de la Haute-Savoie, les baies sauvages comme les myrtilles (cueillette réglementée) et les framboises qui poussent dans les sous-bois mais qui font aujourd'hui l'objet de cultures. C'est la myrtille du Limousin qui est cultivée à partir d'arbustes originaires d'Amérique du Nord produisant des «blueberries» ; les baies sont plus grosses et d'un goût moins subtil. La framboise de Machilly (Chablais) est une des cultures les plus réputées du département : un micro-climat donna l'idée à un alsacien de planter des framboisiers sur les coteaux du Léman. Il s'installa vers 1925 dans le pays de Thonon-les-Bains. La variété « bois blanc » est tout à fait locale. Les plants cultivés poussent entre 450 et 600 m d'altitude, notamment en Vallée Verte vers Habère-Poche. Les arbres fruitiers produisent principalement des pommes et des poires : carmaniules et croisons pour les plus anciennes, mais au total 16 variétés de pommes et 6 variétés de poires reçoivent le label Indication Géographique Protégée (IGP). Le cognassier produit le coing, un fruit de l'étage montagnard dont l'aspect est celui d'une grosse poire ventrue, mais dont la peau est veloutée. Sa chair très ferme ne peut se déguster crue. On le cuit pour préparer la délicieuse pâte de coings, la compote pour farcir les rissoles et la gelée accompagnant le gâteau de Savoie ou un bon petit déjeuner.

L'itinéraire des fromages !

C'est la bonne idée de l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes (AFTAlp) : une balade itinérante et gourmande à travers la Haute-Savoie et la Savoie. Associer plaisir de la randonnée en montagne, dégustation de fromages des alpages et découverte des producteurs locaux ! Depuis 1997, les acteurs des filières des sept fromages de Savoie (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Reblochon, Tome des Bauges, Tomme de Savoie), organisés autour des sept syndicats, Les Fromages de Savoie, rivalisent d'imagination et de créativité pour promouvoir le travail des producteurs. Visites de fromageries, de producteurs fermiers ou de caves d'affinage ! En 2004, ils ont l'idée d'associer deux régions de montagne (Savoie, Haute-Savoie) – trois à l'origine avec la vallée d'Aoste – pour faire découvrir un territoire, ses produits et ses hommes : 7 fromages, 74 sites. Ils s'engagent à proposer un accueil chaleureux et une approche vivante du processus de fabrication, en vous faisant partager leurs secrets… Et parmi ceux-là, des valeurs essentielles : la préservation des savoir-faire traditionnels (travail du lait fermier cru) et la qualité de la production (nourriture des animaux), la valorisation des prairies de montagne par le pâturage (notamment en alpage) avec des animaux adaptés à la marche en montagne (races Abondance, Tarentaise, Alpine et Hérens) et la flaveur unique des fromages d'alpages. Toute l'année, des sites sont ouverts sur les itinéraires, dans les deux départements. Toutes les informations sont dans le dépliant-carte disponible dans les offices de tourisme de Savoie et Haute-Savoie, ou sur le site Internet : www.fromagesdesavoie.fr

R'zules de Noël

Une spécialité savoyarde dont la recette remonte au XV[e] siècle. En patois savoyard, la r'zule est une rissole sucrée réalisée traditionnellement pour les fêtes de Noël. Une pâte brisée fourrée de marmelade de poires ou de confiture de prunes. A la fin de l'été, on cueille les « culs de polet », des petites prunes violettes de Savoie et les coings dont on fait des confitures, et à la fin de l'automne, les « poires à rissoles » une espèce endémique de Blesson, Marlioz... des poires à cuire qui se conservent pour l'hiver. A déguster tiède. La rissole existe également salée, garnie de fromage (tome des Bauges, reblochon...) ou de diots, d'épinards, etc.

Le chou constituait une des bases de l'alimentation savoyarde (potée, farcement...), c'est un légume bien adapté aux sols et au climat de la région. Tout comme le cardon, un des légumes les plus typiques. Cette plante potagère hivernale se situe entre la blette dans sa forme, le chardon pour l'aspect et l'artichaut quant au goût : des tiges plates (cardes) longues, velues et hérissée de petites épines le long de la carde que l'on apprête traditionnellement pour les fêtes de Noël. La tradition demande qu'on la consomme en gratin avec de la moelle de bœuf.

Pains, pâtes

Autrefois, le pain était la base de la nourriture quotidienne du Haut-Savoyard. Chaque plat s'accompagnait de pain, même les desserts. On le cuisait une à deux fois par hiver (au mieux une fois par mois) dans les petits villages de montagne, pour le manger tout le reste de la mauvaise saison. C'était souvent un pain noir à base de seigle et d'eau bouillie, appelé « po buli » ou pain bouilli, qui se conservait tout l'hiver. Il fallait quelquefois le couper à la hache et on le faisait « tremper » dans la soupe ou le vin pour l'améliorer. La farine d'orge était une farine blanche (jusqu'à la Première Guerre mondiale) utilisée pour les gâteaux.

Chaque village possédait un four banal – certains en possèdent encore qui font l'objet de visites guidées – où l'on cuisait le pain de chaque famille. C'était aussi l'objet d'un véritable rituel : pour reconnaître son pain, chacun le marquait de son sceau. Les sceaux, joliment taillés dans le bois, prenaient une multitude de formes : rosaces, formes géométriques, initiales… Le four devait chauffer durant deux jours entiers avant d'accueillir la première fournée. L'honneur de cette tâche revenait au meilleur fournier. À cette occasion, tous les villageois se réunissaient autour du four et organisaient une fête ; il n'était pas rare que l'on cuise quelques tartes aux fruits (épognes) en fin de fournée avec la pâte à pain restante. Le pain complet au levain, cuit au feu de bois, peut encore se déguster dans quelques boulangeries de villages montagnards ayant conservé cette tradition comme à Manigod, à Thônes ou à Vaulx.

Les savoyards ont aussi une spécialité pastière depuis le XVII[e] siècle : le crozet. Originaire de Tarentaise, cette pâte plate et carrée était fabriquée à base de farine de sarrazin. On la trouve aussi aujourd'hui à base de farine de blé blanc ou noir. On les prépare traditionnellement bouillis à l'eau salée, puis gratinés au four avec du fromage, de la crème, des lardons, des oignons... Ils accompagnent les viandes en sauces, les gibiers et les diots au vin blanc !

Douceurs

Les fêtes traditionnelles et de famille étaient les seules occasions de manger des desserts et des douceurs. Petites bourses de pâte fourrée de compote confite de fruits (pommes, poire, coing), les rissoles étaient les plus répandues en montagne pour fêter Noël ; on en cuisinait beaucoup et le surplus était gardé jusqu'au Nouvel An. Le gâteau de Savoie était un dessert de la cuisine bourgeoise. La légèreté de sa pâte (gonflée aux blancs d'œufs) et sa belle allure cannelée ont fait sa belle réputation. Il reste un des classiques de la cuisine contemporaine savoyarde.

Les tartes ou épognes aux fruits (myrtilles, framboises, rhubarbe) traditionnellement réalisées à base de pâte à pain ou de pâte briochée, le sont aujourd'hui, le plus souvent, avec une pâte brisée ou sablée. Les en-cas et goûters les plus appréciés étaient les beignets et les bugnes ou merveilles (sans levure), parfumés aux vins et liqueurs de montagne.

Le miel est un des produits phares de la montagne alpine. Elle produit des miels mille-fleurs au goût assez doux et nuancé selon le territoire où est implanté la ruche, le miel d'acacias ou de rhododendrons (rare) ; mais également des miels de forte personnalité comme celui de sapin, très sombre, au goût prononcé de résineux (excellent dans les pains d'épices et les plats de viandes sucré-salé).



© Julien KOWALCZYK - Fotolia

Eaux minérales, boissons locales

Les eaux d'Evian-les-Bains et de Thonon-les-Bains ont des propriétés diurétiques et sont réputées pour leur légèreté. Les plantes de montagne (myrtilles, framboises, génépi, gentiane...) ont fait l'originalité des sirops et boissons locales, tandis que les pommes et poires ont traditionnellement composé les jus, fermentés ou non.
L'eau des Trois Dranses, des fontes de neige et de glaciers du massif du Chablais et du Giffre est lentement (15 ans) filtrée dans la couche de sables glaciers qui composent la nappe de charriage du Chablais. Leurs propriétés étaient utilisées dans le thermalisme qui a d'abord contribué à leur réputation. La source d'Evian est celle de Cachat, protégée depuis 1926, et la Société des Eaux d'Evian a développée une marque commercialisée depuis 1960.
L'eau de Thonon a sa source au plateau de Versoie et est réputée depuis l'Antiquité. C'est en 1864 que la source est reconnue d'utilité publique. En 1963, elle reçoit le label «eau minérale». Quant à l'eau de source pure l'Enchapleuze du massif du Mont-Blanc, elle est encore la base des bières du Mont-Blanc, aujourd'hui produites en Savoie.
Les fruits donnent lieu à des transformations sous forme de boissons, comme les sirops aux fruits et plantes de montagne (myrtilles, framboises, génépi, gentiane...) et les jus de fruits qui proviennent d'excellentes variétés locales de pommes et poires (IGP), parfois anciennes et bio, comme pour le jus de pomme bio produit à partir des pommes croisons de Boussy, par la société Thomas le Prince – fruits de Savoie IGP, frais ou transformés en jus, compote, cidre et vinaigre. Au Bouchet-Mont-Charvin subsiste encore quelques rares variétés que des passionnés défendent dans des vergers protégés.

Vins

La Haute-Savoie est plus connue pour ses plantes et ses fruits que pour son vignoble qui ne couvre qu'une petite superficie d'environ 160 ha. 20 communes bénéficient de l'appellation vin de Savoie AOP : ils produisent principalement des vins blancs d'Ayse, de Roussette et Crépy. Seuls les coteaux argileux de la moyenne vallée de l'Arve – dans les communes de Bonneville, Marignier et Ayse – cultivent le cépage gringet (sans doute rapporté de Chypre par les Croisés). Exposé au sud, mais déjà en altitude, le vignoble subit les longues gelées hivernales et résiste depuis 700 ans. Ce cépage entre dans la production AOP du vin de Savoie Ayse : un vin tranquille aux arômes légers marqué par les senteurs florales – il se garde 3 à 5 ans et accompagne écrevisses et poissons – et un vin pétillant qui se sert à l'apéritif ou au dessert. Avec le cépage altesse (en complément du cépage gringet) c'est un vin légèrement effervescent, la roussette d'Ayse, qui est produit.
La Roussette de Savoie la plus réputée est celle de Seyssel ; le vignoble s'étend pour partie sur la Haute-Savoie et sur l'Ain. Le Seyssel est un vin blanc AOP exclusivement en cépage « Altesse », avec un bouquet corsé et délicat, aux arômes de violette, bergamote, iris et fruits à chair blanche. Le pétillant de Seyssel est issu des cépages molette et altesse. On citera également la Roussette de Frangy dans la vallée des Usses. Un vin aux notes spécifiques de fruits secs mais aussi de violette et miel... Sa robe est jaune paille ; on l'accorde avec les poissons.
Les rives du Léman produisent trois crus de blanc avec un cépage chasselas : le marignan, le marin et le ripaille – « ripa » désignant la rive du lac – et le Crépy. Le vin de Ripaille à l'arôme fruité et vanillé, se boit jeune et accompagne surtout les poissons. Le domaine du Château de Ripaille a été la demeure favorite des comtes et ducs de Savoie jusqu'au XV[e] siècle et une chartreuse au XVII[e] siècle. Le vignoble de Crépy s'étend sur les communes de Douvaine, Ballaison, Massongy et Loisin. Il est mis en bouteille à Pâques, sans soufrage ; la fine lie de levure est encore active et poursuit sa fermentation en produisant du gaz carbonique avec effet « perlant ».
Une large majorité de vins blancs secs ou pétillants, donc, dont les nuances et les qualités sont appréciées en accompagnement de la cuisine locale et que de grands cuisiniers ont sélectionnés et mis à leur carte.

Bières, cidres

La qualité des eaux pures du massif cristallin et des glaciers du Mont-Blanc alimente depuis plus de 20 ans la Brasserie du Mont-Blanc (anciennement implantée à Sallanches depuis 1830 et reprise à la Motte-Servolex depuis 1999) – elle capte son eau de brassage à 2 074 m d'altitude (l'Enchapleuze) – et ses bières sont aujourd'hui reconnues et appréciées dans le monde entier. La Brasserie du Léman, à Allinges, quant à elle, est régulièrement médaillée. Ses bières sont brassées à partir des matières premières issues de l'agriculture biologique. A noter également les brasseurs savoyards, la brasserie artisanale du Salève et les microbrasseries de Chamonix, d'Amancy, de Marcellaz-en-Albanais, (la Brasserie Veyrat produit ses bières avec le houblon récolté sur place)...
Lorsque le jus de pomme fermente, il se transforme en cidre ou « bidoyon ». Boisson familiale durant des décennies, il était fabriqué à l'automne à partir de pommes (historiquement de l'espèce locale Croison de Boussy) ou de poires sauvages, écrasées au pizon, sorte de pilon de bois, ou, broyées à la meule de pierre dans une conche, un bac de pierre. Ne pas manquer la fête du Croison, à Boussy, au mois d'octobre. On assiste encore à la fabrication du « bidoyon » lors de ses fêtes populaires locales. Et dans les Aravis, il prend le nom de Biscantin (musée de la pomme et du Biscantin à Serraval). Ce vin de pommes ou de poires (« poiré »), vendu par les producteurs locaux, est servi à l'apéritif et accompagne les desserts. On peut aussi déguster occasionnellement la première fermentation du vin de raisin appelé « la chèvre » lors de fêtes locales.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

Le marc de Savoie est une eau-de-vie (45°), un produit de la distillation de moût de raisins rouges ou blancs de Savoie et de Haute-Savoie. Distillée à partir de diverses plantes à tiges et feuilles duveteuses et à fleurs jaunes, on peut déguster la gentiane, à base de racine de la fleur jaune ou bleue du même nom.
Quant au génépi, cette reine des liqueurs, qui se déguste dans toutes les Alpes. Sa composition varie suivant les terroirs. Elle peut être associée à la menthe, à la verveine, mais aussi à la crème ou au thé des Alpes. La recette est immuable : 40 brins de génépi macèrent pendant 40 jours dans de l'alcool à 40°, auquel on aura rajouté 4 morceaux de sucre.

SPORTS ET LOISIRS

La pratique des sports en Haute-Savoie est aussi variée et multiple que ses paysages : c'est une de ces attractivités. Si ses lacs et rivières sont bien sûr propices aux sports nautiques, les sports d'hiver avec le ski alpin et nordique, et les nouvelles glisses (snow, free-style, freeride) sont les plus représentatifs du département : la Haute-Savoie a été la première à développer les stations et Chamonix est celle qui a organisé les premiers Jeux Olympiques d'Hiver en 1924. Le département est aussi très couru pour ses sports de moyenne et haute montagne avec randonnées à pied, à vélo ou à cheval, sur des territoires changeant d'altitude et de végétation en l'espace d'une promenade : les trails et ultra-trails reprennent ces tracés aux forts dénivelés. Le randonneur peut se retrouver en plein été dans une forêt de feuillus de l'étage montagnard en plein massif du Mont-Blanc et, toucher littéralement du doigt le glacier d'Argentière, l'entendre craquer à son oreille, abasourdi par les extrêmes de ce patrimoine naturel à la disposition du visiteur et sportif attentif. Tous les types de difficultés sont proposés et les hôtes montagnards rivalisent d'imagination pour faire découvrir et apprécier cette belle région. Son succès ne cesse de s'accroître et le département a su gérer, avec maîtrise et respect de la nature, cette boulimie d'air pur et de tourisme vert.

Activités de plein air

Randonnées pédestres

Des centaines de milliers de kilomètres de sentiers balisés sillonnent les massifs et les vallées du département. Toute première activité estivale, elle concerne désormais des centaines de milliers de personnes de tous âges. Hormis l'aspect « bonne santé », ces sentiers permettent de découvrir le magnifique patrimoine naturel et culturel de la Haute-Savoie.

Pour préparer sa randonnée ou sa balade et s'orienter à travers le département, de nombreuses cartes et topo-guides recensent ces sentiers. Notamment ceux de la Fédération Française de la Randonnée Pédestre. Il est très important de posséder un bonne carte topographique pour bien se représenter les reliefs et les difficultés rencontrés lors des expéditions, surtout en famille avec de jeunes enfants. Dans chaque « pays » du département, les offices de tourisme informent sur les randonnées et les sentiers thématiques qui explorent avec authenticité ou originalité les territoires et leurs paysages.

Le choix est vaste : le niveau de difficulté ainsi que la durée est au choix du randonneur. Ainsi il peut se limiter à user ses indispensables chaussures de marche pendant une petite demi-heure, une heure ou deux, entre départ de promenade ou parking et buvettes ventilées aux vues splendides sur les pentes ; ou bien se lancer sur les super-parcours du département et accéder ainsi aux points de vue les plus grandioses.

Les plus aguerris parcourront la Haute-Savoie, sur plusieurs jours, en suivant les sentiers classiques très balisés et bien recensés : le GR5 suit le tracé des Alpes, du lac Léman en direction de Nice ; le Tour du Mont-Blanc propose un tracé autour du massif en huit jours, en traversant la France, la Suisse et l'Italie ; le GR96 traverse le Chablais, les Aravis et les Bauges. Des randonnées plus courtes font le tour du lac d'Annecy ou une partie du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (en suivant le GR65, départ de Seyssel (Annemasse ou Genève) jusqu'au Puy en Velay) ; mais aussi l'ascension avec ou sans équipement (selon les difficultés) des sommets de Haute-Savoie avec nuit en refuge ou en gîte. Les offices de tourisme établiront le contact avec les «accompagnateurs en montagne», dûment diplômés, qui peuvent aider à lire le paysage, y compris sur le plan géologique, et à découvrir la faune et la flore.

Pour une pratique sûre de la randonnée longue en moyenne ou en haute montagne, les compagnies de guides professionnels accompagnent les randonneurs. La plus connue et la plus ancienne est la Compagnie des Guides de Chamonix-Mont-Blanc qui, depuis 1821, hiver comme été, fait découvrir « Chamonix-Zermatt », la Vallée Blanche, l'héliski, les cascades de glaces… C'est surtout une excellente adresse pour trouver un encadrement qualifié et passionné. La Maison de la Montagne abrite un point d'information gratuit et municipal, l'office de haute montagne. On affiche ici trois bulletins météo par jour, comme à l'office de tourisme voisin : consultations toujours très recommandées avant toute sortie, sur tout terrain, même réputé facile, surtout si l'on n'est pas guidé par un familier de la montagne.

La Compagnie des Guides des Aravis est née en 1989, lorsque les guides des communes de Thônes, du Grand-Bornand et de La Clusaz se sont regroupés pour mettre en commun leurs ressources et leurs compétences au service des randonneurs.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Découvrir la Haute-Savoie à cheval ! Aujourd'hui, cette découverte est facilitée par la réalisation des plans départementaux de randonnées équestres et la mise en place d'un réseau de sentiers et de chemins ouverts aux randonneurs équestres. Il est désormais plus intéressant de parcourir la région, où de nombreuses structures et gîtes permettent de partir une journée ou plusieurs jours.

Ouverts aux cavaliers confirmés mais aussi aux débutants, les centres équestres proposent de nombreuses animations, de la découverte à la randonnée en altitude avec nuits en chalets d'alpage. En hiver, dans de nombreuses stations, la pratique du ski-joering permet d'allier passion du ski avec passion équestre ! Renseignements auprès des offices de tourisme.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

La Haute-Savoie, c'est le pays des vallées mais aussi des pentes et des cols qu'affectionnent les passionnés de cyclotourisme et de VTT. Ses sommets ainsi que ses routes aux paysages exceptionnels sont régulièrement choisis pour les étapes du Tour de France, notamment le col de La Colombière (1 618 m) au Grand-Bornand – il a été gravi 20 fois depuis 1960 – et le col de Joux-Plane (1 691 m) à Morzine, avec 11 ascensions depuis 1978. En 2009, le contre-la-montre s'est déroulé autour du lac d'Annecy et en juillet 2013 - la 20e étape du Tour amateur s'est courue au départ d'Annecy jusqu'au Revard puis retour et arrivée au sommet du Semnoz (1 665 m) - ; enfin en 2016, le Tour de france a emprunté les routes de Sallanches à Megève, puis, à cheval sur Savoie et Haute-Savoie, les virages et bords du lac d'Annecy depuis Albertville jusqu'à Talloires-Montmin pour poursuivre dans les Aravis par le col de La Forclaz et atteindre Saint-Gervais via Ugine, Notre-dame-de-Bellecombe et Praz-sur-Arly. On ne compte plus les adeptes de la petite reine qui pratiquent avec la même ferveur leur sport favori : autour du lac d'Annecy, profitant d'une boucle presque plate ; sillonnant les routes escarpées du département ; ou bien dévalant à VTT les pentes des stations de ski. Que l'on soit cyclotouriste ou vététiste, la Haute-Savoie est le paradis des défis sportifs. Sport de glisse et de sensations, le VTT a conquis les jeunes sportifs et les Bike parks les plus populaires se situent à Châtel, Morzine, Les Gets, La Clusaz et Chamonix ! Des champions s'entraînent et s'y distinguent chaque année : Julien Absalon, Fabien Barel, Julie Bresset... La rando franco-suisse Pass'Portes du Soleil MTB (80 km) est une des plus populaires. Les sentiers dessinés par des alpagistes emmènent toujours plus loin et toujours plus haut les passionnés de *freeride*. Grâce aux remontées mécaniques dans les stations de montagne, la randonnée VTT se pratique aussi en famille ; ce sport nécessite une bonne condition physique (surtout en montagne) et le port du casque est vivement recommandé. Un système de parcours avec couleurs, comme pour les pistes de ski, permet aux amateurs de VTT de ne pas s'aventurer vers des circuits trop difficiles pour eux : le parcours vert est plat et d'une longueur inférieure à 30 km , le parcours bleu s'adresse au niveau supérieur, avec des itinéraires peu vallonnés mais d'une longueur de 70 km et le parcours rouge est réservé aux sportifs entraînés . Enfin, le parcours noir est le domaine des athlètes confirmés capables de franchir des cols. L'Agence touristique départementale édite des brochures très complètes sur les parcours VTT, ainsi que sur les itinéraires de randonnées pédestres. Chaque itinéraire proposé explique en détail les curiosités, les points d'accueil comme les gîtes, les fermes et les refuges, ainsi que les fabuleux panoramas. Une discipline de glisse *freeride* se développe dans les stations de sports d'hiver (Morzine-Avoriaz, Portes du soleil) : le VTT sur neige !

La Compagnie des Guides de Chamonix-Mont-Blanc : la première compagnie du monde !

C'est la plus ancienne : cette institution existe depuis 1821, tandis que celle des guides de Saint-Gervais-Mont-Blanc a été créée en 1864. Leur histoire est unique : ils sont les premiers – avec Jacques Balmat en 1786 - à gravir le sommet le plus haut d'Europe, le mont Blanc (4 807 m). La Compagnie perpétue la tradition et le savoir-faire de ses aînés : ces guides sont les pionniers de l'alpinisme moderne (organisation et encadrement) dans les Alpes et les sommets du monde entier. C'est la plus grande du monde aussi : elle compte actuellement près de 200 guides et accompagnateurs. Aujourd'hui, ils organisent et accompagnent le Tour du Mont-Blanc, les séjours en montagne, les stages d'escalade et l'ascension du mont Blanc...

La Caisse de secours des Guides

C'est une sorte de sécurité sociale des Guides, créée en 1821. Le règlement originel de la Compagnie prévoit des masses financières qui serviront à secourir les guides accidentés ou dans le besoin et leur famille. En 1924, les statuts sont reconduits à quelques détails près, dans leur rédaction originale et sont toujours d'actualité. Le guide, travailleur indépendant, n'a pas accès aux avantages sociaux courants dans d'autres professions. L'assurance privée est toujours très onéreuse et souvent insuffisante. Les aides apportées par la Caisse de secours sont aujourd'hui le seul moyen de compenser ce déficit de protection sociale. La Caisse est toujours alimentée par « les dons et le produits des fêtes de bienfaisance organisées à son profit, par les cotisations des membres fondateurs, bienfaiteurs et honoraires et par toutes les recettes approuvées par le conseil d'administration de la Compagnie des Guides ». Pour venir en aide à cette caisse, indispensable pour la survie des guides, la Fête des guides est organisé par la Compagnie, chaque année, les 12,13, 14 et 15 août (défilé traditionnel et intronisation des nouveaux guides). Et, depuis 2012, il existe une carte bancaire « œuvres caritatives » qui, pour un euro de plus par mois, permet d'œuvrer pour soutenir les guides (visuel de la carte : le sommet de l'Aiguille de la République).

Informations : Compagnie des guides de Chamonix – Maison de la Montagne – 190, place de l'Église 74400 CHAMONIX ✆ 04 50 53 00 88 - www.chamonix-guides.com



© Philippe DEVANNE - Fotolia

Randonnée en Haute-Savoie.



© Off Praz de Lys - Sommand

Promenade à cheval au Praz-de-Lys.



© Fabrice PATRY

Vue du lac de Sommand.

Baignade

Une eau douce, rafraîchissante en plein été, et un panorama exceptionnel sur les montagnes couronnant de leurs arêtes effilées les rives adoucies : les plages vertes de Haute-Savoie sont véritablement enchanteresses. Les multiples plages (privées ou non) autour des lacs sont généralement payantes en juillet et août, et la baignade est surveillée. Autour du lac d'Annecy, deux plages municipales ont été distinguées par l'écolabel Pavillon Bleu : la plage Labrune, à Veyrier-du-Lac et la plage municipale de Saint-Jorioz. Celles d'Annecy-le-Vieux et d'Annecy sont en accès libre et gratuites. En avant-pays, les plans d'eau sont souvent en accès libre : Rumilly, La Balme-de-Sillingy ou Seyssel. Des piscines existent dans la majorité des stations de montagne, les villes, ainsi que dans divers campings. A Combloux, l'espace de baignade est particulièrement beau, original et écologique : entre piscine et plan d'eau, un plan d'eau biotope ouvert à la baignade avec vue sur le massif du Mont-Blanc ! Aux Contamines-Monjoie, on se baigne dans le lac du Pontet, en pleine réserve naturelle. A Avoriaz, l'espace Aquariaz, ouvert en 2012, offre une baignade ludique dans une véritable jungle tropicale, été comme hiver ! Sur les lacs alpins, les pratiques sportives sont plutôt paisibles et la pratique de la voile y est bien développée. Le cadre est majestueux, et les nombreux courants, les vents surprenants et les conditions de navigation qui peuvent changer très rapidement donnent un intérêt particulier à ce sport. C'est une voile très technique. Les lacs les plus renommés pour hisser la voile sont, bien sûr, ceux du Léman (où l'on franchit la frontière entre Suisse et France en évitant de terribles tempêtes) et d'Annecy (où l'on aime régater du petit au grand lac). À noter que sur ces lacs, on pratique également le bateau à moteur, le ski nautique, et la planche à voile, le canoë, l'aviron et le padding. La plongée lacustre est surtout pratiquée dans le lac d'Annecy et le lac Léman. En hiver, la plongée sous glace est possible aux lacs de Montriond et de Châtel. Ces lacs abritent souvent des régates et compétitions de biathlon ou triathlon (associant nage, voile, vélo, course à pied), voire des traversées à la nage populaires, comme à Annecy chaque 15 août.

Tourisme fluvial

Le seul port fluvial de Haute-Savoie est le port Galatin de Seyssel sur la rive gauche (côté Haute-Savoie) du Rhône. Il peut accueillir 27 bateaux. Grâce aux nouvelles écluses, il est désormais possible de se rendre à Aix-les-Bains (Savoie) en bateau.

WATER TAXI
60, chemin des Fours-à-Chaux
SÉVRIER ✆ 06 28 05 74 87
www.water-taxi.fr – info@water-taxi.fr
Transferts privés tous les jours, de mars à novembre. Annecy-Sevrier 24h/24h sur réservation (base 4 passagers) : 60 €; Annecy-Talloires : 100 €. Journée : Annecy Lake Safari (2h) : 280 €/4 passagers. Tour du Lac d'Annecy (1h) : 160 €/4 passagers.
A Annecy en bateau, on dépasse non seulement les autos, mais aussi les vélos ! Water Taxi propose des transferts privés – et oui, la meilleure façon, la plus agréable et la plus rapide d'aller d'un point à un autre tout autour du lac – mais encore des découvertes inédites de ses trésors. Mais comme nous n'avons pas tous la chance d'avoir un bateau et un ponton, Futé vous recommande de réserver en famille ou entre amis un *Annecy Lake Safari* pour explorer les merveilles – souvent méconnues des habitants eux-mêmes – du lac : maisons lacustres sous-marines, grotte des contrebandiers, réserve naturelle... Sans oublier de plonger au milieu de ses eaux cristallines. Possibilité de privatiser les bateaux pour un enterrement de vie de jeune fille/vie de garçon ou un mariage, ou encore simplement le temps d'un apéritif entre amis à l'heure où le soleil se fait moins brûlant.

Alpinisme, escalade et via-ferrata

Certains font remonter l'alpinisme aux premières ascensions des chasseurs de chamois ou cristalliers, ou à celle, héroïque du mont Aiguille (massif du Vercors) au XV^e^ siècle par les soldats de Charles VIII. Mais avec l'ascension du mont Blanc par Jacques Balmat et le docteur Michel Paccard quelques 300 ans plus tard, c'est l'alpinisme de haute montagne, discipline sportive qui sert l'homme dans son désir de gravir les cieux, qui est née dans les Alpes, particulièrement en Haute-Savoie dans le massif du Mont-Blanc. Et c'est au XIX^e^ siècle qu'il connaît un essor considérable, avec le développement du chemin de fer facilitant l'accès des sites les plus éloignés. Anglais, Allemands, Autrichiens, Suisses et Français s'affrontent dans des exploits souvent mortels, sur des cimes de plus en plus difficiles à conquérir. Discipline autrefois réservée à des spécialistes bien entraînés, l'alpinisme s'est fortement démocratisée ces dernières années. Nombre de touristes se lancent chaque année, sans préparation adéquate et sans accompagnement, dans des escalades périlleuses. Attention, la montagne est dangereuse et si gravir le mont Blanc est aujourd'hui à la portée du plus grand nombre, il ne faut pas négliger la sécurité et ne pas se surestimer avant de partir faire une course. Le meilleur moyen de se protéger et de profiter de la montagne, c'est encore de faire appel à des professionnels qui la pratiquent toute l'année. Les sites d'escalade sont très nombreux à travers les Alpes, mais pas toujours à la portée du premier venu ! Certaines parois sont raides et les corniches à franchir ne manquent pas. De plus la météorologie peut changer brutalement avec de graves conséquences pour les néophytes. Si traditionnellement, dans le massif du Mont-Blanc, l'été est favorable aux ascensions, dans le massif des Aravis (préalpes) les alpinistes se donnent rendez-vous depuis de nombreuses années pour gravir la pointe Percée (2 252 m) et faire la traversée jusqu'à la chartreuse du Reposoir. Cependant, la palme en matière d'escalade revient au site d'Ablon, sur la commune de Dingy-Saint-Clair – plateau des Glières – où l'on trouve pas moins de 200 voies pour tous les niveaux. Les offices de tourisme et les compagnies et bureaux des guides proposent en saison des initiations ou des confirmations pour tous ceux qui veulent se mesurer à la roche. Un site Internet répertorie les voies de Haute-Savoie : www.escalade-74.com
La via ferrata connaît aujourd'hui un grand succès auprès des familles. Cette pratique d'origine italienne demeure la liaison, le trait d'union entre la randonnée et l'escalade :

Attention, baignade en eau vive !

Avec la pratique des sports en eau vive, les rivières et torrents naturels de montagne sont devenus des sites très attractifs. Le Fier cache quelques plages naturelles et le Chéran également. De nombreux vacanciers sont tentés de s'y baigner car leur eau est très agréable, vivante et très rafraîchissante. Surtout en période de canicule ! Les autochtones connaissent quelques « gouilles » (sortes de trous d'eau tranquilles au milieu des rivières) dans lesquelles se baigner sans danger et il vaut mieux leur demander « les bons coins » car des gorges et des chaos ou tourbillons ne sont peut-être pas loin. Car, attention, les rivières de montagne peuvent-être dangereuses si l'on ne connaît pas suffisamment les sites protégés ! Les torrents de montagnes sont tumultueux et les rivières ont de forts courants qui peuvent entraîner rapidement le baigneur ; des eaux froides qui « saisissent » – notamment après une forte exposition à la chaleur du soleil – et peuvent provoquer un choc thermique. Attention également aux montées d'eau, brutales, dans certains secteurs et près des barrages. Bien se renseigner et se faire accompagner par des professionnels ou des personnes connaissant bien la région !

c'est le passage en toute sécurité entre horizontalité et verticalité. La via ferrata est le chemin par lequel vous pourrez aisément connaître les premiers émois que peut vous procurer le vide, et c'est aussi l'occasion d'utiliser aussi bien ses jambes que ses bras pour franchir une paroi sans avoir à maîtriser une technique dont l'apprentissage mérite quelques années de pratique. Des câbles, des échelons, les voies sont équipées pour vous faciliter la tâche afin de franchir chaque obstacle dans les conditions de sécurité optimum mais avec des sensations maximales. Il n'est pas nécessaire d'avoir un niveau technique de haute montagne car le principe des échelons et des câbles fixés dans le rocher permet de faire l'ascension de hautes parois. En revanche, il est impératif d'être bien équipé (ne partez pas sans un casque et de bonnes chaussures) et de ne pas craindre d'affronter le vide ! Chaque année, de nouvelles voies naissent en Haute-Savoie, même si la plus célèbre se situe à Thônes. N'hésitez pas à vous renseigner auprès des bureaux des guides et d'accompagnateurs, ils sont souvent à l'origine de leur aménagement.
Les adeptes de la crapahute et de la grimpe s'en donneront à cœur joie sur la montagne du Salève dominant le lac Léman et portant loin le regard jusqu'au lac d'Annecy, au milieu de la faune et de la flore des espaces protégés de la montagne de la Vuache ou de la Mandallaz, ou sur le mont Charvin faisant frontière avec la Savoie, ou encore sur le Veyrier surplombant le lac d'Annecy. Pour le plaisir de dérouiller quelques muscles en sommeil le reste de l'année !

Golf

Le golf de montagne est une activité de promenade verte avec un parcours technique à réaliser. Après la saison de ski, les alpages et les pentes se découvrent et si certains se couvrent de troupeaux, d'autres s'aménagent en practices et en terrains de golf. Les plus beaux ont été dessinés sur de superbes territoires entretenus et très réputés pour leur site et leur parcours exceptionnel : Annecy, Avoriaz, Chamonix, Evian, Flaine, Les Gets, Giez, Grand-Bornand, Megève… L'initiation est généralement proposée de la simple demi-heure au stage d'une semaine… Il sera plus facile de s'adresser aux golfs simples en tant que débutant, car les plus anciens et les plus prestigieux ne s'ouvriront qu'aux meilleurs des golfeurs. Pour cette petite balle très anglo-saxonne, 17 golfs et practices sont désormais reconnus par la fédération et sa ligue Rhône-Alpes. Assez bien répartis, ils vont des plus simples et des plus rustiques aux plus prestigieux, comme l'Evian Resort Golf Club, avec vue sur le lac Léman, qui accueille The Evian Championship, une compétition européenne féminine organisée chaque année en septembre.

Renseignements : www.cdgolf74.com

Chasse, pêche et nature

Pêche

La pêche, sportive ou non, constitue un nouvel attrait départemental : des bords de lac, en bateau, ou des multiples cours d'eau et étangs, il y en a pour tous en fonction des goûts et des techniques. En Haute-Savoie, la pêche se pratique entre plaine et montagne : 3 800 km de cours d'eau et 27 000 ha de plans d'eau. Truite, féra, omble chevalier, perche... sont les poissons les plus emblématiques que recherchent les pêcheurs pendant la saison de pêche ouverte de mars à octobre (se renseigner selon les espèces). Cette activité est très réglementée et il faut être adhérent à une association agréée de pêche et de protection des milieux aquatiques. Pour les curieux occasionnels, une carte journalière est vendue dans les bureaux de tabac. De nouveaux pêcheurs amateurs pratiquent la pêche « no killing » : ils ont le plaisir de la pratique en milieu naturel tout en sauvegardant les espèces (en les rejetant à l'eau). Par ailleurs, pour les enfants, l'école de pêche est une belle initiative des pêcheurs de l'Association de Pêche et Pisciculture du Chablais-Genevois ! Ils savent bien qu'en de nombreux enfants un pêcheur sommeille, et c'est pour cette raison que chaque semaine ils emmènent une dizaine d'enfants, ravis, au lac de montagne de Fontaine. Un petit lac où les bambins apprennent la pêche au lancer : appâter, lancer sa bulle le plus loin dans l'eau, attendre… et partager le casse-croûte entre pêcheurs ! Le matériel est fourni par l'office de tourisme. L'association organise également de sympathiques compétitions en amateurs.

Informations : Fédération départementale de la pêche en Haute-Savoie ✆ 04 50 46 87 55 - www.pechehautesavoie.com – Association Chablais Genevois – www.aappmacg.com

Dans les airs

Montgolfière

Il ne faut pas manquer de survoler les Alpes enneigées et les vallées transalpines depuis un aérostat (nom un peu savant du ballon gonflé à l'air chaud ou montgolfière). Deux compagnies de vols en montagne sont installées en Haute-Savoie : à Praz-sur-Arly (près de Megève) et à La Balme de Sillingy (près d'Annecy). Grâce son aérologie exceptionnelle, Praz-sur-Arly organise, chaque année, les mongolfiades internationales (début janvier), un rassemblement toujours impressionnant de ballons où l'on peut s'initier à la conduite de ces engins en admirant la montagne, avec un point de vue unique sur le mont Blanc. La station a une compagnie aérienne installée à l'année qui propose des baptêmes et des vols, au départ du village, notamment un fabuleux vol transalpin ! La compagnie installée près d'Annecy, propose des vols sur le lac d'Annecy (au ras de l'eau), ainsi que sur les massifs des Aravis et des Bauges !

Parapente – deltaplane

Le vol libre a débuté aux Etats-Unis dans les années 1960 avec les ailes delta, des ailes souples, qui ont donné le nom de deltaplane à la discipline. Arrivé en France, et plus particulièrement en Rhône-Alpes, dans les années 1970, il a subi une sévère concurrence de la part du parapente (né en Haute-Savoie en 1978), mais a su conserver ses adeptes par un développement technique de tout premier ordre, lui apportant un très haut niveau de sécurité et de performance avec des ailes rigides. Certes, les écoles sont plus rares, mais certaines ont su innover dans le domaine pédagogique en se dotant d'un « bana-bana » où le pilote et son engin sont reliés à la terre par un câble, ce qui permet au moniteur de toujours rester en contact physique avec son élève.
Peu à peu le deltaplane a cédé la scène au parapente (dérivé du parachute) qui semble à la fois moins délicat et moins coûteux. La sécurité a surtout marqué des points, grâce à une meilleure organisation générale et à un professionnalisme confirmé des responsables. Né sur les pentes de Mieussy, le parapente est bien implanté dans les pays de Savoie où l'on trouve bon nombre de sites où connaître facilement les premiers frissons de plaisir que procurent ces envolées. Une aérologie très favorable à la pratique de cette activité, ainsi qu'un relief tout à fait approprié font des pays de Savoie une région leader en ce domaine, et c'est aussi pour cela que l'on trouve un grand nombre d'écoles qui savent faire partager leur passion. Ces sports sont encadrés par une fédération.
Parmi les sites les plus prisés : le pays du Mont-Blanc pour des vols majestueux depuis l'aiguille du Midi et le glacier d'Argentière, mais aussi les Fiz, le mont Joly, etc ; le col de la Forclaz et le sommet du Semnoz, surplombant le lac d'Annecy, les Aravis et les Bauges ; les Portes du Soleil pour survoler le Chablais et le Léman. En hiver comme en été, le ciel se pare d'ailes multicolores.

Sports d'hiver

Ski

Le ski alpin reste, bien entendu, la première activité hivernale pratiquée de décembre à mars, pour les stations de moins de 1 800 m, et jusqu'en avril, au-dessus. Un vaste domaine skiable (3 500 ha de pistes) et une quarantaine de stations (reliées ou non) composées d'un grand nombre de modestes villages qui ont entrepris de se regrouper et de s'équiper pour s'ouvrir à tous les budgets. Les skieurs alpins se voient proposer des skis plus ou moins paraboliques (plus courts avec différentes largeurs de spatules en talons), plus faciles à maîtriser mais moins stables en descente. Et, avec les nouvelles glisses, des skis larges à spatule relevée à l'avant et à l'arrière pour le *freestyle ;* des skis larges sur l'ensemble de la longueur (plus stables) pour le *freeride*. Des disciplines plébiscitées par les jeunes de 15 à 25 ans, toujours avides de nouveautés, également adeptes du surf des neiges baptisé snowboard. Aujourd'hui des snowparks leur sont même dédiés !

© sam74100



Vue sur le lac d'Annecy depuis le col de La Forclaz.

Le hors-piste est un ski de randonnée, extrême ou *freeride*. En fait, cette activité rassemble, ou plutôt oppose, des pratiquants assez divers : d'une part, les jeunes acrobates des fortes pentes vierges, couloirs et autres sauts de barres rocheuses ; d'autres plus discrets et plus modestes, amateurs des célèbres peaux de phoques anti-recul, bien sûr artificielles depuis longtemps. Entre les deux groupes, on peut s'initier au ski de « bordure de piste » : cette pratique est sans doute facilitée par les dernières planches paraboliques, mais elle exige toujours un minimum de prudence et de technique pour aborder les parcours ; et une bonne connaissance du domaine. Des skieurs nostalgiques ont même remis au goût du jour le télémark (la technique originelle), mélange de ski alpin et ski de fond avec les talons libres.

Ski de fond

Le ski nordique ou ski de fond est très pratiqué en Haute-Savoie. C'est le premier département de montagne français pour la pratique de ce sport : on recense pas moins de trente-cinq sites nordiques parfois spécialisés, le plus souvent mixtes alpin/nordique. En ski nordique, deux techniques sont répertoriées : le ski alternatif ou classique, avec skis parallèles ; le skating, en forme de V, on glisse d'un ski sur l'autre à la manière des patins à glace. On y exerce trois types de glisse sur des plateaux généreusement enneigés : le ski nordique nature, le ski nordique village ou le ski nordique station. Parmi les sites les plus importants, citons le plateau des Glières (55 km), le Grand Bornand (58 km) – le domaine historique où le ski de fond a pris son essor dans le département – le Semnoz (80 km), La Clusaz (70 km), Megève (43 km) ou Praz-de-Lys –Sommand (60 km). Des champions de cette catégorie comme les médaillés olympiques ont porté un nouveau public vers ce sport très complet et vers des variantes comme le biathlon, pour lequel un stade existe au Grand-Bornand.

Randonnées en raquette

Un moyen de locomotion rustique et efficace ayant traversé les âges et les océans car, en France, l'utilisation de raquettes est longtemps restée confidentielle avant qu'elles ne changent de look, se modernisent et séduisent les « nouveaux trappeurs ». Elle sont plus ovales, plus légères, pratiques et performantes. Il s'agit bien d'une activité permettant une autre approche de la montagne, ouvrant les portes de jardins secrets et de combes oubliées. Les plaisirs sont identiques à la marche qu'ils pratiquent l'été : goût de l'effort, joie de la découverte et plaisir d'évoluer dans un cadre d'une grande beauté, mais cette fois-ci en hiver, où tout acquiert une autre dimension, où la neige rend tout plus beau et comme plus mystérieux. C'est pourquoi la raquette intéresse de plus en plus de promeneurs et randonneurs qui trouvent avec elle le plus simple et le plus efficace moyen de locomotion pour découvrir la montagne hivernale. Il est désormais impossible d'aller en montagne sans rencontrer des « raquettistes » ou du moins, sans apercevoir leurs traces. De nombreuses randonnées gourmandes sont organisées dans les stations : elles allient activité sportive, découverte de paysages et plaisir gastronomique, en toute convivialité et également en nocturne avec repas ou nuit en refuge (informations auprès des offices de tourisme).

Sports à sensation

Sports d'eaux-vives

En montagne, l'eau vive (en rivière et torrent naturel) devient un nouveau terrain de jeu. Ces torrents et rivières à fort dénivelés sont le régal des sportifs, amateurs de sensations. Des torrents tumultueux (Arve, Fier, Dranse) aux affluents plus paisibles (Giffre, Chéran, Nom...) permettent une gamme très étendue de pratiques sportives : canyoning, rafting et hydrospeed incitent à la découverte de sites exceptionnels à travers les joies de l'eau. Des activités que de nombreuses stations ont développées en été, pour tout âge et tout niveau. Les compagnies de guides et les clubs de loisirs sportifs offrent de nombreuses possibilités, avec l'accompagnement de véritables professionnels, pour pratiquer ces activités en toute sécurité. On ne manquera pas de descendre les rivières en canoë ou en kayak, de dévaler les torrents en raft (grosse embarcation gonflable), de pratiquer le canyoning et de nager en hydrospeed (flotteur qui maintient le haut corps hors de l'eau).

Les rivières de Haute-Savoie sont le terrain de prédilection pour pratiquer le rafting, ce sport remuant qui ne requiert pourtant aucune qualité physique particulière. Depuis le « hot-dog » à deux places qui rappelle le bateau gonflable de son enfance, jusqu'aux gros pneumatiques où l'on embarque à huit personnes, il va falloir tout de même pagayer pour éviter les obstacles naturels en travers de la descente dans l'écume. Le classement des rivières s'échelonne de 1 à 4, sachant que ce dernier niveau n'est accessible qu'à une élite bien entraînée. On le pratique dans l'Arve, le Giffre et la Dranse. Les plus beaux sites se trouvent sur le Giffre, à Samoëns.

Le canyoning est une discipline très physique avec des rappels dans les cascades, des sauts dans les vasques et la brasse dans les eaux bouillonnantes, une activité tonique qui permet d'appréhender la montagne différemment. Accessible à tous, à condition d'aimer l'eau et de savoir nager, il s'agit de descendre un cours d'eau dans son intégralité et notamment dans sa partie la plus verticale. Aujourd'hui, seuls les professionnels de la montagne agréés pour le canyoning sont habilités à encadrer les descentes.

Entre natation et canyoning, l'hydrospeed permet de partir en eau vive dans les torrents de montagne, tout en étant protégé d'une véritable carapace pour se préserver aussi bien des rochers que de la température d'une eau qui dépasse rarement les 10 °C. Sensations garanties !

Bien-être et remise en forme

Trois stations thermales et de multiples centres de bien-être et de remise en forme équipent les stations et villages des montagnes de Haute-Savoie. Si les eaux minérales de source d'Evian et Thonon sont les plus connues pour leur pureté, celle de Saint-Gervais-les-Bains est particulièrement appréciée pour les soins de peau.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Terre paradoxale de traditions et de modernité, la Haute-Savoie commémore son histoire – qui se confond avec celle du Duché de Savoie jusqu'en 1860, date à laquelle elle choisit d'être rattachée à la France – et son savoir-faire traditionnel à travers ses fêtes. Son patrimoine naturel est tout autant célébré lors de grandes manifestations sportives qui mènent ses participants de montagnes en vallées – et depuis quelques années, à destination des entreprises qui plébiscitent ces corporate dans des lieux de pleine nature. Elle a aussi su s'adapter à la demande de nouveaux publics par la création de festivals et de manifestations artistiques, culturelles et sportives à dimension internationale ! Grâce à ce dynamisme, le département attire de nombreux visiteurs, chaque année, qu'il initie à la connaissance et au respect de son patrimoine naturel et culturel, enrichi d'une joie de vivre contagieuse et d'un goût certain pour l'art et le sport !

Fêtes

CARNAVAL VÉNITIEN
ANNECY
www.aria74.fr
carnavalvenitien@aria74.fr
En février 2019.
Chaque année, un samedi et un dimanche de février ou mars (le deuxième week-end suivant la date du mardi gras, selon le calendrier chrétien), le long des canaux et dans les ruelles de la vieille ville d'Annecy, les masques sortent entre 10h et 18h. Pas de défilé mais un ballet irréel de près de 350 masques et costumes croisent les passants, prennent la pose et déambulent lentement dans le silence ponctué de jeux de jonglage, de fanfares ou d'autres animations. Ils se regroupent pour une présentation animée sur un podium mis à leur disposition, le samedi à 14h. Une possibilité pour le public d'avoir une vue d'ensemble du foisonnement extraordinaire de ces variations vénitiennes. Une atmosphère mystérieuse et envoûtante qui séduit de nombreux participants mais également de nombreux amateurs photographes qui mitraillent les somptueuses silhouettes richement ornées, mises en valeur par les couleurs typiques d'ocre ou de rouge des murs des bâtiments anciens du vieil Annecy. Annecy, surnommé « Petite Venise des Alpes », fait alors totalement illusion !

NOËL DES ALPES
ANNECY
En décembre.
Durant tout le mois de décembre, Annecy offre à ses visiteurs sa parure de fêtes : illuminations, animations pour petits et grands, concerts, crèches, 2 marchés de Noël, une patinoire, un petit train pour faciliter les déplacements… Tout est mis en œuvre pour faire de décembre un mois chaleureux et festif. Sans oublier que chaque année, un thème spécifique donne le ton ! Une bonne occasion de redécouvrir Annecy sous un jour nouveau, avec la magnifique perspective du lac et des montagnes enneigées.

RETOUR DES ALPAGES
ANNECY
http://annecytraditions.free.fr
annecytradition@orange.fr
Le 12 octobre 2019.
A la fin de l'été, les troupeaux redescendent de l'estive où ils ont passé les beaux jours. C'est ce retour dans la vallée que l'on fête en cette journée. Le 2e samedi du mois d'octobre, les rues d'Annecy sont envahies par des troupeaux. Artisans, vieux métiers, groupes folkloriques, chanteurs, producteurs de la région permettent de découvrir l'artisanat et les traditions savoyardes. C'est aussi un rendez-vous incontournable pour les habitants de la région qui fêtent à leur manière l'arrivée de l'automne. En cela la fête reste complètement authentique et conviviale !

FÊTE DES GUIDES
190, place de l'Église
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 53 00 88
www.fetedesguides.com
info@chamonix-guides.com
En août. Entrée : 15 €. Enfant : 5 €. Gratuit pour les – 5 ans.
La figure du guide de haute montagne – à Chamonix mais aussi dans le monde entier – est mythique depuis 1821, date de la création de la Compagnie des guides de Chamonix. Les guides les plus célèbres sont Jacques Balmat (le premier), mais plus récemment Roger Frison-Roche, Gaston Rebuffat, Lionel Terray, Louis Lachenal... Créée en 1924, la Caisse de secours vient en aide aux guides et à leurs familles en difficulté. Pour l'alimenter et honorer ses guides, la Compagnie des guides a créé la Fête des guides : toute la vallée de Chamonix-Mont-Blanc leur rend un hommage appuyé pendant quatre jours de fêtes et de chants : au Lavancher, aux Houches, à Argentière et enfin le 15 août à Chamonix – il ne faut pas manquer la parade des hommes de la montagne



my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM



© Elena DUVERNAY - iStockphoto

Carnaval vénitien d'Annecy.

dans le costume que portait Jacques Balmat, en 1786, lors de la première ascension du mont Blanc ! On assiste à la traditionnelle bénédiction des cordes et des piolets, au feu d'artifice et à la soirée dansante ; à l'intronisation des nouveaux guides et à la remise des médailles de difficulté, les Choucas, aux clients les plus émérites. Au passage, on glisse, selon ses moyens, une obole dans la caisse de secours créée pour venir en aide aux familles des guides accidentés en montagne.

MATCH INTERNATIONAL DES REINES DE L'ESPACE MONT-BLANC

CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 54 39 76
www.chamonix.com
info@chamonix.com
Fin septembre.

Cette vache laitière est la plus ancienne race du terroir alpin. Originaire du pourtour du massif du Mont-Blanc – Valais suisse, pays du Mont-Blanc français et Val d'Aoste italien-, la vache d'Hérens est adaptée aux paysages escarpés de montagne. Avec sa robe noiraude, son air trapu et son cou ramassé, ses cornes en forme de guidon de vélo et sa demi-tonne, elle bénéficie d'un caractère bien trempé et quelques fois belliqueux : chaque année, lors de la transhumance estivale, les reines des troupeaux s'affrontent à grands coups de cornes pour savoir qui sera la plus forte. Depuis, la bataille s'est popularisée et avec la redescente dans la vallée, à l'automne, chaque année, des combats de « reines » sont organisés dans chacune des trois vallées. Souvent spectaculaires, ces joutes entre génisses n'en sont pas moins inoffensives ; les bêtes sortent ici indemnes de leur lutte acharnée avec l'une de leurs congénères. Au pays du Mont-Blanc, il a lieu successivement à Argentière, aux Houches, à Servoz ou aux Contamines-Montjoie. Deplus, un combat transfrontalier se déroule tous les trois ans en France (en Suisse puis en Italie, pour les années intermédiaires). En 2017, le combat altier a eu lieu au Bois du Bouchet, à Chamonix, en même temps qu'un marché des producteurs. Pour les visiteurs, l'occasion est trop belle de célébrer avec les éleveurs une des dernières traditions vivantes de la vallée. On assiste à la pesée du bétail dès le petit matin et aux animations prévues sur place. Alors, on encourage sa reine d'un jour !

FÊTE DU REBLOCHON ET DE L'ARTISANAT

Le Bossonet
LA CLUSAZ
✆ 04 50 32 65 00
www.laclusaz.com
contact@laclusaz.com
En août.

Chaque année, le dimanche le plus proche du 15 août, artisans et agriculteurs sont à l'honneur avec des reconstitutions de scènes paysannes dans la pure tradition montagnarde : traite des vaches et des chèvres, fabrication du reblochon ou de la tomme blanche, fabrication de pain, fanage, tonte des moutons… Tous les produits régionaux sont présents : reblochon (affiné), tomme de Savoie, chevrotin des Aravis, tomme blanche, charcuterie de montagne… Le reblochon est fabriqué sur place, à cette occasion, en fin d'après-midi, dans un immense chaudron de cuivre. On le déguste blanc et fraîchement moulé – comme la tomme blanche – avec pommes de terre, charcuterie et salade. Au programme de cette belle fête rurale : messe en plein air, apéritif-concert et déjeuner champêtre, défilé des troupeaux et des chars, danses folkloriques et goûter savoyard, tiercé d'ânes, tombola, dîner savoyard et soirée dansante. Un service de bus, gratuit, est mis spécialement en place à cette occasion pour desservir les Confins, le col des Aravis ainsi que les cols de la Croix Fry et de Merdassier. On vient y retrouver l'esprit d'antan !

■ **FÊTE DE NOTRE-DAME DE LA GORGE**
Notre-Dame de la Gorge
LES CONTAMINES-MONTJOIE
✆ 04 50 47 01 58
www.lescontamines.com
Le 15 août.
Chaque année, le 15 août, jour de la Sainte-Marie, dans la somptueuse et baroque église Notre-Dame de la Gorge, on rend hommage à la Sainte Vierge. Cette tradition catholique est une journée de recueillement avec messe et procession (dès le matin) et, pour le visiteur, une visite unique de ce sanctuaire reconstruit au XVII[e] siècle devenu un lieu de procession et un chemin de croix depuis 1840. A découvrir, une quinzaine d'oratoires (les quinze mystères du rosaire) remontant la route jusqu'à la charmante église, très gaie et colorée, dont le maître-autel et le retable au style baroque. En soirée, dès 21h30, en accès libre, un spectacle son et lumière retraçant l'épopée du village. Féérique ! On assiste à l'embrasement spectaculaire de la Sainte Chapelle, singulière, accrochée au flanc de la paroi rocheuse, à deux cents mètres en amont de l'église. Elle est un lieu de pèlerinage depuis le Moyen Age.

■ **PYROCONCERTS DE TALLOIRES**
Chemin des Moines
TALLOIRES-MONTMIN
✆ 04 50 45 00 33
http://pyroconcert.com
En août. Entrée : 19 € à 59 €.
Initiés par le pianiste François-René Duchâble avec quelques amis en 1996, les Pyroconcerts de Talloires sont une habile harmonie entre la musique et la lumière. Une virtuosité pyrotechnique et musicale, en toute fantaisie. Tous les ans, en août, des artistes de tous horizons viennent se produire sur la scène des Pyroconcerts. Leur musique, alliant classique et jazz ou rock, s'habille de lumière pour le plus grand bonheur des spectateurs. La baie devient alors un véritable amphithéâtre à ciel ouvert flottant sur les eaux du lac d'Annecy ! Jouant sur la gamme des émotions, des impressions sonores et visuelles, ces spectacles offrent une autre dimension à la baie de Talloires.

Expositions

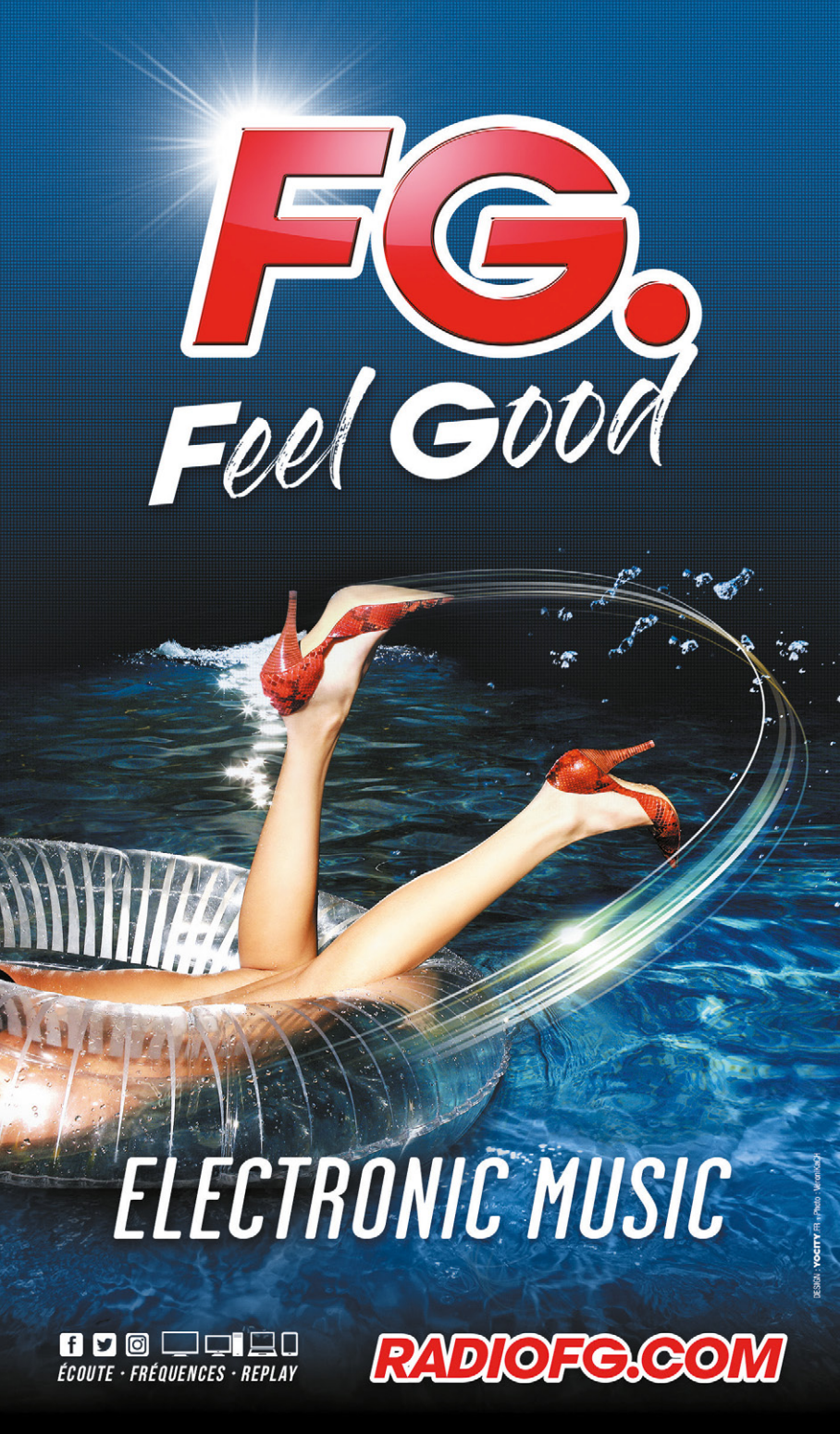
■ **HAMEAU DU PÈRE NOËL**
Mont Sion
ANDILLY
✆ 04 50 32 73 64
www.lepetitpays.com
info@lepetitpays.com
Toute l'année, du mercredi au dimanche. Vacances scolaires zone A : tous les jours. Fermé de mai à fin juin et du 4 septembre au 20 octobre. Entrée : 8 € (à 13 €, selon la période et l'horaire). De 0 à 2 ans. Enfant de 4,50 € à 6,50 € selon la période et l'horaire.
Au cœur du Petit Pays, le hameau vit au rythme des fêtes traditionnelles qui marque les saisons. Avec beaucoup d'humour et une recherche des détails qui font son succès, l'« authentique » hameau du Père Noël est devenu l'attraction phare du pays imaginaire d'Andilly. Des animations, organisées toute l'année, font le bonheur des familles et particulièrement des enfants. Les moins sages visiteront aussi la maison du Père Fouettard (un hommage aux traditions alsaciennes et lorraines de la Saint-Nicolas du 6 décembre) avec son « bêtisarium ». Édifiant ! Pour les autres, dans un décor merveilleux où l'on hume la bonne odeur de sapin, l'atelier des lutins où se fabriquent jouets anciens et emballage, l'écurie des rennes, ainsi que la cuisine et la chambre du vrai père Noël. Mère Noël y a d'ailleurs installé sa salle de gymnastique ! On écrit sa lettre au relais postal du père Noël (en collaboration avec La Poste) avant de savourer une boisson chaude et une crêpe. Le reste de l'année, le Père Noël chasse les œufs de Pâques, conte ou organise des courses de rennes. En été, il fait son jardin, joue au minigolf, etc. Ne le manquez pas !

■ **PALAIS LUMIÈRE**
Quai Albert Besson
EVIAN-LES-BAINS
✆ 04 50 83 15 90
www.ville-evian.fr
courrier@ville-evian.fr
Expositions temporaires, toute l'année. Ouvert tous les jours de 10h à 19h (lundi 14h à 19h).
Quand la tradition rencontre la modernité à Evian ! Dans les anciens thermes du début du 20[e] siècle réhabilités en bâtiment haute qualité environnementale (HQE), le palais Lumière d'Evian a développé un espace culturel de 4 200 m² avec une médiathèque sur trois niveaux et un centre de congrès high-tech et 700 m² de salles d'exposition, où se succèdent trois expositions thématiques par an destinées à promouvoir l'art et initier un large public.
Expositions 2019. Du 24 novembre 2018 au 6 septembre 2019 : « Légendes des pays du Nord », « Les derniers impressionnistes », « L'Expressionnisme allemand » et « Lumière ou le cinéma inventé ».

■ **DOMAINE LA CHÂTAIGNIÈRE – ROVORÉE**
La Châtaignière
YVOIRE
✆ 04 50 33 49 00
hautesavoiexperience.fr
chataigniere@cg74.fr
Du 1[er] juin au 31 octobre. (Exposition temporaire. Ouvert tous les jours de 10h à 18h, de juin à septembre ; du lundi au vendredi, de 9h à 17h en octobre).
C'est au sein du superbe parc du domaine de la Rovorée – il prolonge ses espaces préservés de 24 ha, ombragés de châtaigniers plus que centenaires, jusqu'au rivage lacustre – que fut construite la Châtaignière. Une maison de maître, imaginée en 1926 par l'architecte genevois Maurice Turrettini, qui accueille depuis 2007 des expositions temporaires sous l'égide du conseil départemental de la Haute-Savoie.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **FESTIVAL MUSIQUE & NATURE EN BAUGES**
www.musiqueetnature.fr
info@lesbauges.com
21[e] édition. Tarifs : 25 € (+ de 25 ans) ; 13 € (- de 25 ans) ; gratuit jusqu'à 12 ans.


FG.
Feel Good
ELECTRONIC MUSIC
ÉCOUTE · FRÉQUENCES · REPLAY
RADIOFG.COM

Une expérience incomparable qui a fêté ses 20 ans l'an passé ! Une occasion originale de découvrir ces jolis sites baujus, durant une semaine, en alliant le plaisir de la musique classique aux superbes paysages du Parc régional naturel des Bauges. Entre Savoie et Haute-Savoie, de Doucy-en-Bauges à Doussard, 14 communes (essentiellement des villages ruraux) s'associent pour former un itinéraire musical de qualité dans des lieux apaisants. Le grand public accède en toute simplicité à des concerts à taille humaine favorisant les échanges entre public et musiciens, grâce à la persévérance de nombreux bénévoles passionnés et la volonté des communes de s'adresser au plus grand nombre. Incontournable !

LE FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM D'ANIMATION D'ANNECY

18, avenue du Trésum
ANNECY
✆ 04 50 10 09 00
www.annecy.org
info@citia.org
Du 10 au 15 juin 2019.
Créé en 1956 à Cannes et établi à Annecy depuis 1960, cet important festival annuel permet de découvrir des films d'animation inédits et de rencontrer des professionnels – ils sont plus de 11 000 à être présents pour participer également au Mifa (Marché du Film d'Animation). La manifestation se déroule dans plusieurs sites de la ville d'Annecy. Elle se conclut par la promulgation d'un palmarès – que l'on peut revoir pendant deux jours – après la proclamation des résultats. Un spectacle qui s'adresse à tous les publics, notamment lors de la projection qui se déroule chaque soir au Pâquier en accès libre. L'occasion de voir et revoir les plus grands classiques des films d'animation du monde entier !

ROCK THE PISTES FESTIVAL

Portes du Soleil
AVORIAZ
www.rockthepistes.com
info@portesdusoleil.com
Du 17 au 23 mars 2019. Entrée : 47,50 € (forfait de ski journée + concert). Pass 5 jours : 201 €.
Festival de pop-rock unique en Europe, avec des groupes émergents ou des artistes plus confirmés, en direct des Portes du Soleil. Des concerts en plein air, sur les pistes ! Chaque jour, dans une station différente, un concert inclus dans le prix du forfait de ski, a lieu en journée à 13h30. Mais, dès 12h45, la scène s'anime déjà sous les samples des DJs sur le domaine skiable franco-suisse des Portes du Soleil, où l'on se rend ski au pied. Le festival se poursuit le soir avec Off the Pistes, au centre de la station du domaine franco-suisse qui accueille le concert du jour : Avoriaz, Morzine-Les Gets, Châtel, en Suisse à Morgins, et Champéry. Espaces scéniques « grandeur nature » et ambiance festive garantie ! Plus de 50 concerts pour cette semaine de musique live. En 2018, la scène était éclectique : Stephan Eicher, Alice Merton, Triggerfinger, Oscar And The Wolf, FFF, etc. En 2018, la 9e édition sera tout aussi prometteuse. De plus, un immense jeu de pistes gratuit, sur deux jours, est venu enrichir le panel des animations : 8 balises à découvrir pour tenter de gagner un séjour ou des forfaits.

CHAMONIX UNLIMITED FESTIVAL

CHAMONIX-MONT-BLANC
www.chamonix-unlimited.com
info@chamonix.com
Du 3 au 7 avril 2019. Gratuit, hors coût des remontées mécaniques.
Un grand rendez-vous de fin de saison de ski ! Cinq jours de concerts pop rock et d'animations gratuites, dans le cadre exceptionnel du site des Grands Montets, du Brévent et de Montenvers, et dans de nombreux bars du centre de Chamonix. Des artistes français et internationaux nous font vibrer sur des scènes extraordinaires, en plein air, au cœur des massifs alpins. Berceau de l'alpinisme et Mecque du ski de haute montagne et du freeride, Chamonix s'offre un festival sans limite ! En 2018, 33 artistes dont, pour la deuxième année consécutive, le symbole de la musique électronique française Laurent Garnier qui a mixé pour ses fans sur le site de Planpraz à 2 000 mètres d'altitude. Grandiose !

COSMOJAZZ FESTIVAL

Place du Triangle de l'Amitié
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 53 00 24
www.cosmojazzfestival.com
info@cosmojazzfestival.com
En juillet. Festival gratuit (seul l'accès aux remontées mécaniques est payant).
Une balade musicale qui atteint des sommets ! Des Houches à la Vallée du Trient (versant suisse) en passant par Chamonix, le Cosmojazz Festival imaginé par le facétieux musicien André Manoukian en 2010 est la nouvelle star des étés chamoniards. Au pied d'un glacier ou d'une paroi rocheuse, en plein alpage, les sites du festival sont grandioses. Plantés comme par magie au milieu d'une nature exigeante, sur fond de paysages spectaculaires, des artistes de premier plan de la scène jazz se produisent sur les plus beaux sites d'altitude. Débutant avec un amphithéâtre d'exception au sommet du barrage d'Émosson, il se poursuit à Vallorcine, Argentière, à Chamonix ou aux Houches, au cœur du massif des Aiguilles Rouges, aux Grands Montets, au Montenvers, mais aussi au centre de Chamonix. Peu importe la scène ; la liberté des sons et des mouvements est totale et ça s'entend ! Des concerts en altitude en journée et dès 19h, l'Apéro Jazz dans les rues du centre-ville. On prolonge l'expérience avec Cosmo Jam' dès 21h dans les bars et sur les terrasses de la ville, jusqu'au petit matin s'il le faut. Mais aussi, une Maison des Artistes avec concerts et enregistrements publics, toute l'année ainsi qu'un tremplin jeunes artistes dont le gagnant se produit pendant le festival.

NEIGES ÉTOILÉES

Au Linga
Sous le chapiteau
CHÂTEL
✆ 04 50 73 22 44
www.chatel.com
neiges.etoilees@chatel.com
Du 6 au 9 février 2019. Gratuit. Cours de cuisine : 20 € sur inscription.

7e édition du festival international de gastronomie Neiges Etoilées, un rendez-vous pour célébrer la gastronomie savoyarde autour de démonstrations culinaires de chefs. Il a lieu généralement l'avant dernière semaine de janvier, au Linga, sous chapiteau. Durant quatre jours, de nombreuses animations culinaires se succèdent : ateliers de cuisine, démonstrations, marchés, goûters, repas... en présence de chefs de renoms, médiatisés (Masterchef, Top chef...) ou non. A ne pas manquer le concours ouvert aux amateurs sur un thème unique – le chocolat en 2019 –, devant un jury d'experts qui départage les concurrents en jugeant leurs capacités d'innovation, de créativité et de technicité. On ne boude pas son plaisir en suivant le parcours de dégustation sur les pistes, les concerts, le concours de vitrine des commerçants, l'exposition photos, le goûter les yeux bandés et les animations pour enfants, et, bien sûr le « p'tit déjeuner givré », la soirée de gala le vendredi soir... où l'on peut suivre les chefs concocter leurs plats (tout en dispensant leurs précieux conseils et astuces) autour des produits phares de la région comme la féra du lac Léman ou le fromage d'Abondance.

FESTIVAL JAZZ CHÂTEAU DE CLERMONT

Château de Clermont
CLERMONT
✆ 04 50 33 50 33
www.jazzclubannecy.com
jazzclubannecy@aol.fr
En août.

Des artistes de renommée internationale et le meilleur de la scène locale ! Une co-organisation réussie du dynamique Jazz Club d'Annecy (voir Annecy) et de la Compagnie Nationale du Rhône (depuis 2015) en partenariat avec le département de Haute-Savoie qui met à disposition le cadre magique du château de Clermont-en-Genevois (à 15 minutes d'Annecy). Un château comtal Renaissance construit sur des édifices médiévaux, classé aux MH depuis 1949. Devenu un centre culturel pour le plus grand plaisir des Haut-Savoyards, les amateurs de jazz et passionnés de festivals d'été (souvent organisés dans des lieux de plein air, historiques) seront comblés par ce festival de jazz qui investit la cour intérieure du château de Clermont-en-Genevois. Petit plus Futé, le conseil général met à disposition une navette, les soirs de spectacle, depuis Annecy (à réserver d'avance avec votre billet). Un cadre prestigieux pour un rendez-vous incontournable !

FESTIVAL BAROQUE DU PAYS DU MONT-BLANC

3060, route de Cordon
CORDON
✆ 06 33 38 18 03
www.festivalmontblanc.fr
info@festivalmontblanc.fr
En juillet. Entrée : 25 € (à 30 €). Tarif réduit : 17 €.

Durant 10 jours, des ensembles de renommée internationale se produisent dans les plus beaux monuments baroques du pays du Mont-Blanc pour célébrer cette musique. Baroque comme le style de l'architecture locale du XVIIe siècle dont le pays du Mont-Blanc possède les plus beaux exemples en Haute-Savoie. Nombreuses sont les églises qui ont en effet été construites, remodelées et restaurées selon ce mouvement artistique originaire d'Italie et issu de la Contre-Réforme qui envahit alors la Savoie. Un style caractérisé par ses riches ornements décoratifs dans l'architecture et un style savant et sophistiqué dans la musique. Un art baroque qui décuple les perceptions ! Créé en 1997 à Cordon – il vient de fêter ses 20 ans d'existence ! – le Festival Baroque s'est étendu peu à peu jusqu'à rayonner dans une dizaine de villages participants. Chaque année, la musique s'empare des monuments baroques, essentiellement des églises de village, de Chamonix, Combloux, Contamines-Montjoie, Cordon, Megève, Saint-Nicolas de Véroce, Sallanches, Servoz... On a alors le privilège d'assister à des concerts dans des sites exceptionnels. Une immersion visuelle et musicale !

FESTIVAL DES CABANES FAVERGES-SEYTHENEX

www.sources-lac-annecy.com
Du début juillet à fin septembre.

Douze cabanes à visiter dans douze lieux magiques, créées pour le concours Fabrick'Arts sur les sites : du Val de Tamié, du plan d'eau de Marlens, des bords de berge de Val de Chaise, de la plage de Doussard, de la plaine de Giez, de La Sambuy, du marais entre Faverges et Doussard, de Nantbellet à Saint-Ferréol, de la combe d'Ire à Chevalline, de Lathuile, de la réserve naturelle de Doussard et du col de la Forclaz à Talloires-Montmin. De bois et de paille, les cabanes rêvées par les architectes ouvrent l'esprit et le regard sur des paysages, le patrimoine naturel de ce beau pays de Faverges. Des animations musicales gratuites sont proposées en juillet et août. Une visite originale de la partie sud du lac d'Annecy !

ROCK'N POCHE

Rue des Alpages
HABÈRE-POCHE
www.rocknpoche.com
infos@rocknpoche.com
Du 2 au 3 août 2019.

« Le plus grand festival de rock de Haute-Savoie du monde ! » Une maxime humoristique et démesurée qui donne le ton de ce festival alternatif de musiques actuelles. Un événement musical majeur qui offre une quinzaine de groupes de la scène française. Des pointures et des révélations se succèdent sur la Grande Scène, mais aussi de groupes prometteurs sur la Scène Régionale. Un festival en pleine nature, un village sympathique et convivial, niché au pied des alpages, une restauration de produits locaux, une programmation éclectique et festive, bref, tous les ingrédients pour passer un bon week-end en musique au cœur de la vallée verte !

AU BONHEUR DES MÔMES

Centre du village
LE GRAND-BORNAND
✆ 04 50 02 78 00
www.aubonheurdesmomes.com
reservation@aubonheurdesmomes.com
Du 25 au 30 août 2019. Entrée : 5 € (la journée ; 20 € la semaine). – de 4 ans. Journée du dimanche : 3 €. Restauration. Spectacles, jeux, ateliers.

Chaque dernière semaine d'août, le sympathique village est complètement fermé à la circulation pour accueillir compagnies, créations et festivaliers. Créé il y a 28 ans dans le cadre montagnard du Grand-Bornand (berceau du reblochon) ce festival en culottes courtes qui a choisi la vache comme animal totémique est devenu le plus grand festival international européen de spectacle vivant jeune public. Dans une ambiance familiale, muni de son Pass-festival (obligatoire et payant), on se rue vers les représentations, ateliers, expositions et animations dont la qualité, la diversité, la fantaisie sont ses véritables atouts. Les spectacles ont lieu sous chapiteau (payants) ou à l'extérieur (libres avec le Pass-festival). Dès l'âge de 6 mois, avec les spectacles Mini-Mômes ou la Maison des tout-petits jusqu'à deux ans. L'immense cour de récréation des Festijeux et le manège Catimini hommage à Jules Verne ; une pause sous la Tente à Lire, suivi d'un bain de Natura 2000 et de jeux musicaux au « Pré aux vaches »... et la grande manif rigolote « On veut du bonheur ». Tous les soirs à 21h, concert gratuit sur la place où le festival enchanté clôture sa dernière soirée par un grand bal public !

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA MUSIQUE MÉCANIQUE
LES GETS
✆ 04 50 79 85 75
www.musicmecalesgets.org
musee@musicmecalesgets.org
En juillet 2019.
Un festival très familial ! Une véritable tradition qui accueille autant de locaux que de touristes. Depuis plus de trente ans, une fois tous les deux ans, la station des Gets se transforme en un immense cabaret de la musique mécanique. Une grande parade conduite par plus de 450 artistes, joueurs d'orgue et chanteurs de rue, venant de toute l'Europe pour animer les rues et places du village. Ils offrent aux visiteurs trois jours de fête avec de nombreuses déambulations, des spectacles « pyromélodiques », des concerts, des improvisations… Un gigantesque tableau animé, tandis que sur la place de la mairie trône le manège de chevaux de bois. Une centaine de spectacles au cœur du village !

GUITARE EN SCÈNE
Stade des Burgondes
SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS
www.guitare-en-scene.com
En juillet 2019. Entrée : 50 € à 95 €.
Guitare en Scène, la réussite d'un festival créé il y a plus de 10 ans par des passionnés de guitares qui avaient bien envie de revoir sur scène les groupes à la guitare acerbe, adulés dans l'adolescence. Le mythique ZZ Top sera le premier à ouvrir la boîte de Pandore en 2006. Depuis, de grosses pointures internationales ont rejoint la scène de Saint-Julien-en-Genevois. Des *revivals* comme Status Quo, Sting ou Scorpions, mais aussi des groupes contemporains de Hard-Rock et Rockabilly, comme Europe, Space Cadets, Johnny Gallagher... ou encore de rock classique comme YES feat. ARW, folk pop rock avec Amy Mac Donald ou plus lyrique avec le groupe LEJ qui manie le cover et le mash up avec brio. Du gros rock qui tache et de la guitare acidulée qui fait du bien à nos oreilles policées !

FESTIVAL CHÂTEAU SONIC
Château Saint-Michel d'Avully
465, chemin d'Avully
Brenthonne
THONON-LES-BAINS
https://chateausonic.com
hello@chateausonic.com
Du 16 au 18 août 2019 (4e édition).
Un festival mêlant musique, art et culture sur un site historique d'exception, à flanc de montagne et à deux pas du lac Léman. En journée, des ateliers artistiques et culturels pour débroussailler sa créativité et en soirée, des concerts et sets de DJ en live pour défouler son énergie. Rien de classique dans ce lieu hors du temps ! Les artistes appartiennent à la scène émergente (haut-savoyarde, lyonnaise, parisienne et internationale) et deux scènes dans la cour médiévale permettent de naviguer entre les concerts selon son style préféré : rock, pop, electro, rap..., ou son humeur du moment : Muraille du Son et Knight club. Tout un programme ! Sur place, petite restauration en food-trucks solidaires, et... camping gratuit.

Manifestations sportives

LA GRANDE ODYSSÉE SAVOIE MONT BLANC
www.grandeodyssee.com
Du 12 au 23 janvier 2019.
Une course d'attelages de chiens de traîneau en dix étapes traversant les Alpes savoyardes, chaque année, en janvier ! La Grande Odyssée fête ses 15 ans d'existence en 2019. Les deux Savoie vont résonner plus encore des aboiements des chiens alaskan husky et siberian husky et des cris des 25 attelages d'une dizaine de pays pour une course de chiens de traîneau qui rassemble les plus grands mushers du monde. Pour la 15e édition, départ du prologue à Samoëns en Haute-Savoie, révélant l'ensemble des équipages, puis départ de la course à Praz-de-Lys – Sommand avec une traversée des massifs du Giffre et du Chablais suivi de l'incontournable challenge à Megève et un périple à travers la Savoie, de Pralognan La Vanoise jusqu'à Val Cenis, pour se terminer sur le site de Bonneval-sur-Arc. 80 000 spectateurs sont sur les passages. De nombreuses animations permettent d'approcher les chiens, de comprendre le travail des mushers et de vivre au cœur d'une base polaire. Une Odyssée des enfants est même organisée à Praz-de-Lys – Sommand dans les montagnes du Giffre. Les chiens dans tout ça sont bichonnés, un vétérinaire s'occupe d'eux, prend soin de leur nourriture et de leurs précieux coussinets.

ANCILEVIENNE
Chef lieu
ANNECY
www.avoc.eu
contact@avoc.fr
En septembre. Inscription en ligne.
34e édition pour cette course originale autour du lac d'Annecy avec départ et arrivée au chef-lieu d'Annecy-le-Vieux. L'épreuve sportive est mixte – course à pied et VTT, hommes et femmes – par équipe de deux compétiteurs, un à pied et l'autre en VTT, se relayant sur un parcours pas vraiment plat de 46 km environ. Ils devront franchir



© Fabrice PATRY

Grande Odyssée, Praz de Lys -Sommand.

ensemble la ligne d'arrivée. 900 équipes au maximum, soit 1 800 coureurs professionnels et amateurs participent, chaque année, à l'Ancilevienne. Cette course populaire attire de nombreux sportifs qui relèvent ce challenge difficile de course entrecoupée régulièrement par un changement de discipline. Mais ils sont récompensés de leurs efforts par de superbes panoramas sur le lac et les montagnes. Un *run & bike* au profit d'associations humanitaires, Futé soutient.

MARATHON DU LAC D'ANNECY
1, rue Pierre-de-Coubertin
ANNECY
✆ 04 50 46 92 87
www.marathondulac-annecy.com
contact@marathondulac-annecy.com
Le 14 avril 2019.
Un marathon d'exception, mesuré au mètre près, l'un des plus vieux de France après Paris et figurant dans le « top 10 » des épreuves françaises, auquel participent près de 9 000 coureurs (3 000 réalisant le marathon, 4 000 le semi-marathon et 1 500 jeunes qui participent à la fête de la course à pied). Depuis 1980, ça court autour du lac d'Annecy ! Un événement à ne pas manquer, que l'on soit un athlète ou pas, l'essentiel étant de... participer.

MAXI-RACE DU LAC D'ANNECY
27, avenue du Petit Port
ANNECY
www.maxi-race.org
inscriptionmaxirace@gmail.com
Du 24 au 26 mai 2019.
Un rendez-vous sportif unique en France. Les organisateurs annoncent plus de 6 000 coureurs qui s'affrontent dans des trails sportifs (courses sur les sommets) pour faire le tour du lac en passant par les montagnes ! Diverses épreuves, de l'Ultra-Race (départ vers minuit pour 116 km avec un dénivelé positif de 7 360 mètres pour 900 coureurs…) au Marathon-Race de 42 kilomètres (2 650 D+ en 30h maxi), en passant par l'incroyable Vertical-Race de 4 kilomètres et un dénivelé de 850 mètres !
Pour les enfants, une Mini-Race au bord du lac d'Annecy et une fête pour tous les visiteurs venus encourager les courageux participants.

ULTRA-TRAIL DU MONT-BLANC
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 53 47 51
www.ultratrailmb.com
info@autmb.com
Du 26 août au 1er septembre 2019. Ouvert aux sportifs ayant terminé les courses qualificatives l'année précédent l'Ultra-Trail.
Le rendez-vous annuel des trailers de l'extrême et des inconditionnels du Mont-Blanc. L'Ultra-Trail du Mont-Blanc est tout sauf une promenade de santé ; il s'adresse à l'élite du trail mondial. 2 300 coureurs, 166 km – l'équivalent d'un Chamonix-Lyon – et 9 500 m de dénivelé positif à des altitudes dépassant parfois les 2 500 m, le tout à la lueur de la lampe frontale entre l'aiguille de Bionnassay, le col du Bonhomme et le val Ferret… Les premiers concurrents s'élancent dans cette compétition sportive, l'une des plus dures qui soient, en bouclant un parcours qui emprunte les routes du célèbre sentier du Tour du Mont-Blanc (TMB). Les meilleurs le parcourent en 21 heures… quand il faut normalement une semaine aux randonneurs confirmés. Les coureurs moins affûtés pourront se frotter aux autres parcours proposés. Pour le commun des randonneurs, il est heureusement possible de profiter de l'événement en douceur et de suivre les animations proposées avant, pendant et après la course : animations musicales, stands pour les enfants et bien sûr, arrivée en fanfare des coureurs. Une course mythique, une aventure extraordinaire au cœur du Massif du Mont-Blanc !

TRAIL FAVERGES ICEBREAKER
Parc Simon Berger
FAVERGES-SEYTHENEX
✆ 04 50 44 60 24
www.trail-faverges.com
info@trail-faverges.com
Début juillet.
Trois trails sur 2 jours dans des paysages exceptionnels. Des courses en milieu naturel avec des dénivelés de 550D+ à 2900D+ qui démarrent de Faverges et reviennent en boucle… à Faverges. les trailers passent au pied du château de Faverges pour rejoindre l'Abbaye de Tamié, au-dessus des forêts, surplombant le lac avec en point de mire... le massif du Mont-Blanc. Sentiers et chemins traversent le parc naturel du massif des Bauges sur les traces des mouflons et des chamois. Les meilleurs n'auront pas le temps d'avoir le souffle coupé par les panoramas et les autres en manqueront assez vite en découvrant des profils de course vertigineux ! La journée du samedi débute à 14h30 avec le parcours des Enfants. A 17h, départ du trail Découverte des Bauges sur 11,5 km. Une découverte ludique du parcours ou pour tester sa vitesse. Le dimanche, dès 7h du matin, le maratrail de la Sambuy (50 km, 2 900 m de dénivelé). De longue durée, il est réservé aux plus endurants. Impressionnant ! A 9h, ambitieux, le trail des Sources du lac (29 km avec 1 500 m de dénivelé positif). Une épreuve pour laquelle il faut être bien entraîné. Les supporters font le trajet en navette gratuite. Inscription en ligne.

FULL MOON PARTY
Piste de la Télécabine
LA CLUSAZ
www.laclusaz.com
webmaster@laclusaz.com
Ouvert de 21h à 1h. En février ou mars, le jour de la pleine lune : se renseigner. Entrée : 22 €. Enfant : 9 €.
Devenu culte dans la station des Aravis, La Full Moon fête le ski au clair de lune sur les pistes du téléski de la patinoire ou du Crêt du Merle, ouvertes exceptionnellement jusqu'à 1h du matin. Une longue soirée sur les pistes et le snowpark, et, bien plus tard dans les pubs et restaurants du village ! De nombreux jeunes skieurs viennent spécialement pour cette fête dont ils apprécient le style à la fois sportif et gentiment farfelu. A la lueur bienveillante de la lune au disque plein mais aussi des flambeaux ou, sur une partie des pistes, sous les éclairages avec la sonorisation. La Full Moon Party, la plus festive, a lieu la nuit de pleine lune de janvier. Et là ! C'est l'ensemble de la station qui fait la fête ! Animations sur les pistes : Ice Bars, vin chaud, ambiances musicales, animations dans les restaurants d'altitude… Au village : bain chaud et à bulles, sauna, hammam à l'espace aquatique qui ouvre en nocturne… La nuit fantastique de la glisse, des vertes aux noires et sur les espaces dévolus au freestyle. Une expérience très festive !

LES MONGOLFIADES INTERNATIONALES DE PRAZ-SUR-ARLY
PRAZ-SUR-ARLY
www.prazsurarly.com
info@prazsurarly.com
En janvier 2019 (premiers ou deuxièmes samedi et dimanche de janvier, selon les conditions météorologiques).
Un ballet féérique dans le ciel pralin ! Grâce à son aérologie exceptionnelle, Praz-sur-Arly accueille en 2017 sa 27e édition des Montgolfiades. Un évènement d'envergure avec des pilotes chevronnés, s'envolant face au mont Blanc. 18 énormes ballons colorent de leur enveloppe légère les paysages alpins, tandis que dans les nacelles, les pilotes jouent des courants chauds ou froids à l'aide de leur brûleur et dirigent avec adresse leur aérostat. Deux jours de fête avec baptêmes et vols groupés ainsi que de nombreuses animations comme des concerts, des ateliers, des mini-montgolfières et des vols statiques. Un événement rare et unique en Haute-Savoie !

TRAIL DU LAUDON
SAINT-JORIOZ
✆ 04 50 44 75 30
www.traildulaudon.fr
traildulaudon@gmail.com
A partir d´avril 2019.
Chaque année depuis 1985, traditionnellement, aux alentours du 1er mai, on participe à la Grimpée du Laudon. Une marche pédestre de près de 13,5 km pour 350 mètres de dénivelé, soit sur route goudronnée, soit le long des sentiers pédestres au fil de la rivière du Laudon, de Saint-Jorioz jusqu'au village de La-Chapelle-Saint-Maurice, traversant les villages d'Entrevernes et de Saint-Eustache. 500 coureurs et marcheurs, 2 parcours sportifs (une course chronométrée et une marche populaire) dans une ambiance festive. 3 ravitaillements ont lieu pendant l'épreuve et, à l'arrivée, une remise de tommettes de la Grimpée (fabrication des Bauges affinées 45 jours avant la course pour être dégustées le jour de la course) au son de l'orgue de Barbarie pour célébrer la performance. Départ et arrivée Gymnase de Saint-Jorioz.

GLAGLA RACE
TALLOIRES-MONTMIN
http://glaglarace.com
Du 18 au 20 janvier 2019 (6e édition).
Insolite ! Une course de Stand Up Paddle (une large planche que l'on guide debout avec une pagaie) sur le superbe lac d'Annecy, en plein hiver. Bien équipé de combinaison, chaussons et gants adaptés (l'eau est 4 °C), les planchistes traverse jusqu'à Duingt, Saint-Jorioz, Sevrier, pour revenir à Angon. Deux parcours possibles et une épreuve technique, au choix : l'un de 13 km, l'autre de 5 km ; une boucle de 1,7 km à suivre 3 fois. Cette race est la première des 9 étapes de l'Alpine Lakes Tour (11 juin, Pop Race and Fat Race). Une visite inédite des villages du bord du lac d'Annecy !

Spectacles historiques – Son et lumière

LES GRANDES MÉDIÉVALES
Forêt des Moulins d'Andilly
ANDILLY
✆ 04 50 32 73 64
www.lepetitpays.com
Rendez-vous les 8, 9, 10 et 15, 16 juin 2019.
En juin 2019, Les Grandes Médiévales d'Andilly fêteront leur 23 ans de création. Cette année, faites un nouveau

bond de 700 ans au temps des Seigneurs et Damoiseaux joutant pour leurs nobles Damoiselles et défendant des châteaux assiégés ; mais aussi à l'heure des paysans saisis dans leur vie quotidienne et pratiquant leurs métiers d'artisans dans les campements médiévaux et les tavernes. Une journée entière et une soirée pour laisser se dérouler le temps à travers joutes équestres, combats, contes, musique... en croisant dans le parc, ours, loups, rapaces. Une forêt enchanteresse où se déroule un spectacle qui nous transporte jusqu'au Moyen Âge : 500 artistes, un millier de figurants ; plus de 15h d'une véritable plongée au cœur de l'Histoire. Dans les Grandes Médiévales d'Andilly, une fois les chevaliers partis, les lutins, elfes et autres farfadets qui peuplent la forêt et notre imaginaire prennent à leur tour possession des lieux. La féerie se poursuit en nocturne pour trois spectacles dans une fantastique féerie équestre et pyrotechnique. Si l'on n'est pas disponible pour une journée complète, on choisira la nocturne dès 18h : animations, spectacles et concert médiéval. Des reconstitutions authentiques et des spectacles grandioses !

FÊTE DU LAC
ANNECY
www.lac-annecy.com
info@lac-annecy.com
Le 3 août 2019
Le premier samedi du mois d'août, la baie d'Albigny devient le cadre enchanteur du plus grand spectacle pyrotechnique d'Europe… 70 min de feu d'artifice rythmé par la musique, les lumières, les effets spéciaux… Le genre de spectacle unique à voir au moins une fois dans sa vie ! Héritier de la grande fête « vénitienne » donnée en 1860 en l'honneur de Napoléon III sur le lac, cet événement a su évoluer en intégrant toutes les nouvelles techniques des feux d'artifice et en faisant appel à de vrais créateurs d'émotions. Grandiose, inattendue, c'est une production unique jouée une seule fois avec une tension festive toujours palpable parmi les 100 000 spectateurs qui rejoignent les bords du lac. Tous les ans un thème nouveau. Le rendez-vous est donc fixé en août, pour vivre à ciel ouvert, toute la magie d'un des plus beaux spectacles...

SOIRÉES ESTIVALES DU CHÂTEAU DE MENTHON-SAINT-BERNARD
ANNECY
✆ 06 33 17 41 46
www.lesetincellesballettheatre.com
De fin juillet à début août 2019.
Un spectacle enchanteur ! La troupe Les Étincelles illustre depuis plus de dix ans une mise en scène en costume, au pied du château. Des visites costumées organisées dans le magnifique cadre du château de Menthon, bâtisse millénaire qui domine le lac d'Annecy et aurait inspiré Walt Disney pour le château de *La Belle aux bois dormant*. Spectacle équestre, fresque historique dans la plus pure tradition des sons et lumières. Une dizaine de comédiens font revivre son histoire intimiste pendant une heure, lors de déambulations autour du château à partir de 19h30. Attention, en cas de pluie, le spectacle peut-être reporté au lendemain.


© Frank JAERY – Office de Tourisme de Lac d'Annecy

Fête du Lac.

LES AIGLES DU LÉMAN
Domaine de Guidou
SCIEZ
✆ 04 50 72 72 26
www.lesaiglesduleman.fr
De juin à août (ouvert tous les jours de 10h à 18h). Entrée : 17 € (la journée). Après-midi : 14 €. Enfant : 14 €. Après-midi : 12 € ; gratuit pour les moins de 3 ans ; dîner spectacle et tounoi : 35 €. Restauration.
Bienvenue dans l'antre des animaux de cinéma, capables de reproduire des scènes spectaculaires sous les feux des projecteurs. En dehors des réalisations de films et autres documentaires, c'est ici, tout près de Thonon-les-Bains, durant la période la plus tempérée de l'année, que ces rapaces montrent le bout de leur bec. Aigle Royal, Impérial, Steller, bateleur des savanes... plus de cent rapaces à observer dans leurs volières et à admirer dans un cadre magnifique car le parc de 8 ha est également un lieu de conservation et de reproduction des espèces. Rare ! Passionné, on peut même devenir fauconnier ou un chevalier le temps d'un stage. En journée, petite restauration sur une terrasse fleurie et ombragée dominant le parc pour suivre à distance le splendide ballet des Seigneurs des Cieux en vol libre – un snack est également présent sur l'aire de pique-nique où se détendent les familles qui sont ici choyées – les plus jeunes auront accès au lapinodrome. En nocturne, le dîner spectacle permet d'approcher ces impressionnants rapaces dont l'envergure peut dépasser trois mètres, suivi d'un spectaculaire tournoi où s'exerce l'art de la fauconnerie équestre. Tandis que des cascadeurs jouent avec les flammes aux côtés de chevaux parfaitement habiles, l'aigle prend son envol au-dessus de la crinière des spectateurs ! Nouveautés 2018, les 12 000 m² de la volière Terre des Aigles, et, au cœur de celle-ci, un lodge insolite. Une expérience unique !



Chalets au Praz-de-Lys.

© Fabrice PATRY

HAUTE-SAVOIE



HAUTE-SAVOIE

ANNECY ET LE LAC ★★★★

Annecy doit son surnom de Perle des Alpes à sa situation exceptionnelle, au pied de la montagne du Semnoz, au bord du lac d'Annecy avec une perspective panoramique exceptionnelle sur le grand lac et les massifs des Bauges et des Aravis. Une photographie magnifique... digne des plus belles cartes postales ! Le centre historique d'Annecy borde le nord du lac et s'ouvre, depuis sa rive nord-ouest, sur la grande esplanade du Pâquier – où se déroule chaque année début août la Fête du Lac – en direction d'Annecy-le-Vieux (à ne pas confondre avec le Vieil Annecy, sa vieille ville), le long des promenades piétonnes d'Albigny avec le magnifique Parc de l'Impérial. Ses abords privilégiés, à l'ouest, en bordure de sa vieille ville, longent les Jardins de l'Europe que l'on aborde par le romantique pont des Amours en face de l'île aux Cygnes. On rejoint les quais du Thiou, le port Napoléon III et de la Tournette que l'on suit en direction de Sévrier, jusqu'au port des Marquisats qui privilégie les activités et les sports nautiques... Tous ces lieux de balades au cœur de la ville multiplient les points de vue. Le Parmelan, le Veyrier, les Dents de Lanfon, le massif des Aravis couronnent la rive orientale du grand et du petit lac ! Au sud, le regard porte jusqu'au Taillefer et la montagne d'Entrevernes du massif des Bauges, tandis qu'à l'ouest, la montagne du Semnoz domine la vieille ville !

Très prisée des visiteurs, «la petite Venise» évoque le romantisme italien avec ses canaux et ses vannes, érigées et conçues par l'ingénieur Sadi-Carnot en 1874, qui régulent le cours du Thiou et le niveau du lac. Construit sur une île naturelle, le Palais de l'Isle est un des monuments les plus photographiés du vieil Annecy et le château qui le surplombe offre un des meilleurs panoramas sur l'ancien bourg médiéval, les rives du lac, la platière du Parmelan, le mont Veyrier, la Tournettes et les arêtes des Dents de Lanfon. Elle est aussi la ville de l'archevêque François de Sales, qui y exerça sa charge de 1602 à 1622. Cette belle ville est surtout une commune en constant développement ! Elle a participé activement à l'économie du département lors de son industrialisation dans le domaine des équipements (roulements à billes, lames de rasoir, skis) et de la grande distribution. Elle est aujourd'hui très active dans le domaine culturel et favorise un environnement de qualité. Trois manifestations cinématographiques importantes, les JICA (Journées Internationales du Cinéma d'Animation) fin mai à début juin, le festival du Cinéma Italien (début octobre) et la biennale du Cinéma Espagnol en mars ; des événements festifs tout au long de l'année avec le Carnaval Vénitien, les Noctibules (fin juillet), la Fête du Lac (qui fait le bonheur des visiteurs du monde entier) et le nouveau Variations Classiques (fin août).

Annecy est aussi une ville fleurie que la circulation encombre à dates régulières, victime de son succès touristique, et qui ne cesse d'inciter les visiteurs et les résidents à emprunter les transports en communs et les pistes cyclables pour bénéficier de ses meilleurs aspects. Une des villes touristiques les plus attractives en Haute-Savoie !

Depuis le 1er janvier 2017, Annecy a pris une dimension supplémentaire en devenant le Grand Annecy, né de la fusion de 5 intercommunalités du bassin annécien. Désormais, Annecy se classe parmi les plus grandes

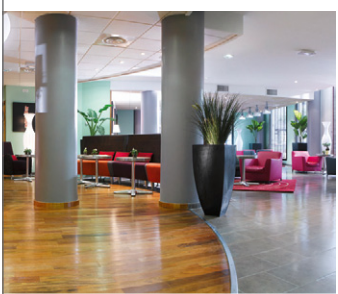


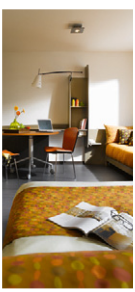
communautés d'agglomération françaises regroupant 34 communes, accueillant un quart des habitations de la Haute-Savoie !

SAVOIE MONT BLANC TOURISME
20, avenue du Parmelan
✆ 0 820 00 73 74
www.savoie-mont-blanc.com
info@smbtourisme.com
Le site internet de cette structure rassemble les informations des deux départements de Savoie et Haute-Savoie, un haut lieu du tourisme de la région Rhône-Alpes. Ainsi, le visiteur peut construire selon sa destination géographique ou ses centres d'intérêt, sur mesure, son itinéraire et son programme de visites pour ne rien manquer des «incontournables» à découvrir en pays de Savoie. Savoie Mont Blanc Tourisme en assure la promotion touristique via les informations communiquées par les offices de tourisme des deux départements : événements, activités, hébergements, visites... Une fois les destinations choisies, un lien direct permet de faire ses réservations auprès des agences locales habilitées. On peut également se renseigner «en live» sur la météo et le trafic routier avant de se rendre sur un lieu de séjour. L'essentiel de la Savoie réuni sur un site attractif... et presque exhaustif !

COMPAGNIE DES BATEAUX DU LAC D'ANNECY
2, place au Bois ✆ 04 50 51 08 40
www.annecy-croisieres.com
info@annecy-croisieres.com
Bateau croisière en service du 10 février au 31 décembre 2018. MS Libellule restaurant en service de fin mars à novembre. En saison (juillet et août), le MS Libellule est ouvert tous les jours midi et soir. Réservation recommandée. Forfaits déjeuner de 57,10 € à 88,70 € et dîner dansant de 60,30 € à 91,90 €. Forfait P'tit Mousse (-12 ans) : 21,50 €. Croisières Grand Lac 1h, de février à décembre : tarif adulte 14,50 €, enfant 9,90 €. Circuit omnibus d'avril à septembre : adulte 18,80 €, enfants 12,80 €. Gratuit pour les – 5 ans. Restauration. Animations.
Avec sa flotte composée de l'*Allobroge*, la *Belle Étoile*, le *Cygne*, le *Savoie* et le fameux et gourmand (voir notre rubrique Le Couvert) *MS Libellule*, la Compagnie des Bateaux du Lac d'Annecy vogue sur les eaux bleues bordées de paysages de rêve. S'il est possible de faire un tour du lac sans escale, le Futé vous recommande de profiter de la version omnibus avec les arrêts dans les différents ports autour du lac : Veyrier-du-Lac, Menthon-Saint-Bernard, Talloires, Doussard, Duingt, Saint-Jorioz, Sevrieret bien sûr Annecy (avec une escale supplémentaire à Angon en été du 30 juin au 2 septembre). Des pauses pour profiter du bien-être des rives du lac d'Annecy, comme cette escale au Nautic Café au port de Sevrier dans une formule déjeuner les pieds dans l'eau des plus agréables. En saison – il est prudent de réserver –, on embarque pour un tour de lac avec une vue panoramique depuis le pont du bateau. Les plus romantiques n'hésiteront pas à dîner et danser à bord du *MS Libellule* pour mieux profiter des merveilles naturelles du lac et d'instants féeriques à partager à deux ou en famille. Visitez Annecy et son lac autrement… Partagez le temps d'un instant la douceur de vivre annecienne, ouvrez les yeux et la magie de la croisière fera le reste !

adagio
APARTHOTEL
ADAGIO
ANNECY CENTRE






Adagio Annecy Centre
2 place Marie Curie 74000 Annecy
Tél : +33 (0)4 50 05 65 00
E-mail : H6187@adagio-city.com

■ **OFFICE DE TOURISME DU LAC D'ANNECY**
Centre Bonlieu
1, rue Jean-Jaurès ✆ 04 50 45 00 33
Voir page 12.

■ **CYCLO GUIDAG**
Annecy à vélo accompagné ✆ 06 88 69 04 13
Téléphoner pour connaître le point de rendez-vous. Balades de mai à octobre 7 jours sur 7 de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Durée 3 heures. 32 €. Prêt du vélo, du casque, d'un poncho si pluie. Groupes limités à 6 personnes, possibilité de groupes constitués de 10 personnes.
Une manière originale de visiter Annecy, tout en faisant de l'exercice. Le réseau dense de voies cyclables de la ville permet une visite de site en site en évitant les axes routiers. En mêlant l'historique au pédalage, les cyclistes parcourent les rues de la ville (pied à terre dans la Vieille Ville afin de mieux apprécier la visite), grimpent jusqu'à la Visitation pour découvrir le panorama, descendent sur les bords du lac et dans les jardins de l'Europe. Félicitations à Corinne et Franck pour cette idée originale qui fait de plus en plus d'adeptes chaque année et qui s'inscrit totalement dans la démarche écologique menée par la ville.

Pour s'y rendre

■ **GARE SNCF D'ANNECY**
Place de la Gare
✆ 04 50 33 81 00 – www.oui.sncf
Ouvert du lundi au samedi de 5h à 23h30 ; le dimanche et les jours fériés de 6h15 à 23h30.
Une gare moderne et lumineuse pour une arrivée en beauté en plein centre d'Annecy. Desservie en moyenne par 5 trajets directs à bord d'un TGV, Annecy est à seulement 3h44 de la capitale en partance de Paris, gare de Lyon. Le train est donc une solution rapide et confortable (et souvent plus économique) pour relier Annecy à Paris.

Pour y circuler

■ **SIBRA (SOCIÉTÉ INTERCOMMUNALE DES BUS DE LA RÉGION ANNÉCIENNE)**
21, rue de la Gare ✆ 04 50 10 04 04
www.sibra.fr – sibra@sibra.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Ticket à l'unité : 1,40 €. Gratuité pour les enfants de moins de 5 ans. Carnet de 10 tickets adultes : 10,85 €. Carnet de 10 tickets jeunes : 7,95 €. Carnet de 10 tickets Corail : 9,05 € (+ de 65 ans). Pass Alizé 24h : 4,20 €. Pass Alizé 7 jours : 15,60 €. Abonnement : 5 € + 43 €/mois ou 340 € par an (adulte). Abonnement : 145 € par an (jeunes) et 195 € par an (+ de 65 ans).
Et vous, vous y allez comment ? Nous, on a téléchargé l'appli mobilité SIBRA et l'on profite d'un cocktail de 6 modes de déplacement (voir notre encadré) pour se déplacer plus vite et de façon plus futée dans le Grand Annecy. Car Annecy n'a rien à envier aux autres villes françaises de même taille dans l'organisation de ses transports en commun : 342 km de lignes desservent + de 147 000 habitants dans la ville et son agglomération (soit 12 communes pour 728 points d'arrêt) et 26 lignes régulières. A Annecy, on peut sauter dans le bus de 5h30 à 21h. 4 lignes Dimbus fonctionnent les dimanches et jours fériés sans oublier les 3 lignes Noctibus pour les soirées jusqu'à 1h00 (sauf dimanches et jours fériés). On remarque la modernité du parc : la majorité des véhicules sont très récents garantissant ainsi confort et silence. On apprécie le pôle d'échanges juste en face de la gare qui nous facilite toutes les correspondances en un même point sans compter les liaisons avec les trains et les cars. Des dessertes qui se modifient et s'élargissent : à noter un bus toutes les 15 min en moyenne pour se rendre sur le site de l'hôpital d'Annecy à Metz-Tessy. 2 lignes (7 et 10) desservent en direct Annecy / Cran-Gevrier / Meythet / Epagny Metz-Tessy ! Des points de vente de tickets qui se densifient dans la plupart des tabacs-presse de la ville et des communes environnantes. Du matériel spécifique bien pratique dans des bus à plancher plat idéal pour l'accessibilité aux handicapés et aux poussettes. On aime aussi la ligne d'été qui nous emmène jusqu'au sommet du Semnoz tous les week-ends et jours fériés de juin et tous les jours en juillet-août avec ou sans notre VTT ; un bon moyen de foncer sur les sentiers uniquement dans le sens de la descente ! Alors laissez donc votre voiture, soyez Futé vous verrez que vous gagnerez du temps et de l'argent en empruntant quotidiennement les bus du réseau SIBRA ! Et si vraiment vous êtes contraints d'utiliser votre véhicule personnel, pensez à le garer sur les parcs relais et parcs de proximité situés aux entrées d'Annecy, c'est si bon de ne pas oublier la qualité de l'air surtout aux abords du lac le plus pur d'Europe. Le bus deviendra alors un choix naturel.

Points d'intérêt

■ **VIEILLE VILLE D'ANNECY** ★★★
A deux pas de l'hôtel de ville, on devine tout de suite quand on quitte la ville que l'on appellera « nouvelle » pour entrer dans la Vieille Ville : voici en effet des petites rues sinueuses, au maillage irrégulier hérité du Moyen Âge, voici de vieilles maisons aux fenêtres à meneaux géminées, des arcades où se tenaient jadis les commerces ou des portes en bois surmontées d'un arc en accolade. Et des portes d'accès monumentales subsistent encore comme la Sainte-Claire. Au passage, les linguistes vont nous expliquer l'origine de l'expression trier sur le volet : au Moyen Âge, la rue formait l'axe vital de la ville, alors très étroite et bordée d'échoppes diverses où les artisans étaient regroupés par métiers. Mais il ne faut pas s'y tromper : les acheteurs potentiels n'entraient pas toujours à l'intérieur des boutiques. Les marchands ouvraient leurs volets et y posaient une partie de leurs biens : les clients triaient alors les marchandises sur le volet ! Plus globalement, il faut savoir que la décrépitude et les taudis menaçaient l'ensemble du site peu après la Seconde Guerre mondiale. Et ce sont au moins trois décennies d'efforts conjoints, des élus, des commerçants et d'une minorité active d'habitants, qui ont réellement sauvé ce magnifique ensemble architectural. On a alors dû traiter presque à la fois tous les canaux, l'ensemble du mobilier urbain et toujours davantage de façades. La voirie s'adaptait en même temps au sans-voiture pour livrer une vieille ville devenue un lieu de visite parmi les plus beaux sites de France.

LA VIEILLE VIELLE D'ANNECY ★★★



© EUGENE-1976 - ISTOCKPHOTO.COM

Vue sur les toits flamboyants d'Annecy.



© TATYANA_TOMSICKOVA - ISTOCKPHOTO.COM

Songe d'un petit garçon au bord de l'eau.



© MIROSLAVA ARNAUDOVA - FOTOLIA

Ecluse fleurie qui régule l'eau du canal.



© MICHELEVACCHIANO - ISTOCKPHOTO.COM

Balade le long d'un des canaux d'Annecy.



CITÉ DE L'IMAGE EN MOUVEMENT – CITIA
18, avenue de Trésum
Conservatoire d'art et d'histoire
✆ 04 50 10 09 00
www.citia.info
info@citia.info
Du 1er juin au 30 septembre tous les jours 10h30-18h. Du 1er octobre au 31 mai du lundi au samedi et le 1er dimanche de chaque mois, 10h-12h/14h-17h. Fermé le mardi et les jours fériés. Gratuit.
Situé à deux minutes du Musée-château, autre site d'exposition de l'Agglomération d'Annecy, Citia Exposition offre une découverte du cinéma d'animation. CITIA Exposition présente les prémices et le développement de cet art en s'appuyant sur la collection de cinéma d'animation, étroitement liée au Festival International du Film d'Animation. Enrichie de prêts internationaux, l'exposition nous conduit au cœur du processus de création de l'image animée, par un parcours thématique présentant appareils, créations originales et univers d'auteurs. Régulièrement, des expositions temporaires nous offrent un regard différent sur les studios français d'animation.

FONDATION POUR L'ART CONTEMPORAIN : CLAUDINE ET JEAN-MARC SALOMON
La FabriC
34, avenue de Loverchy
✆ 04 50 02 87 52
www.fondation-salomon.com
contact@fondation-salomon.com
Ouvert du mercredi au dimanche de 14h30 à 19h. Gratuit. Visite guidée groupe : 40 € pour scolaires et étudiants ; 100 € adultes. Visite guidée (pour les groupes).
La fondation créée en 2001 – par le couple Claudine et Jean-Marc Salomon, des passionnés collectionneurs d'art contemporain – a investi un espace d'exposition : La FabriC, lieu autrefois consacré aux photographes. Proximité et intimité qualifient cet espace contemporain propice aux collaborations.

Monuments

BASILIQUE DE LA VISITATION ★★
20, avenue de la Visitation
✆ 04 50 45 22 76
www.diocese-annecy.fr
Ouvert tous les jours de 7h à 12h et de 14h à 18h. Label Tourisme & Handicap.
La basilique, bâtie au XXe siècle, est reconnaissable par son style inclassable et par sa situation géographique : elle domine la ville d'Annecy comme une mère veillant sur ses enfants ou sur ses brebis. Son élément le plus représentatif est la flèche du clocher-porche surélevé, atteignant 72 m.
Homme de foi né au château de Sales près de Thorens, saint François de Sales était destiné par son père à la vie politique. Il fait ses classes à Annecy où il engage son avenir sur les voies de la prière. Après de brillantes études, il est ordonné prêtre en 1593. Nommé à 35 ans coadjuteur de l'évêque de Genève, monseigneur Granier, il lui succède bientôt à Annecy. Il chargera en 1610 sa plus grande pénitente, Jeanne de Chantal, de fonder avec lui l'ordre de la Visitation, afin de visiter et donner assistance aux pauvres. Mort à Lyon, il fut canonisé en 1665 et proclamé docteur de l'Eglise en 1877. Sa dépouille, ainsi que celle de sainte Jeanne de Chantal, repose dans la nouvelle basilique de la Visitation d'Annecy. Saint François de Sales, sa doctrine et son action demeurent vivants dans le cœur de tous les Anneciens.

ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-LIESSE ★
Place Notre-Dame
Au cœur de la vieille ville, cette église Notre-Dame-de-Liesse faisait partie d'une collégiale fondée en 1360. En 1566, l'église a conservé le célèbre Saint-Suaire (aujourd'hui dans la crypte de l'église du Saint-Suaire à Turin) qui, selon la légende, a enveloppé le corps du Christ. Détruite sous la Révolution française, l'édifice actuel fut reconstruit au milieu du XIXe siècle représentant le style néoclassique sarde.

ÉGLISE SAINT-FRANCOIS-DE-SALES
Quai du Semnoz
Rue Saint-Maurice
✆ 04 60 38 88 88
Datant du XVII[e] siècle, l'église abritait jadis les sépultures de saint François de Sales et de sainte Jeanne de Chantal, les deux fondateurs de l'ordre de la Visitation, béatifiés puis canonisés. Devenue lieu de pèlerinage, l'église Saint-François reçoit les hommages des souverains européens, mais la Révolution française va mettre fin à la liesse. Après avoir subi les vicissitudes de l'histoire, elle fut rachetée par la ville en 1968. Elle abrite un Mémorial Saint-François-de-Sales, en hommage au saint homme.

ÉGLISE SAINT-MAURICE
Face à l'Hôtel de Ville
Rue Saint-Maurice
✆ 04 50 45 08 56
Cet édifice d'architecture gothique, trapu, du XV[e] siècle, possède une façade austère et triste – mais qui le sera moins après une belle rénovation extérieure cette année -, à la différence de son intérieur, particulièrement son chevet. Le chœur est orné de sculptures aux formes d'angelots portant les attributs du cardinal de Brogny datant de 1422, père de cette église et des dominicains. A voir : les peintures murales découvertes lors d'une campagne de restauration en 1953.

CATHÉDRALE SAINT-PIERRE
Rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 04 50 38 88 88
Au départ, sa construction devait servir à l'ordre strict des franciscains, au XVI[e] siècle, avec une façade de style Renaissance surmontée d'une rosace, des frontons triangulaires et des pilastres. Par la suite, cette église devient la cathédrale provisoire de l'évêque de Genève, en résidence à Annecy. L'intérieur s'apparente au dernier style gothique avec un chevet orné d'une œuvre de Mazzola (XVIII[e] siècle), ainsi qu'une autre attribuée au Caravage. Au XIX[e] siècle, elle devient la cathédrale du diocèse.

MUSÉE-CHÂTEAU D'ANNECY
Place du Château
✆ 04 50 33 87 30
musees.annecy.fr/Chateau-d-Annecy
musees@agglo-annecy.fr
Fermé les jours fériés, le dimanche et lundi de Pâques, 1[er] mai, 1[er] et 11 novembre, 25 décembre et 1[er] janvier. Basse saison : du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison (1[er] juin au 30 septembre) : tous les jours de 10h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5,50 €. Réduit : 3 € (enfants, moins de 25 ans et demandeurs d'emploi). Le château d'Annecy et Palais de l'Ile sont gratuits le premier dimanche du mois d'octobre à mai.
Par ses différentes étapes de construction, le château témoigne de l'histoire de la ville. La partie la plus ancienne de la construction est la tour de la Reine, à l'entrée, massive et robuste, datant du XIII[e] siècle. Au XIV[e] siècle est érigée la première partie du logis Nemours, sur l'initiative des comtes de Genève, elle prendra le nom de Vieux Logis avec la construction d'un complément au XVI[e] siècle, logiquement baptisé Logis Neuf. Entre-temps, le premier duc de Savoie a fait ajouter, au milieu du XV[e] siècle, la tour et le logis Perrière. Après l'incendie de 1952, le château fut menacé de destruction et fut sauvé grâce à la Société des Amis du Viel Annecy. Un musée installé dans le Logis Nemours présente en permanence des collections très variées (art, archéologie, nature), tandis que la tour Perrière se consacre aux lacs alpins (voir plus loin). Noter enfin que, sur demande, diverses visites guidées peuvent être organisées pour des groupes, scolaires ou autres.

Musées

MUSÉE DU FILM D'ANIMATION
18, avenue du Trésum
✆ 04 50 33 87 30
www.patrimoines.agglo-annecy.fr
musees@annecycn.fr
Ouvert du 1[er] juin au 30 septembre, tous les jours de 10h30 à 18h. Du 1[er] février au 31 mai et du 1[er] octobre au 31 décembre, ouvert lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et chaque premier dimanche du mois (sauf le mardi, les jours fériés et en janvier) de 10h à 12h et de 14h à 17h. Accès libre et gratuit. Animations.
Annecy, son lac, sa vieille ville, ses clichés d'une autre époque et ses belles fleurs, mais aussi son cinéma d'animation ! Et oui, Annecy aime le mouvement, la créativité et nous propose un étonnant « musée », plutôt un conservatoire – d'ailleurs, il se trouve dans l'ancienne chapelle du Conservatoire d'art et d'histoire –, où l'on découvre les prémices et développement de cet art à part : le cinéma d'animation. Une exposition internationale qui va nous faire découvrir les processus de création de l'image animée à travers les outils, mais aussi avec des créations originales d'auteurs.

LE MUSÉE SALÉSIEN
Basilique de la Visitation
20, avenue de la Visitation
✆ 04 50 45 22 76
visitation.annecy@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours, sauf le mardi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Entrée gratuite.
Le musée siège dans le sous-sol du monastère et abrite des pièces se rapportant à la vie de saint François de Sales, c'est du nom de ce saint qu'émane l'adjectif salésien. Un musée pas bien grand qui retrace le parcours du grand homme de foi, mais qui peut impressionner les enfants du fait du gisant dans son cercueil de verre.

LE PALAIS DE L'ÎLE – CIAP
3, passage de l'Isle
✆ 04 50 33 87 30
musees.agglo-annecy.fr/Palais-de-l-Ile
musees@agglo-annecy.fr
Fermé le dimanche et lundi de Pâques, 1[er] mai, 1[er] et 11 novembre, 25 décembre et 1[er] janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3,80 €. Enfant : 2 € (et jusqu'à 25 ans). Groupe (5 personnes) : 2,80 €. Le château d'Annecy et Palais de l'Ile sont gratuits le premier dimanche du mois d'octobre à mai.

Avec le lac, le Palais de l'Île -aussi appelé « Vieilles Prisons »- est l'autre emblème d'Annecy. Un bâtiment qui fend de son étrave de pierre les eaux du canal du Thiou. Ce bâtiment, construit sur une île rocheuse naturelle, est d'abord une maison forte qui abritera un atelier monétaire et la prison. Citée pour la première fois en 1325, cette maison forte deviendra officiellement le Palais de Justice de l'Île, avant d'être affectée au XVIII[e] siècle à des fonctions administratives, tout en conservant son rôle principal de prison jusqu'en 1864. Sauvé de la démolition, le Palais de l'Île est classé aux Monuments historiques en 1900 et il abrite désormais le Centre d'interprétation de l'Architecture et du Patrimoine, ainsi qu'un parcours muséographique pour aller à la découverte de l'histoire de ce lieu unique. On apprécie l'allure de ce bâtiment du XII[e] siècle, installé comme sur une presqu'île, avec ses épais murs de pierre qui plongent directement dans l'eau et en font une super-vedette pour d'innombrables caméras touristiques. Le Palais de l'Île abrite régulièrement des expositions.

Balades, flâneries

LE JARDIN ALPIN DU SEMNOZ
Sommet du Semnoz ✆ 04 50 67 70 47
Ouvert tous les jours du 15 juillet au 15 août. Gratuit.
Il s'agit d'une portion d'alpage maintenu dans un état aussi proche que possible du milieu naturel permettant de découvrir la botanique de moyenne montagne. Les plantes et arbustes sont étiquetés au fil de la saison d'été dans un espace offrant un accès facile. Il est restauré et entretenu chaque année par les bénévoles de la FRAPNA (association de protection de la nature) grâce au soutien financier du syndical intercommunal.

Le couvert

1ER METS
2, place Saint-Maurice
✆ 04 57 09 10 54
www.restaurant-1ermets.fr
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 32 € à 47 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 24 €. Menu midi 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert) : 19 €. Terrasse.
Si ce restaurant a choisi de faire un habile jeu de mots à son enseigne, ne croyez pas que l'on ne travaille pas au « 1[er] mets ». C'est même tout le contraire ! Depuis trois ans maintenant, le chef Nicolas et l'adorable Gaëlle en salle travaillent sans relâche pour nous régaler en mettant tout leur savoir-faire gastronomique -il faut dire qu'ils ont été tous deux formés au délicieux Clos des Sens et qu'ils affichent un Bib Gourmand...- au service des gourmands à la recherche d'une bonne table aux portes de la Vieille Ville. Dans ce restaurant intimiste, une vingtaine de couverts (il est conseiller de réserver...), à la décoration chaleureuse et à l'accueil charmant, le chef ne travaille que des produits frais et de saison pour mettre en valeur des saveurs d'ici mais aussi d'ailleurs, avec des associations qui étonneront plus d'un voyageur gourmand amateur de cuisine actuelle : Noix de saint-jacques sauce thaï ou un Filet de canette rôtie laqué au balsamique de cerises, deux merveilles de cet hiver. Suggestions du jour dans le même esprit de fraîcheur et d'originalité. Une créativité qui nous a, encore une fois, enchantée pour un excellent rapport qualité/prix à ce niveau de cuisine. Belle carte des vins. Au 1[er] mets, les gourmands prennent du plaisir toute l'année.

LES 3 CAESARS
2, rue de l'Euro
✆ 04 50 22 35 20 – les3caesars@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Plat du jour : 10,90 €. Formule 2 plats : 13,90 €. Formule du jour (entrée, plat et dessert) : 15,50 €. Menus : 26 € et 34 €. Terrasse.
Depuis Annecy, tous les chemins gourmands mènent à Meythet, direction les 3 Caesars, devenus en très peu de temps -7 ans- une véritable référence pour bien manger et prendre du bon temps. Le bon temps, il commence avec un vaste parking gratuit (ça nous change de la ville). Et il continue avec l'accueil de la toujours adorable Muriel qui nous fait découvrir une immense salle aussi bien adaptée aux virées gourmandes entre ami(e) s qu'aux tête-à-tête plus romantiques. Quelques notes de musique jazzy semblent sortir des instruments exposés et c'est parti pour


© D. Lafon – Office de Tourisme du Lac d'Annecy
Panorama sur le lac d'Annecy.

Angon

L'impressionnante cascade naturelle est cachée dans les falaises qui bordent le lac, dans le charmant hameau d'Angon. Une fois passé le village de Talloires, le long de la rive est, on s'arrête au panneau indiquant le chemin menant à la cascade (parking prévu) et l'on commence son pèlerinage vers la découverte de ce lieu encore sauvage. Les tongs sont fortement déconseillées pour emprunter ce sentier quelque peu glissant (bonnes chaussures de marche conseillées) qui, après une petite heure d'efforts, mène à la tumultueuse cascade. Les passages creusés dans la falaise sont parfois si petits qu'une seule personne peut s'y faufiler, mais au terme du défilé et de quelques projections rafraîchissantes… on est saisi par la vision de cette chute d'eau qui saute d'une quarantaine de mètres, dans une étroite cuvette rocheuse, et plonge dans un lagon turquoise avant de filer tout droit vers le lac. Ce toboggan naturel se mérite, mais c'est également à ce prix que la nature autour de ce lieu touristique est encore préservée.

un repas 100% gourmand. Carte raccourcie cette année avec beaucoup de suggestions puisque le chef travaille avec des produits de saison et de qualité (fruits et légumes bio par exemple). Cuisine bistronomique pour toutes les envies avec des viandes du boucher accompagnées de leur sauce, un filet de féra à la plancha, un foie de veau persillé, un écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, des gambas flambées aux 5 céréales, moules de bouchot servies à volonté ou des cuisses de grenouilles au beurre persillé... Même qualité pour les desserts et carte des vins en harmonie. Certains soirs, ambiance festive avec de la musique live (programme sur la page Facebook du restaurant). Rapport qualité/prix impérial pour les 3 Caesars, l'adresse Futé par excellence.

L'APPART DU DIX-SEPT
17, rue du Pâquier
✆ 04 50 45 59 89 – www.lappartdu17.fr
contact@lappartdu17.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le soir (dernier service à 22h30) ; du mardi au vendredi le midi. Lundi soir, service «court» dernière commande jusqu'à 21h30. Bar ouvert de 19h à 3h. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 11 €. Entrée ou dessert du jour : 6 €. Formule midi 2 plats : 14,50 €. Menu soir : 36 €. Planches apéro servies jusqu'à 23h.
Tout est dit dans l'enseigne et pourtant vous n'avez encore rien vu ! Il faut se faufiler dans un passage sous les arcades, monter un escalier étroit et pousser la porte de cet «appart» aux pièces élégantes transformées en salles chaleureuses. Une salle à l'esprit « bistrot chic » avec son joli comptoir, une autre plus cocooning avec son feu de cheminée en hiver et son ambiance feutrée. Dixième anniversaire pour ce restaurant à part créé par Christine Baquet-Porcel et Jean-Claude Hatem, deux amoureux des belles et bonnes choses. C'est là qu'il faut venir partager un apéro autour d'une planche ou un cocktail au bar dès 19h, avant de passer à table pour savourer la cuisine des chefs Alexandra Pagès et David Cendrier. A l'ardoise du jour et à la carte de saison, produits frais et associations de saveurs mettent sur le devant de l'assiette une cuisine équilibrée aux parfums envoûtants : Terrine de foie gras de canard mi-cuit au bacon et basilic, chutney mangue et oignons rouges ; Noix de saint-jacques juste snackées sur sa Tatin d'oignons et royale de lard fumé ou un Coeur de ris de veau crousti-fondant, jus de veau à la réglisse, céleri rave comme un risotto. Cave dans le même esprit de qualité et de découverte. Mention spéciale pour la gentillesse et l'efficacité du service.

AUBERGE DU LYONNAIS
9, rue de la République ✆ 04 50 51 26 10
www.auberge-du-lyonnais.com
contact@auberge-du-lyonnais.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir, 7/7 toute l'année. Formule week-end à 33 € (entrée – plat ou plat – dessert). Plateaux de fruits de mer, uniquement sur commande pour groupes. Repas de groupes, et évènements familiaux, repas d'affaires. Menu du jour en semaine : 28 €, plat du jour 16 €, Formule semaine (entrée – plat, ou plat – dessert) : 21 € Menu Séduction : 39,50 € en semaine. Formule Séduction : 33 € (entrée – plat ou plat-dessert) en semaine. Menu week-end à 39,50 €. Le chef utilisant uniquement des produits frais, il est possible qu'un produit de saison soit en rupture momentanée. Terrasse.
Un décor de carte postale le long des rives du Thiou au cœur de la vieille ville et une terrasse de rêve s'ouvrant sur une écluse fleurie, pourraient suffire à satisfaire la clientèle de l'Auberge du Lyonnais. Mais voilà, cette Auberge, reprise depuis 13 ans par Dominique Bonneville, pour lequel, le métier de la restauration, est bien au-delà de la passion, ne se repose pas sur sa situation exceptionnelle. Avec la fidèle complicité du chef Marc Catellani, qui partage sa philosophie, celle d'un terroir de qualité, et qui officie en cuisine depuis 13 ans aussi, ainsi que celle du maître d'hôtel, Bruno Rialet, fidèle à cette belle maison depuis 25 ans, la cuisine se construit autour de produits frais et de qualité, au rythme des saisons. Et s'il faut parfois un peu patienter, c'est que dans ce restaurant, tout est fait maison, et qu'il faut bien laisser au chef le temps d'exécuter les cuissons nécessaires aux viandes et aux poissons, dont il a la maîtrise. Le résultat est parfait ! Confortablement installé, dans une salle superbement rénovée et illuminée par les chefs-d'œuvre de la Galerie Au-delà des Apparences à Annecy, on prend autant de plaisir à déguster, sur une table au nappage et à la vaisselle impeccables, un Bar cuit sur le grill, découpé devant le client, ou un Saint-Pierre, une Saule à la cuisson parfaite ou des Saint-Jacques snackées jus de coquillage, en fonction des arrivages et de la saison, à moins de choisir une belle Noix d'entrecôte black angus, de son pays d'origine, dorée au beurre mousseux. Carte évolutive en fonction des saisons et de la pêche. Belle carte des vins. Embarquement pour une destination raffinée à bord de cette Auberge gourmande…

L'AZIMUTH 45
9, avenue du Rhône
✆ 04 50 05 41 82
lazimuth45@outlook.fr
Ouvert du jeudi au lundi midi et soir de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 21 € (menu complet). Plat du jour : 12,50 €. Formule du jour 2 plats (entrée, plat du jour ou plat du jour, dessert) : 17 €. Menu Plaisir : 34 €. Menu Azimuth : 43 €.
Bien loin des pièges à touristes, ce restaurant est à lui seul la définition parfaite de l'adresse gourmande que l'on proposerait à ses meilleurs amis. Facile d'accès en voiture, il offre le choix entre deux parkings pour laisser sa voiture (Chevesnes derrière le tri postal ou Mandallaz). Dans une petite cour, bien à l'abri de la circulation, l'Azimuth 45 vous reçoit avec le même bonheur en terrasse ou dans une salle élégante aux allures de bistrot contemporain chic. Accueil adorable et professionnel, confort assuré pour savourer pleinement la cuisine bistronomique réalisée par Javier Strebel, chef passé par de belles tables qui a su créer sa propre signature en livrant sa version modernisée d'une cuisine de belle tradition. La carte change trois fois par an, mais cet hiver Futé a pu se régaler d'une Tartiflette revisitée façon Azimuth pour commencer, puis d'un Cassoulet « léger et croustillant » revisité par le chef ou d'un Filet d'omble chevalier, sauce vierge à la pistache torréfiée, aux fruits à coque et perles de yuzu. Des produits de qualité et une finesse remarquable dans les assiettes. Pour la gourmandise finale, d'excellents choix parmi lesquels un surprenant Semifreddo à l'ananas et émulsion à l'huile d'olive citronnée, chips de basilic sucré. Carte de vins dans le même esprit. Audace et créativité pour une adresse qui ne cesse de progresser, même si elle occupe déjà la première place dans la catégorie meilleur rapport qualité/prix de la ville !

LE BASTRINGUE
3, rue de l'Ile
✆ 04 50 45 03 83
Ouvert tous les jours, sauf mercredi (pendant la saison estivale, ouvert tous les jours). Menus : 19,90 €, 25 € et 34,90 €. Menu enfant : 14,90 €.
On ne va pas vous faire un dessin, ni même vous raconter des histoires. Futé et toute son équipe vont juste vous dire que le Bastringue est le restaurant le plus accueillant, le plus festif, le plus incroyable et le plus délicieux et ça devrait vous suffire pour pousser la porte de cette adresse vraiment pas comme les autres. Pour le reste, une fois à l'intérieur, ce n'est que du bonheur. Du sourire et de l'efficacité des serveurs à la qualité des plats, votre seul souci sera de découvrir tous les objets de salles -rez-de-rue et étage (s'il reste de la place, la vue sur le Thiou offre une dimension romantique à souhait à votre repas) – ornées de trophées chinés. Toiles cirées fleuries, vinyles au plafond et annonces du Chasseur Français sur la table : le décor est planté. Carte et menu dans un petit cahier d'écolier et c'est parti pour un repas fait maison à base de spécialités montagnardes - dont une fondue maison faite avec du gruyère Suisse ou de Savoie affiné pris dans une meule entière -, mais aussi de salades composées avec gourmandise, d'un foie gras maison aux figues servi avec des mendiants, des filets de perches persillés, un tartare à l'italienne, un autre de saumon ou de truite..., pour terminer avec une merveilleuse tarte au citron meringuée. Carte des vins élaborée avec la même passion pour les bonnes et belles choses. Incontournable pour se faire plaisir sans modération.

BATEAU RESTAURANT LIBELLULE
2, place aux Bois
✆ 04 50 51 08 40
www.annecy-croisieres.com
Ouvert du 23 mars au 11 novembre. Bateau croisière. Basse saison : fermé dimanche soir et lundi. Haute saison : ouvert 7j/7. Départ à 12h30 et 20h30. Embarquement 30 min avant. Réservation recommandée. Forfait croisière de 57,10 € à 91,90 €. Forfait L'Alpin (du 2 juin au 23 septembre) : 35 €/adultes et 21,50 €/enfants. Croisière pont supérieur : 16,50 €/adulte et 12,30 €/enfant (départ supplémentaire à 15h15 du 14 juillet au 19 août). Croisières «découverte» Grand Lac 1h, du 10 février au 31 décembre : tarif 14,50 €/adulte, 9,90 €/enfants. Circuit omnibus : 2h du 21 avril au 25 septembre : 18,80 €/adulte, 12,80 €/enfant. Gratuité pour toutes les prestations pour les – 5 ans. Terrasse. Animations.
Exceptionnels ! Il n'y a pas d'autres mots pour décrire les instants magiques vécus à bord du Libellule. Ouvrez grand les yeux et les papilles pour une croisière gourmande autour du lac d'Annecy. Paysages enchanteurs d'un romantisme à couper le souffle, cette croisière offre l'air du large et un décor de rêve. Un rêve à partager en amoureux, mais aussi en famille ou entre amis pour vivre des moments de bonheur à tout jamais gravés dans les cœurs. A bord du Libellule, c'est tout un équipage qui se met à votre service. Plaisir infini des yeux, ambiance chaleureuse, service parfait, le tout complété par une cuisine qui nous emmène aussi en voyage. Après 25 ans passés derrière les fourneaux du Libellule, le chef Chirat a pris sa retraite, passant la main à son second depuis plus de 20 ans, le chef Manuel Lopes Ferreira. Autant dire que la grande qualité des assiettes ne changera pas et que l'on retrouvera avec plaisir les spécialités de poissons de lac (selon les arrivages), des spécialités régionales et des assiettes gourmandes préparées avec les meilleurs produits de saison. Dessert réalisé par l'excellent Patrick Agnellet avec un délicieux Reflet du lac au chocolat. Carte des vins permettant de découvrir, entre autres, les vins de Savoie. En soirée, la chanteuse Marilyn ajoute des notes douces à votre dîner croisière. Bon plan : un nouveau forfait Croisière du lac permet de naviguer sur le lac d'Annecy et sur le lac du Bourget (valable toute l'année).

BISTROT VIGNES ET BOEUF
12, faubourg des Annonciades
✆ 04 50 51 08 41
http://vignesetboeuf.fr
bistrot.lentrecote@gmail.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. En juillet et août, ouvert le dimanche soir. Formule du jour : Entrée + Plat 14 € et diverses suggestions au gré des saisons. Spécialité : salade verte, tomate, noix et copeaux de parmesan, faux filet, accompagné de notre sauce moutardée aux épices et montée au beurre, frites

maison : 25 € avec 200 g de viande, 36 € avec 300 g de viande et 47 € avec 400 g de viande. Menu enfant : 12,50 €. Chaises bébé. Terrasse.
Les vignes, le pluriel est important, le bœuf et tous les plaisirs de la table réunis dans un unique Bistrot installé aux abords du lac et à l'entrée d'un faubourg annonciateur de la vieille ville. Elle est pas belle la vie ? En toutes saisons, qu'il vente, neige, pleuve ou qu'un soleil rayonnant inonde Annecy, l'accueil et le service se montrent toujours souriants (et c'est rare dans le secteur, croyez-nous !). Tant de bienveillance de la part des propriétaires, les merveilleux Jérôme et Caroline (et toute leur équipe), que certains trouveront cela suspect et se demanderont déjà si la cuisine est à la hauteur de la haute convivialité des lieux. La réponse est oui, mille fois oui ! Cadre magnifique pour une cuisine qui l'est tout autant avec des formules adaptées à toutes les envies et pour tous les budgets. Des plaisirs variés à partager autour d'une bonne planche montagnarde à déguster avec un bon verre de vin sélectionné par un authentique passionné, autour d'une autre belle planche de produits du terroir, comme ces escargots du Domaine des Orchis... Incontournable pour les vrais gourmands, l'entrecôte frites maison (la seule qui trouve grâce à nos yeux) avec sa célèbre sauce, elle aussi totalement unique. Desserts maison au même niveau avec des réalisations pleines de saveurs. Enfin, retour sur la cave et la carte des vins composant la plus belle, la plus gouleyante des symphonies à notre palais. Une adresse que tout porte au sommet de notre palmarès cette année encore (3 ans de suite, vous pensez qu'on plaisante... Un Bistrot extra !)

LE BON LIEU
1, rue Jean-Jaurès
✆ 04 50 51 45 40
www.lebonlieu-brasserie.fr
alher3@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service jusqu'à 23h. Bar, brasserie de 12h à 2h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 10,90 €. Terrasse.
Peut-on faire une cuisine sérieuse tout en s'amusant ? Peut-on prendre du bon temps tout en se régalant ? La réponse est : bien sûr au Bon Lieu. C'est le point de rencontre idéal entre les épicuriens du coin et les visiteurs du monde entier. S'ouvrant sur une place paisible à deux pas du lac, des rues commerçantes et de la vieille ville, le Bon Lieu s'impose naturellement à la croisée de tous les chemins gourmands. Bonne humeur garantie à tout moment de la journée et en soirée avec de la musique live ou des retransmissions sportives. Lieu chaleureux de partage et de convivialité -on chante, mais on danse aussi...-, le Bon Lieu offre une salle boisée unique en son genre, un beau comptoir pour se retrouver avant et après le repas. Autour des tables, chacun profite d'une cuisine réalisée avec grand soin par des amoureux des bons produits. Salades composées avec amour et générosité, un tartare landais dont on garde un souvenir ému, et des spécialités maison qui se déclinent autour des fameuses Marmites, d'une escalope savoyarde, d'une tartiflette maison à retrouver dans une surprenante et délicieuse version Tartipommes. Le soir, la Savoie s'affiche avec les Croûtes au pain aillé, le Berthelon et les incontournables Fondues. Le tout à savourer avec un bon verre (ou bouteille) de vin choisi sur une carte permettant de varier les plaisirs. Bien manger et partager un bon moment, c'est au Bon Lieu évidemment.

CHEZ MAMIE LISE
11, rue Grenette
✆ 04 50 45 41 18
www.mamie-lise.com
♿
Ouvert toute l'année. Fermé de la dernière semaine de juin jusqu'au 13 juillet. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Plat du jour : 14,20 €. Menu du jour : 23 € (uniquement les midis en semaine). Menus 35 € et 45 € midi et soir. Suggestion gourmande : 45 €. Menu enfant : 14 € (jusqu'à 12 ans). Terrasse.
Plus qu'une simple beauté, c'est une véritable cure de jouvence qu'a connu Mamie Lise. Un travail de titan puisque chaque planche, chaque poutre a été démontée, nettoyée, poncée pour refaire entièrement les 3 salles du restaurant afin d'accueillir les gourmands – les salles pouvant recevoir en totalité plus d'une centaine de personnes ! – dans le plus grand confort et dans un décor magnifique. Mamie Lise, c'est une belle histoire qui perpétue le meilleur de la tradition tout en l'adaptant à la modernité. La tradition, c'est aussi la passion d'un chef, l'excellent Patrice Clerc, en place depuis 10 ans. Un chef qui ne sélectionne que de bons produits frais pour composer des plats qui nous emmènent vers les sommets. La modernité, c'est une nouvelle cuisine entièrement repensée pour une qualité encore améliorée de travail et de service. Résultat : du bonheur à chaque instant, des saveurs à chaque bouchée. Balade dans les alpages avec Mon bouquet de salades tendres en croustillant de Reblochon et miel des montagnes. Balade régionale avec Ma terrine du moment (maison bien entendu) ou Ma Soupe de poissons du lac Léman. Cuisine personnelle qui enchante tous les palais avec Mon omble chevalier cuit à l'unilatérale, risotto d'épeautre et champignons de saison ou Mon cœur d'aloyau façon Rossini et mes grosses frites maison. La carte offre bien des plaisirs gourmands : déclinaisons de tartares, diots artisanaux rôtis et soufflé de polenta au beaufort, sans oublier – évidemment – les délicieuses spécialités fromagères (fondues, tartiflette, raclettes dont une Dégustation aux 5 fromages à ne surtout pas manquer). Spécialité de Mamie Lise, la fameuse Manigodine fumée, un « must ». Belle sélection de vins des Alpes. Chez Mamie Lise, c'est le bonheur retrouvé d'une authentique adresse régionale et gourmande.

LES CHINEURS DE LA CUISINE
26, rue Sainte-Claire
✆ 04 50 10 02 18
www.chineursdelacuisine.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 29 € à 43 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 18 € (entrée, plat et dessert). Plat du jour : 12 €. L'été, la formule du midi est remplacée par une grande salade repas. Chaises bébé. Terrasse.

Une adresse de confiance, gourmande et conviviale, située à l'entrée du faubourg et qui offre, selon nous, l'un des meilleurs rapport qualité/prix/service de toute la ville. Salle désormais plus grande qu'il n'y paraît de l'extérieur, agréable terrasse aux beaux jours et l'accueil merveilleux de Philippe qui prend soin de ses convives, tout naturellement. Le bonheur est donc en salle autour des tables pleines de gaieté et dans des assiettes pleines de fraîcheur composées avec goût. Comme son nom l'indique, les Chineurs de la Cuisine s'échinent à trouver les meilleurs produits de saison, en provenance de producteurs locaux, pour nous les servir sans les dénaturer dans des recettes qui révèlent des saveurs d'une grande finesse. A la manœuvre, le chef Nicolas associe un Foie gras frais de canard poché au whisky, du cacao et des fèves de tonka. Cet hiver, le thon mi-cuit était à la cacahuète et la côte de veau rôti en croûte de tome et sauge. Des créations qui nous enchantent jusqu'aux desserts avec l'incontournable Coulant au chocolat maison. Carte des vins en harmonie. Des Chineurs que l'on peut recommander, aux plus exigeants, parole de futé !

L'ESQUISSE
21, rue Royale ✆ 04 50 44 80 59
http://esquisse-annecy.fr
1 au guide Michelin. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 42 € à 72 € (2 à 3 plats, fromage et dessert). Formule du midi : 35 € (formule 3 plats). Menu Sensation (pour l'ensemble de la table) : 79 €.*
Avec une vingtaine de couverts seulement, il est nécessaire de réserver à l'avance pour une adresse dont la réputation n'est déjà plus à faire. Rapport qualité-prix imbattable pour un étoilé, l'Esquisse offre bien plus que qu'une ébauche : une cuisine déjà aboutie qui ne cesse de progresser. Cette cuisine, c'est celle du chef Stéphane Dattrino, passé par de belles maisons dont le Clos des Sens (la meilleure « école » à notre avis), qui a su trouver le juste équilibre entre le respect des meilleurs produits et la créativité d'un chef inspiré qui s'exprime avec gourmandise dans des assiettes colorées. Cuissons parfaitement maîtrisées, associations de saveurs mêlant avec bonheur simplicité et voyages. Pour vous mettre en appétit, cet hiver : Foie gras cuit au sel, marmelade de yuzu, shiso, chutney de navets, suivi de Coquilles saint jacques de pêche côtière. En salle, l'adorable Magali, sommelière de talent, accorde le service à la perfection tout en assurant le service des vins avec le même brio. Dans sa catégorie, une Esquisse novatrice qui fait référence.

L'ESTAMINET
8, rue Sainte-Claire
✆ 04 50 45 88 83
www.lestaminet-annecy.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours du mardi au dimanche de 9h à 1 ou 2h du matin. Fermeture le lundi. Réservation recommandée. Vin au verre. Carte de 15 € à 20 € environ. Plat du jour en semaine : 11,20 €. Suggestion du week-end : 14,90 €. Menu enfant : 9,90 €. Moules-frites de 15,50 € à 22,90 €. Terrasse.
Le monde se divise en deux : ceux qui espèrent ne pas se tromper en choisissant un restaurant et ceux qui sont sûrs d'avoir trouvé la meilleure adresse de la ville en s'arrêtant à l'Estaminet. L'Estaminet, c'est un tout formé d'un lieu splendide s'ouvrant d'un côté sur les pavés de la vieille ville (terrasse) et de l'autre sur le canal du Thiou (réservation impérative pour profiter de la vue), d'un lieu unique à la fois taverne, bistrot, bar et restaurant, d'un Estaminet animé par une joyeuse équipe – dirigée par Vincent Lange – qui nous redonne le sourire toute l'année. Convivialité au comptoir dès notre arrivée, bonne humeur en salle affichée jusque sur les murs, le bonheur vient aussi des cuisines de Denis. Dans cette maison, la gourmandise est une autre vertu que l'on partage avec des plats savoureux accompagnés d'une bonne bière (grand choix de pressions et de bouteilles) ou d'un bon verre de vin. Parmi les « hits » à déguster : une Tresse de mozzarella buffala et tomate, un Filet de féra fumé (servi en hiver), un Filet de perche meunière, un Pavé de canard avec escalope de foie gras chaud poêlé, sauce cassis et gratin dauphinois, sans oublier les incontournables Panné Savoyard, les fondues et l'Esta Burger, un must du genre. Soyez du bon côté, celui des gourmands qui aiment la vie et les bonnes choses, rendez-vous à l'Estaminet.

LE FRETI
12, rue Sainte-Claire
✆ 04 50 51 29 52
Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 le soir et du jeudi au dimanche à midi. Fondues de 16 € à 21,40 €. Raclettes à partir de 15,20 €. Brisgotte : 23,70 € (de début octobre à fin mai).
Le Fréti, c'est un phare, un repaire au milieu de la vieille ville d'Annecy, le refuge de tous les gourmands en quête d'authentiques spécialités régionales depuis plus de 40 ans. Impossible de faire mieux que le Fréti quand il s'agit de bien manger une bonne fondue ou une raclette qui a vraiment du goût puisque le fromage s'est naturellement affiné dans les caves d'une maison où Hervé Collomb et toute son équipe perpétuent le meilleur de la tradition dans une ambiance des plus conviviales. Terrasse ombragée sous les arcades ou salle pleine de charme aux tables tellement originales, accueil plus que souriant et service efficace, tout est mis en place pour des instants 100% plaisir. Seul changement cette saison, un nouveau chef derrière les fourneaux pour continuer à nous proposer une cuisine maison réalisée avec des produits de haute qualité. A commencer par les fromages bien sûr, mais également la charcuterie avec des produits locaux faits par Maxence Baud à Villaz. A la carte, 16 fondues, avec une nouveauté aux girolles, dont 13 peuvent être servies individuellement. Le Fréti, c'est le patrimoine gourmand des Alpes servi dans des assiettes aussi savoureuses que généreuses. Pour les amoureux du fromage, le Futé conseille (uniquement d'octobre à fin mai) de commander la fameuse Brisgotte (exclusivité maison). Servie avec charcuterie et salade verte, la Brisgotte est un pain surprise rempli de vacherin fribourgeois qui se commence comme une raclette et qui se termine comme une fondue. Un délice absolu ! Pour varier : croûte jambon, diots au vin blanc ou porc en civet offrent la même qualité. La carte des vins permet de se faire plaisir sans exploser le budget avec, entre autres, un excellent choix de vins au verre. Le Fréti : le meilleur restaurant de spécialités régionales d'Annecy depuis... toujours.

HÔTEL MERCURE – ANNECY SUD – BRASSERIE LE 76

76, avenue d'Aix-les-Bains
✆ 04 50 52 09 66
www.mercure.com
h0340@accor.com

♿

Ouvert toute l'année. Vente à emporter. Traiteur pour tous évènements familiaux ou professionnels. Renseignements sur https://traiteur-le76.com – Facile d'accès et grand parking gratuit. Du lundi au vendredi le midi et le soir. Menu enfant : 10,50 €. Menu express uniquement le midi en semaine à 17 €. Formules à l'ardoise de 17 € à 28 €. Jardin. Terrasse.

A l'Hôtel Mercure Annecy Sud, on se sent vite « comme à la maison »... En mieux ! Facile et rapide d'accès depuis Annecy centre, cet établissement qui ne cesse d'innover et de se rénover pour toujours mieux nous satisfaire offre un véritable bouquet de services : hôtel de grand confort pour une détente assurée, une Brasserie 76 avec une cuisine entièrement faite maison à partir d'excellents produits par un chef inspiré et un service traiteur qui se déplace dans les 2 Savoie pour tous vos événements professionnels ou familiaux. Laissez-vous surprendre par ce lieu magique, à commencer par l'une des plus belles terrasses de la région, juste à côté de la piscine de l'hôtel. Autre bonne surprise, la cuisine du chef Michal Komorniczak qui transforme lui-même tous les produits pour une vraie cuisine 100% maison. Les saveurs montent de votre assiette. Le menu du jour version express à seulement 17 € -excellent rapport qualité/prix- est une aubaine à ne pas laisser filer, quand pour un petit prix on se régale d'un velouté de petit pois lard grillé et croûtons, d'un pavé de bœuf mariné, pour terminer avec un Finger chocolat et sa glace vanille. Belles salades estivales, plats végétariens, menu sans gluten pour une cuisine adaptée à toutes les envies. Des plats à accompagner d'un bon verre de vin avec une large carte dans le même esprit : passionnée et exigeante. Des soirées thématiques offrent d'autres occasions de s'évader. Donner du goût au quotidien comme à l'exceptionnel, c'est le pari réussi de La Brasserie 76.

IMPÉRIAL PALACE – LA VOILE

Allée de l'Impérial
✆ 04 50 09 30 00
www.hotel-imperialpalace.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi en saison d'hiver. Réservation recommandée. Menus de 65 € à 115 €. Formule du midi : 45 € (entrée, plat et dessert selon les créations du jour).

La Voile, c'est le restaurant gastronomique de l'Impérial Palace. Majestueuse terrasse ouverte sur le lac, élégante salle feutrée, un cadre et une maison d'exception, le tout au service d'une cuisine à la fois maîtrisée et audacieuse, pleine de savoir-faire et de belles découvertes grâce au talent du jeune chef Adrien Tupin-Bron. Arrivé à l'Impérial en remplacement d'une chef de partie, il continue à se perfectionner en pâtisserie, grandit en cuisine auprès du regretté Thomas Eudier, pour diriger aujourd'hui les cuisines de la Voile avec ses seconds Yohan Crolas et Quentin Thevenard. Un équipage qui renouvelle la carte (la Voile propose désormais des plats à la carte et pas seulement des menus) en composant des assiettes inspirées par les meilleurs produits de saison en provenance de la mer et de la montagne, réalisant des associations de couleurs et de saveurs au caractère affirmé : Féra de nos lacs en gravlax de sapin, pomme Granny Smith et radis de couleur ; truite rose confite, rhubarbe cuite en croûte de sucre et petit pois frais ; mignon de veau dans l'esprit d'un gratin dauphinois ; pour terminer avec l'orange sanguine au safran, crème onctueuse au Grand Marnier. Remarquable carte des vins. Adresse qui prouvera à votre moitié, à votre famille ou à vos collaborateurs tout votre bon goût. L'Impérial dispose de deux autres restaurants, La Brasserie, belle terrasse pour une cuisine bistronomique savoureuse, et Le Riva (chef Anthony Gorgone), restaurant installé dans le Casino. Une adresse Impériale pour voguer vers de délicieux rivages.

CHEZ INGALLS

29 bis, rue Vaugelas
✆ 0450452596
www.chezingalls.fr
chezingalls@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 27 € à 36 €. Formule du midi : 18,20 €. Plat du jour et café gourmand : 16,50 €. Plat du jour : 9,90 €.

A Annecy, Ingalls n'est pas dans la prairie mais rue Vaugelas. Une belle maison abritée dans une cour intérieure avec sa superbe terrasse agrandie qui nous tend les bras hiver (véranda chauffée) comme été (terrasse ombragée). Accueil adorable d'une équipe merveilleuse emmenée par l'excellent Nicolas Thomé. Du calme et une grande convivialité règnent Chez Ingalls. Ajoutons une bande son fantastique, des touches humoristiques, de la beauté dans un décor de rêve et nos sens sont en extase avant même de savourer la cuisine maison. Une cuisine faite à la fois de respect des traditions et d'une savoureuse modernité ouverte sur le monde par un chef qui ne manque pas de finesse. Produits de qualité au fil des saisons, notamment avec les suggestions du chef, sur une carte qui ne cesse de nous régaler à chaque visite : Terrine de foie gras, confiture de figues, Tataki de bœuf et fèves poêlées aux épices asiatiques pour commencer. A suivre, un fameux Tartare de bœuf à l'italienne, mais encore une Souris d'agneau aux cacahuètes caramélisées ou des Brochettes de saint-jacques, wok de légumes, riz noir façon risotto. Dôme chocolat, pralin feuilleté, biscuit noisette ou un excellent café gourmand, sans doute le meilleur de la ville, pour terminer. Carte des vins composée avec la même gourmandise. Ingalls se hisse au sommet de notre palmarès des adresses Futées.

LE KABUKI

9 bis, avenue de Chevesnes
✆ 04 50 51 79 01

Ouvert tous les jours le soir ; du mardi au samedi le midi. Sur réservation. Menus de 21 € à 48 €. Formule du midi : 16 €. A la carte à partir de 19 €. Il est prudent de réserver, même le midi.

La cuisine est un art. Un art que l'on pratique avec la même passion selon les continents, mais pas avec les mêmes techniques. Au Kabuki, dont le nom évoque une forme de théâtre traditionnel, ce qui est mis en scène avec élégance c'est l'art des cuisiniers travaillant sur les plaques chauffantes, les fameux Teppan Yaki, viandes, poissons et légumes pour le plus grand plaisir des yeux et des palais. Depuis 20 ans, à deux pas de la gare et de la vieille ville (dans un quartier qui a bien changé), le chef Dara Inn régale les convives installés autour des tables des meilleures spécialités japonaises. L'occasion de profiter d'un remarquable menu à midi plein de saveurs et de fraîcheur avec des crevettes, du saumon ou du poulet, des légumes variés et du riz. Le soir, le spectacle est grandiose quand le chef fait le show pour nous préparer, sous nos yeux ébahis, une cuisine des plus saines et des plus gourmandes. Parmi les nombreux menus, à découvrir selon les appétits et les envies, le Kabuki met sur le Teppan Yaki des coquilles saint-jacques, une demi-langouste, du filet de bœuf et des légumes variés, sans oublier les bananes flambées pour finir en douceur. Sourires partagés, dépaysement assuré pour un repas de haute volée. Futé adore.

LE LILAS ROSE
Passage de l'Evêché
✆ 04 50 45 37 08
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Plat du jour : 10,50 €. Menu du jour servi uniquement à midi : 19,50 €. Menu : 20,50 €. Menu enfant : 9,50 €.
Arrosé à son pied par les eaux du Thiou, ce Lilas Rose fleurit en toute saison depuis plus de 30 ans. Entre un passage voûté et un petit pont sur le canal, l'adresse reflète naturellement tout le charme d'Annecy. Le charme et la beauté d'un site unique associé au sourire de l'adorable Maryse en salle et à la cuisine d'un chef qui met à l'honneur les plus authentiques recettes des Alpes. Ajoutons le fils Martin qui a rejoint en salle cette maison familiale. Recette magique qui fait chavirer tous les cœurs et met d'accord tous les palais. Sur l'agréable terrasse ou dans une salle chaleureuse où crépite un feu de bois dans la cheminée en hiver, si romantique, chacun trouve sa place et se régale. Tout est bon au Lilas Rose, de l'Assiette du Berger que l'on suit les yeux fermés aux filets de perche servis meunière, de la petite friture à la pierre à feu sur laquelle on cuit soi-même des viandes de qualité, de la fondue mélangée sur place à la raclette à l'ancienne, sans oublier les tartes maison et autres douceurs. Carte des vins de propriétaire dans le même esprit de plaisir et de partage. Un Lilas Rose gourmand et l'une des meilleures adresses de la Vieille Ville pour retrouver le goût de bien manger en Haute-Savoie.

L'OLIVIER
10, rue Vaugelas
Cour du Pré Carré
✆ 04 50 51 23 00
www.restaurantlolivier.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Ouvert jusqu'à 23h vendredi et samedi. Menu Plaisir de l'Olivier à 31 € (7 entrées, 7 plats et 8 desserts au choix) ou 25 € (entrée plat ou plat dessert). Plat de midi : 10,50 €. Menu enfant : 11 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse chauffée en hiver.
Lire le Petit Futé peut vous emmener vers des paradis cachés comme cet Olivier. Pourtant à deux pas de la très passante rue Carnot, l'Olivier a ses racines dans la cour du Pré Carré. Un havre de paix qui nous donne une autre image d'Annecy comme on l'aime : tranquille. Et pour mieux profiter de ce décor magique, l'Olivier dispose d'une terrasse «quatre saisons» puisqu'elle se couvre et se découvre, se chauffe artificiellement en hiver ou s'ombrage naturellement en été. Ce qui ne change pas avec les saisons, c'est la gentillesse de l'accueil et du service -avec Léa et Barbara-, ainsi que la cuisine aux accents du sud d'un duo de chefs passionnés : Olivier et Stéphane. Sur une carte qui change 2 à 3 fois par an, ils nous présentent une cuisine maison pleine de saveurs et de couleurs (du sud bien sûr) : déclinaison autour du foie gras ou un crumble d'aubergines et son sorbet poivron pimenté pour commencer. A suivre côté mer, un mixed grill de poissons, sauce citronnée ou un dos de cabillaud pané au sésame et tapenade. Mais également d'excellentes viandes, avec un tournedos de canard rôti aux poires, sauce aigre douce ou un tartare de bœuf à l'italienne. Desserts maison dans la même veine avec une Tatin abricots rôtis au romarin. La carte des vins est aussi du voyage avec un bon choix de demi-bouteilles. Et pour voyager vers le Sud plus souvent, l'Olivier nous propose une carte de fidélité valable du mardi au vendredi. Un paradis caché à partager sans modération.

LA ROMANTICA
6, avenue du Rhône
✆ 04 50 45 12 09
www.laromantica-annecy.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Pizza à partir de 9,50 €.
C'est justement en s'éloignant un peu des attrape-touristes qui défigurent l'image de l'authentique pizza, que Futé vous mène en direction de cette adresse gourmande située, dans un quartier paisible et facilement accessible, à l'entrée d'Annecy où la pizza est tenue ici, comme sacrée. Redonnant goût et saveur à ce plat traditionnel italien, le chef nous fait le plus beau des cadeaux, en perpétuant le meilleur de la tradition culinaire et populaire italienne. Ici, la pâte est faite maison à partir d'une farine italienne et la pizza est garnie d'excellents produits, eux aussi importés d'Italie pour la plupart. Une pâte légère, croustillante, pleine d'arômes et de saveurs, cuite, au four à bois ! Parmi les incontournables de la maison, la Miss Italia ou l'Alpen, notre coup de cœur, pizza réalisée avec des produits nobles, comme cette huile d'Italie pressée avec les agrumes, un vrai bonheur. Plaisir de la vraie charcuterie italienne aussi, (speck, jambon cru de Parme 24 mois d'affinage DOP, mortadelle, pancetta, coppa, prosciutto crudo di Parma...) ou des authentiques mozzarella (di buffala campana, affumicata, burratina...), qui se déclinent au bar en formule dégustation. En parlant de bar, la carte des vins est une autre merveille dont il ne faut surtout pas se priver. Desserts maison, comme tout le reste d'ailleurs, avec un tiramisu au citron.

Une pizzéria d'exception, qui n'est pas uniquement réservée aux romantiques, mais aussi aux plus exigeants des gourmets, que nous sommes tous !

LA STRADA
24, rue de l'Euro
Meythet
✆ 04 50 22 34 63
www.restaurant-strada-meythet.fr
lastradarestau@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le soir à partir de 19h. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 15,50 € (entrées du jour, plat du jour, dessert du jour et café). Plat du jour : 10,90 €. Formules du jour (entrée, plat ou plat, dessert) : 13,90 €. Jeudi soir et dimanche midi, filets de perche à volonté (frites et salade) : 26,90 €. Cuisses de grenouille en persillade (frites et salades) : 22,90 €. Terrasse arborée et fleurie.
L'Italie est partout à la Strada. Dans ce mélange toujours élégant de noir et de touches vivement colorés pour un décor contemporain et chaleureux. Sur une terrasse chauffée en hiver et ombragée en été donnant à nos repas des airs de «dolce vita». Avec un accueil toujours souriant, celui de Tony à l'accent chantant et de l'adorable Vanessa, ouvrant un service rythmé à travers une grande salle animée tous les jours à midi et en soirée les fins de semaine. La Strada, c'est tout le charme de l'Italie pour respirer au milieu d'une journée bien remplie. Respirer et se régaler ! Car le chef Sébastien Jacquemet marie avec gourmandise authentique cuisine italienne et cuisine de tradition française, voire alpine avec une tartiflette ou une escalope savoyarde. Côté italien : une excellente charcuterie, des antipasti, des pizzas diaboliques (sur place ou à emporter), une foccacia façon napolitaine, des lasagnes maison, un risotto cèpes et noisettes... et des suggestions selon la saison avec un croustillant de bufala ou une grande assiette d'Italie. Filets de perche à volonté (jeudi soir et dimanche midi) ou encore des cuisses de grenouille. Vins au verre selon les découvertes du sommelier. Une adresse à partager entre amis, en famille. Une adresse où aller quand on n'a pas le moral, quand on a envie de se faire plaisir et sourire. Bien manger, bien vivre : tout l'art de la Strada !

TAJ MAHAL
13, avenue du Rhône
✆ 04 50 52 92 14
www.taj74.com
Ouvert tous les jours, sauf mercredi, le midi de 11h30 à 14h et le soir de 18h30 à 22h30. Menus de 17,50 € à 25 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 12 €. Restaurant ne servant pas d'alcool. Chèque Vacances. Vente à emporter.
Les restaurants indiens ne courent pas les rues d'Annecy. Mais quand on a trouvé « LE » restaurant indien par excellence, c'est vous qui allez courir jusqu'au Taj Mahal. La référence locale d'une cuisine indienne traditionnelle pleine de saveurs. Evasion garantie dès la porte passée. Accueil souriant et chaleureux, joie communicative qui nous transporte pendant tout le repas. Décor impressionnant avec un mobilier splendide et de nombreux objets en provenance directe d'Inde. L'Inde, pays immense aux mille cuisines qu'un chef passionné nous emmène découvrir sur une carte que l'on n'hésitera pas à se faire expliquer. Incontournable spécialité maison, les fameux «tandoori» -mélange d'épices- avec des plats cuits au «tandoor», le four indien qui donne des goûts si particuliers. Carte à explorer sans compter (grâce aux formules) des cheese nan maison aux crevettes madras, le tout préparé et réalisé à partir de produits de qualité. Les végétariens, toujours à la recherche de bonnes adresses adaptées, auront largement de quoi se faire plaisir. Pas d'alcool pendant le repas, mais tellement plus à chaque instant partagé en toute convivialité. Possibilité de commander pour emporter en notant les numéros des plats sur le site internet. Le Taj Mahal, un monument de la cuisine indienne accessible à tous.

LE TANOUE
3, rue de la Paix
✆ 09 81 88 83 50
http://letanoue.com
contact@letanoue.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 9h à 19h. Service continu sur place ou à emporter. Breakfast et goûter : 8,50 €. Menu Complet : 16 €. Menu étudiant : 6,50 €. Menu enfant : 8,80 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Marie Kermeur a emmené avec elle dans les rues d'Annecy un petit morceau de sa Bretagne. Ce morceau de terroir qu'elle nous fait partager avec un sourire à fendre le plus dur des menhirs, c'est Le Tanoué. De ses ancêtres bretons, Marie a conservé la convivialité, la chaleur, de belles valeurs humaines, mais aussi des recettes gourmandes. Un ensemble qu'elle nous fait partager depuis deux ans dans sa crêperie à la fois traditionnelle -dans le respect des bons produits et d'un savoir-faire transmis de génération en génération- et moderne par sa décoration loin des clichés bretons. Moderne encore car il s'adapte à notre mode de vie en proposant un service aux horaires élargis nous permettant de faire une pause gourmande selon nos envies du moment (du petit déjeuner à l'after work). Les galettes préparées avec amour, garnies d'excellents produits, se déclinent selon les saisons avec les suggestions du jour. A la carte, Futé a craqué pour la «Chèvre cendré, pommes, miel, pousses d'épinards, noix» : une merveille. Côté crêpes, même passion, même exigence et il faudra revenir avec plaisir pour comparer la «Caramel beurre salé, pommes dorées» et la «Chocolat maison, glace vanille, éclat de crêpe dentelle». Autres bonheurs du Tanoué, la cidrothèque et la brasserie offrant de belles variations. Sélection de thés et d'autres produits que l'on peut également acheter à emporter. Un Tanoué qui a toutes les qualités pour s'afficher dans notre palmarès des meilleures adresses.

TI MAD
21, rue Royale
✆ 04 50 23 25 57
Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 21h. Le vendredi et le samedi le soir, ouvert jusqu'à 22h. Fermeture dimanche, lundi et mardi soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 11,50 €.

Ti Mad, c'est littéralement «la bonne maison». C'est un peu d'air iodé breton qui s'invite dans les rues d'Annecy à une encablure du lac. C'est depuis 14 ans maintenant l'une des adresses les plus recommandées par notre guide pour se régaler, à deux ou en famille, d'une véritable galette et d'une crêpe gourmande dans un cadre charmant. Pour nous recevoir dans cette «bonne maison», l'adorable Laurence multiplie naturellement les attentions en salle avec une grande gentillesse et une belle efficacité. De l'autre côté, Freddy prend le même plaisir à réaliser des galettes et des crêpes garnies de bons produits du marché de saison, d'un niveau de qualité gastronomique. Et tout le monde peut en profiter grâce à la carte des allergènes présents mise en place. Même les personnes intolérantes au gluten profitent des créations maison avec une crêpe au sarrasin pur. Les coups de cœur ne manquent pas et il faudra revenir souvent pour tout goûter ! De la Guéméné à l'andouille à la Rebloche plus locale, laissez-vous prendre par une chèvre miel d'exception. Impossible de résister à la crêpe caramel beurre salé, fait maison, mais il faut aussi craquer pour les généreuses crêpes glacées... Superbe sélection de cidre breton et délicieuse bière bretonne au sarrasin pour accompagner le repas. Adresse simplement incontournable.

LES TERRASSES DU LAC
7, route du Semnoz
✆ 04 50 45 34 86
Ouvert de février à novembre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours en juillet et août, sauf le lundi. Menus de 31 € à 54 €. Formule du midi : 22 € (formule en été à 19 € le midi). Menu enfant : 12 €. Terrasse.
En prenant la direction des Terrasses du Lac, (à 7 minutes depuis le centre-ville d'Annecy), vous êtes dans l'authenticité, et dans le plaisir à la fois ! L'authenticité, c'est d'abord la beauté des paysages qui s'ouvrent sous vos yeux. Panorama féerique quand se dévoilent le grand et le petit lac en enfilade (vue exceptionnelle), les montagnes en toile de fond. Depuis la terrasse s'ouvre un cadre enchanteur propice aux repas en amoureux comme aux repas de famille. L'autre plaisir des lieux, c'est la cuisine, pour le coup, elle aussi authentique, d'un chef formé dans les plus grandes maisons au bord du lac (Auberge du Père Bise à Talloires), Hervé Getenet. Des produits frais, de qualité, pour un chef parmi les plus exigeants. Son inspiration, il la trouve dans les meilleurs produits de saison (la carte change trois fois par an), livrant une interprétation personnelle et très réussie de plats particulièrement savoureux. A la carte pour vous mettre en appétit : une Féra du lac d'Annecy, en provenance d'un petit pêcheur local, à l'oseille, une Terrine de foie gras maison, poires aux épices en condiment, une Truite marinée façon gravlax fenouil confit, un délicieux onglet de veau ou un Filet de canette piquillos et framboise, millefeuille de pommes de terre... Soupe de fraise à l'orange, tarte à l'abricot, là encore au fil des saisons, toujours dans le même souci de qualité et de fraîcheur. Belle carte des vins. Pour associer plaisirs gourmands, découvertes culinaires, et sérénité des lieux, sans craindre de tomber dans le cliché des « attrapes touristes », voici donc une adresse authentique et de confiance, qui convient aux amateurs des bonnes adresses, comme aux plus exigeants que nous sommes...

Le gîte

ADAGIO****
2, place Marie-Curie
✆ 04 50 05 65 00
www.adagio-city.com
H6187@adagio-city.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 104 chambres. Studio / appartement à partir de 92 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Parking fermé : 10 €. Animaux acceptés (10 €/nuit ou 50 €/semaine). Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Sauna.
Adagio Annecy Centre, c'est une résidence de tourisme haut de gamme au cœur de la ville depuis 10 ans cette année (bon anniversaire !). Idéalement située en «hyper centre» à proximité immédiate de la gare, du centre Courier et des rues commerçantes, à quelques pas des rues typiques de la Vieille Ville et du lac, l'Adagio Annecy Centre est une destination qui mérite bien plus que les 4 étoiles affichées. Accueil personnalisé de toute une équipe attentive, disponible et dynamique tout au long de notre séjour, court ou long. A chacun son appartement parmi les 104 logements climatisés, du studio 2 personnes au 3 pièces 6 personnes pouvant recevoir une grande famille. Autonomie assurée dans des appartements parfaitement équipés (cuisine, salle de bains avec baignoire, douche et sèche-cheveux, connexion Internet wifi, télévision, air conditionné...) et confort d'un service hôtelier (réception à votre service, pressing, garde bagages, petit déjeuner...). Détente assurée également avec la salle de fitness et le sauna pour se relaxer après une journée bien remplie en suivant tous les bons plans personnalisés donnés, avec le sourire, à l'accueil. Futé : plus vous restez chez Adagio, moins vous payez (avec des tarifs en baisse à partir de 4 nuits) et plus vous profitez d'Annecy et de sa région. Vivez Annecy à votre rythme en séjournant chez Adagio Annecy Centre.

AUBERGE DU LYONNAIS
9, rue de la République
✆ 04 50 51 26 10
www.auberge-du-lyonnais.com
contact@auberge-du-lyonnais.com
Ouvert toute l'année. 10 chambres. Chambre double de 65 € à 120 €. Petit déjeuner : 8 €. Animaux acceptés (5 €/nuit). Connexion Internet. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite.
L'Auberge du Lyonnais se situe au cœur d'un décor de carte postale, face à la « petite écluse » fleurie, un des clichés les plus photographiés de la vieille ville d'Annecy. Au bord du Thiou, c'est le lieu idéal pour vivre une idylle romantique le temps d'un week-end ou partir à pied visiter toute la ville. Les chambres s'ouvrent d'un côté sur l'animation des quais et, de l'autre côté, sur la quiétude de la rue Jean-Jacques Rousseau, tout aussi pittoresque. Des chambres mêlant esprit savoyard et esprit nordique avec la prédominance du bois créant une atmosphère chaleureuse. L'Auberge du Lyonnais, c'est un merveilleux « vaisseau » qui nous emmène en voyage au cœur d'Annecy. Un voyage à compléter avec gourmandise au restaurant de cette belle maison.

adagio
APARTHOTEL

ADAGIO ANNECY CENTRE ★★★★

104 appartements tout équipés

Studios 2, 3, 4 personnes et 3 pièces 6 personnes

- Cuisine équipée, Wifi gratuit, télévision, nombreux rangements, bureau…
- Sauna, salle de fitness, parking et laverie
- Services hôteliers : petit-déjeuner, pressing, ménage quotidien…

À deux pas de la gare, de la Vieille Ville et du lac d'Annecy.



Adagio Annecy Centre
2 place Marie Curie 74000 Annecy
Tél : +33 (0)4 50 05 65 00
E-mail : H6187@adagio-city.com

adagio-city.com

ADAGIO SAS - 11, rue de Cambrai, 75947 Paris Cedex 19, France. SAS au capital de 1 000 000 € - 503 938 110 RCS PARIS - SIRET 503 938 110 00015 - APE 6420Z. Crédits photos : Bergoend Eric.



LE CLOS DES SENS***
13, rue Jean-Mermoz
✆ 04 50 23 07 90
www.closdessens.com
artisanculinaire@closdessens.com

Hors catégorie. Ouvert 7j/7 en juillet et août. 10 chambres. Chambre double de 260 € à 360 €. Petit déjeuner : 25 €. Wifi gratuit. Restauration (2 étoiles, menus : 70 € à 190 €). Coffrets cadeaux de 343 € pour 2 personnes avec Originel à 963 € pour 2 personnes avec Sens'Astions.
Ce n'est pas un luxe de vivre ses rêves. Laurent Petit, le propriétaire et le chef du Clos des Sens, s'en est donné les moyens depuis qu'il a créé cette belle maison sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux. Aujourd'hui, après de nombreux travaux, le Clos des Sens fait partie du club très fermé des Relais et Châteaux 5 étoiles, des plus belles maisons de la planète ! Dominant le lac, face aux montagnes des Bauges, le Clos des Sens répond avec la plus grande justesse à un paysage de rêve. Comme la cuisine du chef est inspirée par la nature et le terroir, toute la maison respire au rythme des matériaux naturels, notamment le bois que l'on retrouve sous toutes ses formes, tous ses aspects : brûlé selon une méthode ancestrale dans la nouvelle salle de restaurant, en tavaillon autour de la cheminée au salon de réception ou intensément coloré dans les chambres avec de surprenantes planches canadiennes. Simplement superbe. Un hôtel haut de gamme mais intime, confidentiel, seulement 10 chambres, des espaces uniques, singuliers, avec des baignoires balnéo au pied du lit et une cheminée pour des instants romantiques à vivre à deux. Magique ! L'été, les amoureux sortent prendre le petit déjeuner sur le balcon ou la terrasse, se détendent dans le couloir de nage et découvrent les senteurs du jardin d'aromates. La nature est au cœur du Clos des Sens. Le restaurant, aux frontières abolies entre dedans et dehors, invite à d'autres découvertes exceptionnelles (voir notre rubrique Restaurants – Début de mois). A vous de vivre vos plus beaux rêves au Clos des Sens.

GÎTES DE FRANCE HAUTE-SAVOIE
16, rue Guillaume Fichet
✆ 04 50 10 10 10
www.gites-de-france-haute-savoie.com
resa@gdf.com

Service accueil et réservation ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30 et le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.
Pour découvrir la Haute-Savoie, ses habitants et son environnement, tout en partageant en famille ou entre amis un hébergement de qualité. Les Gîtes de France Haute-Savoie représentent 1 516 hébergements de vacances sur le département à réserver directement en ligne ou via l'application mobile : 1 249 gîtes, 22 gîtes de groupe, 244 chambres d'hôtes, 28 adresses « City Break » à Annecy et Thonon-les-Bains et 4 campings ruraux. Le vacancier choisit la formule qui lui convient selon la localisation, le type et la gamme de confort ou de prix mais aussi selon la thématique auquel il est sensible. Un tourisme éco-responsable avec le label Ecogites© qui accueillent particulièrement bien les familles avec enfants ou encore les gîtes insolites (en roulotte ou dans une ancienne chapelle

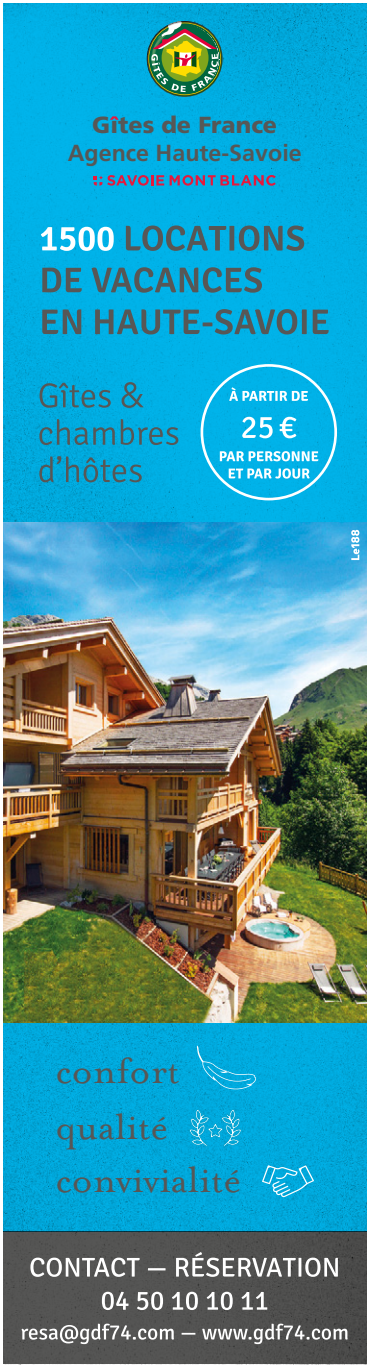
à Chamonix par exemple)... L'accueil personnalisé est toujours assuré par le propriétaire qui s'engage à respecter les normes de confort et d'équipement du label Gîtes de France®. Le site Internet performant propose des idées de séjour qui se déclinent à la carte, que l'on aime les sports de neige, de pleine nature ou encore le vélo ; que l'on recherche le calme, un hébergement de charme ou le confort urbain ; que l'on veuille réveiller ses papilles ou profiter des structures de bien-être dans les 116 structures proposant sauna, hammam, bain à remous, spa ou piscine intérieure. Seul, en famille ou en groupe, valide ou personne handicapée (9 adresses labellisée Tourisme et Handicap), il y a toujours une formule adaptée à chacun. Sur le département de la Haute-Savoie, on salue le dynamisme, le professionnalisme et la passion qui anime l'équipe des Gîtes de France Haute-Savoie particulièrement appréciée pour leur état d'esprit tourné vers l'accueil et la volonté de promouvoir ce superbe territoire savoyard en favorisant la rencontre et le partage avec les hébergeurs. A ne pas manquer, les nouveautés et bons plans Futé à découvrir sur les réseaux sociaux, le site Internet et l'appli mobile. Un véritable label et une charte de qualité depuis 1951 !

HÔTEL DE BONLIEU***

5, rue de Bonlieu
✆ 04 50 45 17 16
www.annecybonlieuhotel.fr
info@annecybonlieuhotel.fr

Ouvert toute l'année. 35 chambres. Chambre double de 117 € à 156 €. Petit déjeuner : 11 €. Chambre familiale pour 4 personnes de 175 € à 190 €. Espace de travail équipé : salle de réunion, photocopie, fax, matériel vidéo et audio. Séminaires. Wifi gratuit.

Le Bonlieu, c'est le cœur d'Annecy. C'est « the place to be », que l'on soit artiste de passage ou visiteur Futé, c'est là qu'il faut séjourner pour mieux conquérir la ville. A deux petits pas du lac, des rues commerçantes et de la vieille ville, le Bonlieu ouvre toutes les perspectives sur Annecy. Et si vous ne savez pas par où commencer, le bureau d'accueil répond toujours présent pour vous donner les meilleures indications sur vos prochaines activités. A l'hôtel de Bonlieu, il n'y a pas que le décor de chaleureux ! Il y a la réception et le service d'une équipe qui prend grand soin de vous à chaque instant qui que vous soyez, célèbre ou pas, quel que soit le temps de votre séjour. L'ascenseur nous transporte dans les étages de cet immeuble cossu vers des chambres au confort douillet. Tons chauds, lignes actuelles et des prestations de grande qualité : literie haut de gamme, salle de bain luxueuse avec baignoire ou douche et sèche-cheveux, climatisation, télévision HD international, Wifi gratuit, minibar... Adresse idéale pour une escapade romantique comme pour un séjour en famille entre lac et montagne, le Bonlieu s'adapte à toutes les situations. Pour vos voyages et réunions d'affaire, il dispose d'une salle modulable pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes lors de séminaires. Autre bonheur de cet hôtel qui porte bien son nom, le petit déjeuner composé de produits de qualité : viennoiseries, laitages, œufs, confitures, céréales et de bons produits régionaux «made in Savoie». Une référence.



HÔTEL DU NORD**
24, rue Sommeiller
✆ 04 50 45 08 78
www.annecy-hotel-du-nord.com
contact@annecy-hotel-du-nord.com

Citotel. Accueil 24h/24. 30 chambres. Chambre simple de 60 € à 90 € ; chambre double de 65 € à 110 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking inclus (à 100 m, gratuit de 19h à 8h). Chambres familiales de 100 € à 150 €. Ascenseur. Wifi gratuit. Tv satellite.

Déboussolé par l'offre hôtelière avant un séjour à Annecy ? Le Petit Futé vous donne le Nord, l'Hôtel du Nord, notre meilleur repaire pour séjourner au cœur de la ville. Un hôtel affilié Citotel idéalement situé dans l'une des rues les plus commerçantes d'Annecy, à 300 mètres de la gare et à proximité immédiate de tous les sites à visiter : la vieille ville, le château, le lac et le Paquier. Comme vos journées seront bien remplies, reposez-vous à l'Hôtel du Nord où l'adorable Christophe vous reçoit comme un ami. Un ami à qui l'on fait découvrir la ville, en indiquant les «bons plans» et les événements à ne pas manquer. Un ami que l'on reçoit chez soi dans les meilleures conditions, dans un cadre charmant avec mille et une petites attentions, comme ces pointes humoristiques bien dans l'esprit de la maison que l'on retrouve à chaque étage coloré. Repos assuré dans des chambres douillettes parfaitement équipées : moquette, mobilier signé Ligne Roset, qualité de la literie, climatisation, TV écran plat HD, wi-fi haut débit, sèche-cheveux... Et pour repartir du bon pied le lendemain matin, le petit déjeuner propose un buffet de charcuteries, de fromages ou de viennoiseries du boulanger. Les deux étoiles – il en mériterait bien plus – de l'Hôtel du Nord vous indiquent la direction à suivre pour votre prochain séjour à Annecy.

HÔTEL LE PRÉ CARRÉ****
27, rue Sommeiller
✆ 04 50 52 14 14.
www.hotel-annecy.net
precarre@hotel-annecy.net

Ouvert toute l'année. 29 chambres (et suites). Chambre double de 206 € à 306 €. Petit déjeuner : 16 €. Garage : 12 €. Chambre familiale de 352 € à 392 €. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.

Réservez votre Pré Carré au cœur battant d'Annecy et mettez toutes les étoiles dans vos yeux lors d'un séjour d'exception. Loin des chaînes et des hôtels standardisés, le Pré Carré profite non seulement d'un emplacement privilégié dans une rue commerçante à proximité immédiate de tous les plus beaux sites d'Annecy (le lac et la vieille ville), d'un parking souterrain privé (sur réservation) pour venir sans aucun tracas (la gare est aussi à deux pas), mais encore d'un décor aux lignes contemporaines des plus réussies pour se sentir comme dans un cocon. Accueil charmant et conseils personnalisés pour tout savoir de la ville. Relaxation au sauna ou dans le bain bouillonnant de l'hôtel, repos garanti dans des chambres et des suites modernes aux équipements de grand standing : salle de bain luxueuse, literie de haute qualité, climatisation, télévision HD International, accès Internet Wifi, coffre-fort, minibar... Pour démarrer du bon pied le lendemain matin, un généreux et savoureux petit déjeuner servi sous forme de buffet met à l'honneur les meilleurs produits régionaux. Le Pré Carré est aussi l'endroit idéal pour organiser séminaires et réunions dans l'une des deux salles modulables, parfaitement équipées, à votre disposition. Séjourner au Pré Carré,

HÔTEL LES TERRASSES***
15, rue Louis-Chaumontel
✆ 04 50 57 08 98
www.hotellesterrasses.fr
lesterrasses@orange.fr

Ouvert toute l'année. 20 chambres. Chambre double de 78 € à 123 €. Petit déjeuner : 11 €. Parking inclus.

Si vous lisez le Petit Futé, c'est pour trouver ce genre de bon plan qui ne vous sautera pas aux yeux en arrivant à Annecy. Et pourtant, la situation des Terrasses dans ce quartier tranquille à cette «entrée» de la ville, à 200m de la gare SNCF, du centre Courier et de tous les sites touristiques d'Annecy, en fait une «base» idéale pour rayonner dans toutes les directions. Alors, il faut «poser» sa voiture au parking de l'hôtel (chose rare dans le secteur) et partir à la découverte de la ville à pied ou à vélo. Les Terrasses, c'est une belle maison de 20 chambres (dont des chambres familiales pouvant recevoir jusqu'à 4 personnes) qui a profité de nombreux travaux de rénovation pour nous accueillir dans les meilleures conditions. Décoration contemporaine, confort actuel, Les Terrasses ont réussi à marier modernité et ambiance familiale dans un cadre unique de pierres et bois brossés façon «maison de campagne chic en pleine ville». Accueil adorable, service attentionné à tous les instants et prestations haut de gamme (salle de bains douche avec sèche-cheveux, sèche-serviette réglable individuellement et WC privé, téléphone, Internet, télévision écran plat avec chaines satellites) pour un séjour toujours ensoleillé. Un soleil dont chacun profite sur la terrasse, un petit coin de paradis, un jardin au cœur de la ville où l'on peut se détendre à l'ombre des arbres ou en bronzant sur une chaise longue après une journée bien remplie. Et pour celles et ceux qui veulent malgré tout travailler, l'hôtel dispose d'une salle de séminaires et propose des formules adaptées à tous les besoins. Les Terrasses, un des meilleurs «bons plans» de notre guide.

HÔTEL MERCURE – ANNECY SUD – BRASSERIE LE 76****
76, avenue d'Aix-les-Bains
✆ 04 50 52 09 66
www.mercure.com
h0340@accor.com

Ouvert toute l'année. 66 chambres (2 chambres équipées pour personne à mobilité réduite. Chambre familiale sur demande). Petit déjeuner buffet. Parking inclus. Petit déjeuner buffet : 17 € (petit déjeuner express : 8 €). Tarif du jour à affichage dynamique et promotions du moment à consulter sur le site web de l'hôtel. A titre indicatif, en

Mercure Restaurant le 76





MERCURE ANNECY SUD SEYNOD - RESTAURANT LE 76
76, avenue d'Aix-les-Bains - RN 201 - **Tél. 04 50 52 09 66** - h0340@accor.com

single ou chambre double : de 85 € à 210 €. Animaux acceptés (10 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (le 76. Formule Express : 17 €).

A Annecy, il n'y a pas que sur les bords du lac que vous pourrez profiter de l'air pur et du soleil de la Haute-Savoie. Idéalement situé à l'entrée de la ville, facile d'accès depuis la sortie Annecy Centre de l'autoroute en direction du lac et des stations de ski, le Mercure Annecy Sud nous assure une parfaite tranquillité dans un environnement privilégié. Détente et relaxation garanties en profitant de la piscine extérieure ou de la superbe terrasse avec solarium et parasols chauffants (si la météo est encore un peu fraîche), sans oublier les nombreuses prestations d'un établissement d'excellent standing régulièrement réaménagé, comme la décoration refaite du petit salon à l'accueil donnant au lieu un air plus cosy et chaleureux. Un hôtel qui affiche fort logiquement 4 étoiles, atteignant la perfection avec de nombreux travaux ces dernières années. Esprit contemporain du meilleur goût, sensation de bien-être à tous les étages, de la réception lumineuse aux chambres apaisantes offrant de nombreux équipement. Accueil souriant et professionnel pour un séjour sans nuage, que l'on vienne à deux, en famille, en groupe ou entre collègues pour un séminaire. Même celles et ceux qui viennent travailler dans les salles -fonctionnelles avec leurs espaces modulables – éviteront trop de stress. Des salles qui s'adaptent également à l'organisation d'événements privés ou d'entreprise. Après une journée de visites dans les environs, c'est un véritable bonheur de revenir au Mercure Annecy Sud autour de la table du 76, à retrouver dans notre rubrique Restaurants. Une adresse de confiance et de qualité, pour réussir parfaitement son séjour.

ICONE HÔTEL
1, faubourg des Balmettes
✆ 04 50 45 04 12
www.icone-hotel.com

Ouvert toute l'année. 25 chambres. Chambre double de 59 € à 149 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (de 7h à 11h). Parking de ville (offert de 19h à 8h). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Incroyable sensation de faire partie des murs. Des murs de la Vieille Ville d'Annecy, puisque l'Icone Hôtel est imbriqué dans celle-ci, installé dans une belle maison du XVI[e] siècle entièrement rénovée pour notre confort. A l'entrée de ce faubourg, l'Icone Hôtel est la meilleure porte d'entrée pour un séjour dans toutes les directions, du lac aux montagnes, des meilleurs restaurants d'un quartier animé juste ce qu'il faut aux boutiques du centre-ville. Faire partie des murs, c'est aussi faire partie de la maison dans un hôtel où l'accueil de Linda nous permet de nous sentir chez nous. Linda connaît Annecy et sa région sur le bout des doigts et elle saura vous guider selon vos envies du moment. Accueil exemplaire en toutes occasions pour que votre séjour soit une succession de grands bonheurs. A l'Icone Hôtel, le soleil brille tous les jours et vos nuits profitent d'un ciel étoilé, confortablement installé dans des chambres aux lignes actuelles, douces et relaxantes. Des chambres parfaitement équipées (salle de bains privative, minibar, télévision avec Canal Sat, téléphone en ligne directe, prise pour ordinateur, plateau d'accueil avec thé, café, biscuits) profitant d'un double vitrage. Pour commencer la journée avec le sourire, un petit déjeuner gourmand vous sera servi dans une salle rénovée avec goût. Un Icone Hôtel qui trône parmi nos adresses préférées.

IMPERIAL PALACE****
Allée de l'Impérial ✆ 04 50 09 30 00
www.hotel-imperial-palace.com
info@imperialpalace.fr

Ouvert toute l'année. 90 chambres (et 14 suites). Chambre double à partir de 150 €. Petit déjeuner : 25 €. Parking inclus. Nombreux séjours avec des offres promotionnelles selon saison. Animaux acceptés (20 €/jour). Réceptions et mariages. Wifi. Restauration. Sauna.

Impérial Palace, un nom qui fait partie de l'histoire d'Annecy et qui fait rayonner la ville dans le monde entier. L'Impérial Palace, c'est un bâtiment qui fait partie du patrimoine architectural de la ville, un bâtiment « signature » au bord du lac, comme un phare au milieu des montagnes. Beauté naturelle d'un cadre enchanteur, beauté des formes d'un hôtel Belle Époque à la fois intemporel et très actuel. Un hôtel rénové au fil du temps et devenu l'un des plus beaux établissements de toute la région (et au-delà). C'est à l'Impérial Palace qu'il faut montrer à sa moitié son côté romantique du meilleur goût, en montant dans les étages (il y en a 6) et en ouvrant sa baie vitrée (et son cœur...) en direction du lac majestueux. 90 chambres entièrement rénovées et 14 suites (dont la fameuse Suite Impérial qui sera terminée ce printemps) pour les plus belles nuits et des séjours totalement inoubliables. Tout le confort moderne à disposition dans ces chambres climatisées et une décoration d'un raffinement parfait : superbes têtes de lit en cuir, boiseries en merisier, marbre dans les salles de bains. Et pourquoi ne pas s'offrir une suite avec terrasse panoramique sur le lac pour une nuit éblouissante ? Sans compter que l'Impérial Palace, c'est bien plus qu'un hôtel d'exception. C'est encore un casino, de nombreuses animations (concerts, spectacles, revue Impériale...) et trois restaurants, dont le restaurant gastronomique La Voile. Sur Internet, des offres à ne pas manquer pour profiter d'un séjour détente par exemple. Quand le rêve devient réalité, c'est à l'Impérial Palace d'Annecy.

Loisirs

COMPAGNIE DES BATEAUX DU LAC D'ANNECY
2, place au Bois
✆ 04 50 51 08 40
www.annecy-croisieres.com
info@annecy-croisieres.com
Ouvert de février à décembre. Bateau croisière. Réservation recommandée. Croisière Grand Lac : 14,50 €/adultes, 9,90 €/enfants de 5 à 12 ans. Croisière Pont Supérieur Libellule : 16,50 €/adultes, 12,30 € enfants de 5 à 12 ans. Circuit Omnibus : 18,80 €/adultes, 12,80 €/enfants de 5 à 12 ans.
Avec sa flotte composée de l'Allobroge, la Belle Etoile, le Cygne, le Savoie et le fameux et imposant MS Libellule, la Compagnie des Bateaux du Lac d'Annecy vogue à la découverte des eaux bordées de paysages de rêve. Vous ferez au choix une ou plusieurs escales dans de magnifiques petits ports comme Veyrier-du-Lac, Doussard, Duingt, Talloires et Angon (plus une escale l'été à Angon). Des petites pauses pour profiter du bien-être des rives du lac d'Annecy. En saison – il est prudent de réserver –, on embarque pour un tour de lac avec une vue panoramique depuis le pont du bateau. Les plus romantiques n'hésiteront pas à dîner à bord du MS Libellule » pour découvrir davantage les merveilles naturelles du lac. Visitez Annecy et son lac autrement… Partagez le temps d'un instant la douceur de vivre annecienne, ouvrez les yeux et la magie de la balade en bateau fera le reste !

FÉDÉRATION FRANÇAISE DE SKI
50, rue des Marquisats
✆ 04 50 51 40 34
www.ffs.fr
ski@ffs.fr
Horaires d'ouverture au standard : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 16h30. Heures d'ouverture au public : du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30, le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h.
La Fédération Française de Ski, développe et promeut le ski en France ainsi que le snowboard. En outre, la FFS régit les diverses réglementations d'événements et apporte son aide à la création d'associations sportives liées au ski et au snowboard. Vous voulez vous tenir au courant de ce qui se passe dans le monde du ski de haut niveau, si vous cherchez des contacts pour vous inscrire dans un club : la Fédération Française de Ski et ses comités régionaux vous informeront sans problème.


© Ph. Roget - Office de Tourisme du Lac d'Annecy

Plage de la Brune, Annecy.

Gîtes de France Haute-Savoie

Qualité et authenticité, des valeurs qui résument bien le premier réseau d'hébergements de vacances chez l'habitant, en France. Spécialiste de l'hébergement familial, la Fédération des Gites de France œuvre à la promotion de belles régions et départements comme celui de Haute-Savoie. Depuis 1951, la fiabilité de ce leader du tourisme en France a su convaincre les centaines de milliers de vacanciers à la recherche d'un séjour, en toute intimité et souhaitant rester proches des habitants, au cœur du territoire visité. Ce sont 47 000 propriétaires et 60 000 gîtes et chambres d'hôtes sélectionnés par l'organisme et labellisés Gîtes de France® qui sont proposés en 2018 dont 1 516 en Haute-Savoie, première destination du tourisme d'hiver et quatrième l'été. Une pléiade d'offres de logements et d'activités, en prise directe avec les acteurs des régions, pour tous les styles de vacances et selon son budget. Dynamisme, écoute de la clientèle et service caractérisent ces offres d'hébergement à taille humaine, à réserver en ligne ou sur l'application mobile.

Renseignements : 16, rue Guillaume-Fichet ✆ 04 50 10 10 10 - www.gites-de-france-haute-savoie.com – accueil@gites-de-france-haute-savoie.com – resa@gites-de-france-haute-savoie.com

Formules d'hébergements proposées

1 249 gîtes avec un classement de 1 à 5 épis qui garantit des normes de confort précises. Un logement indépendant, totalement équipé, permettant de séjourner, pour quelques jours ou à la semaine, dans un site proche de la nature (village, campagne...).

244 chambres d'hôtes classées de 1 à 5 épis. Un hébergement chez l'habitant, pour une ou plusieurs nuits, avec le petit déjeuner inclus. La salle de bains peut être privée ou commune. Cette formule permet des échanges agréables avec les propriétaires des lieux et/ou les résidents de passage. Certaines proposent une restauration, généralement à base de spécialités locales, en formule table d'hôtes.

28 City Break à Annecy et Thonon-les-Bains bénéficiant d'une appellation « Confort », « Premium » ou « Luxury ». Maison, appartement et chambres d'hôtes de caractère, des adresses choisies pour leur intérêt architectural ou leur environnement privilégié, en ville.

22 gîtes de groupe bénéficiant d'un label de 1 à 4 épis et pouvant être classés selon quatre thématiques : Séminaire, Sport, Restauration, Fête/Événements et Jeunesse. De grande capacité, il peut recevoir jusqu'à 50 personnes en gestion libre ou en demi-pension. Cette formule est souvent prisée par les groupes de randonneurs à pied, à vélo, à moto....

4 campings ruraux dont les emplacements sont de 6 au maximum, véritables «campings verts» tenus par les agriculteurs dans le cadre de leur exploitation et offrant un espace privilégié. Réservés à ceux qui aiment planter leur tente en pleine nature ou partager la vie de la ferme et déguster ses produits. Les aires naturelles de camping peuvent varier de 7 à 25 emplacements et les campings classés de 1 à 4 étoiles, de 26 à 80 emplacements.

A noter : 8 Ecogîtes© dont le label répond aux exigences de normes environnementales avec énergies renouvelables, matériaux de constructions, tri des déchets, gestion des ressources en eau, etc.

Une vue claire par discipline, un calendrier des résultats, ainsi que le règlement propre à chaque pratique, vous laisseront des données claires et pointues sur le monde de la glisse en compétition.

PLAGE MUNICIPALE D'ALBIGNY

Chalet MNS
Avenue du Petit Port
✆ 04 50 23 65 38

Surveillée en juillet et en août, de 11h à 9h : chalet des Maître Nageurs Sauveteurs. Gratuite. Parking gratuit à proximité.

C'est une des plages les plus vastes et les plus fréquentées par les jeunes et les familles en été, qui prolonge facilement la baignade par un pique-nique improvisé sur les pelouses ponctuées de bouquets d'arbres pour se préserver d'un soleil qui deviendrait trop intempestif. Protégée par les végétaux et les fleurs qui la bordent, la plage s'étend le long de la petite anse, depuis le parc de l'impérial jusqu'au port de plaisance où la baie se referme avec sa presqu'île et une rampe pour la mise à l'eau des bateaux. La baie de sable et de graviers permet aux enfants d'avoir pied sur plusieurs mètres et sa presqu'île de rochers séduit ceux qui souhaitent nager plus tranquillement au loin. Au-delà du port, la promenade se prolonge agréablement en direction du Veyrier par une roselière et un chemin lacustre sur de jolies passerelles de bois bien aménagées. En bordure de la promenade et de la plage, une piste cyclable rejoint la voie du tour du lac. Son cadre est harmonieux, son panorama s'étend jusqu'aux montagnes environnantes des rives du grand lac et porte le regard jusqu'à la montagne d'Entrevernes. Elle scelle la rencontre de la majestueuse chaîne des Aravis au sud-est et de l'imposant massif des Bauges au sud-ouest.

Le Semnoz, la station de sports d'hiver d'Annecy

A 20 minutes du centre, dominant la ville et le lac, la montagne du Semnoz est un site rare. Son sommet ensoleillé, à 1 704 mètres d'altitude, offre un panorama à 360°. Équipée de remontées mécaniques pour la pratique du ski alpin et nordique, la station intercommunale attire les familles pour sa proximité et ses pistes alpines et nordiques adaptées à tous niveaux. Les sentiers de randonnées à raquettes (et à pied l'été) y sont nombreux et offres de superbes points de vue sur les massifs des Aravis et des Bauges. Sur place, le plus grand village d'igloo de France, restaurants, hôtel et refuge, ainsi que des animations de loisirs tels que la luge sur rail (hiver et été) et le kart (été).

Informations : www.semnoz.fr

PLAGE MUNICIPALE DES MARQUISATS
Avenue des Marquisats
Baignade surveillée de 10h à 18h en juillet et août. Snack-bar. Parking gratuit.
A proximité de la base nautique d'Annecy, cette plage offre un panorama superbe sur les montagnes les plus hautes du tour du lac. Endroit idéal pour piquer une tête après la voile ou l'aviron ou pour pique-niquer en famille. Les Annéciens apprécient de venir s'y rafraîchir les soirs d'été.

Location de deux-roues

VÉLONECY
Place de la Gare
✆ 04 50 51 38 90
www.velonecy.com
infos@velonecy.com
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h30. Pour les étudiants : 4 € la journée, 7,50 € la semaine, 12,50 € le mois, 65 € l'année. Découvrir les tarifs intéressants pour les entreprises et les collectivités. Tarifs : pour les résidents du Grand Annecy et pour les voyageurs SNCF (dont la gare d'arrivée ou de départ est Annecy) : 8 € la journée, 15 € la semaine, 25 € le mois, 130 € l'année.
Et vous, vous y allez comment ? Nous, on a téléchargé l'appli mobilité SIBRA et l'on profite d'un cocktail de 6 modes de déplacement (voir notre encadré) pour se déplacer plus vite et de façon plus futée dans le Grand Annecy. Annecy est une ville où il fait bon pédaler. Il faut dire que les nombreux aménagements cyclables nous y incitent. 50 % des déplacements dans l'agglomération d'Annecy font moins de 3 km, alors le vélo est sans aucun doute le moyen le plus rapide et le plus efficace de se déplacer (120 km d'aménagements cyclables et 3 500 emplacements de stationnement vélo). Avec Vélonecy, situé dans la halle multimodale de la gare d'Annecy, le Grand Annecy propose un service de vélos urbains accessibles et simples d'utilisation, pour se déplacer librement, en préservant notre environnement. De plus, les vélos en location répondent à tous les besoins avec des vélos à cardans, sans chaîne et donc sans risque de salissure, des vélos pliants pour favoriser l'intermodalité et des vélos à assistance électrique, idéal pour absorber tous les dénivelés de l'agglomération sans trop d'efforts, et des services «tout compris» (entretien, consigne, gonflage, marquage contre le vol). Quant aux tarifs, ils sont très attractifs : 8 € la journée, 15 € la semaine, 25 € le mois et 130 € à l'année avec une caution de 250 € par vélo (pour un vélo à assistance électrique : 15 € la journée, 28 € la semaine, 72 € le mois – 800 € de caution) pour les résidents du Grand Annecy ou les personnes munies d'un titre de transport SNCF.

Sorties

CASINO IMPÉRIAL
Allée de l'Impérial
✆ 04 50 09 32 61
www.hotel-imperialpalace.fr
info@imperialpalace.fr
Ouvert tous les jours. Machines à sous : de 10h à 2h ; jusqu'à 4h vendredi, samedi et veilles de jours fériés. Autres jeux : à partir de 20h. Interdit aux mineurs, pièce d'identité obligatoire. Restauration.
Admirable Imperial, hôtel créé il y a plus d'un siècle qui a su conserver la beauté de ces formes Belle Epoque en les mariant à des lignes contemporaines du meilleur goût. L'an passé, c'était au tour du Casino de l'Impérial de se refaire une beauté avec un nouveau décor de rêve largement ouvert sur l'extérieur. De nombreuses machines (machines nouvelle génération, nouvelles roulettes électroniques à venir) permettent à chacun de tenter sa chance avec des mises à partir de 1 centime. Pour les jeux traditionnels, on continue de miser au black jack et à la roulette anglaise, à jouer au poker avec des tournois. Un nouveau rendez-vous gourmand au Casino avec Le Riva (pas d'obligation de jeux, mais se conformer au règlement du Casino. Service jusqu'à 22h la semaine, minuit le week-end), un restaurant aux accents italiens installé dans la rotonde avec vue imprenable sur le lac. A ne surtout pas manquer, *la Revue Impérial*, une revue de music-hall façon cabaret parisien dans la superbe salle du Congrès, avec dîner de grande qualité (à l'image de la maison) pour 99 € par personne (repas, boissons comprises et spectacle. 119 € en VIP). A noter, une nouvelle formule pour la Revue à partir du mois d'octobre. A suivre avec le Futé ! Tous les jours, vous pouvez aussi vous régaler à La Voile, le restaurant gastronomique de l'Impérial Palace, ou à la Brasserie, autre adresse *Futé*.

Emplettes

LA CRÈMERIE DU LAC
3, rue du Lac
✆ 04 50 45 19 31
www.alainmichel-fromager.com
lelac@cremeriedulac.com
Ouvert du mardi au jeudi de 7h30 à 12h15 et de 15h à 19h15 ; le vendredi de 7h30 à 13h et de 14h à 19h15 ; le samedi de 7h30 à 19h. Expédition dans toute la France.
Chez Alain Michel – quatrième génération de fromager affineur -, vous pourrez avoir les fromages, le beurre, les meilleurs produits du terroir sans dépenser tout votre argent ! La Crèmerie du Lac est une institution qui a essaimé (aujourd'hui 5 adresses) pour nous offrir des produits d'exception à des prix abordables, des goûts uniques pour le plaisir de tous. Chez cet artisan fromager où l'on est toujours accueilli et conseillé avec le sourire, rien n'est plus important que de satisfaire les gourmands avec des produits aux saveurs incomparables à des tarifs souvent moins chers qu'en grande surface ! Parmi les incontournables de la maison : le Michel, un reblochon fermier affiné à consommer sans aucune modération ; la Fondue Michel, créée il y a plus de 25 ans, préparation «prête à l'emploi» à partir de grands fromages, elle reste inimitable sur nos tables ; sans oublier les fromages aux truffes ou le comté Marcel Petite. Chaque saison amène ses fromages affinés sur l'étal du fromager. De nos terroirs, d'ici et d'ailleurs, les fromages de vache, brebis, chèvre composent les plus beaux et les meilleurs plateaux. Pour choisir, c'est toute l'équipe entraînée par Alain Michel qui répond à nos envies avec une gentillesse à toute épreuve. A noter que la Crèmerie du Lac participe à l'opération «Commerçant Zéro déchet» et qu'il est possible de venir avec votre propre contenant pour rapporter vos fromages. Bravo ! Une crèmerie au savoir-faire traditionnel parfaitement dans son époque, la Crèmerie du Lac compte parmi les adresses les plus «Futé».

FROMAGERIE GAY
47, rue Carnot
✆ 04 50 45 07 29
www.pierre-gay.business.site
Ouvert le lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 8h à 19h. Anglais et italien parlés couramment. Tickets restaurant.
Pierre Gay, un des Meilleurs Ouvriers de France fromager 2011, est un passeur d'émotions. Parce que dans notre pays, dans notre région, dans notre ville, le fromage c'est bien plus qu'un produit servi entre le plat et le dessert, c'est un plaisir essentiel qui fait partie de notre patrimoine. Côté patrimoine, Pierre Gay représente la 3e génération d'artisan défenseur du bon goût dans une enseigne créée en 1935. Héritier d'un savoir-faire, Pierre Gay vit avec son temps. Quand il transporte ses fromages en vélo électrique dans les rues de la ville par exemple. Dans une boutique superbe, avec sa cave d'affinage en sous-sol visible par un sol vitré, Pierre Gay et toute son équipe – autour de ce formateur formidable on retrouve Laetitia (finaliste MOF 2015) qui fait des sculptures de fromages, Jean-Philippe... et une ambiance des plus joyeuse, surtout quand la cloche sonne un poids exact ! – présentent des fromages au sommet de leur qualité selon le rythme des saisons. Fromages de notre terroir montagnard, fromages de toutes les régions de France et d'ailleurs, la centaine de fromages présentés est tout simplement remarquable et il nous faut les meilleurs conseils pour faire notre choix, composer notre plateau. Tomme de Savoie, vacherin des Bauges, chevrotin, bleu de Termignon, reblochon fermier, beaufort de nos alpages, abondance, comtés des meilleures fruitières, un savoureux mélange maison pour préparer une fondue sans se fatiguer, sans oublier les camemberts de Normandie ou un délicieux fromage de brebis des Pyrénées. Autres plaisirs, une gamme de produits du terroir s'inscrivant dans une démarche de développement durable : confitures, miels, tisanes... et une sélection de vins bio pour accompagner les fromages. Ne pas manquer les dégustations organisées en partenariat avec l'OT d'Annecy. Et pour les parisiens de passage, Pierre Gay fait partie des associés qui ont ouvert Beau & Fort dans le 10e arrondissement. Pierre Gay, l'enseigne des meilleures émotions gourmandes.

LE PALAIS DES GLACES
6, rue Perrière
www.palaisdesglaces-annecy.fr
Ouvert de mars à début novembre, tous les jours de la semaine de 11h à 0h et le samedi de 11h à 1h. L'horaire peut varier selon la température.
Cette délicieuse sensation de croquer dans un fruit juteux tout en se rafraichissant d'une glace, elle vous manque ? Direction le Palais des Glaces. Depuis 4 ans, Jean-Michel Le Pessot partage sa passion et son art de fabriquer les meilleures glaces avec les gourmands annéciens et ceux de passage. Un art, celui de la «gelato artisanale à l'italienne», appris auprès du maître en la matière Roberto Lobrano. Un art peaufiné pendant des arts afin d'atteindre l'excellence et nous régaler à chaque mise en bouche. La recette ? Des vrais fruits arrivés à maturité sélectionnés avec rigueur, du lait en provenance de la ferme d'Epagny et toute la passion d'un artisan avec lequel on aime discuter. Le reste n'est que plaisir et bonheur à partager (ou pas pour les plus gourmands). Tous les parfums tiennent leurs promesses savoureuses. Grand coup de cœur pour la glace Amarena avec ses parfums et saveurs incomparables : amande d'Avola, nectarine... Il suffit d'y goûter une seule fois pour revenir dès que possible ! Service souriant et de bon conseil dans ce Palais qui nous invite à partager la passion des saveurs retrouvées. Un Palais des Glaces au palmarès de nos meilleures adresses.

PHILIPPE RIGOLLOT
1, place Georges-Volland
✆ 04 50 45 31 35
http://philipperigollot.com
contact@philipperigollot.com
♿
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h. Fermeture le mercredi. Fermeture annuelle les 3 dernières semaines d'août et les 2 semaines après Pâques. Formule midi : 16 € (plat du jour, boisson et un dessert au choix). Terrasse.

Philippe Rigollot est un orfèvre de la pâtisserie, un virtuose du chocolat, un homme passionné qui rend notre monde meilleur ! Alors, quand on a la chance d'habiter Annecy ou d'être de passage, il faut absolument se rendre dans cette belle boutique ouverte depuis 8 ans maintenant, dans un espace «protégé» du flux piéton de la vieille ville tout en étant facilement accessible. Philippe Rigollot, ça ne se raconte pas, ça se déguste. Formé dans les plus prestigieuses maisons (Lenôtre, Le Pré Catelan, Pic), cet artisan du bon goût a remporté quelques titres : Champion du Monde de Pâtisserie en 2005, un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007, Meilleur Pâtissier de l'année en 2008, il obtient encore un Award du savoir-faire en chocolat en 2015. Un chef qui sait s'entourer avec son fidèle second Fabien Carré ou le jeune et talentueux Félix Froissard. Une équipe qui ne se repose pas sur ses lauriers pour nous proposer dans une élégante boutique des chefs-d'œuvre à savourer au quotidien. Deux cartes par an et toujours de délicieuses nouveautés pleines de saveurs comme ces Pavés du Vieil Annecy (chocolat noisette et praliné en petits cubes) ou des pâtisseries autour des fruits rouges. Bien sûr, quelques «incontournables» s'affichent à la carte avec la Tarte Pomme Granny (Mr et Mrs Smith, la spécialité de la maison, nappage manzana pour les hommes et nappage à la rose pour les dames), le Choco-chocolat (notre péché mignon), le Crunchy framboise, le Caracas, la Pirouette ou la Religieuse au caramel qui se déguste en individuel. Macarons, pâtes à tartiner maison, chocolats parfumés (sans oublier les chocolats de Pâques qui sont d'autres merveilles), autant de bonnes raisons pour fondre de plaisir. Et pour découvrir cet univers gourmand, offrez-vous un cours de pâtisserie avec Philippe Rigollot en personne (2 mercredis par mois, réservation par mail ou en boutique). Conseils personnalisés, accueil charmant et convivial par Elodie et son équipe. Les petits chefs-d'œuvre gourmands de Philippe Rigollot, du grand art à consommer sans modération, de quoi guérir la plus sérieuse des déprimes !

LE P'TIT PRIMEUR
38, avenue du Parmelan
✆ 04 50 51 60 97
Ouvert du mardi au samedi de 6h à 12h30 et de 15h à 19h30. Ouvert le dimanche matin.
Les fruits et les légumes, vous savez qu'il n'y a rien de meilleur pour votre santé et surtout pour donner du goût et des couleurs à vos assiettes. Alors, pourquoi vous n'en mangez pas plus ? Parce que vous vous méfiez des produits que l'on vous vend, notamment en grande surface ? Parce que vous ne savez pas les préparer ? Parce que vous ne les connaissez pas et que vous avez peur que ça vous revienne trop cher ? Direction Le P'tit Primeur, une adresse d'exception où l'on répond à toutes vos questions depuis 37 ans, ne vous proposant que le meilleur des produits de saison. Retrouver le vrai plaisir d'un fruit juteux à souhait, la belle couleur d'un légume cultivé en pleine terre, toutes les senteurs de nos campagnes et les saveurs de nos terroirs. Le Primeur, passionné par son métier et les produits qu'il propose, prendra tout le temps de vous donner toutes les explications pour cuisiner et quelques astuces pour faire aimer les légumes aux enfants. Et puis, acheter de bons produits qui se conservent, cuisiner soi-même ses soupes, ses compotes..., tout cela vous permettra de réaliser des économies. Pas le temps de cuisiner ? Le P'tit Primeur, qui a tout d'une grande adresse, vous a préparé des plats maison, comme cette ratatouille inoubliable. Produits d'une fraîcheur parfaite selon les saisons et produits d'épicerie fine avec des champignons séchés ou des chips de légumes secs. Bien manger, bien vivre, bien penser à faire son marché au P'tit Primeur, adresse Futé.

Dans les environs

Annecy-le-Vieux ★★★

Appartenant depuis le 1er janvier 2017, au Grand Annecy – regroupant les villes d'Annecy, Cran-Gevrier-Meythet, Pringy et Seynod –, la commune d'Annecy-le-Vieux est avant tout résidentielle et touristique. Bordant Annecy et la rive nord-est du lac, elle ne doit pas être confondue avec la vieille ville d'Annecy, cœur historique d'Annecy-le-Neuf. Car Annecy-le-Vieux fut la capitale rurale du VIe au XIIe siècle du bourg d'Annecy. Villa Anniciaca – son nom romain – était alors une importante exploitation agricole située à l'emplacement du chef-lieu actuel, sur le haut de la colline. La ville se répartit principalement sur deux reliefs distincts : le haut, avec le chef-lieu, dont le cœur historique a été rénové en 2012, les Tilleuls et les Glaisins, qui accueille le parc d'activités ; le bas de la colline, avec les quartiers des Pommaries, Albigny et Petit Port qui s'étendent jusqu'au lac. La jolie baie d'Albigny, lieu de séjour entre lac et montagnes, conquiert aisément résidents et touristes par son patrimoine naturel, son offre sportive, ses parcs d'activités économiques et son campus universitaire qui en font une commune dynamique bien implantée dans le paysage tertiaire de la Haute-Savoie. Elle est très bien équipée en commerces de bouche et propose un marché : le mercredi matin rue des Pommaries. Les restaurants, essentiellement concentrés autour d'Albigny, du Petit Port, du chef-lieu et du centre des Tilleuls, ont pour atouts de jolis emplacements, des cartes attractives et des prix maîtrisés. L'offre nautique est très complète, de la simple baignade à la pratique des sports de voile, de rame, de plongée, de glisse (réglementée) et la location de bateaux à moteur (ou sans). Très ensoleillé, jusque tard dans la soirée, le bord du lac est le lieu privilégié des promeneurs, baigneurs, sportifs, amateurs de pique-nique et de dîners romantiques au bord de l'eau... En août, des concerts gratuits sur podium, en plein air, sur la plage d'Albigny. Le chef-lieu organise également les p'tits bals de l'été, sur la place Gabriel Fauré, le vendredi soir, en juillet. Les enfants ne sont pas oubliés avec Ancimômes les mercredis soir de mi-juillet à fin août !

OFFICE DE TOURISME DU LAC D'ANNECY
Centre Bonlieu
1, rue Jean-Jaurès
✆ 04 50 45 00 33
Voir page 12.

CLOCHER ROMAN
Place Gabriel-Fauré
✆ 04 50 33 87 30
www.musees.agglo-annecy.fr
musees@annecycn.fr

Gratuit. Visite guidée (journées du patrimoine : Association les amis du vieux clocher).
Adossé au bâtiment de l'ancienne mairie, au cœur du chef lieu et à proximité de l'église Saint-Laurent, ce clocher du XII[e] siècle de type roman, un beffroi avec deux étages de fenêtres géminées décorées de motifs végétaux. Classé Monument historique en 1908, ce clocher est l'un des plus beaux de la région ! Il faisait alors partie d'une église dédiée à Notre Dame dont il ne reste que deux bénitiers de pierre, construite à l'origine sur les fondations gallo-romaines d'un temple consacré à Jupiter – à la base du clocher, un bloc calcaire antique porte la dédicace « A Jupiter très bon et très grand... ». Détruite à la Révolution, son clocher échappa à la destruction en l'absence de flèche pointue « pouvant offenser l'œil révolutionnaire ». Restauré en 1988, il livrera à cette occasion des peintures murales du XV[e] siècle et récupérera sa cloche de bronze « républicaine » de 700 kg fondue en 1792, ornée de deux bas-reliefs – un christ en croix et une vierge portant l'enfant Jésus – classée Monument historique en 1937. On peut exceptionnellement visiter la base du clocher roman et sa cloche républicaine !

EGLISE SAINT-LAURENT
Place Gabriel Fauré
✆ 04 50 23 86 00
http://patrimoines.agglo-annecy.fr
Ouvert toute l'année. Gratuit. Visite guidée.
Sans doute partiellement reconstruite au XV[e] siècle, à l'initiative du chanoine de Saint-Pierre de Genève, le cardinal de Brogny – natif d'Annecy-le-Vieux -, l'église originelle – déjà mentionnée en 1320 - fut détruite à la Révolution puis reconstruite, sans clocher, dans un style néoclassique sarde en 1849 selon les plans de l'architecte Ignace Monnet. La forme de sa façade rappelle celle d'un arc de triomphe antique et à l'intérieur, des peintures baroques de deux artistes valdotains. Dans les deux niches extérieures de part et d'autre de la porte principale, les statues de saint François de Sales et de saint Laurent, saint patron et martyr de la paroisse. Dans son mur extérieur sud, un bloc de calcaire antique témoigne de la présence d'un mausolée familial gallo-romain au chef lieu. A visiter également, à proximité, accolé au bâtiment de l'ancienne mairie : le clocher roman du XII[e] siècle, appartenant à une première église dédiée à Notre-Dame. Les deux églises aurait momentanément partagé le même clocher pendant la révolution.

L'ABBAYE D'ANNECY-LE-VIEUX
15, chemin de l'Abbaye
✆ 04 50 63 43 75
www.annecylevieux.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et le jeudi de 14h à 19h ; le week-end de 10h à 12h et de 14h à 19h. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée (le samedi : 16h). Animations.
L'Abbaye est un lieu chargée de mystère, dont on ne connaît ni la date de construction, sans doute antérieure au XVIII[e] siècle, ni l'origine du nom de ce corps de ferme et encore moins la destination d'escaliers ne menant nulle part. Restaurée en 2004, elle accueille l'école municipale de dessin et peinture, et un Espace d'art contemporain. Chaque année, plusieurs expositions sont organisées avec la Fondation pour l'art contemporain Claudine et Jean-Marc Salomon. Une véritable volonté affirmée de mettre en valeur le patrimoine artistique, de favoriser l'émergence de jeunes artistes et d'inscrire ces projets dans une cohérence avec les actions culturelles de la commune et de l'agglomération !

Maisons fortes savoyardes

Autour du chef-lieu, on pourra admirer de l'extérieur les maisons savoyardes privées telle la Villa Dunand, résidence d'été de 1919 à 1924 du compositeur Gabriel Fauré. Plus au nord, avec une vue dominante sur le lac et les montagnes, le château de la Cour, ancienne maison forte du XV[e] siècle, vit naître la « vénérable » Anne de Guigné. Au sommet de la colline de Vignières, le château de la Pesse, maison forte du XIV[e] siècle, a été l'un des rendez-vous de chasse des ducs de Nemours tandis qu'au pied du Veyrier, la Villa de la Tour accueillit au XIX[e] siècle l'exil de l'écrivain Eugène Sue.

ANTHONY'Z
8, allée des Tilleuls
Annecy-le-Vieux
✆ 04 50 63 22 86
Ouvert du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Plat unique : 14 €. Entrée, plat ou plat, dessert : 17 €. Entrée, plat et dessert : 20 €. Formule végétarienne : 11 € (14 € avec dessert). Le soir : 22 € (menu végétarien). Vente à emporter.
Dans ce restaurant installé sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux (accès et parking aisés), c'est le monde qui s'ouvre à vos papilles. Le monde, le chef Anthony Cognet l'a parcouru -notamment lors de séjours aux Antilles, où il a vécu 11 ans, à Londres et en Asie qu'il affectionne particulièrement- pour nous ramener dans ses valises des saveurs inédites. Décor exotique qui nous enveloppe de bien-être à l'image d'une cuisine qui garde toutes les saveurs, toutes les couleurs des ingrédients. Le chef n'utilise que des produits de grande qualité (poulet fermier, canard du Gers, crevettes sauvages...) pour réaliser une cuisine parfumée et goûteuse, une cuisine qui nous enchante à chaque bouchée. Anthony Cognet nous propose une authentique cuisine asiatique, préparant lui-même ses mélanges d'herbes au mortier (pas de poudre pour le curry...), ses marinades. Ici, tout est fait maison, même les sauces, pour des saveurs uniques qui nous emmènent vers des paradis gourmands : Magrets à la Pékinoise, Canard entier laqué (magique !), Carrés de porcelet laqué aux épices saté, Cassolette de poisson au curry, sans oublier les desserts avec des dates de palmier ou des châtaignes d'eau. Des plats sans gluten, sans lactose, sans beurre pour une une cuisine saine. Carte des vins bio et petits producteurs. Gentillesse, sourire et efficacité au service. Une adresse gourmande et inimitable, qui nous fait voyager, au fil de ses créations culinaires qui vont pour le gourmet, lui offrir des plaisirs en bouche, inédits... Grandiose ! Sublime !

CAFÉ BRUNET
18, place Gabriel-Fauré
✆ 04 50 27 65 65
www.cafebrunet.com
cafeculinaire@cafebrunet.com

Maître Restaurateur. Fermé du 31 août au 14 septembre. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : le dimanche midi et soir. Accueil jusqu'à 23 heures le vendredi et samedi. En été, bar l'après-midi. (entrée et dessert). Formule complète : 33 €. Formules 2 plats de 18 € (entrée et dessert) à 28 € (entrée et plat).

Sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux, le Café Brunet fait à la fois partie du patrimoine vivant de la commune – les fondations de cette magnifique demeure remontent au XVI[e] siècle – et du patrimoine gourmand de la ville depuis 10 ans maintenant. D'abord « Bistrot de village » depuis 1875, le Café Brunet est devenu « Café Culinaire » sous l'impulsion du génial Laurent Petit, chef doublement étoilé dont le Clos des Sens se trouve à quelques mètres de là. Superbe maison de caractère aux murs épais et chargés d'histoires dont le cœur ne cesse de battre au rythme d'une équipe dirigée et animée par l'excellent Mathieu Fortin et la cuisine du chef Nicolas Guignard. Installé à l'ombre des arbres de l'une des plus belles terrasses d'Annecy ou dans l'une des salles façon bistrot chic et authentique, il faut savourer l'instant et partager des plats de saison pleins de saveurs, mêlant avec bonheur tradition et modernité : Meurette d'escargots et pieds de porc, Pâté en croûte maison ou une Féra, pommes à l'huile. A suivre, la fameuse Cocotte de légumes rôtis du Café Brunet, une Truite à la plancha, poêlée de verdure ou un poisson du Léman selon les arrivages, une Hampe de veau, pommes de terre au romarin ou une Souris d'agneau au romarin, premiers petits pois. Desserts dans le même esprit avec un Pain perdu retrouvé... ou un Baba au rhum arrangé. Un Café vraiment gourmand au palmarès de nos meilleures adresses.

LE CISELIN
8, rue du Pré-d'Avril
✆ 04 50 09 93 77
www.restaurant-le-ciselin.fr
leciselin@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 29 € à 36 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 € (formule 2 plats : 14 €). Plat du jour : 10 €. Le mercredi : gambas à volonté. Chèque Restaurant. Terrasse.

Le regretté Paul Bocuse mettait en avant deux qualités essentielles à la cuisine : simplicité et générosité. Deux qualités que l'on retrouve au Ciselin chez Patrice Vagnoux depuis 17 ans. Tout près du lac, voici une maison charmante (accessible aux personnes à mobilité réduite) décorée avec beaucoup de goût dans un style chaleureux et contemporain. Une maison gourmande où sont dressés 24 couverts dans une ambiance à la fois intime et conviviale. Autant dire qu'il vaut mieux réserver sa place, car l'excellente réputation des lieux a dépassé les limites du quartier d'Albigny. Accueil adorable et service prévenant pour savourer la cuisine d'un authentique artisan travaillant avec des produits frais, de saison et de grande qualité. Une cuisine mêlant maîtrise parfaite des recettes traditionnelles et l'inventivité d'un chef inspiré. A midi, formule économique et délicieuse pouvant être servie rapidement pour les plus pressés. Le soir, il faut prendre le temps de se délecter d'un Nougat de foie gras et pieds de cochon, pain d'épices perdu, suivi d'un Filet d'omble chevalier au chignin bergeron, blanc de poireaux et œufs de saumon ou un Ris de veau braisé aux trompettes, julienne de céleri rave. Fondue savoyarde et Berthoud pour nous ramener dans nos montagnes. Desserts maison aux saveurs libérées. Carte des vins sélectionnés avec le même soin. Avec des tarifs très accessibles, le Ciselin offre la meilleure approche de la gastronomie.

LE CLOCHER
20, place Gabriel-Fauré
✆ 04 50 23 09 90
www.le-clocher.com
leclocher@wanadoo.fr

Qualité Tourisme. Maître Restaurateur. Membre du Collège culinaire de France. Ouvert toute l'année. Ouvert 365 jours/an. Tous les jours à partir de 8h et jusqu´à 1h. Un apéritif offert pour un apéritif acheté sur présentation du coupon à télécharger sur le site du restaurant. Menu unique à 55 €. Les menus changent chaque jour et sont connus la veille ceci afin de vous garantir la plus grande fraicheur. Plat du jour : 11,90 €. Menu du jour : 19 €. Menu : 25 €. Menus week-end à 30 € et 35 €. Terrasse. Animations. Parking.

Le Clocher, un nom qui sonne aux oreilles de tous les gourmands. Mais si les murs de cette maison inscrite aux Monuments Historique ont plus de 4 siècles et sont ornés de quelques inscriptions latines -des travaux sont prévus l'an prochain pour toujours mieux vous accueillir-, Le Clocher propose une cuisine qui parle avec appétit à tous les passionnés des plaisirs de la table. Le Clocher, c'est un véritable «art de vivre» qui va de l'accueil à l'assiette en parfaite harmonie. Celui qui fait toujours briller le soleil sur Le Clocher, c'est l'excellent Bruno Collomb. Dans des salles où les murs aux pierres apparentes et les poutres anciennes se marient à une décoration contemporaine avec un goût assuré, l'ambiance est au beau fixe. Tout comme sur la magnifique terrasse ombragée de grands tilleuls, un petit coin de paradis prolongé par la terrasse de l'A-Côté façon «guinguette actuelle» où l'on aime se retrouver entre copains pour savourer un bon verre de vin (400 références en cave) avant/pendant/après une partie de pétanque. En cuisine, Benjamin Schwab a repris les fourneaux, réalisant un superbe travail autour de produits de qualité : les légumes qu'il affectionne particulièrement, mais aussi le cochon, l'omble chevalier, le brochet, le bœuf (fumé au foin...). Fromages affinés par Pierre Gay et desserts d'Aurélie avec un renversant Absolu Chocolat. Extraordinaire carte des vins pour tous les budgets. Le Clocher organise des soirées thématiques et dispose également d'un service traiteur (par le chef Bruno Wlodarczyk), ainsi que d'une salle pour des événements privés. Un Clocher qui sonne l'heure du bien-vivre et du bien-manger.

LE CLOS DES SENS
13, rue Jean-Mermoz
✆ 04 50 23 07 90
www.closdessens.com

Maître Restaurateur. Relais & Châteaux. Fermé la première quinzaine de septembre. Ouvert du mardi au samedi le



© Ph. Royer – Office de Tourisme du Lac d'Annecy

Coucher de soleil sur le lac d'Annecy.

soir de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au samedi le midi de 12h30 à 14h. Ouvert le dimanche soir en juillet et août. Menus de 120 € à 190 €. Formule du midi : 70 € (menu Petit déjeuner : le midi du mercredi au samedi). American Express. Terrasse.

L'architecture, un lieu exceptionnel où l'art contemporain façonne les matières brutes comme le bois et la pierre, où le vivant s'invite autour de la table à travers des jeux de transparence, où chacun trouve naturellement sa place en toute sérénité. De l'accueil au service par une équipe fantastique qui sait à la fois « tenir » le cadre d'une table gastronomique tout en sachant « sortir » du cadre pour nous surprendre... Il faudrait détailler chaque instant passé chez Laurent Petit pour découvrir que l'émotion ressentie naît d'une succession de moments d'une incroyable intensité portés par un véritable artiste aujourd'hui aussi à l'aise en salle qu'en cuisine. Installé sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux depuis plus de 25 ans, le chef doublement étoilé Laurent Petit a fait sa « révolution de jardin » en mettant au cœur de sa cuisine le végétal. Un parti pris qui a été l'objet d'une longue réflexion qui s'est affirmée au fil des années. Dernière nouveauté au Clos des Sens, le jardin en permaculture qui permettra d'alimenter le plus naturellement du monde (pollinisation naturelle, aucun traitement...) l'inspiration culinaire du chef dans un menu 100% en direct du jardin avec, par exemple, des plats dédiés au poivre. Les lacs de la région sont une autre source d'inspiration d'un chef ne dénature jamais le produit, mais le sublime, comme pour cette « Féra en écailles soufflées, condiment d'agrumes ». Quant à la carte des vins et ses 1 200 références, elle est une invitation à partager la passion des terroirs et des histoires qu'ils racontent dans nos verres. « Utiliser le changement et y réagir de manière créative » (un des piliers de la permaculture), Laurent Petit est un visionnaire réaliste qui livre sa vérité profonde dans ses assiettes. Ainsi, le Clos des Sens s'affirme comme un lieu où la cuisine exprime des sentiments vrais et sincères offrant des émotions à partager. L'adresse Futé par excellence.

LA REINE DES PRÉS

7, avenue de Chavoires
Annecy-le-Vieux
✆ 04 50 23 50 48
www.lareinedespres.fr
lareinedespres74940@gmail.com

Ouvert le dimanche, le lundi et le jeudi de 10h à 19h ; le vendredi et le samedi de 10h à 22h. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 15,50 €. Formule du midi : 35,50 € (menu plateau avec soupe, plat chaud, fromages de pays, mesclun et assortiment de desserts). Plat du jour : 16,50 €. Diners Club. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Un nom de fleur sauvage à l'odeur de miel : la reine des prés. Un vibrant hommage au chef multi étoilé, Marc Veyrat, son père, et à sa cuisine aux parfums de plantes sauvages des alpages savoyards. Carine, sa fille, s'est d'ailleurs installée dans le cadre privilégié de la première maison restaurant du grand chef, rénovée et aménagée avec goût et convivialité. Cette pâtissière de formation a fait ses armes auprès de son père avant d'officier dans ce très joli salon de thé de style chalet chic, à l'immense terrasse panoramique face au lac, confortable et ensoleillée en toute saison. Dans cette maison de couleur lavande, on savoure des créations délicieuses : pains, brioches, pâtisseries et gâteau de Savoie, également à emporter. A midi, un concept maison présenté sur un plateau avec soupe de saison, au choix, formule tourte ou cheeseburger, puis fromage de pays et mesclun, et enfin, bien sûr, un assortiment de desserts de Carine ! On vous conseille la tarte au citron à l'équilibre acidulée et sucrée parfait, plus audacieux, la brioche à la crème de génépi ou, plus élaboré, l'entremets myrtilles. Les vendredis et samedis, la terrasse s'anime en soirée pour proposer une carte de spécialités. Un lieu magnifique et une pâtissière au caractère affirmé – mais au cœur débordant de générosité – font de la Reine des Prés une des terrasses incontournables d'Annecy-le-Vieux !

CRÈMERIE DU PARC
2, rue Centrale
✆ 04 50 23 51 56
www.alainmichel-fromager.com
leparc@cremeriedulac.com
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h15 et de 15h à 19h15 ; le dimanche de 9h à 12h15.
Une adresse signée Alain Michel, fromager affineur d'exception, qui propose dans ce quartier d'Albigny, à deux pas de la plage de l'Impérial, des fromages affinés comme il se doit, dans la cave naturelle de la Crèmerie du Parc. Honneur aux fromages régionaux avec le beaufort, l'abondance, le reblochon fermier - avec le fameux « Le Michel » -, les persillés, la tome des Bauges... Mais aussi des comtés du Jura aux âges et aux goûts différents, des fromages aux truffes aux saveurs uniques et l'inimitable Fondue Michel, prête à l'emploi et préparée -nature ou aux cèpes- avec une sélection des meilleures pâtes cuites. Conseils avisés et adorables pour composer un plateau de fromage de saison exceptionnel selon ses goûts, qu'ils soient « doux » ou « forts ». Il ne reste plus qu'à choisir les vins qui vont accompagner votre repas, là encore dans une très belle cave -arrivages à surveiller- avec des conseils particulièrement avisés. Et pour compléter votre panier, la Crèmerie du Parc vend également d'excellents produits laitiers fermiers.

Aviernoz

RESTAURANT GAUTARD
Plateau des Glières
✆ 04 50 24 40 71
restaurant-gautard@orange.fr
Ouvert tous les jours. Hors vacances scolaires de la Haute-Savoie. Ouvert toute la journée, sauf le soir. Menus de 25 € à 30 €. Plat du jour : 20 € (avec dessert. 18 € sans dessert. Plat du jour sans viande à 15 €). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Parking privé réservé à la clientèle.
Sur les hauteurs du Plateau des Glières, pas de pollution, mais une nature préservée, du bien-être assuré et une authentique restauration maison. Une maison qui fait de la résistance face aux concepts contemporains et à la malbouffe pour nous proposer la meilleure des cuisines de tradition, celle où l'on choisit, lave, épluche, taille, prépare, cuit les bons produits. Mais avant de passer à table, on se gare sur le parking et l'on gonfle ses poumons d'oxygène, on oublie son stress quotidien et on profite de la beauté d'un site exceptionnel depuis la terrasse de cette belle ancienne ferme d'alpage faite de pierres et de bois. Dehors, les enfants jouent sur une aire adaptée sous la surveillance des parents. L'hiver, un feu de cheminée nous réchauffe en même temps que la gentillesse de Nathalie. Nathalie, levée depuis l'aube pour nous préparer la meilleure des cuisines du terroir réalisée à partir de produits locaux. A travers chaque plat, c'est un parfum d'enfance qui remonte et du plaisir à partager autour de la table. L'automne et l'hiver mettent le gibier à l'honneur avec des viandes en sauce comme nulle part ailleurs. Incontournables : le gratin de pommes de terre aux cèpes, le pot-au-feu maison ou une tartiflette qui tient toutes ses promesses. Fondue, raclette, le tout accompagné des charcuteries en provenance de la charcuterie artisanale de Villaz. Le plateau de fromage apporte la production des fermes du Plateau des Glières. Desserts maison et carte des vins dans le même esprit régional et gourmand. Sur tous les plans, voilà une adresse parmi les plus Futé.

Bluffy

Son col de faible altitude (630 m) est le passage entre rive est du lac et montagnes du pays de Thônes. Avec le mont Baron et le Veyrier, au nord, le village permet d'accéder au col de La Forclaz et aux vertigineuses Dents de Lanfon, au sud, depuis son chef-lieu et son église Saint-Pierre et Saint-Paul de Bluffy, construite au XV^{e} siècle et reconstruite en partie au XIX^{e} siècle ; prendre la direction de la cascade. On chemine en surplombant le grand lac et le château de Menthon-Saint-Bernard, avec une vue imprenable ! Bluffy est un des plus petits villages du canton de Faverges et appartient depuis le 1er janvier 2017 au Grand Annecy, qui regroupe 34 communes dont Veyrier-du-Lac, Menthon-Saint-Bernard et Talloires-Montmin.

La Balme de Sillingy

Balme signifie « grotte » dans la langue celte. Celle-ci était un lieu de refuge de la tribu des Allobroges qui venaient cueillir et chasser sur la montagne de la Mandallaz. La Balme-de-Sillingy est aujourd'hui une commune résidentielle, située à 10 km d'Annecy, proche des axes routiers principaux vers Paris, Genève et Lyon. Ce qui explique une démographie en forte augmentation depuis 25 ans, liée à une offre de logements et de services abordables pour répondre aux besoins toujours plus importants de la population active sur cette partie du département. Les nouveaux résidents sont également attirés par les richesses naturelles de la commune. Située au pied de la Mandallaz – classée biotope protégé -, des balades à pied, en VTT et à cheval sont possibles sur environ 15 km de sentiers balisés ! Cette commune dynamique est très soucieuse de développer un écotourisme sur son site. Le cadre est avant tout champêtre et le lac est une aire de promenade où la baignade est interdite ; on y profite des activités et manifestations organisées tout au long de l'année par la municipalité et les associations dont le festival des Arts scéniques en mars. On peut se désaltérer et se restaurer au chalet du Tornet, refait à neuf dans un style finlandais. A visiter tout près du lac : le Parc des Jardins de Haute-Savoie !

OFFICE DE TOURISME FIER ET USSES
Domaine du Tornet
165, route de Paris
✆ 04 50 64 16 55
www.alteralpatourisme.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Jusqu'à 17h30 en juin et septembre.
La Balme-de-Sillingy fait partie de la communauté de communes Fier et Usses où se situent les incontournables Georges du Fier et Château de Montrottier. Un point d'information de l'office de tourisme est ouvert au Parc



Les Rochers
HÔTEL *** RESTAURANT

La Chrissandière
HÔTEL ***



La Balme-de-Sillingy • Tél. **04 50 68 70 07** • Fax **04 50 68 82 74**
www.hotellesrochers.com

des Jardins de Savoie durant tout l'été. Regroupées sous le nom Fier et Usses, l'ensemble des communes partagent l'aménagement et le développement cohérent du territoire pour mieux gérer la forte péri-urbanisation. Un beau projet a vu le jour en 2009 : le Parc des Jardins de Haute-Savoie, visible chaque année de mai à septembre, composé de 54 jardins créés et aménagés par les différentes communes.

LE PARC DES JARDINS DE HAUTE-SAVOIE
165, route de Paris
✆ 04 50 22 40 31
www.alteralpatourisme.com
Fermé d´octobre à mai. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Gratuit. Visite guidée. Animations.
Un projet innovant, ambitieux, a pris corps depuis 2009, à l'initiative de la communauté de communes Fier-et-Usses et le CDRA Usses-et-Bornes : le Parc des Jardins de Haute-Savoie. 54 communes s'unissent pour réaliser une œuvre collective éphémère près du lac de La-Balme-de-Sillingy. Il incarne la volonté du territoire des Jardins de Haute-Savoie de développer un tourisme respectueux de l'environnement, valorisant un patrimoine naturel et culturel accessible à tous. Les jardins sont réalisés par les nombreux bénévoles, agents communaux et élus qui s'investissent chaque année pour proposer une promenade insolite à travers le Rhône, le Pont de la Caille et bien d'autres éléments du patrimoine, représentés en version plantes et fleurs ! Et pour mieux dévoiler ses jardins, le Parc invite les visiteurs dans son salon de musique naturel (en juin), son marché de produits locaux (en juillet) avant de se laisser envahir par les artistes (en août) ; pour le plaisir d'entremêler senteurs, sonorités, saveurs, sculptures, et ainsi multiplier les boutures « écoartistiques » !

HÔTEL-RESTAURANT LES ROCHERS
24, route de Paris
✆ 04 50 68 70 07
www.hotellesrochers.com
Maître Restaurateur. Fermé du 2 au 31 janvier et de fin octobre à la mi-novembre. Haute saison : ouvert tous les jours. Menu du jour : 23 € – menu Terre & Lac : 39 € – menu Gourmet : 49 € – menu Coup de Coeur : 61 € – menu aux Truffes : 109 € – menu enfants : 10 € et 13 €. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
On ne va pas vous faire un dessin, ce talent étant aussi celui du chef Michel Puthod, mais le Futé va vous indiquer la meilleure adresse pour savourer pleinement le bonheur de manger une délicieuse cuisine créative dans un cadre enchanteur : Les Rochers à la Balme-de-Sillingy. Au cœur d'un joli village à quelques minutes du centre d'Annecy, nous voilà plongés dans l'univers imaginé par Michel Puthod qui ne se contente pas de créer des plats d'exception, mais aussi un décor des plus élégants bousculant les codes classiques. Aux Rochers, à chaque instant les convives voient, sentent la signature d'un véritable artiste mettAnt en valeur tous les éléments, tous nos sens en éveil. Autre artiste en salle, la fille du chef Sandrine Puthod prodigue à chacun les plus belles attentions et les meilleurs conseils pour un repas ensoleillé à prendre dans une salle inspirée ou sur l'agréable terrasse. Confortablement installé, il ne reste plus qu'à se régaler d'une cuisine raffinée réalisée à partir de produits frais et de grande qualité. Quelques plats : Foie gras frais maison et ses petites attentions ; une spécialité du chef avec la Quenelle de brochet et ses Demoiselles d'eau douce ; un Wok de gambas ; la Bouillabaisse qui revient régulièrement ; un Burger maison ou le Tartare de bœuf coupé au couteau ; sans oublier le Tournedos aux éclats de truffes d'Aups (le travail autour de la truffe étant l'une des spécialités du chef). Soufflé au Grand Marnier de Mamy Marthe et son verre de liqueur d'orange ou un fameux Cygne glacé pour terminer avec d'autres chefs-d'œuvre de gourmandise. Carte des vins en parfaite harmonie avec les plats et conseils avisés. Dernier conseil du Petit Futé : réservez votre chambre dans l'un des deux hôtels (Les Rochers ou La Chrissandière) et prolongez votre séjour dans une maison où il fait tellement bon vivre en Haute-Savoie.

Les trésors archéologiques de la Mandallaz !

Une petite montagne riche d'histoires ! Séparée par la rivière des Usses côté Cruseilles (pont de la Caille), et par la continuité de la faille du Vuache côté Tête sud, la montagne de la Mandallaz (942 m) – on prononce mandalle – appartient au chaînon jurassien du Salève. Le site est un haut lieu d'escalade et de spéléologie. De nombreux sentiers parcourent la Mandallaz à travers une flore et une faune variées (voir office de tourisme). Côté Balme-de-Sillingy, on accède au site de la Tête qui héberge un oppidum antérieur à l'arrivée de la tribu celte des Allobroges. Découvert en 1977, il n'en reste que des traces de larges murs de terre : prendre par la Souaz, une large voie d'accès en pente douce ; une fois atteints la Grotte du Curé puis le Rocher du Maquis (c'est ici que se réfugiaient les résistants durant la Seconde Guerre mondiale). Un squelette datant de la préhistoire (Néolithique entre 3000 et 2300 avant J.-C.) a également été découvert dans la grotte de Lesvaux. Autre curiosité : visible depuis la Petite-Balme, un miroir de faille découvert en 1996 après une secousse sismique de faible amplitude. Un point de visite avec panneaux explicatifs y a été aménagé. Avec un peu de patience, depuis le site, le promeneur aura la chance d'observer de nombreux oiseaux et quelques chamois.

HÔTEL-RESTAURANT LES ROCHERS***
24, route de Paris
✆ 04 50 68 70 07
www.hotellesrochers.com

Fermé du 2 au 31 janvier. Fermé de fin octobre à la mi-novembre. Tarif Hôtel Chrissandière : Chambre double à 105 €, 1/2 pension de 93 € à 112 €. Tarif Hôtel Les Rochers : chambre double de 67 à 85 € ; 1/2 pension de 67 € à 75 €. Box à motos. Petit déjeuner : 10 € (buffet). Parking. Tv TNT. Chambre double de 70 € à 95 € (chambre quadruple). Petit déjeuner : 10 € (buffet). Soirée étape homme d'affaires à 85 €. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration (restaurant Les Rochers : menu du jour : 23 € – menu du Terroir : 39 € – menu Gourmand : 49 € – menu Coup de Coeur : 61 € – menu aux Truffes : 109 € – menu enfants : 10 € et 13 €).

Toutes les raisons sont bonnes pour séjourner à la Balme-de-Sillingy, à quelques minutes d'Annecy, quand on a réservé sa table et sa chambre à l'Hôtel Les Rochers tenu par l'excellent chef Michel Puthod. Tout commence par un cadre enchanteur qui nous place au cœur d'un joli village ouvrant vers tous les sites de la région. On ne peut pas mieux choisir pour rayonner en Haute-Savoie, entre lacs et montagnes. Ensuite, il y a le choix offert par deux hôtels triplement étoilés : Les Rochers, maison moderne au cœur de La Balme qui profite d'importants travaux de rénovation ce printemps (ascenseur, rénovation complète des chambres...) pour toujours mieux vous accueillir et La Chrissandière, chaumière de charme au milieu d'un grand parc avec piscine. Quel que soit votre choix, l'accueil et le service (même réception) offriront la même gentillesse et la même qualité. A deux pour une escapade en amoureux, en famille pour des vacances inoubliables (chambres familiales) ou seul pour un séjour d'affaires, chacun est assuré de trouver son bonheur dans l'une de ces deux maisons qui affichent les mêmes valeurs : excellence du standing, confort des chambres et des prestations toujours impeccables. Autre grand plaisir des Rochers, la table de Michel Puthod, véritable artiste dans l'âme, qui fait partager dans de superbes assiettes son goût pour les belles et bonnes choses de la vie. La demi-pension propose d'ailleurs d'excellents repas à partager à deux ou en famille, puisque les chambres familiales peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes. Les Rochers : deux hôtels, un restaurant et de nombreuses raisons de se faire le plus grand des plaisirs en savourant le bonheur d'être en Haute-Savoie.

COMPAGNIE DES BALLONS
45, route de Sasserot
✆ 04 50 63 38 10
www.compagniedesballons.com
michel@compagniedesballons.com

Vol découverte 1h : 260 €/adulte. Prêt à partir : 195 €.

Un seul mot après un vol en ballon s'impose : waow ! Qu'elles sont belles les montagnes, qu'il est beau notre lac vu d'en haut. Sans faire trop de bruit, profitant d'un certain confort mais surtout d'une vue époustouflante, on se laisse porter par des ballons qui nous montrent Annecy et les Alpes sous un autre angle. Les pilotes sont des professionnels assurant une parfaite sécurité du vol. Du décollage à l'atterrissage, les sensations de plaisir sont intenses. Seules conditions à notre bonheur : la météo. Les montgolfières ne peuvent décoller en cas de pluie, de neige ou de brouillard et par vent supérieur à 20 km/h. Mais si vous voulez connaître le plaisir d'un envol en ballon, vous aurez la patience d'attendre la bonne fenêtre météo. Une idée Futé pour se faire plaisir et faire plaisir à ceux que l'on aime. Bon plan Futé, le vol prêt à partir : prévenu la veille pour lendemain.

Doussard

Dominée par la Tournette à l'est et le Taiffer à l'ouest, limitée au nord par le lac qui la contraint en un ruban qui s'étire jusqu'au village de La Thuile, Doussard a compté dans l'histoire du Duché de Savoie. Les ruines de la maison forte de Beauvivier (vassaux des seigneurs de Duin) avec sa tour carrée, témoignent encore de l'importance du village des Doussardiens au XIII[e] siècle. Ses hameaux de Verthier et du Bout-du-lac sont les plus visités.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE





© I love photo_shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

L'un pour sa maison forte Blain et son pont sur l'Eau Morte ; l'autre pour sa réserve naturelle. Le petit village offre aux visiteurs tous les charmes d'une station balnéaire, tout en conservant les beautés verdoyantes de la plaine et des Bauges voisines. De nombreux touristes décident d'y séjourner pour ses nombreuses solutions d'hébergement à un tarif économique : hôtels, résidences, campings donnant accès à toutes les activités, dont la plage de sable du Bout-du-Lac, réputée et gratuite, où la baignade est surveillée en juillet et août. Dans la partie sud, protégée, du lac d'Annecy, la Réserve du bout du lac à Doussard fait un lien idéal entre la cluse et le lac. Doussard appartient aujourd'hui à la communauté de commune des Sources du Lac.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DES SOURCES DU LAC D'ANNECY

Port, Route de la Plage
✆ 04 50 44 81 69
www.sources-lac-annecy.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 13h et de 15h à 18h15. Haute saison : de 9h à 19h. Ouvert du 2 juin au 18 septembre.
Ouvert en pleine saison d'été, ce point d'information de l'office de tourisme des Sources du Lac d'Annecy est très pratique. De la documentation (des brochures, des cartes, des topo-guides) mais aussi des conseils sur les activités et les lieux de visite et des informations actualisées sur les hébergements ou les animations. On y réserve ses visites guidées ou des jeux comme ces chasses au trésor sur livret et smartphone. Une découverte pédestre originale et ludique du patrimoine naturel à la belle saison ! A télécharger sur le site, l'agenda des évènements de la saison.

VERTHIER AU FIL DE L'HISTOIRE

Hameau de Verthier
✆ 04 50 32 45 99
http://viuz.sav.org
musee-de-viuz@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Réservations : par tél. au Musée, du lundi au vendredi, de 14h30 à 18h30. Prévoir 1h30. Visite guidée (par les Amis de Viuz-Faverges). Visite guidée (sur réservation).
Ce joli hameau est réputé pour son vieux pont du XIVe siècle, un ancien péage, qui illustre encore l'histoire de Verthier et son petit port à l'époque où les moulins utilisaient la rivière de l'Eau Morte pour en tirer leur force motrice. La visite se poursuit avec la chapelle Notre-Dame de la Nativité, la Maison Blain du XVe siècle, le petit patrimoine et l'habitat traditionnel avec notamment des fermes à quatre pans. Le peintre savoyard Prosper Dunant (Ecole de Genève) et son gendre le peintre Firmin Salabert (Ecole d'Ingres) l'ont immortalisé au XIXe siècle dans de nombreux tableaux.

Le kitesurf version lac

Pratiqué au Semnoz pendant la saison d'hiver, le kitesurf (sorte de surf dirigé par une aile) est très réglementé sur le lac d'Annecy. Au bout du petit lac, vers la plage de Doussard, par temps venteux, mais aussi à la plage de Sevrier et de Saint-Jorioz, ce sport de glisse est à réserver aux plus expérimentés. Sur place : des panneaux explicatifs sur les points principaux de la réglementation.

RÉSERVE NATURELLE DU BOUT-DU-LAC

Route de la Vieille Eglise
✆ 04 50 66 47 59
www.asters.asso.fr
asters@asters.asso.fr
Ouvert toute l'année. Visite guidée (sur inscription les jeudis matin en juillet et août ; animations de mai à octobre).
Le site du Bout-du-Lac est la dernière grande zone humide des bords du lac d'Annecy. Un site unique classé réserve naturelle en décembre 1974. Elle est le témoin de la naissance du lac d'Annecy et de vingt mille ans d'évolution des milieux. Ce marais abrite des milieux diversifiés : roselières, landes, bois de chênes, prairies agricoles, et une forêt galerie le long des cours d'eau. Protégé et entretenu, il abrite de nombreuses espèces animales : brochets, perches, tanches, reptiles, oiseaux hivernants, papillons et libellules, et l'emblématique castor réintroduit en 1972 (il faut se lever tôt pour l'apercevoir). Les espèces végétales sont nombreuses : gentiane pneumonanthe et orchidées dans les étendues marécageuses, liparis de Loesel dans les zones de tourbière... Un sentier pédagogique permet de visiter la roselière et d'accéder à la tour médiévale de Beauvivier, restaurée et transformée en observatoire. Attention, on ne quitte pas les sentiers spécialement aménagés pour les découvrir. Prenez-en soin ! Gérée par l'association Asters et animée en collaboration avec Les Amis de la Réserve naturelle du Bout du Lac qui fête ses 20 ans en septembre 2018, la réserve dévoile ses merveilles au cours de visites guidées sur inscription ; également en nocturne, les jeudis de mi-juillet à fin août, et en kayak, les mardis matin.

CHEZ MA COUSINE

Bout du lac
✆ 04 50 32 38 83
www.chezmacousine.fr
info@chezmacousine.fr
Maître Restaurateur. Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 37 € à 47 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 21 €. Terrasse.
Chez ma Cousine, c'est toute une histoire de famille qui n'a cessé de se réécrire à chaque nouvelle saison. Il faut dire que l'hiver l'adresse si charmante au bout du lac hiberne un peu. Mais quel réveil dès les beaux jours revenus ! Si l'intérieur du restaurant est tout à fait charmant et chaleureux avec ses bois bruts et raffinés, ses sièges confortables, ses tables intimes et ses façades ouvertes sur la terrasse, c'est elle qui retient toute notre attention avec son ponton privé et sa vue superbe sur le

Navettes estivales

Pratique, de mi-juillet au début septembre, deux lignes régulières payantes font la navette depuis Doussard vers la station de La Sambuy ou les plages de Talloires-Montmin. Une solution idéale pour se rendre aux évènements de l'été : fêtes pyrotechniques ou activités nautiques et montagnardes. A noter, la navette est gratuite pour l'évènement *Lac en fête* le week-end du 14 juillet, au port de Doussard. Pour un séjour sans voiture, des plages au montagne !

Informations : OT Sources du lac d'Annecy ✆ 04 50 44 60 24

lac pour un déjeuner romantique ou en toute convivialité avec les amis (excellentes propositions d'apéritif). Au fil des années, la cuisine de Chez Ma Cousine a évolué et si l'on ne peut pas la qualifier de gastronomique, on peut tout de même l'apprécier. Après que Sophie Bise ait confié la direction de la maison à John Bon, il en est devenu le propriétaire en 2013. Et le chef a changé en 2016. On a déjà goûté le menu de printemps qui associe présentation raffinée et produits de saison : rafraîchissant velouté d'asperge et son œuf mollet cuit basse température, délicat filet d'omble chevalier mariné, boisées ballottines de poulet aux champignons, savoureuse tarte chocolat à l'orange et dépaysant cannelé servi façon profiterole avec glace vanille. Si l'accueil, le service et l'attention du gérant pour ses hôtes sont à plébisciter, les plats méritent encore un peu de précision dans la justesse des cuissons. On termine son café devant le décor magique tout en rêvant à l'été qui s'en vient.

Duingt

Duingt se distingue par sa presqu'île sur laquelle pose son fier château privé de Ruphy ! Face à la falaise du Roc de Chère, son avancée marque l'extrémité sud du grand lac et le passage vers le petit lac. Souvent peint depuis la rive opposée de Talloires – sa plus belle perspective –, notamment par Cézanne, il se repère aussi bien depuis la ville d'Annecy que du village de Doussard à son opposé. Les Dinois sont fiers de leur village. Celui-ci a en effet gardé son charme médiéval avec ses ruelles étroites et ses petites maisons rustiques savoyardes aux escaliers extérieurs et aux murs ornées de treilles. Une promenade vers le massif du Taillefer révèle un deuxième château privé, Héré, du XV[e] siècle, qui fut également propriété de la famille de Sales. On poursuit la promenade vers la grotte de Notre-Dame du Lac. Elle aurait été aménagée suite au vœu de deux pêcheurs : pris dans une terrible tempête, ceux-ci auraient été guidés par une vive lueur apparue à cet endroit. Depuis la grotte, le panorama est superbe sur le village, ses châteaux et l'ensemble du lac.

On peut poursuivre la balade sur la crête du Taillefer pour une des plus belles randonnées qui surplombe le lac (le sentier du Belvédère) jusqu'à Annecy. C'est le versant le plus doux de la jolie commune estivale. Son versant le plus abrupt se trouve en direction de Bredannaz, le Bout-du-Lac, où les pentes rocailleuses du Taillefer plongent dans le petit lac !

Découvrir Duingt !

Le joli village de Duingt mérite que l'on s'y attarde. Une visite guidée organisée par les Guides du Patrimoine des Pays de Savoie en dévoile les charmes et les secrets. A pied, osez les itinéraires de moyenne montagne comme le sentier du Belvédère qui surplombe le lac. Une des plus jolies randonnées, qui part du massif du Taillefer jusqu'à Annecy !

A vélo, découvrez Duingt et le tour du lac grâce à la piste cyclable depuis laquelle on peut même s'initier à l'escalade sur rocher. On se rend jusqu'à Annecy en explorant les différentes plages et sites du bord du lac ou jusqu'au Bout-du-Lac et sa belle plage de sable. En ULM, on survole le petit lac en décollant, en toute sécurité et en douceur, depuis la plaine de Duingt. Vous pourrez également embarquer sur l'omnibus de la Compagnie des bateaux du lac qui fait une escale-minute à l'embarcadère de Duingt pour un circuit omnibus de deux heures dans le sens Annecy-Veyrier-Menthon-Talloires-Angon-Doussard-Duingt-Saint-Jorioz-Sevrier-Annecy. Un moyen pratique de se déplacer tout en ayant un point de vue exceptionnel sur le lac. Et bien sûr, n'hésitez pas à pratiquer les sports nautiques à la belle saison, sans oublier la pêche en lac et en rivière ! Les marchés d'été, le mardi matin pour les produits locaux, et en nocturne, sur la place Grenette, chaque mardi du 8 juillet au 21 août, sont l'occasion de découvrir l'art et l'artisanat régionaux.

Informations : Visite guidée «Duingt, à l'abri du regard», les mercredis de 10h30 à 12h30 du 13 juillet au 24 août (sur réservation), 6 €. Omnibus, escale Duingt, à partir de 10h55, dernier retour à 18h, en juillet et août, avec billetterie sur les quais et embarquement 15 min avant le départ. Renseignements : Guides du Patrimoine des Pays de Savoie – Office de tourisme du lac d'Annecy ✆ 04 50 45 00 33 - www.lac-annecy.com – Compagnie des bateaux du lac – 2, place aux Bois 74000 Annecy ✆ 04 50 51 08 40 - www.annecy-croisières.com

Vue sur le lac du haut de la Tour de Beauvivier

Une ruine du Moyen Âge dominant le lac d'Annecy. On accède à son sommet par les récents escaliers métalliques. Une fois passée la porte de plein cintre du 1er étage, on débouche au sommet d'une tour carrée, à l'abandon, ancien élément architectural typique du XIIe ou XIIe siècle, appartenant sans doute à une Maison forte de la famille de Duingt. Le site possède une vue privilégiée permettant d'admirer le petit lac en toute saison.

OFFICE DE TOURISME DE DUINGT
108, rue du Vieux Village
✆ 04 50 77 64 75
www.lac-annecy.com
info@lac-annecy.com
Ouvert le mardi de 9h à 12h30. Haute saison : du lundi au vendredi et les jours fériés de 14h à 18h. Ouvert uniquement en juillet et août. Hors saison s'adresser à l'office de tourisme de Saint-Jorioz ou Annecy. Circuit omnibus Duingt-Annecy : 8,10 €. Tour complet 2h : 18,80 €.
Ouvert uniquement en été, ce point d'information est une antenne de l'office de tourisme du lac d'Annecy. Jour de marché, le matin, ou les après-midis, on est accueilli pour les demandes d'information et de documentation sur les manifestations autour du lac, les activités sportives, les visites culturelles et le besoin d'hébergement. Duingt est le point de départ de nombreuses balades en montagne et autour du lac, à pied mais aussi à vélo tout terrain, bicyclette ou rollers, grâce à la superbe piste cyclable qui longe en partie le lac. En bateau, on empunte l'omnibus qui fait le tour du lac avec des escales de cinq minutes, dans le sens Annecy-Veyrier-Menthon-Talloires-Angon-Doussard-Duingt-Saint-Jorioz-Sevrier-Annecy.

Epagny

Protégée par la montagne de la Mandallaz, Epagny est une petite commune agréable, en direction de La-Balme-de-Sillingy – sur l'axe de la nationale Annecy-Mâcon. En à peine 20 ans, elle est devenue une importante commune résidentielle à proximité d'Annecy, proche des grands axes de circulation vers Lyon, Genève et Paris et appartient aujourd'hui à la grande commune Epagny-Metz-Tessy, à l'urbanisme maîtrisé dans un environnement encore campagnard, bien qu'elle soit limitrophe avec la zone artisanale et commerciale du Grand-Epagny et le petit aéroport de Metz-Tessy. Tous les services et commerces d'une ville de proximité sont présents, à des prix raisonnables. On peut même s'entraîner sur un practice de golf !

Faverges

Construite sur la voie romaine reliant Genève à Turin, Faverges garde des traces intéressantes de sa longue histoire. Son château du XIIIe siècle occupait une position stratégique à la frontière du comté de Genève avec celui de Savoie. Dominé par une grande tour ronde en pierre surmonté d'un « nouveau » hourd, le donjon des seigneurs de Faverges, visible de loin, se visite. Quant au château, à la cour classée aux Monuments historique, il devient « château ouvrier » en 1922 puis est aménagé en centre de rencontres et de séminaires. Il abrite aujourd'hui un musée des papillons. Au sud du lac d'Annecy, aux portes du Parc naturel des Bauges, le pays de Faverges regarde surtout en direction du lac, à sa source, entre cluse d'Annecy et combe de Savoie. Il regroupe sept communes notamment Val de Chaise (fusion de Marlens et Cons-Sainte-Colombe), Giez, Saint-Ferréol, Lathuile, Chevaline, Doussard et Talloires-Montmin. Entre lac et montagnes, Faverges ne manque pas de charme, le temps d'un séjour à la découverte de son patrimoine naturel, culturel et industriel car la ville est un centre artisanal et industriel important dès le Moyen Age grâce aux ressources naturelles en fer, charbon et cuivre de ses montagnes environnantes. Désormais, on peut parcourir un « chemin du patrimoine urbain », développant des pans d'histoire liée à l'industrie et aux savoir-faire qui ont assuré la renommée de la commune où un agréable marché local se tient tous les mercredis matin. À noter, Faverges a fusionné avec le village de Seythenex connu pour sa petite station d'altitude de la Sambuy, sa grotte et sa cascade, pour devenir la commune nouvelle de Faverges-Seythenex appartenant à la communauté de communes des Sources du Lac d'Annecy du pays de Faverges.

OFFICE DE TOURISME DES SOURCES DU LAC D'ANNECY
Place Marcel Piquand
✆ 04 50 44 60 24
www.sources-lac-annecy.com
accueil@sources-lac-annecy.com
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 18h15 ; le dimanche de 10h à 13h. Hors-saison vacances scolaires : se renseigner. Visite guidée : accessible à tous, sur inscription.
Une mise en avant, efficace et dynamique des communes du pays de Faverges, gérée par l'Office de tourisme des sources du lac d'Annecy, des rives sud du lac au massif des Bornes à l'est et jusqu'aux portes du Parc régional des Bauges à l'ouest aux « 10 villages et 100 hameaux de caractères ». Faverges, riche d'un château – où séjourna Henri IV – et sa tour du XIIIe siècle, « le donjon des Seigneurs de Faverges », restaurée, ouverte au public depuis 2009. On peut également y visiter un musée archéologique – de la Préhistoire au Moyen Age – et un étonnant Muséum des papillons et des insectes. Seythenex et sa station d'altitude de la Sambuy, le vallon de Tamié aux douces pistes nordiques, les beaux villages

au pied des Bauges, frontière entre Savoie et Haute-Savoie... Dans cette vaste étendue se mêlent paysages et activités de montagne, de campagne, de zones humides et du lac. Des visites guidées sont proposées par les Guides du Patrimoine des Pays de Savoie et les Amis de Viuz pour partir à la découverte de Faverges et de son patrimoine.

LES AMIS DE VIUZ-FAVERGES
Société d'Histoire et d'Archéologie
855, route de Viuz
✆ 04 50 32 45 99
www.viuz.sav.org
archeoviuz@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 14h30 à 18h30. Visites église et musée : en été, le mardi à 17h. Sur réservation pour les groupes. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,80 €. Eglise et musée : 4 € (adulte), 3 € (enfant). Donjon des Seigneurs de Faverges : 2 €/adulte. Billet combiné musée+donjon+museum papillons : 6 €/adulte. Visite guidée. Animations.
La Société d'Histoire et d'Archéologie des Amis de Viuz-Faverges porte à la connaissance du grand public le fruit de ses découvertes depuis 1972. L'association est gestionnaire du musée consacré aux trésors des vestiges exhumés durant les fouilles archéologiques menées sur le site des thermes du Thovey et possède de nombreux documents archivés. Ses membres consacrent des milliers d'heures chaque année à la préservation de l'histoire et de la culture du canton de Faverges et du territoire savoyard – en cours, la restauration de la Glacière, la mise en valeur de la source du Biel. Elle organise régulièrement des conférences et anime les sites patrimoniaux du pays de Faverges par de nombreuses visites guidées avec le concours de ses Guides du Patrimoine des Pays de Savoie agréés : le Musée archéologique bien sûr, mais aussi le Donjon de Faverges et l'église de Viuz ; les villages de Cons-Sainte-Colombe et les chaufourniers, de Verthier et ses peintres et d'un village d'agriculture comme Seythenex ou Saint-Ferréol. Le « Tour du Pays de Faverges », une visite de six lieux en une demi-journée – pour les groupes seulement. Voilà une association très active, à la passion très contagieuse !

CHEMIN DU PATRIMOINE URBAIN
Place Marcel Piquand
✆ 04 50 44 60 24
www.sav.org/archeoviuz
archeoviuz@gmail.com
Visite libre toute l'année. Gratuit. Visite guidée (faverges au Fil des pas : 2,50 €).
Deux parcours balisés sont possibles ainsi qu'une visite guidée avec les Guides de pays des Amis de Viuz-Faverges, en groupe et sur inscription. Toute l'année, le patrimoine industriel et historique de Faverges se visite également en libre accès grâce au plan fourni par l'office de tourisme. Départ depuis l'église. Prévoir 1h30 environ pour huit « stations » qui illustrent l'histoire et le développement de la ville. On chemine en suivant une boucle ponctuée de huit tables en lave émaillée relatant les étapes importantes de ces savoir-faire issus d'un passé artisanal lié aux ressources naturelles du pays de Faverges. Une randonnée découverte de la ville et ses monuments, en visite libre ou commentée !

CHÂTEAU DE FAVERGES
Chemin de la vie Plaine
✆ 06 68 88 91 05
www.chateaudefaverges.com
alexandra@chateaudefaverges.com
Museum ouvert de juin à septembre, tous les jours de 14h30 à 18h30. Le donjon est ouvert de mars à octobre, le mercredi, et tous les jours, l'après-midi, en juillet et août. Visite guidée (les mercredis : 15h pour le donjon). Réservation de salles et chambres pour les groupes.
A mi-chemin entre Annecy et Alberville, sur l'ancienne route romaine menant de Genève à Turin, sa situation et son histoire en font un lieu très attractif ! Sur les hauteurs de Faverges, à cinq minutes à pied du centre-ville, ce château du XIII[e] siècle se blottit au pied de la Dent de Cons et de la montagne de la Sambuy, sur un contrefort de la crête de Chambellon. Henri IV y séjourna en 1600 et ses propriétaires successifs le transforment pour accueillir notamment des ateliers de soieries de 1810 à 1914. Entièrement restaurés, son donjon, sa cour, son sol et ses murs de soutènement sont classés aux Monuments Historiques depuis 1991. Réservé aujourd'hui aux évènements privés, seules sa cour et son aile ouest, accueillant le café gourmet de Joséphine (ouverture prévue fin 2018) et le Museum des Papillons et des Insectes (visites du lundi au samedi), sont ouvertes au public. Un gîte de charme, rénové, permet de se prendre pour un châtelain, le temps d'un court séjour. On reste impressionné par son donjon à la vue panoramique sur Faverges et les alentours, notamment le parc naturel régional des Bauges et la tête du massif des Bornes. La cour classée est close, calme et entièrement piétonne. Des visites guidées sont organisées avec les Amis de Viuz-Faverges et l'office de tourisme.

A chacun sa version : la chasse aux trésors

A l'ancienne, sur papier avec plan et crayon, ou, en version contemporaine, sur smartphone ou tablette tactile, la chasse aux trésors n'a pas perdu de son attrait auprès des familles. Explorez la réserve du Bout-du-lac, les villages de Val-de-Chaise ou Seythenex, Talloires-Montmin ou Doussard et bien sûr Faverges, en décryptant les indices et en suivant les repères mais aussi les balises GPS. Cinq parcours d'1h30 à 2h15, des balades passionnantes ! Livret et matériel à réserver au bureau de l'office de tourisme.

Découverte insolite du Pays de Faverges

Balades au rythme des Savoie

L'Ame des Villages : Une balade organisée par les Amis de Viuz-Faverges, en partenariat avec l'office de tourisme, des villages typiques pour leur activité passée. L'histoire d'un patrimoine traditionnel qui s'est développé au fil du temps et au fil de l'eau avec la présence de la rivière de l'Eau-Morte et du lac d'Annecy. D'autres aspects de la vie rurale et de l'activité agricole sont mis en avant à cette occasion.

Cons-Sainte-Colombe et les Chaufourniers : sa pierre calcaire a permis de développer son activité. Les chaufourniers ont produit la pierre blanche ayant servi à la construction de nombreux édifices de la région, notamment le bâtiment de la préfecture de Haute-Savoie. On visite les fours à chaux et l'habitat traditionnel ainsi qu'une ferme agricole produisant de la tomme et du reblochon. Visites guidées un mercredi par mois (en juillet et en août) à 17h30.

Verthier au fil de l'histoire, un hameau immortalisé par le peintre savoyard Prosper Dunant et son gendre Firmin Salabert, avec le vieux pont du XIII[e] siècle et les moulins qui bordaient la rivière de l'Eau-Morte. La visite se poursuit par la découverte de la chapelle et de la Maison Blain (XV[e] siècle), et la rencontre d'un apiculteur. Visites guidées un mercredi par mois (juillet et août) à 17h30.

Renseignements : Les Amis de Viuz-Faverges ✆ 04 50 32 45 99 – Guides du Patrimoine des Pays de Savoie ✆ 04 50 44 60 24. Gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans. Adultes : 4,50 €. Enfant : 2,50 €.

Culture et patrimoine

Les Bauges, une visite guidée qui allie patrimoine et musique. A l'occasion du festival Musique et Nature en Bauges, on découvre l'histoire de la source des Romains et du Biel, du 14 juillet au 12 août 2018. Renseignements : www.musiqueetnature.fr et les Amis de Viuz-Faverges. Biennale du Livre Savoyard, 16[e] édition, le 26 août 2018. Plus de 60 exposants présentent des ouvrages consacrés aux deux départements de la Savoie, et les auteurs savoyards. Faverges, salle polyvalente, entrée libre.

Festival des cabanes. Une visite orignale du Pays de Faverges ! Douze cabanes à visiter dans douze lieux magiques, créées pour le concours Fabrick'Arts sur les sites : du Val de Tamié, du plan d'eau de Marlens, des bords de berge de Val de Chaise, de la plage de Doussard, de la plaine de Giez, de La Sambuy, du marais entre Faverges et Doussard, de Nantbellet à Saint-Ferréol, de la combe d'Ire à Chevalline, de Lathuile, de la réserve naturelle de Doussard et du col de la Forclaz à Talloires-Montmin. De bois et de paille, les cabanes rêvées par les architectes ouvrent l'esprit et le regard sur des paysages, le patrimoine naturel de ce beau pays de Faverges. Des animations musicales gratuites sont proposées en juillet et août. Renseignements : www.sources-lac-annecy.com

DONJON DES SEIGNEURS DE FAVERGES

Chemin de la Vie Plaine
✆ 04 50 32 45 99
www.viuz.sav.org
archeoviuz@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le mercredi de 15h à 16h30. Haute saison : tous les jours de 14h30 à 18h30. Visite libre en juillet et août et visite guidée les mercredis toute l'année. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 2 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,50 €. Visite guidée (sur réservation, Les Amis de Viuz-Faverges).

Le donjon rond du château de Faverges domine la ville. Construit au XIII[e] siècle, il permettait aux Seigneurs de Faverges de contrôler le passage entre comté de Savoie et comté de Genève, car Faverges était un carrefour stratégique sur la voie menant de Strasbourg à Turin, en passant par Genève. Depuis son sommet, la vue est panoramique et permet d'admirer le château, la ville (à cinq minutes à pied) et le paysage grandiose de la plaine et des montagnes du parc régional naturel des Bauges et du massif des Bornes. Restauré depuis quelques années et inscrit aux Monuments historiques depuis 1991, les Amis de Viuz-Faverges en proposent une visite libre avec remise de document, en été, et une visite guidée d'une heure environ, de décembre à mars, chaque mercredi à 15 h et toute l'année sur réservation. Les enfants comme les adultes se régaleront de l'histoire du Donjon des Seigneurs de Faverges !

ÉGLISE DE VIUZ-FAVERGES

Chemin de la Fin de Viuz
✆ 04 50 32 45 99 – www.viuz.sav.org
musee-de-viuz@wanadoo.fr

Haute saison : ouvert le mardi à partir de 17h. Juillet et août, uniquement en visite guidée. Adulte : 4 €. Enfant (de 5 à 14 ans) : 3 €. Visite guidée (les Amis de Viuz-Faverges).

L'histoire de l'église Saint-Jean-Baptiste de Viuz remonte au début de l'ère chrétienne. Depuis, elle n'a cessé de subir de nombreux remaniements. On peut ainsi admirer pas moins de cinq époques différentes de construction de l'ère paléochrétienne au XIX[e] siècle : les vestiges d'un bâtiment romain du I[er] siècle et de trois églises successives des VI[e], VIII[e] et X[e] siècles forment un ensemble archéologique unique en Savoie ; un chœur roman du XII[e] siècle aux chapiteaux en molasse verte – classé monument historique en 1926 -, le complète. Il est intéressant de pouvoir contempler l'évolution de l'architecture religieuse dans un même bâtiment. La période baroque est également présente, des stalles en noyer du XVII[e] siècle, pour la partie supérieure, aux fonds baptismaux. Le style néoclassique se retrouve dans la nef, restaurée de 1827 à 1842. Une belle leçon d'histoire et d'architecture en perspective !


FG.
Feel Good
RADIOFG.COM

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DE VIUZ

855, route de Viuz-Faverges
✆ 04 50 32 45 99
www.sav.org/viuz
archeoviuz@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermeture les jours fériés. Basse saison : du lundi au vendredi de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 14h30 à 18h30. Visite libre avec remise d'un livret disponible en français et en anglais. Jeu de piste pour les enfants. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 1,80 €. Possibilité de billets jumelés avec le Muséum des Papillons et Insectes du château et le Donjon des Seigneurs de Faverges.

Le musée archéologique de Viuz-Faverges présente des objets de la préhistoire, de l'époque gallo-romaine et du Moyen Age. L'ancienne voie romaine Turin-Genève passait derrière l'actuel musée, au pied du rocher de Viuz. Quand le département de la Haute Savoie a décidé de construire une rocade, voie rapide pour contourner la ville de Faverges, des fouilles de sauvetage ont été menées sur le tracé de la route ; ce sont alors plus de 6 500 m² de temples (fana gaulois et romains) et de lieux de dévotion qui ont été découverts ; de nombreux objets de culte (ex-voto), statuettes et monnaies ont été dégagés avant que le site ne soit enfoui. Ces objets sont désormais abrités et présentés dans ce Musée géré par une association dynamique. A côté, l'église Saint-Jean-Baptiste, monument historique qui présente 5 époques de construction.

LE MUSÉE DES PAPILLONS ET DES INSECTES

293, chemin de la Vie-Plaine
Le Château
✆ 07 78 41 33 51
www.museum-faverges.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 14h30 à 18h30. Du 16 septembre au 14 juin, ouvert le mercredi de 14h à 17h sur rendez-vous. En période scolaire, tous les jours sur rendez-vous. Adulte : 3,50 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 2,50 €. Le Muséum propose aussi, en partenariat avec le Musée Archéologique de Faverges, des billets jumelés aux tarifs avantageux suivants : adultes/5 € et enfants/3,50 €.

Parmi les visites insolites à faire lors d'un séjour dans la région, pourquoi ne pas s'intéresser de plus près aux papillons et aux insectes ? Une occasion de découvrir plus de 4 500 papillons et insectes des 5 continents, mais aussi la faune du parc régional des Bauges. Vous pourrez voir des insectes naturalisés mais aussi vivants en terrarium. Un lieu idéal pour passer un bon moment en famille et mieux découvrir notre environnement.

L'ATELIER PIZZA

212, rue de la République
✆ 04 50 65 83 19
latelierpizza@laposte.net

Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Pizza à emporter (le midi et à partir de 18h30). Prix moyen le midi sur place : 15 €. Prix moyen à la carte : 20 €. Dessert du jour : 5,50 €.

Carrefour entre Annecy, Albertville et les stations du Val d'Arly Mont-Blanc, Faverges offre une halte privilégiée sur la route des vacances et des activités loisir. Ce charmant village offre aussi une destination des plus gourmandes pour les lecteurs du Futé qui s'arrêtent à l'Atelier Pizza, adresse hautement recommandée depuis des années. Il suffit de se garer sur le parking et de profiter du meilleur accueil que l'on puisse recevoir. Chaleur humaine distribuée sans modération avec bonne humeur par d'authentiques artisans du bon goût : Brigitte pour le déjeuner, Hubert et leur fille Suzie œuvrant en soirée. L'hiver, on apprécie aussi la chaleur du poêle et toute l'année la gentillesse et l'efficacité de toute une famille passionnée par la restauration. Cuisine 100 % maison réalisée à partir d'excellents produits sélectionnés avec soin pour partager des recettes aussi authentiques que les « Lasagnes de bœuf de ma grand-mère » (à ne manquer sous aucun prétexte), un excellent tartare de bœuf, les pizzas de tradition bien entendu – de la Savoyarde avec son reblochon, sa raclette et ses lardons à la Belle Etoile avec son jambon de pays, des pizzas que l'on peut emporter –, un burger avec son pain maison ou un « Petit saint-marcellin à la Normande » à savourer en tapas au début du repas ou après votre plat. Salades de fruits frais de saison, tarte Tatin, Tiramisu ou Panacotta maison pour terminer avec le même plaisir. Sélection de vins offrant un excellent rapport qualité-prix. Une véritable adresse gourmande à partager, un carrefour de bonne humeur toute l'année, comme il en existe peu !

LA SAMBUY

Le Vargnoz
✆ 04 50 44 62 50
www.lasambuy.com
info@lasambuy.com
Direction Seythenex, chef-lieu ; après 600 m, direction station La Sambuy (2 km).

Fermé d'avril à juin et de septembre à décembre. De 9h à 17h en hiver, de 10h à 17h30 en été. Accès piéton au télésiège limité aux heures pleines en hiver (10h, 11h, etc.). Forfait journée (hiver) : 19 €. Télésiège (été) : adulte à 8,50 € pour l'aller-retour et enfant à 7 €. Luge sur rail ouverte pendant les vacances scolaires d'hiver et d'été et les week-end d'avril, mai, juin. Ticket luge (en solo ou en duo) et trampolines : 5,50 €.

Une station conviviale, naturelle, dynamique, à taille humaine. Créée en 1960 avec un seul téléski, la station de sports d'hiver s'est développée pour devenir un territoire d'activités estivales tout autant qu'hivernales, à 10 min de Faverges et à 40 min d'Annecy. Le domaine skiable varie de 1 150 m à 1 830 m et offre 10 pistes, 1 télésiège et 3 téléskis. On y pratique le ski alpin mais aussi la descente de paret, snowscoot, speed-riding, et le nordique au val de Tamié. La piste de luge 4 Slide (600 m) sur rails – sécurisée – joue avec le relief naturel à travers la forêt, en toute saison. En été, hissez-vous jusqu'au col de la Petite Sambuy par le télésiège – piétons et VTT – qui mène au chalet d'alpage la Bouchasse et au sentier botanique : 1h30 de balade avec 10 stations commentées et table d'orientation. Pour les plus aguerris, le sommet de la pointe de la Grande Sambuy (2 198 m) requiert une bonne condition physique et un équipement adapté. Les

adeptes de parapente auront le choix entre deux sites de décollage : le sommet du télésiège ou le col de la Sambuy. Par beau temps, le panorama est superbe en direction du lac d'Annecy et du massif du Mont-Blanc !

POTERIE DES BLEUETS
Saint-Ferréol, 30, rue de la Fruitière
✆ 04 50 66 98 20
www.poteriedesbleuets.com
chantal.boulay73@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 15h à 19h ; le samedi de 9h à 12h. Fermé lors d'expositions à l'exterieur. CB non acceptée.
Une poterie artisanale à découvrir, au cœur du joli village de Saint-Ferréol. Des pièces uniques et élégantes que Chantal Boulay, potière depuis près de 20 ans, produit en grès et argile cuits dans le four de son atelier, à 1 280 °C. Elle accueille volontiers les visiteurs curieux de son savoir-faire car elle aime parler de son métier, sa passion. Sa boutique est une véritable salle d'exposition. Pichets, bols, théières, pots, plats, horloges et même tableaux de terre vernissés aux couleurs traditionnelles savoyardes vert ou bleu, rehaussés de motifs beiges, orangés et bruns. Une halte agréable sur la charmante route à emprunter entre le Bouchet-Mont-Charvin (via Thônes) et Faverges (à 2 km).

LA POTERIE DU GRAND PONT
575, route de la Raynoz
✆ 06 62 73 09 87
lapoteriedugrandpont@gmail.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 17h30. Il est conseillé d'appeler pour s'assurer de sa disponibilité. Stages les mercredis et jeudis après-midi, de 15h à 18h, pendant les vacances scolaires : 70 €.
Un voyage zen dans le massif des Bauges ! Céramiste spécialisé dans le Raku Yaki – un art du XVI[e] siècle venu du Japon, utilisé pour façonner les bols de la cérémonie du thé –, Jean-Paul Bozone est un artisan d'art. Dans l'atelier de sa traditionnelle ferme baujue de 1834, il inflige l'épreuve du feu à sa création d'argile, tournée habilement puis glacée subtilement, selon l'inspiration artistique du moment. Le potier œuvre sur des pièces uniques. A l'issu de cette transmutation, la céramique émaillée porte traces de fêlures colorées qui se dévoilent par transparence. Le charme poétique opère. On choisit avec émotion le vase, le solitaire à l'équilibre subtil, le bol ou la tasse à rapporter pour apprécier avec raffinement le précieux thé matcha. Des paysages imaginaires obtenus à base de pigments naturels et d'oxydes métalliques. Les émaux ne contiennent pas de plomb. On peut donc boire sans modération dans la vaisselle en Raku ! Et y manger aussi. D'ailleurs le chef doublement étoilé Laurent Petit à Annecy le Vieux ne s'y est pas trompé en choisissant quelques pièces spécifiquement créées pour sa table.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS
Place Marcel Piquant
✆ 04 50 32 57 57
www.faverges.fr
mairie@faverges.fr
Basse saison : ouvert le vendredi de 16h à 19h. Haute saison : le vendredi de 16h à 20h. Marché d'artisans d'art : juillet et août.
Un marché de terroir qui met en avant des artisans et producteurs locaux ! Rapprochant producteurs locaux et consommateurs, ce marché est une bonne occasion de découvrir leurs spécialités. Cette heureuse initiative de la dynamique commune de Faverges est une reconnaissance du travail de qualité accompli par les producteurs savoyards. On peut déguster des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée, et les rapporter dans ses bagages pour mieux se souvenir de son périple en Haute-Savoie. La gastronomie locale est mise à l'honneur : fromage, fruits et légumes, miel, liqueur, terrines de poissons régionaux, escargots, salaisons, pain au levain, glaces... En juillet et août, les artisans d'art s'associent à ce marché des producteurs pour présenter leurs créations.

Giez

Au pied du massif des Bauges, Giez est un village au territoire étendu dans la vallée de Faverges. Dans le cœur historique médiéval, situé dans le hameau de Vieux Giez, près de l'église Saint-Barthélemy de style néoclassique sarde, la maison forte de Gy – agrandie au XVI[e] siècle et à laquelle on a adjoint une ferme en 1860. Ce château privé appartient à la famille des Chevron Villette depuis 1204 – Humbert de Chevron a épousé en première noce Beatrix alors fille du seigneur de Giez, puis Vulliermе de Villette. La ferme, restaurée de 2005 à 2011, se visite. La commune comptait également plusieurs moulins devenus scieries, et, au XIX[e] siècle, une forge par la suite aménagée de hauts fourneaux – Les Usines Royales – utilisant les ressources sylvicoles du territoire de Giez pour exploiter le fer des carrières des environs. Elle fut transformée par la suite en usine textile puis soierie. Depuis la fin du XX[e] siècle, le bâtiment est devenu le club-house d'un golf de 18 trous, déployé entre montagne et vallée. La mairie et l'école ainsi qu'une chapelle se situent sur le hameau de Saint-Gingolf. Le village possède également des espaces naturels protégés dont les marais de Giez.

GOLF DE GIEZ
304, route Thovey
✆ 04 50 44 48 41
www.golfdegiez.fr
info@golfdegiez.fr
Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique.
Situé à mi-chemin entre Annecy et Albertville, le golf de Giez-Lac d'Annecy comporte deux parcours. Le Belvédère, 18 trous par 72 de 5 820 m est vallonné. Il démarre par un par 5 de 485 m à aborder tranquillement. Pour vous rendre du green du trou n° 3 au départ du n° 4, une navette est là pour vous éviter toute fatigue. Vous êtes alors sur la partie haute et découvrez la splendide vue sur le lac d'Annecy et le Mont-Blanc. Ensuite concentrez-vous bien, vous allez retrouver la partie basse et technique du parcours, au milieu des chênes, hêtres et autres peupliers. La rivière l'Eau Morte vous attend, en particulier au trou n° 17, un long par 5 de 536 m en léger dog-leg droite. C'est ici qu'a lieu le moment de vérité. Le parcours Les Castors, un 9 trous par 33 de 2 215 m complète cet équipement. Le club-house est installé dans une ancienne taillanderie (forge spécialisée dans la fabrication des objets coupants ou pointus) dont la construction remonte à 1804.

RÉSIDENCE LE BIRDIE
1, chemin des Coves
✆ 04 50 45 71 65
www.le-birdie.com
contact@le-birdie.com
Axe Annecy-Albertville,
ligne bus LIHSA 51 - arrêt gare de Giez (900m).
Gare SNCF la plus proche :
Annecy ou Albertville. Aéroport : Genève.

A partir de 65 €/nuit pour un studio 2 personnes avec kitchenette. A partir de 189 € la semaine. Petit déjeuner : 9,80 € (5,50 € pour les enfants). Animaux acceptés (avec supplément). Sauna.

Qu'est-ce qui vous ferait plaisir aujourd'hui ? Nager dans les eaux bleues du lac d'Annecy ? Jouer au golf entre les montagnes ? Profiter des joies de la neige et du ski ? Faire du tennis ? Faire du vélo ? Aller à la piscine ? Visiter la vieille ville d'Annecy ou le village médiéval de Giez ? Ou alors, admirer l'environnement d'un site au cœur de la belle nature de la Haute-Savoie et vous reposer ? Tout devient possible lors de votre séjour au Birdie où toute l'équipe vous réserve le meilleur accueil. En pleine nature, mais proche de tous les points d'intérêts, Le Birdie offre des services hôteliers (petit déjeuner, ménage...) alliés à la liberté d'une résidence (kitchenette indépendante. Sur place, de nombreux loisirs (piscine intérieur et extérieur chauffée, sauna, tennis, aire de jeux pour les enfants...) et toutes les activités à proximité. Appartements douillets confortables et bien équipés, aussi bien adaptés aux couples (il y a même une suite nuptiale) qu'aux grandes tribus. A noter que Le Birdie est également accessible aux personnes à mobilité réduite qui font aussi l'objet d'attentions particulières. Avec des tarifs raisonnables pour une telle qualité, faites vous vraiment plaisir toute l'année.

Groisy

Face au massif des Aravis, en pays de Fillière, la tranquille petite commune rurale de Groisy a le privilège de son emplacement : ensoleillé sur un coteau du massif des Bornes. Son château privé de Boisy, du XIV[e] siècle, dont il ne subsiste qu'un donjon, a vu naître et grandir la mère de Saint François de Sales. C'est un bon point de départ pour les balades alentour, à pied et à vélo tout-terrain, et les nombreux sites naturels et touristiques : le plateau des Glières, le château de Thorens-les-Glières, le cœur médiéval de La Roche-sur-Foron, le lac d'Annecy, les stations des Aravis, Genève et le lac Léman, etc. Ne manquez pas de visiter son marché du mardi matin où se rendent les producteurs locaux ainsi que le passionnant musée de la Poterie Savoyarde à Evires. Groisy appartient, depuis janvier 2017, à la communauté de communes du Grand Annecy.

Le Plateau des Bornes

Sur les contreforts du Salève, bordée par le chemin de l'ancienne voie romaine, une ancienne empreinte glaciaire où se nichent une faune et une flore protégés, le long d'étangs sauvages. Les passionnés emporteront leurs jumelles pour observer l'envol des vanneaux huppés, caché dans la cabane mise en place sur l'étang du Marquis. Une balade facile que ponctuent de jolis villages à l'architecture savoyarde typique. A faire en famille !

MUSÉE DE LA POTERIE D'EVIRES
Association Terra Sabaudia
La Côte, Evires
FILLIÈRE
✆ 04 50 62 01 90
www.poterie-savoie.com

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Haute saison : ouvert tous les jours. Uniquement sur réservation. Adulte : 5 €. Enfant : 4 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Visite guidée (1h, sur rendez-vous uniquement).

Au village d'Evires, glanée en 35 ans par un artisan potier Jean-Christophe Hermann et sa femme Joëlle, une des plus importantes collections de poteries savoyardes de France. Installées sous la charpente d'une ferme de 1842, plus de 2 000 pièces dont les plus anciennes datent du Moyen Age (XII[e] siècle) : cruches, pots à lait et à confiture, plats, soupières, vinaigriers... des terres cuites vernissées mises en scène dans des vitrines thématiques. Elles témoignent de la richesse et de la diversité de cet artisanat populaire. A découvrir aussi, les poteries sorties du four à bois de la maison Hermann – au savoir-faire traditionnel et aux motifs contemporains – et les anciens outils et moules de potiers, véritables témoignages d'une vie ouvrière et d'un art populaire. Un musée passionnant !

Lathuile

Un véritable balcon sur le lac d'Annecy ! Un village qui séduit par sa tranquillité, son environnement et son panorama. Entre lac et montagne, au détour des chemins forestiers, on est saisi par les points de vue splendides sur la Tournette, les Dents de Lanfon, le crêt des Mouches, l'Arcalod, le Parmelan... Le village est aussi très marqué par le passage de François de Sales – c'est dans une des chapelles de son église paroissiale de Saint-Ours qu'il reçut la tonsure lors de son ordination -, et sa famille – son père, le marquis de Sales – y devint propriétaire d'une maison forte en 1560, avant de prendre possession du château de Thorens. Au cœur du Parc naturel régional des Bauges, sur les pentes sud-est du Taillefer, Lathuile est l'exemple parfait du village agricole reconverti dans le tourisme résidentiel, entre « abondance » estivale des bords du lac d'Annecy et calme de la campagne alpestre. On y suit des chemins botaniques ou de promenade vers le hameau de Saury et la mine de lignite abandonnée, vers le col de Bornette... On y pratique canyoning et parapente – site de décollage du Taillefer. Son ancienne gare réhabilitée en halte cyclable est un des incontournables de la Voie verte Annecy-Albertville. Elle accueille également, une des cabanes sélectionnées pour le festival des Cabanes – de juillet à octobre. Lathuile appartient à la communauté de communes des Sources du Lac, du pays de Faverges.

Leschaux

Aux frontières du département de la Savoie, en plein cœur du parc régional naturel des Bauges, le village et le col de Leschaux furent une voie de communication vers le lac de Lescheraines, la crête de la Margeriaz et le Châtelard depuis le lac d'Annecy pour rejoindre Chambéry. le nom de cette commune viendrait d'une famille de petits seigneurs « les Chaux » installés au col du même nom. Depuis le col, on rejoint également Rumilly par la vallée des cyclamens que parcourt le Chéran ; ainsi que le Semnoz par une route tortueuse à souhait que les cyclistes adorent emprunter l'été – dans le sens Semnoz-Leschaux -, pour ses vues panoramiques sur les Bauges et au-delà, le lac d'Annecy et la Savoie voisine. Le long du col, des fermes aux larges toits débordants, accolées entre elles, témoignent d'une vie agricole active et d'un terroir à forte identité. On pénètre dans la partie la plus secrète du massif des Bauges qui regorge de ressources et voit s'installer au fil des années de nouveaux artisans très impliqués dans la préservation de la faune et flore exceptionnelles du massif et des savoir-faire baujus.

PARC NATUREL RÉGIONAL DU MASSIF DES BAUGES
✆ 04 79 54 86 40
www.parcdesbauges.com
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Une merveille de la nature, à préserver ! A cheval sur les deux départements de la Savoie et de la Haute-Savoie, le parc régional des Bauges est créé en 1995, labellisé Natura 2000 et obtient le label Geopark en 2011 avec une soixantaine de sites remarquables accessibles depuis le col de Leschaux dont le plateau du Semnoz, le sentier du Taillefer, la vallée de Bange, les Tours Saint-Jacques à Allèves ou les gorges du Chéran au pont de l'Abîme (voir la carte des géosites sur le site Internet du parc). Des sentiers de balades thématiques proposent de découvrir la biodiversité du parc dont un tiers du territoire est situé en Haute-Savoie. Son sommet culminant, l'Arcalod (2 217 m), est en Savoie mais Le roc des Bœufs (1774 m), en Haute-Savoie. Celui-ci domine les communes d'Entrevernes, La Chapelle Saint-Maurice et Saint-Eustache. Le Chéran traverse le centre du massif en direction de Rumilly, le long de la vallée de Bange, et la montagne du Charbon domine le lac d'Annecy. Le parc naturel constitue la réserve nationale de chasse et de faune sauvage (26 % du territoire sur la Haute-Savoie) où le chamois, la marmotte et l'aigle royal sont visibles... pour peu que l'on reste discret ! Le parc fait la promotion de l'agritourisme et des produits locaux. Recouvert d'alpages et de forêts qui résonnent du son clair et aigu des clarines accrochées au cou des vaches laitières, le massif est un havre de paix et de nature : pas de chalets traditionnels, mais de superbes corps de fermes, ces « baujues » aux vastes toitures qui débordent en avant-toits. On fabrique ici la tome des Bauges (un seul m pour celle des Bauges mais deux pour la tomme de Savoie), qui représente 32 % de l'activité agricole du Parc. La viande des animaux élevés dans le parc ainsi que les fruits et légumes qui y sont produits sont labellisés Marque Parc.

Marlens

Située sur un plateau ensoleillé et traversé par la rivière de la Chaise, relevé de coteaux sur la chaîne des Aravis, à l'est, et les flancs de la Dent de Cons du massif des Bauges, à l'ouest, elle borde la frontière du département de la Savoie. On se trouve ici à proximité des stations familiales de ski nordique du Val Tamié-Les Combes et de ski alpin de La Sambuy (Seythenex) et de Montmin-Col de La Forclaz. Le bourg se visite pour ses maisons anciennes, la maison forte du Villard avec son colombier et son église néogothique Saint-Victor-et-Saint-Ours du XIX^{e} siècle. Son ancienne voie ferroviaire est devenue un tronçon de l'agréable piste cyclable ou voie verte du lac d'Annecy, menant d'Annecy à Albertville. De plus, sa base de parapente et son plan d'eau offrent un potentiel de loisirs non négligeable. A Cons-Sainte-Colombe, la forte présence de pierre calcaire a permis de développer la production de chaux hydraulique. Les chaufourniers ont produit la pierre blanche ayant servi à la construction de nombreux édifices de la région, notamment le bâtiment de la préfecture de Haute-Savoie. A visiter, les fours à chaux ; l'habitat traditionnel et le four à pain ; l'église néogothique et son baptistère du XVIII^{e} siècle. Depuis le 1er janvier 2016 l'ancienne commune rurale de Marlens a fusionné avec celle de Cons-Sainte-Colombe pour former la nouvelle commune de Val-de-Chaise, appartenant à la communauté de communes des Sources du Lac d'Annecy, du pays de Faverges.

LES FOURS À CHAUX DE CONS-SAINTE-COLOMBE
Chemin des Raffours
✆ 04 50 44 60 17
www.sav.org/archeoviuz
musee-de-viuz@orange.fr
Fermé du 1er novembre au 31 mars. Haute saison : ouvert tous les jours. Gratuit. Visite guidée (par les Amis de Viuz-Faverges).
Proche de Faverges, à la sortie du village, au bord de la plaine qui relie Annecy à Ugine, la batterie de fours a été réhabilitée en 2006. Des fours à chaux qui témoignent de l'activité de Cons-Sainte-Colombe, devenue Val de Chaise en janvier 2016. Grâce à sa carrière de pierre calcaire, la commune à développé l'industrie de chaux vive jusqu'à la fin du XX^{e} siècle. Les chaufourniers ont produit la pierre blanche ayant servi à la construction à l'édification de nombreux édifices de la région, comme l'église du village, la préfecture de Haute-Savoie, mais aussi l'abbaye de Tamié ou le château de Giez. A visiter, les fours (visibles dès le rez-de-chaussée et surmontés d'une partie vitrée laissant admirer leur intérieur depuis le premier étage, dans le modeste espace muséographique qui y a été implanté) librement, à la belle saison. Une visite guidée (un mercredi par mois, en juillet et en août à 17h30) est possible en compagnie des Amis de Viuz-Faverges lors du circuit « L'Âme des villages » et pendant les journées du patrimoine, comprenant l'habitat traditionnel ainsi qu'une ferme agricole produisant de la tomme et du reblochon.

Autre adresse : Chemin du Pré-de-la-Dame – 74210 Val de Chaise

Le tour du rocher de Marlens

Un très beau point de vue sur Faverges, Ugine, la Dent de Cons et La Sambuy ! Prévoir 1h30 de balade depuis le moulin de Marlens. Prendre la route de la Flamme olympique puis le sentier balisé jusqu'à l'oratoire et suivre le sentier « Sous les Vignes » et enfin la direction « Rocher de Marlens ». On contourne le rocher en une boucle qui ramène au point de départ.

Menthon-Saint-Bernard

Un des villages incontournables de la rive est du lac d'Annecy. Sa position est stratégique. On le traverse pour atteindre le col de la Forclaz et ses envols de parapente ; pour rejoindre le joli village de Talloires-Montmin en contournant le Roc de Chère ; ou pour se rendre sur la route des stations de sports d'hiver des Aravis par le col de Bluffy. Au pied du massif des Bornes, le village de Menthon-Saint-Bernard est séparé en deux parties par la nationale qui le traverse en son centre. La partie haute de Menthon rejoint le château de Menthon-Saint-Bernard (visites guidées et nocturnes théâtralisées, en été), dominé au loin par l'arête des Dents de Lanfon en son extrémité nord, et, au sud par les pentes du mont Veyrier. Le château médiéval, habité depuis 23 générations par la famille de Menthon, où naquit, en 1008, saint Bernard de Menthon, saint patron des montagnards, fondateur des hospices du Petit et du Grand Saint-Bernard. D'après la légende, Bernard attiré par la vie religieuse, quitta le château familial la nuit précédant son mariage en se sauvant par une fenêtre pour rejoindre Aoste. Il y devint archidiacre de l'évêque et fonda les hospices à l'ancien col du Mont-Joux. Menthon a aussi été le lieu de séjour privilégié d'André Gide et d'Hippolyte Taine. Essentiellement agricoles, à l'origine, les hameaux se sont développés et font aujourd'hui de Menthon-Saint-Bernard une commune certes résidentielle et touristique, mais qui a aussi su conserver son charme d'antan. La partie basse s'étend en pente douce jusqu'à la rive est du lac, limitée par la barrière du Roc de Chère. Là, s'élève le Palace de Menthon repérable de loin par sa silhouette blanche se détachant sur la masse sombre des forêts du Roc. Il fait bon flâner sur la promenade piétonne du port que l'on rejoint depuis le centre du village par des chemins qui longent les vieux murs de pierre, les jolies maisons anciennes et leurs massifs d'iris, tout en côtoyant de superbes villas aux vues plongeantes sur le lac. La beauté de son site et les nombreuses activités sportives et nautiques en font un lieu de villégiature particulièrement recherché en été !

LE CHÂTEAU DE MENTHON-SAINT-BERNARD

Route du Château
✆ 04 81 74 39 72
www.chateau-de-menthon.com

Fermé du 1er octobre au 30 avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 12h à 19h. Mai, juin et septembre visite tous les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9,50 € (visite guidée). Enfant (de 6 à 16 ans) : 5 €. Visite du jardin : 1 € (libre), ; 3 € (guidée). Visites nocturnes théatralisées, les mercredis de mi-juillet à fin août, de 19h à 22h : 12 €. Visite guidée (costumée, les week-ends et jours fériés ; du jardin, les mardis, mercredis, jeudis à 14h et vendredis à 11h30). Animations.

Bâti sur son éperon rocheux, le château de Menthon-Saint-Bernard possède une vue imprenable sur le lac depuis ses jardins. Ce château privé de la fin du XIIe siècle est un joyau de l'architecture savoyarde. La famille de Menthon qui l'habite depuis ses origines, a connu, en 23 générations, une succession de transformations des lieux : trois hautes tours carrées devenues au cour de la Renaissance un lieu d'habitation et une grande métamorphose en 1880 qui lui donne l'aspect final d'une riche demeure seigneuriale. Derrière les hauts murs massifs, on déambule sous la galerie à colombages ; quant aux 105 pièces de vie, elles ont très peu changé. La bibliothèque est incroyablement riche d'ouvrages sur l'histoire de cette grande maison du genevois et le château renferme de nombreuses représentations et un oratoire de 1820. Étonnante de modernité pour son époque, la cuisine, avec son passe-plat de 15 mètres de long creusé directement dans la roche. Le château de contes de fées (Walt Disney s'en serait inspiré pour le dessin animé de la Belle aux bois dormant) se visite seulement une partie de l'année. Une visite guidée qui, en été, devient une animation costumée : dix comédiens font revivre l'histoire du château. Une mise en scène vivante sur les traces du Seigneur de Menthon et du fondateur des Hospices Saint-Bernard-de-Menthon (fêté le 15 juin) ! Se visite également le jardin de plantes médicinales et celui de permaculture.

LE CONFIDENTIEL

24, route des Moulins
✆ 04 50 44 00 68
http://restaurant-leconfidentiel.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 33 € environ (3 plats). Formule : 19 € (à 29 € : 2 plats). Entrée : 12 €. Plats : 20 €. Desserts : 9 €. Terrasse.

Une jolie adresse à la cuisine sincère et gourmande, discrètement située au cœur du village de Menthon. Sébastien Vrignaud, formé, entre autres, chez Laurent Petit à Annecy-le-Vieux, tout comme son épouse Fanchon, sommelière, elle aussi passée par la maison doublement étoilée, ont ouvert depuis plus de cinq ans maintenant leur propre restaurant Le Confidentiel. Une salle élégante et intime, une cuisine délicate et subtile déclinée selon une formule culinaire efficace : B+0+N. On choisit d'associer 2 ou 3 plats selon sa faim et son budget parmi 4 propositions d'entrées, de plats et de desserts. La carte renouvelée chaque saison mêle tradition et créativité en mettant en avant des produits

frais issus de producteurs sélectionnés avec soin. En été, on se régale d'un rafraîchissant potage de concombre à l'émietté de crabe coiffé d'une chantilly au wasabi pour commencer. Suivi d'un onglet de veau servi avec des petit pois frais au lard d'arnad. Pour finir par une douceur Tout chocolat, un classique, ou d'une dentelle de biscuit à la compotée d'abricot à l'acidulé bienfaisant, contrebalancée par un parfait au romarin. De belles associations ! Carte des vins de belle facture et service attentionné. Une adresse qui n'a, heureusement, plus rien de confidentiel. Avec son BIB gourmand au guide Michelin, elle est même très *Futé* !

LE VIU
665, route des Bains
✆ 04 50 64 83 00
www.palacedementhon.com
reception@palacedementhon.fr
Fermé du 1er juillet au 30 août. Restaurant d'été, le Palace Beach dans les jardins. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 59 € (entrée, plat, fromage ou dessert). Formule du midi : 34 € (entrée, plat, boisson ; ou plat, dessert, boisson). Vin au verre. Formule de midi à 39 € pour 3 plats et boisson. Jardin. Terrasse.
Dans le cadre magique du Palace de Menthon – qui vient d'obtenir sa 5e étoile -, superbe bâtisse néoclassique entièrement rénovée, depuis la rotonde en verre du Viu surplombant le lac, le panorama est grandiose. On s'installe dans un décor d'inspiration à la fois rétro et contemporaine, avec le lac comme toile de fond, à des tables soignées pour savourer une cuisine de saison. La cuisine fine et goûteuse du chef Sébastien Lefortier, compagnon cuisinier du Tour de France qui a fait ses classes auprès du grand chef Emmanuel Renault, s'inspire des produits des Alpes. Les menus changent tous les deux ou trois mois et sont élaborés à partir de produits du lac et de la montagne – mais pas seulement – et s'accompagnent d'une belle carte des vins. Le menu du jour est composé au gré des produits du marché, ainsi, un jour de fin de printemps, on déguste une délicate mousseline de brochet, salpicon de homard et champignons, un fondant quasi de veau et son épeautre au jus, pour finir par une barre de chocolat blanc au coulis de framboise et sa glace au chocolat. Accueil charmant, service – cette fois-ci – un tantinet approximatif, plats où les légumes et fruits de saison sont, à regret, un peu absents. La terrasse sud, aux beaux jours, dominant le lac, ajoute encore au plaisir du moment de midi. En juillet et août, le bar restaurant se déplace dans les jardins au bord de l'eau, au Palace beach, sous chapiteau. Midi et soir, une formule estivale de deux ou trois plats ; une cuisine du sud, tendance fusion. Une adresse au charme envoûtant ! Sur les rives du lac, on découvre un lieu magnifique.

LE PALACE DE MENTHON*****
665, route des Bains
✆ 04 50 64 83 00
www.palacedementhon.com
reception@palacedementhon.fr

Ouvert toute l'année. 65 chambres (5 suites). Haute saison : chambre double de 186 € à 408 €. Petit déjeuner buffet : 25 €. Garage : 20 € (parking extérieur gratuit). Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (le Viù : toute l'année (sauf juillet et août). Le Palace Beach : en juillet et août). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Ponton.
Une 5e étoile pour ce palace qui en a la majesté et le charme de l'architecture. Sa situation exceptionnelle, dominant la rive est du lac qu'il rejoint en pentes douces par ses jolis jardins, sa blancheur éclatante se détachant sur la masse sombre du Roc de Chère, fait du Palace de Menthon un établissement romantique, ensoleillé jusque tard le soir. Ses lignes architecturales, entre néo-classique et art nouveau, confèrent à cette construction (de 1906 à 1911) une élégance qui répond tout à fait à l'image que l'on peut se faire des palaces. Mais celui-ci reste néanmoins accessible. Il est avant tout un hôtel de grand confort aux équipements soignés dans un emplacement privilégié. 60 des 65 chambres et suites ont vue sur le lac ! La décoration et le mobilier de style néoclassique ne manquent pas de charme. On profite de la vue exceptionnelle depuis la terrasse panoramique où l'on prend un verre avant de rejoindre le restaurant gastronomique Le Viù installé dans la rotonde à l'aplomb des jardins et du lac où se profilent au loin d'un côté le château de Menthon, de l'autre les Bauges et face à soi le lac et le château d'Annecy. Le directeur, Stéphane Thoreton, également à la tête de la table du M de Megève, et le chef Sébastien Lefortier (compagnon cuisinier, élève d'Emmanuel Renaut) proposent une cuisine inventive et raffinée à l'image de la salle à la décoration feutrée et décalée – dans une interprétation en prune et rouge des années 1900. L'été, le tipi du Palace Beach s'installe près de la plage où l'on bénéficie d'équipements exceptionnels : accès privatif au lac avec ponton et solarium, vaste parc paysager, splendide piscine couverte, spa... Sans compter l'accueil et le service en tout point efficaces et charmants. A noter, le tombeau d'Hyppolyte Taine de l'Académie française se situe juste derrière le bâtiment du Palace.


© Ph. Royer – Office de Tourisme du Lac d'Annecy

Plage de Menthon-Saint-Bernard.

CAMPING LE CLOS DON JEAN
435, route du Clos-Don-Jean
✆ 04 50 60 18 66
www.campingclosdonjean.com
donjean74@orange.fr

Fermé du 1er septembre au 1er juin. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 22,50 €. Mobil-homes de 280 € à 505 € la semaine. Cottages de 301 à 535 €. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.

Un camping d'exception au pied du superbe château de Menthon-Saint-Bernard. Les vues sont superbes et l'accueil hautement convivial est perpétué par la même famille depuis 40 ans. Dans un écrin de verdure, plus qu'une bouffée d'oxygène c'est à grand poumon que l'on plonge dans ce site merveilleux entre lac et montagnes. Au calme, avec des emplacements spacieux et à l'ombre de magnifiques tilleuls et platanes, pour le confort de tous, pas d'ambiance festive mais seulement celle de la nature. Une fois installé, il ne vous reste plus qu'à savourer la carte des menus d'activités que vous réserve cette situation géographique privilégiée : visiter le village typiquement savoyard de Menthon– à cinq minutes à pied –, idéal pour bénéficier des commerces. La visite incontournable de son château et les promenades romantiques sur les bords d'un lac que l'on peut rejoindre à pied en quinze minutes en font un site privilégié. Les activités de montagne sont également à proximité : escalade, parapente, randonnées, mais aussi baignades, plongée, pêche, navigation etc. Pour rejoindre les stations ou profiter de la magie de la ville d'Annecy, située à 10 km du camping, on loue un vélo et l'on utilise la piste cyclable, ou l'on descend jusqu'au lac pour embarquer sur le bateau omnibus qui dessert les jolies villes et villages autour du lac.

TWEEDLE TEA
499, route de Saint Bernard
✆ 04 50 60 47 61
tweedletea@rocketmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h30 ; le dimanche de 8h à 13h. Formule du midi : 14,50 € (plat du jour, dessert, café). Boutique. Pâtisserie, bar, salon de thé.

C'est au cœur de Menthon-Saint-Bernard que Vincent Gauthier et Jenny Steel ont installé la nouvelle devanture de Tweedle Tea – son nom est un hommage à Lewis Caroll. En 2012, le jeune pâtissier et l'anglaise Jenny, formée en école hôtelière, ouvrent leur premier comptoir à pâtisseries ; celui-ci fait place en 2016 à une boutique contemporaine à la décoration tendance. Si le lieu a perdu en tranquillité – salle attenante un peu bruyante – l'accueil y est toujours aussi sympathique et les douceurs tout aussi fines, des saveurs créatives et peu de sucre ; des chocolats remarquables. Cette excellente pâtisserie/salon de thé avec petite restauration à midi s'est enrichie d'une partie glacier et d'un coin artisanat local. D'ailleurs les visiteurs et résidents nostalgiques peuvent y déguster quelques spécialités anglaises comme le high tea... avec un grand choix de thés de qualité. La formule de midi en semaine inclut une pâtisserie du chef. Miam ! Produits frais, cuisine et pâtisseries raffinées : une belle adresse gourmande !

Montmin et le col de la Forclaz

Montmin est un charmant village perché au sommet du col de la Forclaz, réputé pour sa vue saisissante sur le lac et le massif des Bauges, et d'où s'envolent les parapentistes de tous pays (on peut voir le bal coloré de leurs voiles planant dans le ciel tout l'été). Petite station de ski familiale de ski alpin (3 pistes et un télésiège) l'hiver, le joli village est aussi très agréable pour les activités sportives d'été (randonnées, VTT, canyoning, parapente...).

Parcours prisé par les cyclistes, amateurs comme professionnels, le Tour de France a pratiqué ses lacets, de Talloires à Vésonne, en 2016. Montmin est aussi une base de départ pour découvrir l'une des plus belles randonnées des Aravis : l'ascension de la Tournette (2 357 m) par le col de l'Aulp. Son activité agricole est encore bien présente et l'on se régale avec les fromages de type reblochon, tomme de Savoie, que l'on se procure directement à la ferme. Composé de sept hameaux, Montmin, au riche passé moyenâgeux (quelques maisons existent encore), est digne d'intérêt pour son patrimoine culturel religieux – pas moins de huit oratoires et chapelles – qui s'explique par sa proximité avec l'abbaye de Talloires et la présence forte des moines bénédictins. Il ne faut pas manquer la visite du sanctuaire des Sept Fontaines. Depuis

Notre-Dame de Sept Fontaines, un sanctuaire aux vertus curatives

Une curiosité près du hameau de Plan-Montmin. Un monument composé d'un ensemble de sept fontaines successives, encadré dans un mur et surmonté d'un oratoire, captive le promeneur. Elles alimentent le torrent du Nant de Montmin jusqu'au village de Vésonne. Ces anciennes fontaines sacrées de l'époque gallo-romaine (ou celtique ?) posséderaient des vertus curatives dans le traitement du prurit et de l'eczéma. La niche centrale contient des statues de la Vierge, des dates gravées et huit symboles dont cinq sont des variantes de croix chrétiennes : croix latine, croix de Savoie, croix de Jérusalem. L'oratoire du milieu contenait une statue de bois, une Vierge noire – symbole de féminité et de fécondité chez les celtes, appelées *virgo paritura* par les romains et souvent reprises par le culte catholique – aujourd'hui à l'abri dans la chapelle de Notre-Dame des Sept Fontaines édifiée à proximité en 1678. Elle est fêtée, lors du pèlerinage de Plan-Montmin, le 15 août. Cette promenade procure une belle vue sur les sommets des Bauges situés juste en face.

Découvrir le ski alpin !

Montmin-Col de La Forclaz est une station idéale pour débuter sur les pistes. De mi-décembre à mi-mars (selon l'enneigement, se renseigner) la station familiale ouvre sur 5 pistes et 1 boarder cross desservis par 2 téléskis, à proximité du col de La Forclaz. Le petit chalet au pied des pistes propose location de matériel et cours.
Au pied de la Tournette, on glisse tranquillement sur les pentes de la pointe de Chenevrier à 1 130 mètres d'altitude tandis que les plus jeunes s'en donnent à cœur joie sur la piste de luge. Les amateurs de raquettes bénéficient de 4 km de sentiers balisés et les randonneurs à ski des pentes du crêt des Mouches et de la Tournette. Une station ludique, à petit prix !

Renseignements : forfait journée à 9,50 € (enfant : 7,50 €) – www.montmin.net – accueil@montmin.mairies74.org ✆ 04 50 60 77 38 / 04 50 60 71 05

2016, la commune de Montmin a fusionné avec celle de Talloires pour former Talloires-Montmin, une commune nouvelle appartenant à la communauté de communes des Sources du Lac d'Annecy, regroupant entre autres Doussard, Faverges, Lathuile Seythenex-La Sambuy...), elle a également rejoint le Grand Annecy regroupant 34 communes du tour du lac et du bassin annécien. Une éconavette gratuite vous mène de Talloires à Montmin, en desservant les différents hameaux, tous les jours du 9 juillet au 28 août. Une navette payante vous mène de la montagne à la plage de Doussard et aux villages de Lathuile, Seythenex-La Sambuy, etc.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE TALLOIRES-MONTMIN
21, rue Noblemaire
✆ 04 50 60 70 64
www.lac-annecy.com
info@lac-annecy.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h45 à 17h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 13h45 à 18h. Visite guidée : 6 €.
Point d'accueil de l'office de tourisme du Lac d'Annecy, le bureau d'information renseigne et conseille sur les besoins d'hébergement, restauration, activités, animations... de la commune de Talloires-Montmin, et fournit des plans, cartes... Les résidents peuvent bénéficier d'un service de navette gratuite fonctionnant tous les jours du 9 juillet au 28 août. L'histoire religieuse ayant marqué particulièrement Talloires, une visite guidée de l'Abbaye bénédictine, son jardin, le Prieuré et l'église de Saint-Germain est proposée par les guides du patrimoine, le mardi de 16h à 18h (en anglais, un mardi sur deux) en juillet et août et sur demande pour les groupes. A ne pas manquer, fin août, les romantiques pyroconcerts dans la baie de Talloires.

L'EDELWEISS
Col de la Forclaz
✆ 04 50 60 70 24
www.edelweiss74.com
contact@edelweiss74.com
Basse saison : ouvert le week-end le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Fermé en hiver. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 9 €. Salades : 14 € ; tartiflette : 18 €. Chambre double : de 50 € à 70 €. Terrasse. Hotel de 8 chambres.
Au sommet du col de la Forclaz, l'hôtel-restaurant L'Edelweiss est un véritable balcon sur le lac. Les Annéciens l'apprécient particulièrement l'été. On y vient pour son panorama exceptionnel sur le lac d'Annecy et les massifs des Bauges, du Semnoz des Bornes et des Aravis. On y assiste en direct au décollage des parapentes qui planent au-dessus du lac d'Annecy, avec le massif des Bauges en arrière-plan. Il y fait bon se détendre et prendre une pause après les efforts de la montée du col ou au retour de balades dans la chaleur estivale. On trouvera ici les habituelles spécialités savoyardes d'une belle simplicité, comme la tartiflette ou la reblochonnade (le soir seulement) mais aussi une salade biquette au chèvre et jambon cru, une copieuse assiette montagnarde avec diots, pommes de terre, jambon et fromages de pays ou une escalope savoyarde. Le service y est sympathique. Et quand les abords du lac sont surpeuplés, en pleine canicule, c'est une bonne adresse. On peut aussi simplement venir déguster un café gourmand ou prendre un verre ou pour se rafraîchir en cours de promenade en admirant les envols de parapente sur le lac. Depuis la terrasse panoramique, la vue est splendide !

Saint-Jorioz

Entre lac et cours d'eau, c'est la plus peuplée des petites communes riveraines du lac. Les Saint-Joriens sont très attachés à leur village, une commune résidentielle de la rive gauche, proche d'Annecy, bien équipée, agréable à vivre, à moins de 10 kilomètres d'Annecy. De vastes étendues aux paysages variés et un cadre patrimonial naturel préservé. Habitée depuis le Néolithique, on y a découvert en 1989 les traces d'une cité lacustre avec 746 pieux sur 1 171 m^2 et quelques vestiges du tracé de la voie romaine qui menait de Genève au col du Petit-Saint-Bernard. Saint-Jorioz possède le château privé de Villard-Chabot et la Maison Forte de Noiret, une église néo-gothique, une maison de pays du Laudon, une roselière avec un sentier aménagé, une vaste plage et un port de plaisance très actif. Le sentier qui longe les roselières part de la plage et permet de remonter le cours du Laudon jusqu'aux forêts boisées du Semnoz, au cœur du Parc naturel des Bauges. Une grimpée y est organisée chaque année.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAINT-JORIOZ
Maison Vagnard
Place de la Mairie
✆ 04 50 52 40 56
www.lac-annecy.com
info@lac-annecy.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h45 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h45 à 17h30.
Regroupées sur le site de l'office de tourisme du Lac d'Annecy, les rives est et ouest possèdent tout de même leur propre bureau d'information touristique, principalement en juillet et en août. Celui de Saint-Jorioz, est également ouvert en dehors des périodes estivales. Possédant une importante documentation locale et régionale, les visiteurs y trouveront de nombreux renseignements sur les activités sportives, les points de visites culturels et naturels de la commune ainsi que les offres familiales (canoë-kayak, voile, ski nautique, pêche, circuits de balades à pied, en bateau, à roller, en deux-roues, visites de la maison de pays du Laudon, du sentier des Roselières, des artisans potiers, et des attraits alentour). A ne pas manquer pas la plage très agréable et très bien équipée, la visite du lac et de ses rives. Le bateau Omnibus de la compagnie des bateaux du lac d'Annecy fait la navette au départ d'Annecy vers la rive droite pour revenir à Annecy par la rive gauche, avec des escales dans les embarcadères des communes du tour du lac, pour un circuit court ou long. Compter deux heures pour un tour complet, et trente minutes de Saint-Jorioz à Annecy.

MAISON DE PAYS DU LAUDON
47, route de Tavan
✆ 04 50 77 41 16
www.museesaintjorioz.com
museestjorioz@gmail.com
Ouvert de début juillet à mi-septembre. Ouvert le mardi et le vendredi de 17h à 19h ; le jeudi de 10h à 12h15 et de 17h à 19h. Gratuit. Visite guidée (pour les groupes).
Au début du XX^{e} siècle, les Saint-Joriens vivaient encore au rythme des activités campagnardes. Aujourd'hui, Saint-Jorioz est devenue une commune résidentielle et de villégiature. Traversée par le Laudon qui a donné son nom à cette maison de pays, l'ancienne ferme restaurée témoigne de la vie agricole du bourg de Saint-Jorioz. Ce sont les anciens, avec l'aide et la volonté de bénévoles et la générosité des gens du pays, qui ont transformé cette ferme du XIX^{e} siècle en musée à caractère ethnographique, pour conserver et valoriser le patrimoine et la culture savoyarde : un lieu de transmission, véritable trait d'union entre passé et présent de la vie des villageois.
On y observe sur deux étages, les objets et les activités de l'époque. Au rez-de-chaussée, dans les pièces à vivre et les dépendances, sont mis en scène les objets du quotidien et les outils de travail (cuisine, cave, pressoir) des différentes activités de la ferme (fruitière, moisson, vigne, pêche, artisanat...). A l'étage : les costumes et les décorations des maisons savoyardes. Une pièce est aussi réservée aux expositions temporaires à thème, renouvelées chaque année. Une immersion profonde au cœur des souvenirs d'antan !

Le Semnoz

Un balcon sur les Alpes ! Le panorama sur les lacs (du Bourget et d'Annecy) est exceptionnel et le regard porte loin sur le massif des Aravis et du Haut-Faucigny, jusqu'au mont Blanc, ainsi que sur le Parc naturel régional des Bauges. On le rejoint par la route (ou par les sentiers de forêt) en traversant le hameau des Puisots. C'est le poumon vert d'Annecy ! Un site et des forêts, au nord du massif des Bauges, préservés de l'urbanisation depuis 1969, grâce à la création du Syndicat intercommunal d'étude pour la Protection et l'Aménagement du Semnoz (SIPAS) qui a pour objet la protection du massif et sa mise en valeur. Une initiative à portée écologique, en avance sur son temps, qui a permis aux neuf municipalités d'origine (20 communes adhérentes en 2002) de préserver cet espace naturel : le massif du Semnoz fait partie du Parc naturel régional protégé des Bauges depuis 2000. Le Crêt de Châtillon (1 699 m), son point culminant, le relie avec le Parc des Bauges et le col de Leschaux.
Le Semnoz, c'est aussi une station à vingt minutes du centre d'Annecy ! Son sommet d'alpages, à plus de 1 600 m d'altitude, d'où la forêt est absente, reçoit suffisamment de neige en plein hiver pour y installer une station de ski familiale avec 18 pistes de ski alpin, un snowpark, 46 km de pistes de ski de fond et des itinéraires balisés de raquettes et luges... le plus grand village d'igloos de France y est installé chaque hiver et des Eco-Bivouacs (conçus à Annecy) en été, pour des nuits insolites. Car la montagne est aussi le lieu d'envol des parapentistes, de pratique de l'escalade et de randonnées à pied, à cheval ou à vélo : le Semnoz a vu passer les coureurs du Tour de France (arrivée au sommet en 2013) et, depuis 2005, de la Grimpée du Semnoz (vers le 15 septembre). Véritable lieu de rendez-vous des familles, avec la pratique de la luge d'été – un circuit de 850 mètres, chauffé en hiver – et du déval'kart (petit kart tracté par un téléski)...
Entre Albanais et lac d'Annecy, cet espace naturel intercommunal offre aux promeneurs et randonneurs de grandes possibilités : des sentiers bien aménagés qui serpentent dans la forêt et desservent de magnifiques belvédères sur le lac (belvédère de Bénévent) ; un parc animalier sur 10 500 m^{2} pour daims, cerfs élaphes et mouflons de Corse (La Grande Jeanne) ; le jardin botanique alpin de la Maison du Semnoz. La forêt du Crêt du Maure borde la ville d'Annecy – celle-ci se développe au pied des pentes boisées du Semnoz, au-dessous de la basilique de la Visitation, descendant jusqu'au lac.

LES ROCHERS BLANCS
Route du Semnoz
✆ 04 50 01 23 60
www.lesrochersblancs.com
lesrochersblancs@wanadoo.fr
Fermé du 2 avril au 24 mai et du 24 octobre au 19 décembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Le soir : sur réservation uniquement. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 38 €. Carte : 31 € environ. Menu enfant : 10,80 €. Plat du jour : 12,50 €. 17 chambres : de 68 € à 125 €. Petit



déjeuner : 9 € à 13 €. Demi-pension : 73 €. Pension : 80 € (en hiver). Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Soirées ponctuelles à thèmes.

En voiture, à pied, ou par autre moyen de transport favori, on chemine jusqu'au Crêt de Châtillon. Saisi par la vue grandiose, on apprécie de contempler ce panorama exceptionnel depuis la grande terrasse très ensoleillée des Rochers Blancs. La famille s'applique depuis deux générations à recevoir les hôtes de passage avec convivialité et avec le souci de délivrer une prestation de qualité. Dans ce décor charmant de bois blond et d'objets anciens, une douce quiétude s'empare du voyageur. On s'installe à table avec « grand faim » pour savourer la cuisine familiale de Nicole et Alexandra. Des produits frais et des spécialités savoyardes, servis en toute simplicité : assiettes complètes réconfortantes, fondue aux cèpes, raclette, tartiflette, diots de Savoie, en passant par le gibier à l'automne ; le tout avec la complicité en salle de Clarisse et de François, son père. On termine le repas sur une excellente tarte aux myrtilles que la grand-mère a concocté savamment. Une invitation à y faire une halte gourmande avant de poursuivre sa route, ou de séjourner quelques nuits dans les chambres coquettes de l'hôtel-restaurant, évoquant la Savoie d'antan mais au confort moderne. Incontournable, il est le seul hôtel au sommet du Semnoz.

ALPES BIVOUAC
Station du Semnoz
✆ 09 82 22 94 95
www.alpes-bivouac.com
contact@alpes-bivouac.com

Ouvert toute l'année. Igloo et alti-dôme, en hiver. Alti-dôme, en été. Basse saison : le vendredi et le samedi de 18h30 à 10h. Haute saison : tous les jours de 18h30 à 10h. Ouverture en semaine pour les groupes. Nuit insolite avec balade, apéritif et repas à l'Eco-bivouac du Semnoz : à partir de 85 € (base 5 adultes en igloo 100 % neige ; 59 € en été) ; 159 €/personne (alti-dôme 2 pers.) : activité, apéritif, repas, nuit, petit déjeuner. Accueil de groupes, incentives.

La tête dans les étoiles ! Julien Perrillat (moniteur de ski, guide et secouriste) est le fondateur d'Alpes Bivouac en 2008. Avec Karine Vanzetti, il a créé l'alti-dôme Eco-Bivouac 4 saisons, une ossature bois éco-conçu, 100 % recyclable et autonome en énergie. Depuis 2012, il poursuit l'aventure avec Baptiste Turrel, expérimente un deuxième site à Pralognan-la-Vanoise en 2013, à Courchevel puis des expériences éphémères à Chamonix (au-dessus de la mer de glace) en 2015, à la station de Saint-Francois-de-Sales en 2016 et enfin de Bernex Dent-d'Oche en 2017. Un véritable retour à la nature au sommet de la station du Semnoz pour vivre une soirée ou une nuit insolite dans le plus grand village d'igloos de France, en formule Eco-Bivouac : une balade nocturne aux flambeaux, à raquettes à neige, un apéritif autour du poêle à bois et un repas savoyard sous l'alti-dôme de 9 m^2 mais aussi une nuit sous un igloo (en hiver), ou sous l'alti-dôme à toit panoramique (en été) à deux, en famille ou en groupe. Une expérience inoubliable, à réserver directement en ligne. *Made in* Haute-Savoie, ce camp de base surplombe le lac d'Annecy, en plein cœur du Parc naturel régional des Bauges !

Autre adresse : 74 500 Bernex Dent D'Oche – ✆ 06 31 52 46 27

STATION DU SEMNOZ
Chemin rural dit du Semnoz
✆ 04 50 01 20 30
www.semnoz.fr
info@semnoz.fr

Fermé du 1er avril au 15 mai et en novembre. Varie en fonction de la météo. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 8h à 18h. Haute saison : vacances scolaires d'hiver. Hors-saisons : 10h-12h et 13h30-18h. Entrée : 3,90 € (luge d'été). Forfait ski : de 4,70 € à 16,40 € (adultes de 1h à 10h) ; de 4,70 € à 13,20 € (- de 16 ans). Journée ski de fond : 8,10 € (adultes). Ski alpin, nordique, freestyle, luge, raquettes et activités d'été.

Aisément accessible en voiture ou par car, à vingt minutes du centre d'Annecy, la station du Semnoz offre un cadre naturel privilégié aux skieurs et randonneurs. Un sommet d'alpages (entre 1 500 m et 1 700 m) avec un panorama à 360 degrés au-dessus de la forêt du Crêt du Maure. Une station sur un site naturel préservé, gérée par la SIPAS, la Station du Semnoz qui permet, hiver comme été, la pratique de nombreuses activités sportives et familiales. Cette station de moyenne altitude aux vues époustouflantes, possède un domaine skiable varié avec 18 pistes alpines ; 11 remontées mécaniques dont 2 télésièges ; un snowpark dédié à la pratique du freestyle ; 46 km de pistes de ski de fond ; 9 pistes pour découvrir trois secteurs (forêt, petit plateau, grand plateau). La station propose un forfait de ski alpin à l'heure – on peut choisir la durée de son forfait – et l'on peut prendre des cours avec l'ESF et louer son matériel, directement sur place. Pour la balade, les itinéraires de raquettes et luges sont balisés ; quant aux amateurs de sensations, ils dévalent les pentes en toute saison, en luge, sur un circuit de 850 mètres, chauffé en hiver. Après avoir été tracté par un téléski, on slalome à volonté en Déval'kart ou Runix et trottinette (Black Mountain). Une ligne de bus dessert la station, en période de vacances scolaires.

Sevrier

La plaisante station touristique de Sevrier se blottie entre l'entrée du parc naturel des Bauges et la rive ouest du grand lac d'Annecy, à la pointe sud de la vieille ville d'Annecy. L'ancienne voie romaine traversant Annecy vers Faverges, a fait place à une longue piste cyclable longeant la rive et ses roselières préservées. Sur 5 200 mètres de rivages, on la parcourt à vélo ou à pied... pour profiter des points de vue sur les massifs des Bornes et des Aravis. Au port de Sevrier, importante base nautique du tour du lac avec 400 anneaux, les activités de voile sont particulièrement favorisées tout comme la baignade depuis la belle plage ombragée aux équipements entièrement rénovés. Très prisés également, les deux musées, celui de la cloche (Musée Paccard) et des traditions savoyardes (Ecomusée du lac d'Annecy) qui sont l'occasion d'une découverte culturelle du paysage sevriolain.

ÉCOMUSÉE DU LAC D'ANNECY ★★

Place de l'Eglise
✆ 04 50 52 41 05
www.ecomusee-lacannecy.com
ecomusee-lacannecy@orange.fr

Fermé du 1er octobre au 30 avril. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 12h ; du dimanche au vendredi de 14h30 à 18h. Octobre : mardi et jeudi, de 14h à 17h. Adulte : 5,50 €. Enfant : 3,50 €. Groupes sur réservation. Spécial Famille (2 adultes + 2 enfants) : 16,40 €. Chèque Vacances. Accueil Tourisme & Handicap (en partie). Accueil enfants (livret pédagogique). Visite guidée. Boutique. Animations.
La vie des savoyards au XIXe siècle. C'est à travers les objets du quotidien, les costumes, les savoir-faire et les coutumes de ses autochtones, que l'association d'Art et Traditions populaires « l'Echo de nos montagnes » a mis en scène le patrimoine du peuple savoyard. On y découvrira la petite et la grande histoire de la Savoie, révélée de manière originale, ludique et pédagogique. Pour approcher dans sa plus fidèle représentation ses coutumes, un film reconstitue la vie du P'tiou Louis, un petit Savoyard de 10 ans, au fil des saisons, en 1875. Desanimations sont régulièrement proposées pour s'initier à la cuisine des rissoles, à la dentelle aux fuseaux, aux motifs traditionnels des Alpes... Fort de son succès, l'écomusée s'est agrandi d'un espace d'exposition sur le lac d'Annecy et les hommes au fil du temps, d'une boutique, d'une salle de projection et d'une terrasse panoramique offrant une vue unique sur le lac et les montagnes. Un musée associatif dont la fonction est de transmettre avec passion le patrimoine et la connaissance de l'histoire de la Savoie. Où l'on peut venir en famille résoudre une amusante enquête à propos d'une étrange disparition. Un musée ludique !

FONDERIE PACCARD ★★

Route des Saintiers
✆ 04 50 52 44 98
www.paccard.com

Fermé du 15 octobre au 14 avril. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h30 à 17h30. Haute saison : le mercredi et du vendredi au dimanche de 14h30 à 17h30. Cloche de porte à partir de 290 €. Visite guidée. Boutique. Vente en ligne.
La saga de la Fonderie Paccard débute en 1796 à Quintal, après la Révolution. L'église du village n'a plus de cloche et la paroisse réclame un prêtre à l'évêché. Elle se voit donc dans l'obligation de fondre une nouvelle cloche. Faisant appel à un maître-fondeur de Carouge, Jean-Baptiste Pitton, celui-ci a besoin d'un apprenti. Antoine Paccard, le syndic de Quintal, se propose. A la suite, il crée la Fonderie de Quintal où il coule sa deuxième cloche en 1817. La fonderie prend de l'extension et en 1854, ses fils l'installent à Annecy-le Vieux. Avec Georges Paccard, elle acquiert à la fin du XIXe une réputation mondiale, grâce à la « Savoyarde » du Sacré-Cœur de Montmartre à Paris coulée en 1891. Ses descendants prennent la relève et développent encore le savoir-faire et le style unique de la fonderie. La Jeanne-d'Arc (1914, cathédrale de Rouen), les 50 répliques des Liberty Bell (1950, USA), la Cloche de la Paix de 33 tonnes (2000, USA), la plus grosse sonnerie du monde constituée de trois cloches (1986, Ontario, Canada), toutes sont coulées à Annecy-le-Vieux. Sans oublier les fameux carillons, dont le plus grand d'Europe sera coulé à Sévrier où la fonderie s'installe en 1990. La Fonderie Paccard est, aujourd'hui, un des fleurons de l'industrie française de la cloche monumentale et la fierté des Hauts-Savoyards. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, elle a su transmettre depuis sept générations, des procédés de fabrication unique et évoluer entre respect des traditions et innovations technologiques. A partir de 2015 a commencé la coulée de 64 cloches dont 3 bourdons pour former le nouveau carillon de la cathédrale Notre-Dame de Rouen.

Autre adresse : Musée Paccard – 215, route du Piron ✆ 04 50 52 47 11



© Fonderie Paccard - Yannick PERRIN

Fonderie Paccard.

■ **MUSÉE PACCARD** ★★
215, route de Piron
✆ 04 50 52 47 11
www.paccard.com
museepaccard@free.fr
Ouvert tous les jours, toute l'année, sauf le 25 décembre et le 1er janvier. Fermé le dimanche matin. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30 ; le dimanche et les jours fériés de 14h30 à 17h30. Juillet et août : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 et les dimanches et jours fériés de 14h à 18h30. Du 1er mai au 30 septembre, fermeture à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 7 € (supplément de 4 € pour la visite guidée des ateliers). Enfant : 4,50 €. Pass'Famille (2 adultes et 2 enfants – gratuit à partir du 3e enfant) : 20 € (30 € avec la visite guidée des ateliers). Visite guidée de la fonderie : du 15 avril au 15 octobre. Tous les samedis de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30, les dimanches et jours fériés de 14h30 à 17h30 et tous les jours les 3 premières semaines d'août, sauf dimanche matin. Visite guidée. Possibilité d'assister à la coulée des cloches le jeudi (sur réservation, le jeudi uniquement). Tarifs valables jusqu'au 31/12/2018.
Paccard, un nom qui résonne dans le monde entier ! Créée en 1796, il y a plus de 222 ans, la fonderie Paccard est une Entreprise du Patrimoine Vivant qui a fait sonner ses cloches dans le monde entier. En Haute-Savoie, ce sont sept générations de fondeurs qui ont réalisé plus de 120 000 cloches dont certaines plus connues que les autres, comme la Savoyarde, plus grosse cloche de France installée au Sacré-Coeur de Montmartre ; la World Peace Bell, plus grosse cloche en volée au monde installée aux Etats-Unis ou les trois cloches de la cathédrale de Markham au Canada, formant le plus grosse sonnerie en volée du monde. Des cloches «records» qui ne doivent pas faire oublier la beauté de toutes les autres cloches produites dans une fonderie que l'on peut aussi visiter, notamment avec la Formule de visite Prestige comprenant un accueil personnalisé, une visite commentée, la coulée des cloches, la visite guidée des ateliers, un concert chant et carillon, ainsi qu'une dégustation de produits du terroir. Pour entendre un véritable concert de cloches, Futé vous recommande la visite découverte du jeudi et les nombreux événements qui animent le Musée. Le musée justement. Dans un espace muséographie des plus agréables, le visiteur découvre l'épopée de la maison Paccard devenue leader mondial dans son domaine. Les étapes et méthodes de fabrication des cloches ; des cloches insolites et historiques, dont une du XIIIe siècle ; une initiation aux sonorités des différentes cloches, véritables instruments de musique ; les fameuses cloches prestigieuses et des films, dont le superbe documentaire Les Filles de Bronze retraçant la complicité entre un carillonneur et les héritiers de la famille Paccard. Les enfants ont également leur espace dédié pour s'amuser avec Campanelle, la mascotte du musée. La boutique permet de repartir sans avoir le bourdon, en rapportant chez soi de beaux souvenirs signés Paccard : cloches personnalisées, cloches de table, sonnailles, cloches de vache, livres... A retrouver sur la boutique en ligne. De nouveaux espaces de convivialité, dont une terrasse, permettent de prolonger le bonheur d'être au Musée Paccard. Et pour revenir autant de fois qu'il vous plaira, formule d'abonnement à l'année avec le passeport Paccard. La visite Futé par excellence.

■ **AUBERGE DE LETRAZ*****
921, route d'Albertville
✆ 04 50 52 40 36
www.letraz.fr
contact@letraz.fr

Ouvert toute l'année. 23 chambres (1 suite). Chambre double de 72 € à 197 €. Demi-pension (à 320 € (2 personnes) en haute saison). Petit déjeuner : 16 €. Garage : 12 €. Wifi. Restauration (restaurant gastronomique). Ponton privé.

Reprise en main par le groupe lyonnais Lavorel, l'Auberge de Létraz est encore montée en gamme. Bien sûr, le cadre merveilleux de nature n'a pas changé. Située directement face au lac d'Annecy, cette Auberge offre un refuge parfait pour se détendre et se reposer après une journée passée à visiter les environs, pourquoi pas à vélo puisque la piste cyclable passe juste devant l'Auberge ou en bateau avec l'accès à un ponton privé, ou à pratiquer des activités outdoor. Situation de rêve, piscine extérieure pour se rafraîchir en été, parc arboré et des chambres de grand confort pour profiter pleinement de son séjour. L'autre plaisir de l'Auberge, c'est son restaurant gastronomique. Une adresse à retrouver dans notre guide l'année prochaine pour constater le résultat des travaux entrepris cet hiver à cette adresse qui devrait changer de statut vers les hôtels de luxe. A suivre.

L'ATELIER SENS'O
692, route d'Albertville
✆ 04 50 66 17 71
www.restaurantateliersenso.com
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Menu Affaire le midi 15 €. Chaises bébé. Terrasse.
Une cuisine inspirée qui nous emmène en voyage sur les bords du lac. Sens'O, c'est l'une des meilleures révélations de ces dernières années. Une adresse devenue incontournable pour les amoureux d'une cuisine créative, parfumée et savoureuse, aux notes asiatiques pleines de charme. Une terrasse abritée de la circulation, une salle chaleureuse placée sous la protection du Bouddha et un accueil adorable pour un repas aussi agréable à deux en amoureux qu'en famille ou en groupe d'amis. Derrière les fourneaux, la chef Christine Nguyen, authentique artisan du bon goût d'origine vietnamienne, mêle à la perfection inspiration asiatique, cuisine contemporaine, produits de qualité et de saison sur une carte courte (5 entrées, 5 plats, 5 desserts). Parmi les délices qui feront votre bonheur : un Bowl Sens'O ou un Burger foie gras chutney poire pour commencer. A suivre, l'incontournable Tigre qui pleure, une merveilleuse recette de bœuf un tantinet relevée, des Gambas en kadaif ou un Filet de veau miso, wook nouilles Soba ; pour terminer avec un Crémeux Kalamansi ou un Pavlova passion. Petite carte des vins, mais toute aussi passionnante. Tous vos sens seront en émoi à la sortie de cet Atelier. Adresse chaudement recommandée pour la qualité de la cuisine, la créativité, et la gentillesse du personnel : c'est le paradis des gourmands !

LE PANORAMIC CAMPING***
22, chemin des Bernets
Cessenaz
✆ 04 50 52 43 09
www.camping-le-panoramic.com
info@camping-le-panoramic.com
Ouvert du 15 avril au 2 octobre. Tarifs hors taxes de séjour. Terrain de 3 ha. 179 emplacements (et chalets, mobil-homes, appartements). Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 19 € à 25,50 €. 21 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 320 € à 950 € la semaine ; 14 chalets pour 4 à 6 personnes de 275 € à 830 €. 4 studios de 2 à 4 personnes de 330 € à 675 €, 3 T4 jusqu'à 8 personnes de 880 € à 1 380 €. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Aire pour camping-cars. Wifi. Restauration. Animations.
Vivre le plus beau des séjours dans un décor naturel de carte postale. Ce n'est pas un rêve, c'est la vie qu'on choisit en réservant son emplacement ou sa location au Panoramic Camping. Situation d'exception pour ce camping installé sur un magnifique terrain boisé – à l'orée d'une vaste forêt du Parc naturel régional des Bauges – surplombant la rive ouest du lac d'Annecy. Sans doute l'une des plus belles vues sur le lac et les montagnes environnantes. D'ailleurs, quel bonheur de plonger dans la piscine du camping en admirant un panorama paradisiaque ! Un site enchanteur auquel répond un camping parfaitement intégré dans son environnement – à l'image de ces chalets neufs et contemporains qui se fondent dans le paysage –, où tout est mis en œuvre pour que nos vacances se déroulent sans un nuage. Sébastien, le propriétaire, donne le ton, restant toujours à l'écoute des vacanciers, se souciant autant de leur bien-être au quotidien que des nombreuses animations qui rythment la saison. Prestations et services de grande qualité, des équipements sanitaires irréprochables (et des cabines de douche accessibles aux personnes à mobilité réduite, ainsi qu'un lieu dédié aux tout-petits) à l'aire de jeux où les enfants s'amusent toute la journée. Ambiance familiale et détendue dans un Panoramic Camping où chacun profite de la piscine, des activités de plein air (pétanque, volley, ping-pong), des sentiers de randonnées dans les alentours, de la piste cyclable autour du lac, mais encore des activités « sensations fortes » avec un baptême de parapente, une sortie canyoning ou rafting. Petite restauration, bar et épicerie de même qualité, toujours à votre service. Le Panoramic Camping met également à votre disposition 2 maisons avec vue imprenable sur le lac dans lesquelles se louent 4 studios et 3 grands appartements entièrement équipée avec terrasse et garage. Panoramic Camping, le paradis c'est ici !

SÉVRIER SPORTS
65, place de la Mairie
✆ 04 50 52 42 68 – www.sevrier-sports.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ouverture à partir du 1er avril. VTC : 9 €/2h, 12 € la demi-journée, 17 € la journée. Sur demande : siège enfant, panier, antivol et casque gratuit.
Ce magasin est sans doute la meilleure adresse de la région pour découvrir tous les chemins, les sentiers des rives du lac d'Annecy et du tout proche Semnoz. Ceux qui veulent s'équiper trouveront là de grandes marques du vélo urbain, de course, du VTT (Orbea, Arcade, Sunn...) avec, en supplément, les conseils avisés d'un professionnel. A noter l'efficacité et le sérieux de l'atelier de réparation et dépannage qui vous remet sur les roues dans les meilleurs délais, sans oublier les pièces détachées et accessoires. Ceux qui veulent pratiquer avant d'investir trouveront en location des vélos haut de gamme (à partir de 17 € la journée pour un adulte et 11 € pour un enfant…) pour tous les niveaux et toutes les envies.

Seynod

A deux pas d'Annecy et de son lac si pur, Seynod est une ville « carrefour » de près de 20 000 habitants où il fait bon vivre. S'étirant au pied du Semnoz sur un plateau

Balades de saison

Pour découvrir les charmes du plateau de Seythenex, cheminez depuis l'église Saint-Sigismond, construite au XIX[e] siècle selon les plans de l'architecte savoyard Thomas Ruphy, au clocher gothique et au retable de style fin de Baroque. En se rendant à la Recorbaz, on passe par les sentiers de forêts pour rejoindre l'entrée de la grotte cascade puis le pont du Villaret, avant de traverser le pont gallo-romain et de poursuivre jusqu'à La Recorbaz. Une occasion de visiter le fameux pont de Seythenex aux quatre arches de pierres taillées. Une promenade qui peut se prolonger jusqu'aux Combes de Seythenex et sa chapelle. Et retour. Tout au long du parcours, de nombreux points de vue sur le val de Tamié et son Abbaye.

Renseignements : Office de tourisme des Sources du lac d'Annecy ✆ 04 50 44 60 24 - www.sources-lac-annecy.com

dominant le lac, Seynod est remarquable, comme sa grande sœur voisine, par ses espaces verts et boisés. On peut encore voir dans la commune des témoignages d'un riche passé avec, notamment, les deux châteaux : Château-Vieux et Périaz. Le 1er janvier 2017, Seynod a fusionné avec les villes d'Annecy, Annecy-le-Vieux, Cran-Gevrier, Meythet et Pringy pour former la commune nouvelle d'Annecy, comptant 122 000 habitants.

CENTRE NAUTIQUE L'ILE BLEUE
10, avenue Jean-Clerc
Seynod
✆ 04 50 69 17 03
www.ville-seynod.fr
lebleue@agglo-annecy.fr
Ouvert tous les jours. Horaires spéciaux en périodes de vacances scolaires. Horaires espaces forme variables. Entrée : 4,50 €. Enfant : 3,40 €. Gratuit pour un enfant de moins de 5 ans. Nombreux abonnements et tarifs famille. Restauration. Espace forme.
Proche du centre d'Annecy par le bus, c'est un véritable complexe sportif avec sa piscine et son espace forme, mais aussi un centre nautique familial très agréable avec sa pataugeoire pour tout-petits et plage en herbe d'été. Côté piscine : un bassin pour la nage et un pour la détente, mais aussi le toboggan que connaissent bien les jeunes de l'agglomération. Le jardin aquatique avec son gros champignon fait la joie des plus jeunes. Les adultes profitent du bain à remous mis à disposition dans l'espace piscine : une bonne idée pour détendre ses muscles après la nage ! L'été, on s'étend sur la pelouse pour une bonne sieste ou une séquence lecture au soleil, pendant que les plus sportifs se mesurent sur le terrain de volley. L'espace forme (avec supplément) est doté d'appareils de musculation, vélos ou tapis de course et d'un espace bien-être : bains bouillonnants, hammam, sauna. Heureusement, le snack-bar restaurant nous permet de recharger les batterie ! Des cours de natation mais aussi d'aquagym, d'initiation bébé nageur, de natation prénatale sont dispensés sur inscription. Futé : le cours réservé aux adultes afin de lutter contre l'aqua-phobie.

BOUCHERIE DU TREIGE
527, route d'Aix-les-Bains
Seynod
✆ 04 50 46 07 43
simonhenry74@yahoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h. Fermé les 3 premières semaines de septembre.
Simon Henry est un boucher passionné qui fait de son métier artisanal un véritable art de vivre. Installé au hameau de Treige -facile d'accès depuis Annecy centre, offrant un vaste parking gratuit...- depuis mars 2012, ce boucher au parcours jalonné de trophées (Meilleur Apprenti de France en 2000, Champion d'Europe des Jeunes Bouchers en 2003 et Champion d'Europe des Maîtres-Bouchers en 2004) nous propose le haut du panier en matière de viandes. Le top de la qualité avec des bêtes qu'il sélectionne lui-même dans les Bauges, allant à la rencontre des éleveurs dans les fermes de la région. A la Boucherie du Treige, tout est fait maison par un boucher abattant qui suit à la trace toute sa production ! Des saucissons aux nombreuses saucisses maison (une quinzaine), du boudin à l'ancienne aux atriaux (boulettes savoyardes), des terribles terrines aux diots... Le choix permet de se régaler à chaque repas, quelle que soit l'occasion. Une passion que le boucher et son équipe savent transmettre et partager avec des clients gourmands, avides de conseils pour bien cuire cette merveilleuse côte de bœuf ou réussir une blanquette. Un savoir-faire teinté de bonne humeur, ce qui est encore plus plaisant. Gamme de plats traiteur réalisés avec la même passion et petit coin épicerie pour compléter son panier gourmand. Adresse Futé par excellence.

Seythenex

Sur les contreforts du massif et parc régional naturel des Bauges, le long de l'ancienne voie romaine menant de Faverges à Mercury via le superbe col de Tamié et son abbaye renommée, le village de Seythenex bénéficie de la douceur des étés mais aussi d'hivers neigeux favorables à son domaine skiable de La Sambuy et aux pratiques nordiques dans le vallon de Tamié. Ses grottes et sa cascade font l'attraction des visiteurs depuis 1906, ainsi que son église néoclassique sarde et son ouvrage d'art du Grand pont (1912). Il fait bon se balader sur son plateau, dans le bourg et ses hameaux seytheneyrards à l'architecture traditionnelle savoyarde typique. Depuis le 1er janvier 2016, le village a fusionné avec la ville de Faverges pour former la commune nouvelle de Faverges-Seythenex, appartenant à la communauté de communes des Sources du Lac.


©Sandro MARINO - Fotolia

La cascade de Seythenex.

GROTTE ET CASCADE DE SEYTHENEX
576, route des Grottes
✆ 04 50 44 55 97
www.cascade-seythenex.fr
info@cascade-seythenex.fr
Voir page 16.

LA SAMBUY
Le Vargnoz
✆ 04 50 44 62 50
Voir page 106.

Talloires

Pour découvrir le cossu village de Talloires si bien peint par les artistes du XIXe siècle, on empreinte la route au départ de Menthon-Saint-Bernard, pour se faufiler derrière le patrimoine naturel protégé du Roc de Chère et le golf d'Echarvines, dessiné en bordure. On laisse la Tournette et la route du col de la Forclaz sur la gauche, pour aborder la descente vertigineuse vers la baie de Talloires, cette partie resserrée du petit lac, protégée par les falaises. On plonge du regard dans le lac bleu qui fait face au majestueux château de Duingt, s'avançant sur sa presqu'île boisée. Ici, les deux rives semblent si proches l'une de l'autre qu'elles confèrent un climat d'intimité privilégié à ceux qui ont la chance de résider dans un de ses fameux chalets perchés. Son patrimoine religieux, l'abbaye bénédictine aujourd'hui transformée en hôtel et le prieuré de Talloires, a été longtemps la marque d'un engouement passé. Tout comme l'auberge du père Bise (reprise par Jean Sulpice en 2017) qui accueillit les personnalités venues par bateau d'Annecy et contribua aussi à sa réputation dès le début du XXe siècle. Talloires attira alors une société d'artistes, d'écrivains et de oisifs. Depuis la clientèle s'est diversifiée et les sites naturels préservés alentour, ainsi que sa baie abritée des vents en font un lieu propice aux balades nautiques ou panoramiques et aux spectacles où se mêlent musique et pyrotechnie. C'est une beauté paisible qui séduit une clientèle à la recherche d'un farniente de grand standing et d'une gastronomie de qualité. Le beau village de Talloires a aujourd'hui fusionné avec le village perché de Montmin, connu pour ses envols de parapentistes depuis le col de La Forclaz à la vue exceptionnelle sur le lac d'Annecy et pour son domaine skiable familial, pour former la commune nouvelle de Talloires-Montmin. Elle appartient à la communauté de communes des Sources du Lac.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE TALLOIRES-MONTMIN
21, rue Noblemaire
✆ 04 50 60 70 64
Voir page 113.

Points d'intérêt

RÉSERVE NATURELLE DU ROC DE CHÈRE
Roc de Chère
www.asters.asso.fr
asters@asters.asso.fr
Depuis Annecy, longer le lac par la rive Est. Après Menthon-Saint-Bernard au lieu-dit Echarvines, tournez à droite en direction du golf et s'arrêter sur le parking.
Ouvert toute l'année. Toute l'année, des visites guidées sont proposées aux groupes et aux particuliers.
Une superficie de 68 ha, une altitude entre 447 m et 601 m, pour une réserve naturelle créée en 1977, il y a

Circuler depuis Talloires-Montmin sans voiture

Une mobilité douce très pratique ! En été, une éconavette gratuite dessert : Talloires-Centre, la plage d'Angon, Les Granges, Perroix, Echarvines et le golf, l'école de Saint-Germain, Ponnay, et le départ des parapentes à Planfait, à partir de 9h30 jusqu'à 19h25. Avec un supplément payant (2 €) on se rend à Doussard, Faverges ou Seythenex-La Sambuy. Quant à la ligne de bus Lihsa, elle assure les trajets de Talloires-Montmin à Annecy. Pour se rendre sur la rive opposée ou simplement à Annecy en évitant la circulation automobile, le circuit omnibus de la Compagnie des bateaux du lac fait une escale à l'embarcadère de Talloires. Comptez 2h pour un tour du lac dans le sens rive est vers rive ouest. Renseignements : www.talloires-lac-annecy.com – www.transdevhautesavoie.com

tout juste 40 ans. La topographie variée du Roc de Chère forme un ensemble de microreliefs et de microclimats. Des pentes abruptes en falaises qui dominent le lac avec une végétation des milieux secs et chauds. Des crêtes gréseuses remplies de landes et de boisements (chênes et châtaigniers). Une dépression centrale avec sol sableux et calcaire occupée essentiellement par le terrain de golf ouvert. Un vallon marécageux où se développent des tourbières. Il n'est pas rare d'y rencontrer des grenouilles rousses et salamandres tachetées ou quelques discrets tritons. Au fil des saisons les balades dans ce sanctuaire naturel gardent leur visage idyllique avec notamment les criques les plus sauvages du lac d'Annecy.

Le couvert

L'AUBERGE DU PÈRE BISE
303, route du Port
✆ 0450607201
www.perebise.com
reception@perebise.com
Maître Restaurateur. Fermeture annuelle de mi-décembre à début février. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 98 € à 210 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique.
Jean Sulpice faisait des merveilles en altitude perché sur les sommets de Val Thorens. Descendu sur les bords du lac, dans une maison mythique, le jeune chef -à peine 40 ans au compteur- continue dans la même voie, insufflant son audace et sa jeunesse au cœur de cette auberge centenaire. Enfant des montagnes, formé sur les bords du lac d'Annecy par un certain Marc Veyrat, Jean Sulpice retrouve donc les rives du lac à Talloires. Esprit moderne et actuel dans une Auberge qui a su conserver son charme et son âme. Superbe cadre naturel et beauté d'un nouveau décor sans trop d'artifices, à l'image d'une cuisine respectueuse des excellents produits mis à l'honneur dans les assiettes. Produits du terroir savoyard, produits nobles et associations remarquables, comme ce « Châtaigne, parmesan et truffe noire ». Tant de bonheurs à partager depuis ce Risotto de céleri au vin jaune, comté et livèche à cet Omble chevalier à l'oignon doux, serpolet, sans oublier un Coing et bière rousse au dessert. Des plats surprenants qui marqueront les esprits et les palais les plus exigeants. Colère (grosse colère) après le cambriolage qui a privé l'Auberge de ses plus beaux flacons hérités de la famille Bise (des bouteilles datant de 54, Petrus, Cheval Blanc et Yquem...). Une « nouveauté » qui brille déjà parmi les meilleures adresses de la région en décrochant (en retrouvant...) dès son ouverture deux étoiles largement méritées.

L'ABBAYE DE TALLOIRES
Chemin des Moines
✆ 04 50 60 77 33
www.abbaye-talloires.com
abbaye@abbaye-talloires.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Menus de 48 € à 96 €. Formule du midi : 36 € (menu du Marché). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
L'Abbaye de Talloires, c'est toute une histoire qui remonte au XI[e] siècle, quand Rodophe III de Bourgogne fonde dans la sublime baie de Talloires un prieuré. Détruite par les révolutionnaires, rasée en 1833, l'Abbaye renaît de ses cendres pour se transformer en un splendide hôtel-restaurant qui va attirer en ces murs les célébrités du monde entier : Paul Cézanne, Mark Twain, Churchill, Nixon ou Jean Réno, aujourd'hui actionnaire des lieux. Un cadre luxueux pour une cuisine exigeante avec un tout nouveau chef respectant l'esprit des lieux. C'est Fabrice Taulier, habitué des étoiles, qui nous propose un voyage gastronomique autour des produits de saison associés aux produits de terroir. Aux Jardins des Délices, la table gourmande de l'établissement (une brasserie La Table de Cézanne vient compléter l'offre), les convives sont invités à revenir aux racines de notre terroir avec un Pâté-croûte de la grand-mère Simone ou un Foie gras prunes et échalotes en confit. A suivre dans la même veine, un Omble chevalier poireaux, pommes de terre et girolles ou un Ris de veau au sautoir, purée d'artichauts et échalotes. Les desserts se teintent des couleurs de saison. Carte des vins exceptionnelle, présentée par un excellent sommelier, Charly, qui sait mettre à l'honneur la Savoie. Possibilité d'organiser réceptions et séminaires dans ce lieu somptueux.

LES TERRASSES DU COTTAGE
390, route du Port
✆ 04 50 60 71 10
www.cottagebise.com
cottagebise@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du 25 avril au 4 octobre 2018. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 47 € à 80 €. Carte : 69 € environ. Formule du midi : 38 € (en semaine). Jardin. Terrasse.
Dans le cadre romantique de la baie de Talloires avec les barques de plaisance et les clapotis du lac pour horizon, on s'installe à l'heure du déjeuner sur la belle terrasse du Cottage Bise, ombragée de platanes et muriers. Les assiettes sont dressées avec goût et le menu débute par un étonnant pressé de paleron de bœuf relevé d'anchois vinaigré... à la suite une canette des Dombes à l'accent cuisine du monde qu'accompagnent quinoa et bouillon de légumes pour clore avec un léger entremets à la fraise et sorbet. La composition des mets est précise, la cuisson est juste et le service prévenant. Le cadre cossu du Cottage auquel s'ajoute la cuisine créative d'Olivier Suire en font une des agréables tables de l'été autour du lac.

Le gîte

BEAU SITE TALLOIRES***
118, rue André-Theuriet
✆ 04 50 27 00 65
www.beausite-talloires.com
info@beausite-talloires.com
Fermé de novembre à mars. 19 chambres (et 13 chambres et suites en annexe). Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner : 18 €. Parking. Wifi. Restauration (buffet le samedi midi. Brunch le dimanche. Menu soir à 52 €).

Le charme d'une bâtisse début XX[e] siècle, à la rénovation intérieure contemporaine, surplombant un parc avec sa plage privée en pente douce jusqu'au lac. Les atouts de cet hôtel, entièrement réaménagé il y a deux ans par Corinne et François Debuquoy, sont indéniables : situation privilégiée, bâtiment central de caractère, décoration de bon goût, confort moderne, restauration de qualité... Les chambres ont des tonalités douces au mobilier design qui vitamine l'ensemble ; celles avec vue sur le lac ont un balcon et les suites, une terrasse privée. Les espaces intérieurs du bar lounge et du restaurant, aux grandes fenêtres art déco ouvertes sur la terrasse à la vue imprenable sur le lac, sont très réussis ! La carte raffinée du Lorrain Benoît Leyendecker est alléchante et tient toutes ses promesses à chaque saison. Les saveurs et les cuissons sont maîtrisées, et le ballet des serveurs en tenue sport chic donne au lieu un air d'hôtel balnéaire (ou de club house). Quelques prestations payantes en sus : bateau navette, vélos électriques, tennis. Un fleuron de l'hôtellerie des bords du lac. L'annexe Tournette, située à l'arrière du bâtiment principal et plus proche de la petite route Theuriet, propose des chambres à prix raisonnable mais sans vue sur le lac.

Loisirs

GOLF DU LAC D'ANNECY
280, route du Golf
✆ 04 50 60 12 89
www.golf-lacannecy.com
accueil@golf-lacannecy.com
Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique. Restauration. Boutique.
A une dizaine de kilomètres d'Annecy, à la limite du village de Menthon-Saint-Bernard, ouvert toute l'année sauf pour les fêtes de Noël. Pentes à négocier, car parcours situé dans le site alpestre et préservé du Roc de Chère, à travers une réserve naturelle protégée, offrant des vues splendides sur le lac et le château de Menthon : 18 trous, par 69, 5 015 m. Depuis la terrasse du club house, la vue dominante sur le trou n °18 avec pour toile de fond le lac et la ville d'Annecy. Superbe ! Une boutique est ouverte aux mêmes horaires que le club.

Veyrier-du-Lac

Ce village résidentiel au bord du lac d'Annecy a des allures de station balnéaire. Le mont Veyrier qui le surplombe – son versant ouest plonge jusqu'au lac – lui donne son nom. Son sommet fut autrefois accessible par un téléphérique – inauguré en 1934 et inactif depuis les années quatre-vingt, il permettait de jouir sans effort d'une vue spectaculaire sur le lac. Soucieuse de préserver son environnement naturel, Annecy ne conservera pas le téléphérique du mont Veyrier et la démolition de la gare d'arrivée s'effectuera en 2001. Toutefois, il est possible de grimper jusqu'au sommet par un sentier de balade qui mène au belvédère du mont Baron où la vue plonge sur Annecy, le Grand lac et les Bauges ! Veyrier-du-Lac possède de belles maisons fortes (privées) en bord de rive – les plus remarquables dates du XIV[e] siècle et du XVI[e] siècle et l'une, propriété aujourd'hui de la famille Salomon, créatrice de la marque de matériel de ski, est visible depuis le lac. Une ancienne dépendance de l'abbaye de Talloires (avec un parc magnifique) est devenue le centre des Pensières de la Fondation Mérieux. Et le château de Fésigny, devenu privé, est inscrit en partie aux monuments historiques. C'est à Veyrier-du-Lac, au bord de l'eau, dans une grande maison bleue, qu'avait choisi de s'installer le grand chef Marc Veyrat.
L'établissement est devenue depuis Yoann Conte Bord du lac d'Annecy, un hôtel-restaurant propriété de cet ancien élève, aujourd'hui un chef doublement étoilé. Pour la baignade, sa belle plage La Brune est labellisée Pavillon Bleu.

AUBERGE DU LAC
2, route du Port
✆ 04 50 60 10 15
www.restaurant-aubergedulac.com
bord.du.lac@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Restaurant ouvert à partir du 11 février jusqu'au 31 décembre. Ouvert du petit déjeuner au dîner. Ouvert tous les jours le midi et le soir pendant la saison. Se référer au site web pour connaître les horaires correspondants. Menus de 59 € à 72 € (menu Gourmand). Menu Découverte : 95 €. Enfants : plats de la carte en portion enfant à moitié prix. Formule du midi : 45 € (3 plats, verre de vin, eau minérale, café). Réservation conseillée. Accès bateau. 2 fourchettes et 1 assiette dans le guide Michelin, Eurotoques.
Une Auberge en parfaite harmonie avec son environnement exceptionnel. Du lac à l'assiette, l'Auberge du Lac nous invite «les pieds dans l'eau» confortablement installés à l'une des meilleures tables de la région. Accès direct par les eaux bleues en s'amarrant au ponton privé ou par la route du Port (parking à 100m) en ce lieu où flotte en toutes saisons un délicieux air de vacances. Beauté d'un site unique qui nous ouvre des horizons gastronomiques du même niveau. A la barre, le duo Perrine Mathel-Tharin et Vincent Favre-Felix nous enchantent par leur savoir-faire et leur créativité savoureuse. Sur la terrasse paradisiaque ou dans une

Le lac à toute glisse !

Calme et tranquille, avec peu de passage de gros bateaux et peu de nageurs, la baie de Talloires est idéale pour un baptême de stand-up paddle, une pratique venue d'Hawaï : on rame debout sur une planche de surf. De la baie jusqu'à Angon, c'est sur le petit lac d'Annecy que se pratique la glisse en wakeboard (une sorte de surf tiré par un bateau pour faire des figures sur les vagues qu'il crée), ski ou mono (deux planches ou une seule, tirées par le bateau faisant de larges virages).

Les pieds dans l'eau !

Sa plage publique (surveillée en juillet-août) obtient depuis plusieurs années (2009) le label Pavillon Bleu pour la qualité de son eau de baignade et ses aménagements favorables aux familles : pataugeoire, cours de natation, club nautique, chalet buvette. Et depuis 2014, la baignade est très accessible aux handicapés moteurs avec le tiralo, un fauteuil de baignade amphibie. On s'y rend facilement à pied depuis le centre du village.

salle contemporaine du meilleur goût (la véranda offre également une vue imprenable sur le lac), le plaisir se partage à deux, en famille ou entre amis. En cuisine, Vincent ne travaille que d'excellents produits du terroir (poissons du lac, écrevisses, légumes) pour réaliser des plats actuels et personnels : Foie gras aux épices douces, bergamote et passion ou une Langoustine rôtie, oeuf bio fumé et lentilles Belluga ; à suivre, un délicieux Filet de féra de nos lac, arabica et mousse de lait ou une Poularde Excellence Miéral, carvi et maïs. Fromages affinés par Alain Michel. Pour les desserts, Romain, chef pâtissier chez Yoann Conte, prend le relais avec de l'Exotisme en déclinaison ou un Soufflé Guanaja, cœur piquillos. Une carte qui bouscule nos habitudes pour nous conduire du lac vers les sommets. Carte des vins dans le même esprit d'excellence et les bières Veyrat pour goûter au terroir autrement. Nouveauté de l'année à l'Auberge : un côté «bistrot» extérieur avec une carte dédiée (salades, truite, fritures de l'Auberge avec rouille, ail des ours...). L'Auberge du Lac, des émotions à l'état pur.

YOANN CONTE
13, vieille route des Pensières
✆ 04 50 09 97 49
www.yoann-conte.com
contact@yoann-conte.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Bistrot éphémère (par beau temps) ouvert du 15 juin au 15 septembre le midi. Menus de 160 € à 249 €. Formule du midi : 98 €. 2 étoiles au guide Michelin.

C'est une maison bleue accrochée aux rives du lac. Une maison bleue dédiée à la grande cuisine depuis l'installation d'un certain Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan. Transmission en 2010 de cette maison de réputation internationale à Yoann Conte qui a su accrocher deux étoiles à son restaurant, mais également 5 étoiles depuis sur l'hôtel qui a rejoint le cercle très fermé des Relais & Châteaux. Autant dire que la qualité du cadre, en bordure de lac, et des prestations sont absolument remarquables. Ambiance savoyarde chic avec un décor boisé mêlé de lignes juste ce qu'il faut de contemporaines. Une élégance toute naturelle se dégage d'une salle au milieu de laquelle Yoann Conte a installé ses cuisines. Si l'on ne voit pas tout, on devine et l'activité créative du chef et de sa brigade ne gâche en rien la sérénité de la salle. Cuisine de terroir et de tradition, se revendiquant même paysanne, mais qui sublime les produits de saison avec un savoir-faire de très haute gastronomie appris auprès des plus grands. Des produits simples, comme la carotte, se retrouvent dans tous leurs états. Yoann Conte avoue une préférence pour les coquillages et crustacés de saison, les plantes des montagnes et les poissons du lac. Les fromages sont affinés à la perfection et les desserts réalisés par Aleksandre Oliver. Terrasse avec vue sur le lac pour un spectacle complet et un bistro d'été -Yoann côté jardin- pour jouir de la nature environnante.

ANNEMASSE ★

Associée à douze communes, accolée à la frontière suisse, Annemasse est le centre de la deuxième agglomération de Haute-Savoie et le deuxième pôle économique du département. Outre cette position privilégiée – et un pôle d'échanges multimodal faisant d'Annemasse la 5e gare de Rhône-Alpes –, Annemasse reste une ville à découvrir, sans cesse en mouvement. Malgré un urbanisme peu engageant au premier abord, les derniers projets contemporains ont permis de constituer une référence en matière de renouvellement urbain. Entre autre le Chablais Parc : un écoquartier où les habitants pourront profiter d'une offre variée de commerces, de loisirs et de services. Il faut y ajouter des parcs au centre et aux alentours que vous pouvez visiter en toute détente, des aires de jeu pour les enfants, dans un cadre 100 % naturel. Pour les amoureux des sports d'eau, vous pourrez goûter aux joies du canoë-kayak sur le bassin d'Étrembières ou nager en eau calme au centre aquatique, le Château Bleu, avec son espace bien-être (bain bouillonnant, hammam…), son bassin ludique intérieur avec des jets massants, ses jeux d'eau extérieurs, son bassin couvert de 50 m permettant la natation toute l'année. Pour les activités culturelles, chacun dispose de nombreuses structures : le conservatoire de musique, le cinéma d'art et d'essai Ciné actuel, la Villa du Parc, le Centre d'art contemporain, l'école des beaux-arts du Genevois, sans oublier le renommé Château Rouge, dont le programme promet d'être intéressant ! Annemasse, ville-centre d'un territoire allant du Salève aux Voirons d'une part, ville-membre en périphérie d'une métropole franco-valdo-genevoise d'autre part, veut préserver son patrimoine culturel contemporain et naturel. Fidèle à son engagement, la ville d'Annemasse transporte ses visiteurs aux travers d'un tourbillon d'architectures contemporaines, d'animations, de promenades arborées et fleuries, avec toujours l'objectif de surprendre et de changer notre regard.

OFFICE DE TOURISME DES MONTS DE GENEVE
57, avenue de la Gare
✆ 04 50 95 07 10
www.annemasse-tourisme.com
ot@montsdegeneve.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 18h (10h30 le mardi), samedi et jours fériés de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 16h, dimanche (du 15/07 au 19/08) de 9h30 à 13h30.
C'est là, et sur le site Internet de l'Office de Tourisme, que l'on retrouve tous les bons plans pour partir à la découverte de la région d'Annemasse et des Monts de Genève (fusion des OT d'Annemasse et de Saint-Julien-en-Genevois). Visiter un site, trouver une idée de sortie avec les enfant ou faire du tourisme d'affaires, bien dormir, bien manger, sans oublier les spectacles, concerts, tous les événements culturels, c'est toute une équipe de professionnels du tourisme qui est à votre service.

Points d'intérêt

CHÂTEAU ROUGE
1, route de Bonneville
✆ 04 50 43 24 24
www.chateau-rouge.net
accueil@chateau-rouge.net
Billetterie du mardi au jeudi de 14h à 19h – 18h pendant les vacances scolaires –, le vendredi de 11h à 19h – 18h pendant les vacances scolaires –, le samedi de 14h à 17h – 19h les soirs de spectacle. Abonnement libre pour 4 spectacles ou plus.
Ce n'est pas trop vanter Château Rouge que dire que c'est sans doute un des meilleurs crus des lieux de spectacles de Rhône-Alpes. Un lieu où se croisent tous les spectacles : danse, musique, théâtre, opéra, cirque… dans deux salles : de concert de 700 places et de spectacle jusqu'à 1 500 places. Mais Château Rouge est bien plus qu'un lieu accueillant des spectacles. Des studios de répétition permettent aux jeunes groupes de répéter dans un espace spécialement conçu et adapté à leurs activités musicales. Château Rouge accompagne aussi des artistes dans leurs démarches de création en mettant à leur disposition des aides logistique ou financière, locaux, matériel et partageant leur quotidien. La saison s'étend de septembre à juin dans une palette large de représentations très variées qui démarre par le festival de La Bâtie, mêlant des spectacles de part et d'autre de la frontière franco-suisse. Un grand bravo pour des spectacles capables d'attirer tous les publics ! Parmi les nombreuses dates, retenons le passage de Miossec fin janvier 2019, Dominique A le 19 mars, les métaleux de Mass Hysteria le 29 mars, l'excellent Rodolphe Burger le 13 avril ou Lo'Jo le 17 mai. Une scène qui joue dans la cour des grands.

Les rendez-vous incontournables de l'agenda annemassien 2019

Annemasse est une grande ville dont la situation géographique, proche de la frontière suisse, lui procure des atouts économiques avec un fort potentiel de développement industriel et commercial. Elle centre par conséquent son évolution sur plusieurs axes. Hormis une activité socio-économique dense, la ville d'Annemasse présente aussi des manifestations culturelles et sportives grâce à ses nombreuses structures : la bibliothèque municipale Pierre Goy, le centre culturel Château-Rouge, le Conservatoire de musique d'Annemasse, le cinéma art et essai « Ciné Actuel », la villa du Parc-Centre d'Art Contemporain, l'école des beaux-arts du Genevois, la Maison des Jeunes et de la Culture, le nouveau centre aquatique...
L'agenda annemassien très diversifié permet d'apporter vie et animation au centre-ville sans oublier les grands rendez-vous :

- **Festival du Livre Jeunesse**, 25e édition en juin 2019 de ce Festival qui, chaque année, aborde un thème différent et propose de nombreuses animations gratuites.
- **Le festival les Musical'été,** place Jean-Jacques Rousseau (derrière la mairie), chaque samedi à l'heure de l'apéritif. Une vingtaine de concerts gratuits sur deux scènes, durant le mois de juillet et le mois d'août.
- **« Ultra montée du Salève »,** 10e édition pour ce rendez-vous immanquable du mois d'avril avec une montée de 3,2 km, un dénivelé positif de 663 m, une course de longue haleine (6h consécutives).
- **Festival Friction(s)**, un festival de théâtre, musique et cirque au mois de mai organisé par Château Rouge. 3 jours de spectacles gratuits dans les rues d'Annemasse.
- **Fête foraine,** 2 fois par an sur la place Clemenceau (printemps et automne).
- **« Bonjour l'hiver »,** en décembre, festival gratuit des arts de la rue, mis en place par la Ville et le théâtre de la Toupine avec des troupes de théâtre de rue. Rencontre qui se termine avec un bal pour les enfants et les personnes âgées à la salle Martin Luther King.
- **Le marché de Noël** dans les rues du centre-ville.


HIT MUSIC STATION
La Radio Plus
ANNECY 94.0
ANNEMASSE 98.9
CHAMONIX 90.0
THONON 93.0
www.laradioplus.com

Le couvert

L'AMARYLLIS
5, rue Marc-Courriard
✆ 04 50 87 17 27
www.restaurant-lamaryllis.com
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du mardi au samedi le soir. Langues parlées : anglais, français, italien. Réservation recommandée. Menu express 19,5 €. Menu du marché : 21,50 €. Menu d'affaires 27 €. Menu Amaryllis : 49,50 €. Menu Découverte : 69 €. Menu enfant : 15 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Air conditionné, accès parking.
L'amaryllis, magnifique plante, symbolise la détermination, la fierté et la beauté. Ce n'est donc pas un hasard si Larbi Lachbed a choisi de nommer son établissement ainsi. Après avoir exercé plusieurs années dans la restauration gastronomique, il a décidé de voler de ses propres ailes et propose dans son établissement une cuisine moderne et inventive, montrant un savoir-faire indéniable. *L'Amaryllis* vous accueille dans un cadre contemporain, une ambiance feutrée, et le maître-mot lorsque vous arrivez sur les lieux est de vous servir en toute discrétion et en toute convivialité. On vous tend une carte des menus variée, un sommelier vous conseille sur la sélection des vins et, pour patienter, des amuse-bouche de qualité. Baigner dans une atmosphère détendue ne peut qu'ouvrir l'appétit, aussi lorsque le plat arrive, non seulement on est agréablement surpris par une présentation aérée, soignée, élégante, mais, de plus, nos sens gustatifs sont émoussés par les idées surprenantes de la composition des mets. Belle carte des vins pour une adresse à retenir.

LA TAVERNE DE MAÎTRE KANTER
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 50 84 46 80
www.taverne-maitre-kanter-annemasse.fr
tmk.annemasse@wanadoo.fr
Ouvert 7j/7 de 8h à minuit non-stop. Plat du jour : 9,50 €. Formules de 15,80 à 23,50 €. Menu enfants : 6,70 €.
Pourquoi vous emmener à la Taverne de Maître Kanter à Annemasse, une enseigne nationale que vous pensez bien connaître ? Parce que la Taverne de Maître Kanter installée sur la place centrale est totalement unique en son genre. Aux commandes de cette belle maison, dont la superbe terrasse et la salle chaleureuse sont déjà une invitation à la gourmandise. Paul Deletraz et le chef, Eric Surplie, deux hommes qu'une même philosophie réunit, celle du bon produit, de la qualité, et du service, ne proposent que les meilleurs produits de fournisseurs sélectionnés avec soin. Tous les matins, c'est le même rituel dans ce restaurant où l'on épluche, taille, prépare tous les ingrédients d'une fraîcheur remarquable avant de les cuisiner. Les plats mijotent dans les cuisines parfaitement tenues, les saveurs montent dans un restaurant où tout est fait maison. Les choucroutes -dont une Régionale (diot, saucisson à l'ail, poitrine, jurassienne) et spécialités alsaciennes s'affichent sur une carte variés qui nous propose -à de très larges horaires- des plats de brasserie parfaitement réalisés -tartare de bœuf et de saumon, tête de veau...- et de délicieuses suggestions du chef aux petits oignons : Filet de Chimère sauce Nantua, Langouste flambée ou un Homard (l'impressionnant vivier est plus qu'une simple attraction du restaurant) flambé au beurre de homard et ses tagliatelles. Sans oublier les plateaux de fruits de mer et les poissons qui sont l'un des grands coups de cœur. Ne pas manquer le burger maison qui résume à lui seul tout le bien que l'on pense de cette adresse. Même les enfants ont le droit, dans un menu vraiment économique, à des produits frais cuisinés maison. Carte des vins de très bon rapport qualité/prix, des grands crus d'Alsace au Val de Loire en passant par la Savoie. Une adresse de confiance qu'on ne se lasse pas de tester à plusieurs moments de l'année, au meilleur rapport qualité prix, parole de Futés !

LE TOURNAVEL
10, rue Adrien-Ligué
✆ 04 50 37 92 08
letournavel@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 €.
Au Tournavel, on est bien certain qu'Annemasse se situe dans les Alpes. En effet, avec ses spécialités, ce restaurant nous emmène dans nos montagnes. Déjà le nom de l'enseigne est bien du cru puisque le mot savoyard « tournavel » signifie « conduit de bois » qui permet de passer le foin du grenier – ou soli – à l'étable. Belle sobriété des lieux garnis de bois, mais à l'allure plus contemporaine que vraiment rustique. Aux murs, les vaches gardent une allure stylisée en parfaite harmonie avec le reste du décor. La terrasse légèrement surélevée ne désemplit pas l'été et c'est toujours avec autant de plaisir qu'on s'invite chez la famille Martini. La carte nous offrent les plaisirs des alpages descendus jusqu'en plaine avec de savoureuses spécialités à base de fromage. Outre les traditionnelles fondues servies même pour une personne, on a le choix entre une raclette fumée, une pela au chèvre, un chausson, une croziflette, une traditionnelle berthoud ou un délice du tournavel servi avec charcuterie, sans oublier les filets de féra du Léman rôtis aux écrevisses. Une adresse fidèle aux plats des pays de Savoie.

Loisirs

BASE DÉPARTEMENTALE DE CANOË-KAYAK
MJC Centre
3, rue du 8-Mai
✆ 04 50 92 10 20
www.canoekayak-annemasse.org
Accès par l'A40 sortie à l'échangeur d'Etrembières (suivre le panneau Mac Do).
Activité du club en toutes saisons. Horaires adaptables. Tarif annuel sur site web. L'équipement et le matériel de navigation sont fournis la 1ère année. Age minimum 13 ans.
Le club de canoë-kayak Annemasse-Mont-Blanc permet tout au long de l'année de pratiquer les sports d'eau vive (canoë, kayak, hydrospeed) sur les rivières de la Haute-Savoie : Arve, Giffre, le Fier, les Dranses. Cette



discipline se pratique aussi bien en loisir (tourisme) qu'en compétition et s'adresse à un public large (âge minimum 13 ans) avec pour seule condition : ne pas avoir peur de l'eau (savoir nager sur une distance d'au moins 25 m, et savoir nager sous l'eau). La saison idéale pour débuter la pratique du kayak est l'automne en raison du débit des rivières puis l'apprentissage des bases se poursuit durant l'hiver à la piscine d'Annemasse.
Le club est affilié à la FFCK (Fédération Française de Canoë-Kayak) et assure donc un encadrement sérieux et professionnel. Hors cadre compétitif, le club propose des sorties ponctuelles, afin de découvrir d'autres paysages, maintenir la convivialité, la bonne humeur entre les différents groupes et, surtout, partager la passion de l'eau vive.

GOLFS

Clientèle haut de gamme et espaces limités du canton de Genève ont donné, depuis une bonne dizaine d'années, des idées golfiques à différents promoteurs français et suisses, mais les acheteurs d'actions n'étant pas en nombre illimité, certains déboires ont été enregistrés et perdurent d'ailleurs plus ou moins… On trouvera quand même actuellement « Dans les environs » d'Annemasse cinq clubs en activité – se renseigner pour leurs diverses fermetures annuelles : deux terrains tous services, haut de gamme et ouverts seulement sous certaines conditions aux touristes de passage, à savoir :

- **Esery** – 28, allée du Château, ESERY ✆ 04 50 36 58 70 - www.golf-club-esery.com. 18 + 9 trous.
- **Bossey** – Château de Crévins, BOSSEY ✆ 04 50 43 95 50. www.golfbossey.com. 18 trous.

Par ailleurs, existent trois installations plus modestes mais accueillantes et ouvertes à tous :

- **Golf de Mornex** – 778, route des Esserts, MONNETIER-MORNEX ✆ 04 50 36 58 20 - http://golf-mornex.com
- **Golf de Machilly** – 232, route du Lac, MACHILLY ✆ 04 50 94 63 03. www.golfdemachilly.com
- **Golf du Léman** – 825, route des Plantets – RN5, VEIGY-FONCENEX ✆ 04 50 94 99 52 - www.golfdu-leman.com

Le Chemin des arts publics

La ville d'Annemasse a la volonté de maintenir son patrimoine, ses aspects intellectuels et artistiques. Elle a ainsi offert l'opportunité à ses habitants et aux touristes, de découvrir une autre forme de vie culturelle en permettant à des artistes l'exposition publique de leurs œuvres. Quand la mission suprême de l'art consiste à libérer le regard... L'idée de mêler l'art contemporain à l'architecture urbaine est née dans les années 70 avec la toute première œuvre publique, *Maternité*. S'en sont suivies d'autres sculptures pour constituer, au final, un vrai parcours artistique, à découvrir à pied ou à vélo...
La Clepsydre musicale (Robert Hebrard) à la maison des sports, l'œuvre de Michel Ventrone à la poste principale du Perrier, *Don Quichotte* (Walter Comelli) au groupe scolaire du Bois Livron, *Andromède* (Michel Ventrone), restaurée en 2007, une sculpture de 3 m de hauteur sur la place du jumelage, *Totem* (Michel Ducastel) à la résidence Les eaux belles, *Grand Totem* du même artiste vers Château-Rouge, *L'art et l'industrie* (Fabian Sanchez) au Pont d'Etrembières et issue de la série *Les musiciens*, une sculpture entièrement confectionnée à l'aide de matériaux de récupération exposée au Parc Fantasia. Une manière d'entrevoir la ville d'Annemasse sous un œil différent.

Emplettes

FROMAGERIE GÉRALD MICHELARD
10, rue Capitaine-Charles-Dupraz
✆ 04 50 38 17 87
www.fromagerie-michelard.com
Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h. Le vendredi et le samedi de 8h à 13h, et de 14h à 19h.
Il y a plus de 10 ans maintenant Gérald Michelard, ancien sous-officier de l'armée française, reprenait la boutique fromagère de Jean Boujon à Annemasse. Sa boutique présente une variété de fromages, fabriqués artisanalement, de Savoie, Haute-Savoie, Suisse, ainsi qu'une épicerie fine avec des produits italiens ou espagnols pour satisfaire tous les goûts. Entre saveurs et traditions, vous avez le choix avec les fromages à pâte molle, dure, ou en croûte lavée. Du fromage de brebis (Bellac, Ossau Iraty, tomme corse de Ghisonaccia...), beaufort Chalet d'alpage, gruyère d'alpage, des fromages suisses tels que l'Etivaz, le Marechal, l'emmental Grand Cru, du fromage frais aussi (tommes blanches du pays, reblochon...). Un dicton populaire dit bien qu'un fromage peut, parfois, constituer à lui seul, avec du pain, un repas tout entier, alors pourquoi ne pas offrir un plateau de fromages personnalisé (sur commande) : plateau «Le classique» ou plateau « Le tour des régions» ? Et pour agrémenter vos achats : le rayon charcuterie, épices et douceurs où se côtoient saucissons, jambons, miel, confitures artisanales et autres produits gourmands. A essayer absolument !

Marchés

Voici un petit tour des marchés de l'agglomération annemassienne où vous pourrez bénéficier de la vente de productions artisanales, d'élevages, de vergers ; des produits frais à mettre dans votre assiette, et même des vêtements, chaussures, ou tissus d'ameublement à des prix beaucoup plus abordables que ceux pratiqués dans les commerces ou stations touristiques. Trois marchés hebdomadaires ont lieu au centre-ville et au quartier du Perrier à Annemasse : mardi matin et vendredi matin place Libération ; mercredi matin, place du Jumelage et place Jean Jaurès au Perrier.

Dans les environs

Étrembières

Une vaste commune qui s'étend au pied du Salève sur plus de 8 km ! Une commune scindée en deux parties. D'un côté, une partie incontournable avec le fameux Shopping Etrembières et ses 50 commerces réunis autour de la Migros, tandis que l'autre côté, le Pas de l'Echelle permet d'accéder au téléphérique du Salève et de découvrir un beau panorama sur le lac.

FILENVOL
396, chemin du Vallon
Monnetier-Mornex
www.filenvol.com – filenvol@goldrone.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture en cas de tempête. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. Haute-saison : d'avril à octobre. Adulte : 19 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 9 € (13-17 ans : 15 €). Restauration. À partir de 5 ans.
Des arbres, en Haute-Savoie, il y en a ! Filenvol en a fait un espace thématique à la manière d'un accrobranche artistique. Habillés de filets verts, jaunes, rouges ou bleus, très esthétiques, on s'envole près de la cime des hêtres ou des chênes (certains ont plus de 200 ans) de la colline du mont Gosse, jouxtant la montagne du Salève. Sur 3,5 ha, un espace paysager ludique, le Parcabout, proposant une promenade suspendue en toute liberté, sans harnais ni ligne de vie, à travers des filets sécurisés (les mêmes que ceux des catamarans), au gré des passerelles, tunnels, pont de singes et autres ateliers. Pour les petites faims, petite restauration agréable sur place et table de pique-nique. Pour le repos, canapé et hamac. Expérience ultime : un massage en plein air pendant que le reste de la famille évolue en altitude. En 2018, Filenvol s'enrichit d'un deuxième espace, le Parcadrone, dédié aux pilotes de drones (engins télécommandés). Un lieu d'apprentissage pour débutant mais aussi un terrain de jeu privilégié pour les pilotes aguerris. Un parc attractif et naturel !

Fillinges

LE PRÉ D'ANTOINE
15, route de Chez-Radelet
✆ 04 50 36 45 06
www.lepredantoine.com
contact@lepredantoine.com
Direction Boëge
Maître Restaurateur. Fermé les 3 premières semaines de juillet et la première semaine de janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 48 € à 65 €. Formule Retour du Marché (du mercredi midi au vendredi midi) : 27 €. Chaises bébé. Terrasse.
Initiales BB pour Bernard Binaud, le chef du Pré d'Antoine. Le restaurant le plus étonnant de ce guide, celui sur lequel le Futé sait qu'il vous fera voir des étoiles à travers son cadre merveilleux, son accueil adorable et sa cuisine passionnante. Passionnante car réalisée par un véritable passionné, formé dans de grandes maisons, travaillant le plus souvent avec des produits du terroir issus de fermes locales. Cet automne, les gourmands ont pu se régaler de savoureux champignons de saison, mais aussi d'escargots de Magland ou de petits et grands gibiers (chevreuil, cerf, lièvre...). Superbe travail de création et de précision sur des produits respectés dans un menu Détente qui nous porte vers des sommets : Lobe de foie gras mi-cuit, marmelade de fruits rouges et sorbet au lierre terrestre, suivi d'un Filet d'omble chevalier en cuisson basse température, déclinaison de la carotte. Autre plaisir du Pré d'Antoine, la carte de vins sortis d'une cave parmi les plus belles que l'on ait vues. Et pour compléter notre bonheur : la beauté des lieux aux portes de la Vallée Verte (proximité de Genève), l'élégance contemporaine d'une maison à la fois raffinée et conviviale, avec -cerise sur la gâteau- le sourire de Laurence pour illuminer le tout. L'adresse idéale en toutes circonstances -en amoureux ou en famille...- et accessible pour aller à la découverte de la gastronomie. Vous prendrez autant de plaisir que nous !

LE PRÉ D'ANTOINE









© Stéphane COUCHET

15, route de chez Radelet
Pont de Fillinges - (dir. Boëge) - 74250 Fillinges
Tél. +33 (0)4 50 36 45 06 - contact@lepredantoine.com

www.lepredantoine.com

Machilly

Non loin de la Suisse et de grands centres urbains, le visiteur ignore sans doute que Machilly, beau village à l'esprit authentique, est la capitale mondiale de… la framboise.
Un village selon nous incontournable, car on y défend avec vigueur de belles valeurs comme les bons produits de nos campagnes.

LE REFUGE DES GOURMETS
90, route des Framboises
✆ 04 50 43 53 87
www.refugedesgourmets.com
chanove@refugedesgourmets.com
Ouvert tous les jours, sauf dimanche soir, lundi et mardi midi. Menu du Marché (servi à midi) : 38 €. Menu Apprenti Gourmet (servi jusqu'à 10 ans) : 28 €. Menus de 50 € à 93 €. 1 au guide Michelin.*
Sur les pianos du *Refuge des Gourmets*, les partitions se jouent à quatre mains. Voilà plus de 25 ans que cette belle maison a pris racine dans un terroir d'exception autour de Florence et Jean-Marie Chanove. Aujourd'hui, c'est au tour de leur fils, le chef Hubert Chanove de prendre la relève. Passionnés depuis sa plus tendre enfance par la cuisine, Hubert Chanove s'est formé auprès de grands chefs étoilés, des frères Raimbault à l'*Oasis* de Mandielieu-la-Napoule (2 étoiles) jusqu'à chez *Troisgros* à Roanne (3 étoiles), pour acquérir les meilleurs savoir-faire, la connaissance et le respect des produits. Fort de son brillant parcours et de ses expériences, Hubert Chanove a su créer sa propre cuisine, offrant sa vision unique d'une gastronomie actuelle basée sur la qualité des produits sélectionnés avec soin. Interprétant en duo avec son père des recettes inspirées par le terroir et les saisons, Hubert Chanove nous propose une parfaite harmonie, une symbiose entre cuisine et nature. Cueillant lui-même ses herbes aromatiques, le chef montre une exigence permanente dans la composition de ses assiettes, véritables œuvres gourmandes abouties jusqu'au moindre détail. Plus que jamais, le *Refuge des Gourmets* propose une cuisine créative, en perpétuelle évolution, pleine de saveurs et de notes à la fois inattendues et sublimes. Une adresse qui tient toutes ses promesses, un *Refuge* où l'avenir s'écrit chaque jour pour le plus grand plaisir des *Gourmets*.

Vétraz-Monthoux

L'ÎLE DE TORTUGA
10, allée des Chênes
✆ 04 50 92 66 04
www.parctortuga.fr
contact@parctortuga.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 19h ; du vendredi au dimanche de 8h à 22h. Hors vacances scolaires : mercredi, samedi et dimanche de 10h à 19h ; vendredi de 16h à 19h. Gratuit jusqu'à 1 ans. Adulte : 3 € (par adulte supplémentaire, grauit pour un adulte par enfant accompagné). Enfant : 8 € (- de 85 cm) ; 13 € (+ de 85 cm). Prix spécial le vendredi hors jours fériés et vacances scolaires ; Accrobranche à partir de 5 €. Restauration.
Un parc de loisirs entièrement dédié aux enfants de 1 à 12 ans. A quelques kilomètres d'Annemasse et de Genève, L'Île de Tortuga est le plus grand parc indoor haut-savoyard. 2 500 m² d'attractions sur le thème des pirates ! A chaque enfant sa zone de jeux : baby-gym pour les 1 an ; espace de jeux pour les moins de 4 ans ; labyrinthe géant avec de nombreux jeux d'adresse et d'équilibre pour les 4 à 12 ans, ainsi que des trampolines, hélicoptères à pédales suspendus, voitures électriques, un accrobranche culminant à 8 m à l'intérieur du parc, etc.
Des espaces et des attractions ludiques conçus pour toute la famille, enfants et adultes accompagnateurs inclus (la présence d'une personne de +18 ans est obligatoire). Les assoiffés et les affamés pourront faire une pause au restaurant bar de la Taverne de la Tortue, sur place. Pour bébé, l'apport de son repas est autorisé et on peut même le faire réchauffer dans le micro-onde en libre-service. Même si on peut regretter que certaines activités nécessitent un supplément de prix, cette salle de jeux géante vaut vraiment le déplacement par une après-midi pluvieuse de vacances, par exemple !

AVORIAZ ★★

La station propose des activités extrêmement riches et variées qui plairont aux familles comme aux amateurs de sensations fortes et même extrêmes. Mais surtout, les amoureux d'une nature à l'état pur, aux fantastiques paysages, hiver comme été, seront comblés. Le domaine skiable des Portes du Soleil permet une déclinaison incroyable d'activités de glisse et de freeride, et de formidables randonnées et balades à ski, à raquettes, à pied, en VTT, à cheval, à dos d'âne ; sans oublier les sports extrêmes et les activités en eau vive.
Quelques exemples originaux pour les non skieurs : initiation à la conduite d'attelage de chiens de traîneaux ou encore un baptême sur un circuit de 200 m au cœur de la station ; balade en scooter en fin de journée, une vingtaine de kilomètres sur crêtes et chemins forestiers ; également, de la luge de nuit, du télémark et du parapente, du VTT sur neige, un baptême de plongée sous glace (lac de Montriond, à Morzine, et lac de Vonnes, à Châtel), du vol libre... Mais encore, un espace aquatique, des centres de bien-être et le nouvel espace de loisirs aquatiques innovant Aquariaz et une multitude d'animations gratuites, d'événements festifs... Pour les mélomanes et les amateurs de fêtes et manifestations, la station organise et participe chaque année à des contests sportifs de dimension internationale, des concerts et festivals dont le festival *Rock the Pistes* des Portes du Soleil (voir la rubrique Manifestations). En toute saison, il est impossible de s'ennuyer à Avoriaz ! Tous les renseignements sont à recueillir auprès de son office de tourisme.



© Sergey Nivens/hlen / Shutterstock.com

Avoriaz.



© Philippe Devanne – Iotaka

Ski à Avoriaz.



© Tom PEPEYKA

Façade de chalet.

BONNEVILLE

FAUCIGNY GLIÈRES TOURISME
23, rue Pertuiset
✆ 04 50 97 38 37
www.tourisme-faucigny-glieres.fr
info@tourisme-faucigny-glieres.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30.
Un nouveau local pour mieux informer les visiteurs et la population haut-savoyarde sur les activités et évènements se déroulant entre Mont-Blanc et lac Léman et concernant les sept communes de Faucigny-Glières : Ayse, Bonneville, Brison, Contamine-sur-Arve, le Petit-Bornand-les Glières, Marignier et Vougy. Pour tout connaître du patrimoine naturel et culturel du territoire, se faire conseiller dans l'organisation de son séjour et de ses visites sur le plateau des Glières et en province de Faucigny. En période de vacances scolaires, un Point Infos Tourisme est également ouvert dans le village du Petit-Bornand. A suivre, la restauration du château des sires du Faucigny dont l'ouverture au public de sa cour d'honneur est prévue en 2019.

Le couvert

LE RICHEMOND
172, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 04 50 25 75 49
lerichemondbonneville@gmail.com
Ouvert du lundi au mercredi de 7h à 14h ; le jeudi et le vendredi de 7h à 14h et de 19h à 23h ; le samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Formule du midi : 16 €. Plat du jour : 10,90 €. Formule entrée/plat ou plat/dessert : 13,90 €. Charbonnade : 27,90 €. Fondue chinoise : 27,90 €. Fondue savoyarde : 18 €. Fondue aux cèpes : 21 €. Terrasse.
Au cœur de Bonneville, ouvrant sa terrasse sur une ravissante et paisible place de village, Le Richemond a pris place dans une maison de caractère pour nous livrer le meilleur du terroir de nos régions. A la tête du Richemond, un passionné de cuisine, Gihan Dedigama qui tient à respecter toutes les qualités de produits de qualité composant chacune des recettes. Ici, on cuisine vraiment du produit brut à l'assiette. Pas de congélateur, mais un marché de saison pour trouver les meilleurs légumes frais, des charcuteries de producteurs locaux ou de délicieux fromages d'alpage. Alors, il faut s'installer en terrasse ou dans une salle chaleureuse débarrassée de toutes les fumées de cuisson grâce à des extracteurs installés au-dessus des appareils de charbonnade. Place au plaisir et à la dégustation avec un foie gras de canard des Landes fait maison, tout comme le saumon fumé. Salades bien composées ou burger savoyard avec ses frites maison, filets de perche meunière, un excellent gratin dauphinois, sans oublier les fameuses spécialités régionales et les incontournables charbonnades faites avec des viandes du boucher. Plus originales, les fondues chinoises méritent d'être testées. Pâtisseries maison et un vacherin glacé aux myrtilles pour couronner notre repas. Belle carte des vins dans le même esprit de qualité. Une authentique adresse Futé.

Loisirs

CENTRE NAUTIQUE GUY CHATEL
Ayse
Route des Iles
✆ 04 50 97 59 99
www.ccfg.fr
centrenautique@ccfg.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : du samedi au lundi, le mercredi et le jeudi de 11h à 19h30 ; le mardi et le vendredi de 11h à 21h. Hors grandes vacances d'été : horaires changeants, se renseigner. Entrée : 4,80 €.
Avec ses 900 m² de bassins couverts, centre nautique de la communauté de communes Faucigny-Glières devient le plus grand espace aquatique du département. Doté d'un bassin sportif, d'un bassin ludique, d'une pataugeoire, d'une plage minérale avec solarium, d'un parc avec 8 000 m² de jeux pour enfants ainsi que d'un terrain de beach volley, le centre nautique s'adresse à toutes les tranches d'âge. Des activités d'aquagym, aquabike, aquastep, aquajogging sont proposées en plus des cours de natation classique. Attention, plus de nouveaux entrants quarante-cinq minutes avant la fermeture.

Dans les environs

Ayse

Une commune dont le nom résonne délicieusement aux oreilles et au palais des gourmets qui ne manquerait de

Les sept villages du Faucigny

Brison, Entremont, Mont-Saxonnex, Nancy-sur-Cluses, Le Reposoir, Saint-Sigismond et Le Petit-Bornand – Les Glières qui ont la particularité de surplomber la vallée de l'Arve. De petits villages authentiques en moyenne montagne offrant des plaisirs simples dans une nature préservée. En hiver : biathlon, construction d'igloo, descente en luge, motoneige, chiens de traîneau, sortie raquettes accompagnée, patinoire. En été : cani-rando et trottinette, pêche, randonnée à dos d'âne, parapente, baignade en eau douce, escalade, luge d'été, golf... Tout en prenant un bon bol d'air, on retrouve une énergie nouvelle !

parcourir les nombreux chemins de l'une des plus belles communes viticoles des Savoie pour rien au monde ! Une commune rurale faite de coteaux pris entre l'Arve et le massif du Môle ou l'on cultive sur une vingtaine d'hectares le cépage gringet que l'on ne trouve nulle part ailleurs qu'ici ! Le vin blanc, pétillant ou tranquille, détient l'appellation AOC.

OFFICE DE TOURISME DU REPOSOIR

Chemin Rural dit du Fréchet
Le Reposoir
✆ 04 50 98 18 01
www.lereposoir.fr
ot-lereposoir@2ccam.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé les lunis et jeudis en été ; hors vacances scolaires se renseigner.

Au pied des Aravis que domine la Pointe Percée, Le Reposoir est un village typique du haut vallon. A découvrir, le Carmel du Reposoir – une des merveilles de Haute-Savoie -, l'Eglise et le musée d'Entremont, les chemins des colporteurs à Nancy-sur-Cluses. Pour les balades et randonnées : les lacs de Peyre, de Lessy et le lac Bénit, les plateaux de Solaison et d'Agy enchanteront petits et grands. En levant les yeux, on peut avoir la chance d'apercevoir le gypaète barbu, ce vautour casseur d'os, complètement inoffensif – il doit son surnon au gros os qu'il l'emporte dans ses serres pour l'écraser contre les rochers afin d'en manger les morceaux.

Equarisseur des montagnes, il ne se nourrit que d'animaux morts. L'hiver, le hameau se transforme station familiale à l'instar de ses voisines : Mont-Saxonnex et Romme-sur-Cluses. Leurs domaines skiables alpins sont idéaux pour débuter avec les enfants, loin de la foule. En nordique, les plateaux de Solaison et d'Agy proposent toute une gamme de parcours, depuis les stades d'initiation jusqu'à la piste noire, qui conviendra aux fondeurs.

AUBERGE D'AYZE

780, route de Bonneville
✆ 04 50 03 61 50
auberge.ayze@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Carte : 32 € environ. Fondue savoyarde et salade verte : 16,50 €. Parking réservé à la clientèle.

Changement de propriétaire en 2018 pour cette charmante auberge champêtre. Photos d'antan, imagerie savoyarde – vaches, sabots, cloches, bûcherons –, proverbes écrits sur les anciennes ardoises d'école, dentelle accrochée aux étagères tissent une ambiance conviviale où l'on se sent bien.

La carte, qui fait toujours honneur au terroir savoyard avec des spécialités comme la fondue, tartiflette, Berthoud, etc., s'est complétée de quelques plats de cuisine française traditionnelle. Toujours à la carte également l'assiette des Aravis, plat montagnard typique de beignets de pommes de terre, tomme blanche, charcuterie et salade. Et l'accueil y toujours aussi sympathique !



Brizon

LE CHALET DES ROCAILLES
Chez Brigitte, Plateau de Solaison
✆ 04 50 96 90 99
Fermé du 30 novembre au 31 mars. Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 21h ; le dimanche midi. Ouverture les autres jours pour des groupes sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 29 €. Terrasse.
Pour accéder au Chalet des Rocailles, il faut emprunter le petit sentier menant aux rochers de Leschaux. On monte au plateau de Solaison pour faire de la luge ou du ski de fond en hiver, et pour se promener dans les alpages en été. Dans un cadre sauvage et préservé, la cuisine familiale de Brigitte fait écho jusque dans la vallée. Tous les habitants de Bonneville ont déjà entendu parler des fameux beignets de pomme de terre de Brigitte. On fait des kilomètres pour les savourer. Après avoir tenu une auberge semi-gastro pendant de nombreuses années à Thuet, la maîtresse des lieux a décidé de prendre de l'altitude. Et l'histoire dure... L'équipe sert une cuisine traditionnelle avec des spécialités de pays. Les filets de bœuf aux girolles sont cuisinés avec des champignons frais, l'ardoise du berger rend hommage aux produits du terroir en proposant une croûte au fromage – nature ou avec des champignons – accompagnée d'une chiffonnade de jambon. Découvrez aussi les viandes du jour mijotées et les desserts maison aux petits secrets de grand-mère, comme la tarte tatin semi-tiède avec boule de glace ou le blanc-manger au coulis de fruits rouges. Et quand les températures se font capricieuses, on prolonge le café devant la cheminée.

Faucigny

Ce charmant petit village a donné, ni plus ni moins que son nom à toute une province ! Guy de Faucigny, devenu évêque en 1078, y a fondé plusieurs prieurés dont celui de Chamonix (1090) et celui d'Abondance (1108). Cette famille a été une des plus illustres de la région au Moyen Age. Faucigny appartient à la communauté de communes des Quatre Rivières regroupant onze villages. De son passé prestigieux, le village ne conserve que les ruines du château des Sires de Faucigny bâti sur un promontoire rocheux dominant l'Arve.

CHÂTEAU DES SIRES DU FAUCIGNY
Chemin Rural dit des Ruines ✆ 04 50 97 38 37
www.tourisme-faucigny-glieres.fr
info@tourisme-faucigny-glieres.fr
Ouvert tous les jours. Gratuit.
Un symbole marquant la frontière ouest entre le Comté de Genève et le Comté de Savoie au XIII[e] siècle : le Château des Sires du Faucigny. Le seul exemple d'architecture militaire médiévale sauvegardé en Haute-Savoie. Dominant la ville depuis sa butte, au pied de la montagne du Môle, ses deux tours rondes restantes, rythmant les angles du carré fortifié, attirent l'œil du visiteur. Reliées par une courtine, on imagine les soldats en défense guettant l'ennemi genevois. Il a en effet été construit par Pierre II de Savoie surnommé le «Petit Charlemagne» cherchant à s'imposer comme Seigneur du Faucigny puis Comte de Savoie. Devenu prison au XVI[e] siècle, et ce, jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, l'édifice est pourtant inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques dès 1887. Aujourd'hui enfin en cours de restauration, le château devrait ouvrir sa cour seigneuriale au public en 2019. Depuis l'extérieur, on pourra admirer l'ensemble fortifié et observer sur le mur sud une fenêtre en forme d'ogive qui devait éclairer sans doute une salle d'apparat.

MUSÉE DES ORNEMENTS DE LA FEMME ★
457, route de Chez Dubois
✆ 04 50 03 90 37
www.museedelafemme.fr
Fermé d´octobre à mai. Ouvert tous les jours de 14h30 à 18h. Uniquement sur rendez-vous. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 4 €.
Un musée atypique au nom insolite pour évoquer cet artisanat d'art capable de sublimer la beauté des femmes en Savoie. Un des rares musées régionaux dédiés aux parures de dentelle et aux broderies. Dans ce petit village de Faucigny, dominant la vallée de l'Arve, l'association « le point du jour » a créé ce musée dans une magnifique et ancienne ferme savoyarde, pour évoquer un thème peu abordé : les ornements de la femme mais aussi les métiers qui donnent vie à ces magnifiques parures. Belles et surprenantes collections de robes anciennes et d'accessoires : des dentelles, des éventails… des rêves de femmes d'autrefois aux parfums toujours actuels. L'exposition a pour thème : « Les Broderies ! De paille, de soie ou d'or, du XVI[e] au XX[e] siècle ».
En hiver, les petites stations alpines du Faucigny accueillent les familles pour des activités de glisse. Mont-Saxonnex, Romme-sur-Cluses et Le Reposoir, des stations idéales pour débuter le ski avec les enfants en jardin des neiges, loin de la foule des grandes stations. Les sports nordiques pratiqués vont des stades d'initiation jusqu'à la piste noire, sur les plateaux de Solaison et d'Agy qui proposent toute une gamme convenant aux fondeurs. En été, on y pratique les activités de randonnées à la découverte des lacs et rivières mais aussi du Bargy, du Môle, de la vallée glaciaire... Le patrimoine de ces villages participe au charme du Faucigny : le Carmel du Reposoir, l'église et le musée d'Entremont, les chemins des colporteurs à Nancy-sur-Cluses. Pour les balades, les lacs de Peyre, de Lessy et le lac Bénit, les plateaux de Solaison et d'Agy enchanteront petits et grands.

Saint-Jeoire

Entre Annemasse et Cluses, cette commune du Faucigny est bordée au sud par le Môle (1 863 m) et au nord par les Brasses (1 503 m). Elle appartient à la communauté de communes des Quatre Rivières et au grand massif des Brasses. Ses atouts sont à la fois naturels et patrimoniaux. On y pratique le ski, la randonnée... et notamment l'escalade du rocher de Pouilly, les balades sur le chemin de Chaffard, au calvaire de la Tour, dans la forêt du Môle... ou encore l'ascension des Brasses, de l'Herbette... On flane dans le village en découvrant quelques pans de l'histoire du Faucigny et de la Savoie. Le château de Bauregard du XIII[e] siècle, le château du Turchon, la Tour carrée (1741)... Quant à la statue de Germain Sommeiller, elle évoque le percement du tunnel du Mont-Cenis, en 1839 en Maurienne, reliant Modane à Suze en Italie, dont il fut le maître d'oeuvre.

ODS
radio

La **première**
radio des **Alpes**





MAISON DES BRASSES
88, rue du Faucigny
✆ 04 50 35 91 83 – www.lesbrasses.com
contact@lesbrasses.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h30. Ouvert le lundi en période de vacances scolaires.
La Maison des Brasses est née du regroupement de quatre communes : Onnion, Saint-Jeoire, Bogève et Viuz-en-Sallaz, sur le massif des Brasses. La création de cette structure permet de proposer un large panel des activités dans un lieu convivial et accessible à tous. En hiver, le ski alpin avec 30 km de pistes, un espace débutant, un jardin d'enfant et 73 enneigeurs, mais aussi le ski de fond sur le plateau de Plaine-Joux qui fait face au Mont-Blanc (50 km de pistes damées) font le bonheur des familles. En été, les activités de plein air telles que la randonnée pédestre, le VTT, la spéléologie et aussi le canyoning, le rafting, l'hydrospeed, l'airboat, ont toutes un point commun : le sport se fait souvent oublier derrière l'aspect ludique. Piscine, mi-golf, skate-park, tennis complètent le programme des activités.

LES SAPINS
131, La Vieille Route
✆ 04 50 35 80 38 – www.lessapins.fr
contact@lessapins.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi et le samedi le soir ; du mardi au vendredi le midi et le soir. Menus de 30 € à 39 €. Menu enfant : 9 € (à 12 €). Formule du midi : 10 €. 9 chambres doubles : de 46 € à 75 €. Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape : rajouter 16 €. Wifi gratuit. Terrasse l'été. Chaises bébé.
Sur les montagnes environnantes, à perte de vue, les sapins. Ils ont donné leur nom à cette belle maison. Air pur, beauté naturelle du décor, nombreuses activités pour les loisirs ; le charme et la table gourmande d'un hôtel-restaurant authentique. Autant de raisons de se rendre aux Sapins ! Le restaurant propose une cuisine de tradition : nougat de chèvre frais sur un tartare d'olive, filet mignon de porc miel et moutarde à l'ancienne, dorade royale rotie à l'origan avec piment d'Espelette et citron vert, et des desserts maison comme ces excellentes pâtisseries ou ce riz au lait de coco. Pour accompagner le tout, des vins de petits producteurs bien sélectionnés. Et quand on a goûté à tant de plaisirs, impossible de repartir ! Neuf chambres, confortables, douillettes, paisibles et bien équipées, permettent de s'installer pour le plus agréable des séjours entre les massifs du Môle et des Brasses, où l'on pratique le ski dans un environnement paradisiaque. Un excellent rapport qualité/prix pour une auberge du bon goût comme il n'en existe plus beaucoup.

Ville-en-Sallaz

SENS'O
799, route de Saint-Jeoire
✆ 04 50 36 52 98
www.restaurantateliersenso.com
senso7@orange.fr
Fermé du 4 au 28 août et 1 semaine pendant les vacances de Pâques. Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Durant juillet et août, fermé le dimanche toute la journée. Formule Affaire à midi : 15 €. A la carte : 45 €.
Mettre tous vos sens en émoi en savourant la cuisine de Philippe N'Guyen chez Sens'O. Un chef d'origine asiatique installé depuis 6 ans à 20 minutes d'Annemasse, tout proche de la vallée de l'Arve, dans une belle maison bourgeoise facile d'accès (parking). Une maison qui nous ouvre des portes vers un autre continent, l'Asie, à travers une cuisine fusion. Sens'O, c'est un atelier -dont la côte ne cesse de monter- dans lequel le chef compose à sa manière, avec technique et créativité, de délicieuses œuvres gourmandes. Dans une salle zen aux notes exotiques -bambous et Bouddha-, dépaysement garanti pour les yeux comme pour le palais. Le dressage des assiettes compte parmi les plus colorés et les plus artistiques, sans masquer la qualité des produits et la parfaite harmonie des saveurs. Sur une carte qui change tous les deux mois, quelques merveilles à savourer : un œuf basse température avec des salicornes, des gambas en kadaïf servies avec un guacamole, des nems 100% pur bœuf avec un coulis fruité, des Saint-Jacques au curry vert ou une blanquette de lotte gingembre et citron. Sans oublier le fameux Tigre qui pleure, un faux-filet de bœuf mariné dont chaque tranche nous tire une larme (histoire contée pendant le service). Original, savoureux, un véritable voyage sensationnel et l'une des plus belles découvertes du Futé.

Viuz-en-Sallaz

Ce village dynamique du massif des Brasses appartient à la communauté de communes des Quatre Rivières. A découvrir son patrimoine naturel et culturel que valorise l'Ecomusée Paysalp à travers de nombreuses visites et activités mais que l'on découvre aussi lors de balades dans le village ensoleillé et fleuri : les meulières du Mont-Vouan, équipant les moulins jusqu'au début du XX^{e} siècle, les vestiges du château de Faucigny, animé pendant l'été...

HELIXA – LA FERME AUX ESCARGOTS DE VIUZ
Sébastien Briand
120, chemin de chez Pallud
✆ 04 50 36 63 81 – www.helixa.fr
contact@helixa.fr
Prendre D907 entre Annemasse et Saint-Jeoire. Aux ronds-points de Viuz en Sallaz, prendre la direction de Bogève sur 4 km et suivre les panneaux « Escargots ».
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 17h30 à 19h30 ; le mercredi de 14h30 à 19h30 ; le samedi de 9h à 12h. Horaires pour la vente. Accueil enfants. Visite guidée (de 2h sur réservation). Animations.
La ferme aux escargots ouvre ses portes à tous les curieux, petits et grands, qui souhaitent découvrir l'héliciculture autrement dit la culture des escargots. Cette ferme pédagogique a l'habitude d'accueillir des groupes scolaires mais peut faire l'objet d'une visite en famille avec les enfants pendant les vacances. La visite d'une petite heure est parsemée d'animations sur le thème « qui mange l'escargot et que mange-t-il ? ». Des dégustations et ventes de produits sous forme de verrines (Escargotine, Escapéro et Escargots au naturel) ou de surgelés (Croquilles et feuilletés) sont également proposées. Les enfants s'amuseront à faire des courses d'escargots, munis d'un vaporisateur d'eau pour les faire avancer. Somme toute, une jolie visite pour découvrir la nature en dehors des livres.

RESTAURANT Sens'O













799 route de Saint-Jeoire
74250 VILLE-EN-SALLAZ
✆ 04 50 36 52 98
www.restaurantsenso.fr

LA TABLE D'ÉMILIE
1069, avenue de Savoie
✆ 04 50 36 67 84
www.latabledemilie.fr
latabledemilie4@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Le dimanche midi sur réservation. Menus de 40 € à 65 €. Menu enfant : 10 € (à partir de). Formules du midi : 16 €, 22 € et 28 €. Suggestions du moment. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
A deux pas de la mairie et de l'église de Viuz-en-Sallaz, une pépite dénichée par le Futé. Un petit restaurant par la taille, mais une adresse immense par l'accueil que l'on y reçoit et la cuisine que l'on y mange. Cela fait maintenant 6 ans que Yoann Boiteux et Emilie ont ouvert leur « table ». Salle tout en longueur récemment refaite où chacun trouve sa place jusque sur la terrasse qui remporte tous les suffrages dès les premiers beaux jours, notamment ceux des enfants qui s'amusent dans un espace vert aménagé avec des jeux. La charmante Emilie illumine la salle de son sourire, pendant que Yoann œuvre derrière les fourneaux. Passé par de grandes tables étoilées dans toute la France, Yoann réalise une cuisine d'envie, une cuisine du moment à partir des produits de saison. Travaillant les classiques à sa façon, il nous livre sa propre vision de la cuisine à la fois précise et originale sur une carte renouvelée chaque mois : foie gras chaud, purée de mogettes et émulsion truffe blanche ou une terrine de queue de bœuf et lentilles du Puy, girolles à l'huile et cerises aigres-douces pour commencer sur de magnifiques associations de saveurs. A suivre, féra pané à l'avoine, boulgour et girolles ou une poitrine de cochon confite au soja et aromate, ketchup, haricots Barlotti en vinaigrette. Différents tartares en été, mais encore un farcement traditionnel revu dans des versions inédites. Desserts maison dans le même esprit et carte des vins en harmonie. A chaque visite, de nouvelles surprises gourmandes et un dressage parfait. Du grand art culinaire !

ÉCOMUSÉE PAYSALP
Musée Paysan
800, avenue de Savoie
✆ 04 50 36 89 18 – www.paysalp.fr
paysalp@paysalp.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : juillet-août. Fermé les jours fériés. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 4 €. Visite avec livret jeux pour les grands et les petits et écriture à la plume en salle de classe. Animations théâtralisées pour les groupes.
Une véritable machine à remonter le temps ! Cet écomusée du Faucigny s'est installé dans une ancienne ferme pour évoquer la vie rurale des paysans entre 1850 et 1950. Bien sûr, un nombre incroyable d'outils ont été préservés, ainsi qu'un chalet d'alpage aux conditions de vie pas toujours idylliques, mais encore des échoppes d'artisans, des métiers oubliés et une salle de classe de 1926 qui rappellera des souvenirs aux anciens et étonnera les plus jeunes. A retrouver également, des témoignages en patois pour s'imprégner de la saveur du dialecte savoyard. La visite du musée paysan et du chalet s'apparente à un voyage de mémoire à laquelle s'associe celle d'une fromagerie locale à Mieussy, une des activités économiques primordiales de ces paysans. En complément, grâce à l'association Paysalp de la communauté de communes des Quatre Rivières, des visites commentées du prieuré de Peillonnex et le château des Seigneurs de Faucigny sont proposés sur inscription. Et également, des animations, pour adultes et enfants dès 3 ans, des expositions et spectacles où les légendes du passé sont mises en scène avec humour.

LES CARROZ

Le village des Carroz d'Arâches semble comme posé sur un plateau à 1 140 mètres d'altitude, dominant la vallée de l'Arve, à quelques minutes d'une sortie d'autoroute de l'A40. Cette station village a su intégrer une architecture moderne sans mettre en péril son patrimoine et ses traditions. Elle a comme atout d'appartenir au vaste domaine skiable du Grand Massif et sa proximité avec celui de Flaine auquel elle est reliée par une télécabine express La Kédeuse et au carrefour du grand domaine par le nouveau télésiège Saix Express. Dans le paysage des stations du Grand Massif, celle des Carroz possède le charme du village alpin authentique avec sa plaisante petite place, son église et ses chalets traditionnels. Point de départ de nombreuses randonnées à ski, raquette ou à pied, à cheval... en été. Elle reçoit régulièrement le village des mushers de la Grande Odyssée Savoie Mont-Blanc qui fête sa 15e édition en 2019, et défend un tourisme familial. Ses prix raisonnables pour l'hébergement et la restauration, ainsi qu'une ambiance de village traditionnel de montagne en fait un site de montagne attractif. La journée on profite d'un vaste domaine de plus de 265 km de pistes et en soirée on savoure la chaleur et l'ambiance d'un village animé. A noter : la montée de la Kédeuze (course de ski de randonnée en nocturne) et les Flocons du rire, début avril.

OFFICE DE TOURISME
9, place de l'Ambiance
✆ 04 50 90 00 04
www.lescarroz.com
carroz@lescarroz.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Non-stop de 9h à 19h durant les vacances scolaires de Noël et de Février. Au printemps et à l'automne : Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h. Fermé dimanche et jours fériés.
Au cœur de la station-village, au départ des navettes gratuites qui partent vers la télécabine et les nombreux hameaux des Carroz, l'Office de tourisme nous renseigne

avec le sourire sur toutes les activités, sports, loisirs et culture, à pratiquer seul, à deux ou en famille. Trouver un hébergement adapté, résoudre des problèmes de transfert depuis un aéroport ou une gare, diriger les vacanciers vers des prestataires compétents, favoriser la recherche d'information avec les bornes Internet, l'envoi et réception de fax, les photocopies…), aider à chaque instant pour rendre les vacances encore plus conviviales et reposantes. Voici un office de tourisme particulièrement efficace.

BUREAU DES GUIDES
2, place de l'Ambiance
Centre du village
✆ 04 50 90 06 55
www.guidesdescarroz.com
contact@guidesdescarroz.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 16h à 19h, en été ; de 17h à 19h, en hiver. Hors saison : contact par tél. ou mél. Ski de randonnée : 75 € la journée, par personne.
Tous diplômés de l'École nationale de ski et d'alpinisme de Chamonix, les dix guides de haute et montagne du bureau des Carroz accompagnent la pratique des randonnées, du canyoning, de l'alpinisme (massifs transalpins), de l'escalade (La Frasse, Mont-Blanc), la via-ferrata, de la spéléologie (grotte de Balme), du ski hors-piste, du ski de randonnée, la vallée blanche, de la cascade de glace. Eté comme hiver, en groupe ou en individuel, ces professionnels organisent des voyages plus lointains mêlant sport et aventure, comme le ski rando et le bateau en Norvège, le trekking et l'alpinisme dans la Cordillère blanche au Pérou ou encore le freeride au Japon, etc. Deux mots les caractérisent : prudence et enthousiasme.

Le couvert

LES SERVAGES D'ARMELLE
841, route des Servages
✆ 04 50 90 01 62
www.servages.com
contact@servages.com
Maître Restaurateur. Fermé du 15 mars au 30 juin et du 1er septembre au 21 décembre. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés. Menus de 35 € à 141 €. Carte : 70 € environ. Menu enfant : 21 €. Spécialités : 26 € (fondue traditionnelle). Terrasse.
Gastronomique ! Le talentueux chef Pascal Flécheau, formé auprès de Jean-Claude Garcia et Eric Pras (Meilleurs Ouvriers de France), propose une cuisine belle et audacieuse, entre tradition et modernité. On se régale des yeux et des papilles en découvrant l'esthétisme et les saveurs recherchées de ses plats. Authentiques herbes de montagne, produits frais de qualité, cuissons justes... on est séduit par cette cuisine inventive qui fait la part belle aux viandes en rôtissoire et aux délicats poissons de lac ou de mer et aux crustacés. C'est avec appétit que l'on entame un superbe turbot sauvage de Roscoff à la crème de cresson de fontaine, tandis que les ravioles de champignons aux copeaux de truffes noires nous font succomber. Le cadre du chalet hôtel des Servages se prête magnifiquement à la dégustation de ces mets raffinés. A ne pas manquer ! Bois, pierres, cheminée monumentale, tables dressées ou terrasse ensoleillée ouvrant sur le panorama du Grand Massif, on a le choix. Les amateurs de spécialités savoyardes seront conquis par la crémeuse fondue aux cèpes (en solo ou à partager). Un snacking est prévu pour les petites faims.

Le gîte

LES SERVAGES D'ARMELLE****
841, route des Servages
✆ 04 50 90 01 62
www.servages.com
contact@servages.com
Fermé du 2 novembre au 4 décembre. 11 chambres. Haute saison : chambre double de 135 € à 345 €. Demi-pension : 80 € (en plus, par personne). Petit déjeuner : 25 €. Lit supplémentaire : 50 €. Parking inclus. Wifi. Restauration (carte : 70 € Menu du jour en semaine : 35 €). Soins bien-être sur RDV. Tv satellite.
Deux anciennes fermes d'alpage composent ce superbe chalet hôtel au pied des pistes : un chalet principal et une ferme chalet (de l'autre côté de la piste). Les Servages d'Armelle cultive le bon goût de mêler avec raffinement le style contemporain – avec des objets design et des équipements de haute technologie comme la baignoire balnéo – et l'esprit montagne chic. C'est un condensé des Alpes qui nous est donné à voir grâce aux bons soins d'Armelle Linglin, grande skieuse et maîtresse de maison hors pair. Une restauration de qualité et des meubles anciens que met en valeur l'ossature de bois apparente comme une sculpture d'architecte. La beauté du linge de maison et du mobilier chiné chez quelques antiquaires de la région participent aussi au charme du chalet hôtel principal, tout comme le restaurant où l'on passe une soirée intime au coin de la vieille cheminée. A savourer, les spécialités savoyardes ou plus gastronomique, le veau Vitello aux girolles, un risotto au safran et langoustines, un bar sauvage grillé à la plancha ou un filet de bœuf à la Mondeuse, du chef Pascal Flécheau. Les chambres de la ferme chalet ressemblent à de véritables chalets miniatures, tandis que le petit déjeuner se présente sur une table ravissante nappée de lin. Un chalet indépendant, aux prestations hôtelières, complète l'ensemble. Une superbe adresse pour un séjour en chambre ou, pour une luxueuse location.

Loisirs

En accès direct par le nouveau télésiège débrayable à six places, Saix Express, ou via le domaine de Flaine par la Kédeuse, le domaine skiable alpin des Carroz est relié au domaine du Grand Massif (Flaine, Morillon et Samoëns) comptant 134 pistes sur 265 km. Le domaine des Carroz dit Massif, plus restreint, comprend 103 pistes sur 140 km, un boardercross de niveau bleu en accès illimité, celui de Gron plus technique, un snowpark de 30 modules, une vidéozone, une zone pour expérimenter la vitesse (affichée en temps réel sur écran géant), etc.

Les activités nordiques se concentrent à 11 km des Carroz au Centre Nordique d'Agy (service de navettes gratuites) : 35 km de pistes de ski de fond. Et sur le domaine de Flaine au col de Pierre Carré : 17 km de pistes nordiques. Au Carroz, on pratique également le Télémark et un snowpark complète les équipements. La station détient le label Famille Plus grâce à ses commodités appréciables.

CAIRN
Place de l'Ambiance
Le repère montagne
✆ 04 50 34 48 03
www.cairn-trekking.fr
contact@cairn-trekking.com
Ouvert toute l'année. Sur réservation. Week-end randonnée à partir de 139 €. Groupe de 4 à 16 personnes. Fourniture des raquettes et bâtons + kit de couchage offert à partir de 6 personnes.
Un bureau des guides qui propose un grand choix d'activités. Un week-end seul, en couple, en groupe, en famille, été comme hiver, face au mont Blanc. Des randonnées avec les ânes en toute liberté pour les groupes et les familles mais aussi des randonnées de 3 jours et plus, la traversée des Alpes ou de la Corse... On se prend pour de grands explorateurs grâce à une randonnée en raquettes pendant laquelle on peut dormir dans un igloo que le construit avec l'aide des moniteurs. Loin de l'agitation des stations, on découvre une montagne différente, calme. Si les plus frileux ont peur de dormir sous la glace, pas de panique, une nuit en refuge est également possible. Ces week-ends dépaysants s'adressent aux adultes et aux enfants de plus de 12 ans. A réserver directement en ligne sur le site Internet.

DOMAINES SKIABLES MASSIF ET GRAND MASSIF
Résidence de la Forêt
✆ 04 50 90 00 04
Fermé de mai à juin et d´octobre à novembre.
Comme dans les autres stations reliées du Grand Massif (Flaine, Morillon, Samoëns et Sixt-Fer-à-Cheval), on peut choisir de skier soit sur le domaine des Carroz avec un forfait «Massif», (Morillon-Samoëns, Sixt), 85 pistes et 42 remontées mécaniques ; soit sur le domaine des Carroz et Flaine, en version dite «Grand Massif» ouvrant 143 pistes et 67 remontées. Retour par la bleue Combe ou la rouge Timalets. L'accès direct aux domaines du Grand Massif s'établit depuis Les Carroz 1500 grâce au télésiège Tête des Saix en quelques minutes, ou via la traditionnelle télécabine de la Kédeuse à 1200. Bornes de rechargement pour portables (à 1200 et dans la Cool Zone de L'Oasis), tables de pique-nique (arrivées de la télécabine et des télésièges), consignes à skis avec chauffe-chaussures... la station a tout prévu pour le confort des skieurs. Autres activités blanches : 35 km de pistes de fond au Centre Nordique d'Agy (à 11 km des Carroz – services de navettes gratuites) et 17 km au col de Pierre Carré à Flaine. Télémark et snowpark. Depuis 10 ans, la station détient le label Famille Plus grâce à ses commodités appréciables. La station facilite l'accès et la pratique aux personnes atteintes d'un handicap moteur, Futé aime.

EVASION NORDIQUE 74
Les Molliets
✆ 06 82 09 50 03
www.evasion-nordique.com
contact@evasion-nordique.com
Ouvert toute l'année. Initiation à la conduite d'attelage à partir de 70 €. Soirée trappeur : 130 € sans les boissons. Cani-rando : 15 € / personne avec un minimum de 10 personnes.
Pour découvrir la montagne autrement ! En compagnie des chiens de traîneau et de leur musher diplômé Philippe Van Compernolle. Sur Les Carroz, l'initiation à la conduite d'attelage s'effectue sur le site des Molliets, à côté du télésiège. Cette initiation, lorsqu'elle est effectuée en nocturne à la lampe frontale, prend encore une toute autre dimension. En la prolongeant par un repas dans une auberge d'altitude, elle prend la forme d'une soirée trappeur. En été, place à la cani-rando, un réel encouragement à la marche pour les plus jeunes. Pédagogique, la visite du chenil pour mieux comprendre la vie de la meute et son organisation. Passionnant !

PARAPENTE PLANÈTE
Magasin ski 2000
1, route du Serveray
✆ 04 50 18 57 18
http://parapenteplanete.free.fr
info@parapente-planete.com
Ecole professionnelle labellisée FFVL. Vol biplace : 70 €. Stage 3 jours : 260 € à 275 €. Photos ou vidéo en vol : 20€. Renseignements et réservations toute l'année. Langues parlées : français, anglais, espagnol. Ecole professionnelle labellisée FFVL.
Le vol biplace en parapente est accessible à partir de six ans. Accompagné d'un moniteur professionnel, pendant 10 à 45 minutes, l'enfant expérimente un véritable moment d'évasion. Pour ceux qui sont sujets au vertige, sachez que la sensation n'existe pas en l'air puisque

Parapente et glisse : une autre façon de découvrir la montagne

Le parapente est également possible en hiver sur la neige. En principe, ce sont les mêmes écoles que celles qui opèrent l'été. La station des Carroz et de Flaine est le lieu d'un rendez-vous incontournable pour les amateurs de glisse, snowparks et espaces ludiques sont installés dans le secteur d'Aujon (Jampark avec chalet d'accueil) et pour les sensations fortes, la sauvage Combe de Guers satisfera les skieurs experts.

l'on n'a pas de prise au sol. Pour les plus téméraires, des wing-over, des chandelles, leur feront explorer le paysage de la vallée de l'Arve sous tous les angles. A coup sûr, on garde un souvenir inoubliable grâce aussi à la jovialité des cinq moniteurs : Michel, Pierre, Yan, Simon, Martin, Arnaud, et Benjamin. A chaque âge son émerveillement, son expérience, son vol unique ! Conseil pratique : contacter Parapente Planète plusieurs jours à l'avance pour connaître les possibilités de vol en fonction de la météo.

Sorties

LE CARPE DIEM
15, place de l'Ambiance
✆ 04 50 90 34 59
publecarpediem@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au samedi de 18h à 2h. Haute saison : tous les jours de 15h à 2h. Wifi gratuit. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts (concerts à l'occasion, se renseigner auprès du bar).
Un adresse qui donne le ton ! De l'ambiance pour profiter des bons moments de l'après-ski ou l'après-randonnée. Très apprécié des locaux comme des visiteurs Le Carpe Diem est des rares endroits à proposer un accès wi-fi public et gratuit. Chaque soirée (les samedis en été et les jeudis en hiver) y est organisée de la façon la plus attentionnée qui soit : à thème, karaoké, sportives ou concerts, tout est prévu pour satisfaire la clientèle fidèle ou de passage. Quant aux artistes en herbe, ils auront le loisir de composer quelques notes au piano, mis à leur entière disposition... Eh oui, pendant que les uns se prennent pour Ray Charles, les autres peuvent s'adonner au billard et aux fléchettes. A vous de jouer !

Emplettes

LE GRENIER SAVOYARD
330, rue des Combattants
Arâches-la-Frasse
✆ 04 50 90 04 32
www.greniersavoyard.fr
abrasier@greniersavoyard.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h15. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h15. Ouvert du 1er juillet au 15 septembre et du 15 décembre au 15 avril. Livraison possible (en France et Belgique. possibilité de retirer le colis directement au dépôt : 330, rue des Combattants – La Roche-sur-Foron).
Pour trouver les meilleurs produits de nos terroirs savoyards, deux solutions : aller de ferme en ferme à la rencontre des producteurs ou pousser la porte du Grenier Savoyard ! Depuis 1971, et la création de cette enseigne à Châtel par Joseph Brasier, le Grenier Savoyard sélectionne pour vous les meilleurs produits de notre belle région. Aujourd'hui, c'est Alexandre Brasier qui a repris le flambeau, partageant cette passion familiale pour l'artisanat du bon goût. Dans une boutique ravissante, un accueil adorable et des conseils à suivre pour remplir son panier gourmand des meilleurs produits : fromages d'exception de nos régions (reblochon, tomme, tome des Bauges, abondance, beaufort, comté, gruyère, raclette, fondue... avec un kit pour se faciliter la vie et déguster une fondue parfumée), des charcuteries de grande qualité, notamment des saucissons de la Ferme de Challonges ou de délicieux jambons de Savoie, des terrines artisanales, mais encore des douceurs sucrés comme les pains d'épices, les miels de Haute-Savoie, des confitures artisanales, des produits à la myrtille, sans oublier les liqueurs des Alpes. Le site Internet propose la vente à distance pour se régaler partout en France des meilleurs produits du Grenier Savoyard.

Autre adresse : 7, Grande Rue, SAMOËNS ✆ 04 50 34 48 22.

Dans les environs

Arâches-la-Frasse

ALPS MOUNTAIN BIKE
456, route des Nants
ARÂCHES-LA-FRASSE
✆ 06 85 02 37 00
www.lavachequiride.com
info@lavachequiride.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Rando de 3 jours : à partir de 799 €.
Menées par l'accompagnateur en montagne, Martin Herdewyn, des randonnées VTT et E-bike (vélo avec assistance électrique), à pied, en raquettes, à ski... dans les Alpes, par petits groupes, en France, Suisse et Italie. Été comme hiver pour vivre une expérience unique, en bivouac à plus de 2 000 mètres d'altitude, ou encore un parcours avec des difficultés techniques challengées. Des séjours de trois à huit jours, encadrés par des professionnels de la montagne. Le programme des activités est vaste et la liste des équipements conseillés bien ficelée.

MONTAGNE ACTIVITÉS
65, chemin des Tattes
ARÂCHES-LA-FRASSE
✆ 04 50 90 07 91
www.montagneactivites.com
info@montagneactivites.com
Ouvert toute l'année. Raquettes : 25 € ; ski de randonnée, 260 €/personne ; canyoning : 55 €/personne la demi-journée ; via ferrata, 45 €/personne.
Depuis 2001, Fred et Ghislaine, ce couple de guides de haute-montagne passionnés, propose aux particuliers des leçons de ski mais aussi d'escalade, d'alpinisme, de randonnée aquatique ou encore des activés raquettes. Dans une approche beaucoup plus personnalisée que celle des écoles, on profite de leur professionnalisme autant que de leurs qualités humaines et de leur éthique de la montagne. Descente de cascades dans le canyon de Balme, via ferrata à Passy ou randonnée à ski dans les Aravis et bien sûr, l'incontournable vallée blanche à ski ou en alpinisme. Le site des Carroz et du massif du Gifre regorge de paysages et points de vue splendides. De belles perspectives pour découvrir la montagne en toute confiance.

CHAMONIX-MONT-BLANC ★★★★

C'est dans la vallée glaciaire des Alpes du Nord, au pied de l'impressionnant massif du Mont-Blanc, sorte de barrière infranchissable avec l'Italie, que s'étend la station de Chamonix-Mont-Blanc. A l'est, le « Toit de l'Europe » aux arêtes grandioses et aux neiges éternelles, rythmé par d'imposants glaciers, aiguilles et dômes culminant au-delà de 3 500 m d'altitude que domine le mythique mont Blanc (4 808,73 m), sommet le plus haut d'Europe. Surplombant le célèbre village montagnard : l'Aiguille du Midi (3 842 m) à laquelle on accède par téléphérique depuis le centre de Chamonix (1 035 m), qui est également le point d'accès à la Mer de Glace (1 913 m) par le train à crémaillère du Montenvers (inauguré en 1909).

On ne peut manquer, à la sortie des Houches (en direction de Chamonix et avant le tunnel du Mont-Blanc, ouvert en 1965 vers le Val d'Aoste et le Piémont), la langue du glacier des Bossons, « la plus grande cascade de glace d'Europe ». Elle s'étend jusqu'aux abords des habitations. Le tramway du Mont-Blanc (inauguré à la même époque) permet d'acheminer les voyageurs au départ du Fayet jusqu'au « Nid d'Aigle » du glacier de Bionnassay (et Mont-Lachat en été). La vue sur les aiguilles de Chamonix et le dôme du Miage est impressionnante ! Au-dessus des glaciers du Tour et des Bossons, les alpinistes accèdent au mont Blanc par le dôme du Goûter. Cette fabuleuse ascension fit connaître Chamonix, l'alpinisme et les sports d'hiver dans le monde entier dès le XIXe siècle. Deux anglais (Windham et Pockocke) publient leur découverte de la vallée de Chamouny et leur expédition vers la Mer de Glace en 1741, tandis que deux Chamoniards (le docteur Paccard et Jacques Balmat) ouvrent la voie en 1786, suivis par Saussure en 1787 (ascension conduite par Balmat). Bien d'autres participeront au rayonnement de Chamonix et du mont Blanc et notamment, la chamoniarde Marie Paradis, Henriette d'Angeville (surnommée la fiancée du mont Blanc) et l'anglaise Isabelle Pointe.

Au nord, Chamonix bute sur le massif des Aiguilles Rouges et sa fabuleuse réserve naturelle, frontière entre Haute-Savoie et Valais Suisse. Au-delà de la ville, on découvre les hameaux résidentiels par les nombreux sentiers qui bordent la rivière de l'Arveyron jusqu'au magnifique terrain de golf que l'on surplombe par la promenade du Paradis des Praz. On reprend alors la route des Tines pour grimper jusqu'au coquet hameau d'Argentière et son superbe glacier bordé d'aiguilles dentelées pour prendre le téléphérique vers l'aiguille des Grands Montets (3 275 m), appréciée des skieurs et des randonneurs.

A l'extrémité de la haute vallée, au-delà du col des Montets, la vallée de l'Eau Noire et son authentique village préservé : Vallorcine. La réserve naturelle du massif des Aiguilles Rouges y a installé un chalet laboratoire d'observation de la flore et de la faune protégées de haute montagne. L'Eau Noire continue sa traversée par-delà la frontière, jusqu'au Trient dans le Valais : c'est la partie suisse du massif. Sur sa partie ouest, dépourvue de sommets d'envergure (moins de 3 000 mètres), le massif est le paradis des randonneurs. On y admire la vue unique sur les aiguilles du Mont-Blanc lors de la traversée du Grand Balcon sud et depuis les sommets de la Flégère et du Brévent (2 domaines skiables de Chamonix, orientés sud). Il ne faut pas manquer la découverte des lacs de roches rares à la transparence cristalline comme le lac Blanc, l'été, au pied de l'aiguille du Belvédère (2 965 m) son point culminant. La plus longue rivière du département (107 km) prend sa source au col de Balme et sinue dans la vallée de Cluses jusqu'au Rhône, à Genève, où elle se déverse.

Cette nature formidable, l'essor de l'alpinisme et des sports d'hiver ont contribué à faire de cette bourgade une station d'exception à dimension internationale. La Compagnie des guides de Chamonix Mont-Blanc y a été créé en 1821 et Chamonix a accueilli les premiers Jeux Olympiques d'hiver en 1924. Son atmosphère est unique ! Cosmopolite, bon enfant malgré une clientèle parfois huppée. Ici, la nature prime et le sport y est roi !

OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC
85, place du Triangle de l'Amitié
✆ 04 50 53 00 24
Voir page 16.

COMPAGNIE DES GUIDES DE CHAMONIX
Maison de la Montagne
190, place de l'Église
✆ 04 50 53 00 88
www.chamonix-guides.com
info@chamonix-guides.com
Ouvert toute l'année, tous les jours. Haute-saison : de 8h30 à 12h et de 15h30 à 19h30 ; basse-saison : de 9h à 12h et de 15h à 19h.

Véritable légende, grâce à l'épopée de l'ascension du mont Blanc au XIXe siècle, elle est connue mondialement pour l'excellence de ses professionnels. Première compagnie de guides de haute montagne au monde, fondée en 1821, la Compagnie des Guides de Chamonix Mont-Blanc est devenue la plus grande, avec plus de 240 guides indépendants de haute et moyenne montagne pionniers de l'accompagnement dans les Alpes et le monde entier. Ils encadrent les randonnées à pied, à ski, les ascensions, organisent des stages de préparation à l'ascension du mont Blanc, et ont introduit de nouvelles disciplines comme le parapente, l'héliski, la descente de canyon... ils organisent même des trekkings à l'étranger. A ne pas manquer, la Fête des Guides, chaque année le week-end du 15 août. A la même adresse, la Maison de la Montagne abrite un point d'information gratuit, l'office de Haute Montagne. On affiche ici trois bulletins météo par jour, comme à l'office de tourisme voisin : ces consultations sont très recommandées avant toute sortie, même réputée facile, car les conditions climatiques changent très vite en montagne et les conditions de randonnées peuvent devenir très risquées. Les enfants et adolescents ont également leurs activités encadrées (à consulter sur le site de Cham'Aventure).


HIT MUSIC STATION
La Radio Plus
ANNECY 94.0
ANNEMASSE 98.9
CHAMONIX 90.0
THONON 93.0
www.laradioplus.com

ROUTES ET MOTARDS
353, route Couttet-Champion
✆ 06 60 13 57 41
www.routesetmotards.fr
Packs en vente par correspondance à partir du site Internet. Tarifs du pack de 19,90 € à 29,90 €.
Cette petite société implantée à Chamonix a été fondée en 2006 par les frères Malleways. Elle conçoit et met en vente des kits complets qui permettent de concevoir son itinéraire à partir des supports fournis : film vidéo, guide pratique PDF jour par jour (avec cartes, adresses d'hébergements et de restauration, photos, bons plans...), tracés GPS à intégrer dans votre appareil de navigation… Bref tout ce qui permet de partir n'importe quand et avec qui l'on souhaite. Les kits proposés sous la forme d'un boîtier DVD et d'une clé USB concernent le tour du Mont-Blanc et la Corse, mais également la Sicile et l'Islande.

Points d'intérêt

L'AIGUILLE DU MIDI ★★★★
100, place de l'Aiguille du Midi
✆ 04 50 53 22 75
Voir page 11.

BRÉVENT-FLÉGÈRE
29, route Henriette d'Angeville
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr
Fermé du 23 avril au 9 juin et du 18 septembre au 15 décembre. Périodes de fermeture susceptibles d'être modifiées : se renseigner. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h50 à 16h. Flégère : 1er départ 8h15, dernier départ 17h30 en été – Brévent : 8h15- 17h en été. Adulte : 32,50 € (aller-retour : Brévent. Flégère : 18 €). Aller-retour : 18 € (Planpraz) ; 29 € (Index). Restauration (à Planpraz et à Brévent : restauration traditionnelle et rapide. A Flégère : vente à emporter).
Deux sites dans le massif des Aiguilles Rouges, exposés plein sud, face à la chaîne du Mont-Blanc. On y accède par des remontées mécaniques, été comme hiver. Reliés par un téléphérique et un télésiège pour passer de l'un à l'autre (sauf vent fort), Brévent-Flégère est un grand domaine skiable, avec un grand choix de pistes selon son niveau. Le Brévent (2 525 m) est plein sud, face au mont Blanc. Depuis le haut du centre de Chamonix, on se rend en quelques minutes à Planpraz (1 999 m) à la vue splendide sur le sommet mythique et la Mer de glace. Puis un téléphérique nous conduit directement au sommet du Brévent avec un dénivelé de premier choix pour le ski ou le snowboard, ainsi qu'un nouvel espace freestyle depuis le téléski 2000. En été, c'est le point d'envol des parapentes et le départ des randonnées vers les lacs du Brévent et du Cornu. Pour rejoindre La Flégère, depuis la plaine des Praz, le téléphérique nous transporte jusqu'au site à 1 894 mètres d'altitude. Là, depuis l'Index, le panorama s'étire de la Mer de Glace aux glaciers d'Argentière et du Tour. Les skieurs confirmés se lanceront sur les 8,5 km de la Combe Lachenal, itinéraire hors piste balisé, ou sur la piste de vitesse de la Chavanne. L'été, la Flégère est aussi le point de départ de la balade du lac Blanc, itinéraire phare de la vallée de Chamonix.

Autre adresse : 191, avenue du Savoy 74400 Chamonix.

Excursions et balades dans les sommets !

Venir à Chamonix sans emprunter ses sentiers escarpés serait manquer les sensations incroyables que procure le site naturel grandiose. Il faut tenter, au moins une fois, de randonner sur les extraordinaires chemins escarpés du massif du Mont-Blanc ; skier entre séracs et crevasses sur l'itinéraire de la *vallée Blanche* – voire vaincre le sommet du mythique mont Blanc pour les plus sportifs, sécurisé par la Compagnie des guides de Chamonix. Pour les plus endurants, le Tour du Mont-Blanc explore les richesses du massif sur ses trois versants (français, italien et suisse) en 5 jours. Pour ceux qui craignent l'effort mais pas le vertige des cimes, il ne faut pas manquer non plus de s'élever jusqu'au site de l'Aiguille du Midi à 3 842 m d'altitude (attention, on peut y éprouver l'ivresse des sommets) avec sa terrasse sommitale, son espace couvert et son « Pas dans le vide ». C'est une expérience à couper le souffle. Vitré sur 5 faces, face au mont Blanc avec le vide sous les pieds. Inoubliable ! Poursuivre jusqu'à la passerelle Rebuffat avec sa vue époustouflante sur le glacier du Géant ou dans l'espace Mont-Blanc pour admirer le mont Blanc du Tacul, le mont Maudit et le mythique mont Blanc.
En été, se rendre jusqu'aux cabines du Panoramic Mont-Blanc qui mènent jusqu'à la pointe Helbrenner en Italie, en traversant et surplombant la vallée du glacier du Géant. Plus modestement et avec de jeunes enfants, on visitera la célèbre *Mer de Glace* – le glacier, sa grotte et son glaciorium – à laquelle on accède par le charmant et désuet train à crémaillère du Montenvers. Le glacier des Bossons, la plus haute chute de glace des Alpes (3 260 m), est accessible en été seulement depuis le village du Tour par le télésiège.
Dans le massif des Aiguilles Rouges, le sublime *lac Blanc* (accès par le Brévent) vous propulse sur les hauteurs de Chamonix à 2 352 m pour cheminer dans un panorama extraordinaire avec une vue privilégiée sur le massif du Mont-Blanc.
On accède jusqu'aux différents pitons rocheux par les nombreux télécabines et téléphériques de la Compagnie du Mont-Blanc, en quelques minutes.

L'AIGUILLE DU MIDI, CHAMONIX-MONT-BLANC ★★★★



© OMNES - ISTOCKPHOTO.COM

En période touristique, jusqu'à 5 000 skieurs et randonneurs grimpent jusqu'au sommet chaque jour.



© RENÉ LORENZ - ISTOCKPHOTO.COM

Le pont de l'Aiguille du Midi permet de profiter d'une vue imprenable sur le massif des Alpes.



© ALEXSAVA - ISTOCKPHOTO.COM

Culminant à 3842 m, l'Aiguille du Midi domine les aiguilles de Chamonix.



© VLADONE - ISTOCKPHOTO.COM

Le paysage depuis les télécabines de Point Helbronner est majestueux.

ESPACE TAIRRAZ ★
Esplanade Saint-Michel
615, allée du Recteur Payot
✆ 04 50 54 78 39

Fermé du 27 novembre au 10 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h et de 14h à 18h. Vacances scolaires : 10h-13h et 14h-18h. Juillet et août, tous les jours : 10h-18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5,90 €. Carte d'hôte, résidents, saisonniers, étudiants, séniors : 4,70 €. Visite guidée (visite guidée sans supplément chaque jeudi pendant les vacances scolaires à 14h30 et 16h30). Accueil de groupe le matin sur RDV.

Un véritable voyage dans le temps et l'espace ! Une plongée au cœur de la minéralogie des glaciers. L'Espace Tairraz accueille à la fois le musée des Cristaux et le Centre d'interprétation sur l'alpinisme. Quartz fumés, fluorines roses et autres adulaires issus de la combinaison des éléments terre, eau et feu. Les splendides pièces exposées proviennent pour la plupart des entrailles du massif du Mont-Blanc, même si les Andes ou l'Himalaya ont fait don de quelques spécimens de leur cru. Un parcours didactique met en scène les minéraux alpins pour mieux en comprendre la formation et le club de minéralogie propose une visite de l'exposition temporaire – 2018, les pièces d'un cristallier de l'Oisans. Quant au Centre d'interprétation consacré à l'alpinisme, il est très réussi. Grâce aux dispositifs électroniques et mécaniques, on expérimente sans risque la pratique de ce sport de haute montagne. Un voyage unique et ludique sur les sommets des Alpes, d'hier à aujourd'hui. On manipule les montagnes pour mieux en comprendre les itinéraires. On construit son expédition et on simule l'escalade des hautes montagnes dans la peau d'un alpiniste (y compris l'expérience du vide !). Une exposition véritablement interactive pour connaître ce milieu et éprouver les grandes sensations des alpinistes !

GLACIER DES BOSSONS
320, route des Tissières
✆ 04 50 21 28 05 – www.lavormaine.com

Fermé du 15 septembre au 15 juin. Ouvert tous les jours de 8h30 à 18h30. Adulte : 12,60 € (aller-retour). Enfant (de 4 à 16 ans) : 9,50 € (aller-retour). Tarif Spécial Famille 2 adultes + 4 jeunes : aller retour : 44,10 €. Restauration (chalets buvettes).

A ne pas confondre avec la « mer de glace » ! Le glacier des Bossons est la plus haute chute de glace des Alpes – 7 km de long et 3 630 mètres de dénivelé. C'est aussi le plus rapide : son avancée est de 1 à 1,50 mètres par jour, lors de sa poussée de printemps. C'est la voie qu'emprunteront Jacques Balmat et le docteur Paccard, en 1786, lors de la 1ère ascension du mont Blanc. Bien visible avant d'arriver à Chamonix, sa langue de glace, issue des neiges des sommets du mont Blanc et du mont Maudit, descend au plus près des habitations. Aujourd'hui, le chemin de randonnée mène, en une heure, du village des Bossons jusqu'au chalet du glacier – des pièces du Malabar Princess, l'avion qui s'est écrasé en 1950, y sont exposées. Une marche à travers forêts et alpages – faire cette balade à l'automne afin de profiter du rougeoiement de la forêt -, puis un sentier thématique longe le glacier, bordé de nombreux panneaux explicatifs. On accède également au chalet des Pyramides en 1h30 ; il offre un spectacle grandiose sur la chute du glacier, les séracs et les pyramides de glace – la pente est parfois raide mais agréable ! Pour le « visiter », on peut aussi choisir d'emprunter le télésiège du glacier des Bossons, ouvert en été seulement. De l'arrivée du télésiège, d'autres randonnées, plus longues, sont envisageables avec un guide.

LE MONT BLANC
✆ 04 50 53 22 08
www.chamoniarde.com
info@chamonix.com

Ascension en été avec guide.

Sommet majestueux du « Toit de l'Europe », le mont Blanc est l'emblème de Chamonix ! Point culminant des Alpes, à cheval entre France et Italie, il est le plus haut sommet d'Europe. Sa sommité de neiges éternelles est visible depuis de nombreux sites du département par temps clair. Chamonix, les Houches et Saint-Gervais se partagent son territoire et restent des points de vue privilégiés toute l'année. La « montagne maudite » de Chamouny attire bien des regards et des convoitises depuis que les deux anglais Vindham et Pococke ont immortalisé leur voyage à la Mer de Glace en 1741. Mais c'est son ascension réussie le 8 août 1786 par les chamoniards Jacques Balmat, chasseur de chamois, et le docteur Michel Gabriel Paccard, sous l'impulsion du géologue genevois Horace Bénédicte Saussure qui fait de Chamonix le berceau de l'alpinisme. Il le gravit en compagnie de 18 guides dont Balmat le 3 août 1787 par le dôme du goûter. Rebaptisée Chamonix-*Mont-Blanc* en 1923, à l'aube des premiers jeux olympiques d'hiver (1924), la ville est associée à ce sommet mythique. Un géant qui a même donné son nom à l'ensemble des aiguilles et dômes du massif alpin sous l'appellation massif du Mont-Blanc, ligne frontière avec l'Italie. Mesuré officiellement à 4 807 mètres d'altitude en 1863, la variation de son manteau neigeux le fait osciller entre 4 810 mètres (sa nouvelle hauteur officielle depuis 2001) et 4 808,72 mètres sa dernière mesure (septembre 2017). Un effet du réchauffement climatique ? Sans sa couverture immaculée qui a tendance à fondre ou à croître selon les années, le mont Blanc ne mesurerait que 4 792 mètres. Au sommet, le thermomètre dépasse rarement les 0 °C. Pour l'admirer, depuis le centre de Chamonix-Mont-Blanc de nombreux points de vue le permettent mais de la pointe de l'aiguille du Midi le spectacle est impressionnant et depuis les faces du Brévent et de la Flégère la vue dégagée sur le plus haut sommet d'Europe occidentale est grandiose. Si on est prêt à lui consacrer une semaine de marche, on s'embarque pour un Tour du Mont Blanc de 220 km autour du massif version Italie, Suisse et France. Enfin, pour le tutoyer de près sans le gravir on se rend à l'aiguille du Midi par le téléphérique du même nom. Splendide et impressionnant !

MONTENVERS – MER DE GLACE ★★★★
35, place de la Mer de Glace
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr

Fermé de septembre à mai. Site fermé pour travaux en octobre ; grotte de glace en fonction des conditions météo, se renseignener. Basse saison : ouvert tous les jours de 8h30 à 15h30. Haute saison : tous les jours de 8h à 16h30.

Hiver : départ de 10h à 15h. Horaires variables en basse saison. Adulte : 32,50 € (aller-retour + télécabine + visite). Enfant (de 4 à 15 ans) : 27,60 €. Restauration (à l'arrivée, possibilité de déjeuner aux restaurants de l'hôtel Terminal Neige). Boutique. Prévoir 2h à 3h de visite au total.
Un formidable voyage au cœur du fameux glacier qui fit la renommée de la vallée de Chamonix ! D'une surface de 40 km² (7 km de long, 200 m d'épaisseur), il est l'un des plus vastes d'Europe bien qu'il perde maintenant près de 40 mètres par an en longueur et jusqu'à 4 mètres d'épaisseur. Depuis le XIXe siècle, le monde entier le visite pour son panorama magnifique sur les sommets grandioses des Drus et des Grandes Jorasses. On débarque au pied de la Mer de Glace (1 913 m) par le mythique train rouge à crémaillère du Montenvers, depuis 1908. En vingt minutes, dans la nouvelle gare rénovée en 2017. Sa fameuse grotte de glace est creusée à même le glacier et retaillée chaque année : elle retrace la vie en montagne au début du XIXe siècle. Pour la visite, prendre le sentier pédestre (20 min de marche) à condition d'être équipé ou la télécabine. Attention, 398 marches séparent celle-ci de l'entrée de la grotte ! A visiter également : la galerie des cristaux du massif du Mont-Blanc ; le Glaciorium, un espace dédié à la glaciologie (la formation et l'évolution des glaciers) ; et Le Temple de la Nature, vestige du premier refuge du Montenvers. Devenu un petit musée, il a abrité Chateaubriand, les impératrices Joséphine de Beauharnais et Marie-Louise, Lord Byron, Mary Shelley, Victor Hugo, Alexandre Dumas... L'hôtel historique du Montenvers (Grand Hôtel en1880) s'est métamorphosé en 2017 pour devenir le Terminal Neige. Un hôtel contemporain qui reprend tous les codes du passé, en ajoutant le grand confort. Le site du Montenvers est le site incontournable de la vallée de Chamonix !

MUSÉE ALPIN ★
La Résidence
89, avenue Michel Croz
✆ 04 50 53 25 93
www.chamonix.com
musee-alpin@cc-valleedechamonixmb.fr
♿
Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Durant les vacances scolaires : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5,90 €. Tarif réduit : 4,70 €. Visite guidée.
Dans le cadre magnifiquement rénové de l'ancien Chamonix Palace, construit au début du siècle dernier, le Musée Alpin retrace la dure et exaltante vie des habitants de la vallée de Chamonix. L'aventure de Chamouni devenue capitale mondiale de l'alpinisme, celle des grandes ascensions et de la création de la Compagnie des guides de haute montagne. Des premiers voyages aux « glacières de Savoye » à la création d'une station de sports d'hiver, le chemin fut long et les hommes durent s'adapter, passant de l'élevage traditionnel au tourisme. On peut aussi découvrir le matériel utilisé par les premiers alpinistes ; admirer les affiches vantant Chamonix ainsi que des gravures et peintures de montagne. Ne manquez pas non plus les observatoires du mont Blanc avec la reconstitution du salon chinois de Joseph Vallot. Des visites guidées les mercredis et dimanches plongent les visiteurs au cœur de la Mer de Glace ou de la vallée de Chamonix au fil des siècles. Animations et ateliers en haute saison combleront les familles. Bon plan : le billet combiné avec l'espace Tairraz.

Le couvert

L'AKASHON
50, place de l'Aiguille du Midi
✆ 04 50 54 55 56
Haute saison : ouvert tous les jours le soir de 19h à 22h. Menus de 35 € à 75 €. Plat du jour : 23 €.
Au sein de l'élégant hôtel l'Héliopic, totalement relooké depuis décembre 2017, et rebaptisé L'Akashon – « en cachette » en patois savoyard – le restaurant tenu par le chef Julien Binet est une belle découverte. Le cadre est feutré et le décor, un style contemporain de matériaux bruts de bois et pierre, inspiré du passé industriel de la vallée de Chamonix et sublimé par des jeux de lumières qui rendent le lieu très cosy. En adéquation avec la cuisine du chef qui allie les ingrédients du terroir montagnard au savoir-faire traditionnel français et à la créativité des nouvelles générations ouvertes sur les cultures du monde. Au gré du marché de saison la carte évolue entre plats bistronomiques et mets raffinés dignes des grandes maisons : œuf miroir, râpée de foie gras et jus de volaille à la truffe d'été ; lotte laquée sauce Teriaki et risotto d'orge perlée à la piémontaise ; carré d'agneau rôti en cocotte, sauce café-génépi, chutney de noisettes et polenta valdotaine ; reblochon de Savoie en croûte et pommes de terre cuites au foin... Côté douceurs, les saveurs sont tout aussi élaborées avec ces fraises confites aux épices et citron vert se conjuguant à l'émulsion et crème glacée à la vanille qu'accompagne un crumble aux amandes. Inventif et maîtrisé !

ATMOSPHÈRE
123, place Balmat ✆ 04 50 55 97 97
www.restaurant-atmosphere.com
info@restaurant-atmos.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 22h30. Menus de 32,50 € à 43 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 25 € (menu du marché 3 plats, sauf week-end et jours fériés). Terrasse.
Une valeur sûre en plein cœur de Chamonix. On entre côté rue dans une salle cossue et intime débouchant sur une salle vitrée (très prisée) face au fastueux massif du Mont-Blanc et surplombant l'Arve au doux murmure – aux beaux jours, plus tumultueux lors des orages ou décrues -. Le menu Tradition, d'un rapport qualité-prix exemplaire, évolue selon les saisons : foie gras de canard et compotée de fraise tomate ; joue de veau braisée au vin blanc avec poêlée de légumes printaniers ; fraises à la crème mascarpone et ses meringues moelleuses. Au menu Savoyard, des plats revisités allient avec bonheur modernité et saveurs régionales comme cette truite saumonée de l'Ain, crevettes à l'aneth et betterave rouge ou ce filet de fera à la plancha, quinoa au citron et coriandre, avec, pour conclure, un classique de la maison, un pain perdu « Atmosphère » et une glace vanille. Un bon rapport qualité/prix pour l'Amosphère (bib gourmand). Quant à la cave, elle ne manque pas de ressources avec près de 300 références à la carte, dont de grands crus.

LA BERGERIE DE PLANPRAZ
Télécabine de Planpraz
✆ 04 50 53 05 42
www.bergerie-restaurant.com
Maître Restaurateur. Fermé du 15 avril au 15 juin et du 1er octobre au 19 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h. Restaurant ouvert de 12 à 15h. Nocturnes et dîners spectacles : sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 45 €. Menu enfant : 18 €. Restaurant, snack et bar. Accueil des groupes (soirées sur réservation). Terrasse.
Le restaurant d'altitude occupe un « nid d'aigle » à près de 2 000 mètres d'altitude, à l'arrivée de la télécabine du Brévent. De la terrasse, face au massif du Mont-Blanc, ou accoudé au Brev Bar dans une ambiance musicale, on admire la vue panoramique ! Le décor est rustique et agréable, chaleureux et accueillant pour déjeuner en gourmand de plats cuisinés sur place avec des produits frais. Une croûte aux girolles accompagnée d'une salade verte, en été. Un fromage fondant du Val d'Arly, une des spécialités locales pour se revigorer l'estomac. Un plat à la cheminée comme l'entrecôte au beurre maître d'hôtel ou le magret de canard aux myrtilles. Sans faire l'impasse sur les suggestions à l'ardoise. On se délecte au final d'un sablé aux amandes façon tarte. Et les végans ne sont pas oubliés ! Les plus pressés commanderont au Comptoir un sandwich, une tartiflette ou une crêpe. En été des dîners spectacles, le jeudi, sont prévus et des nocturnes en hiver. Il suffit de réserver et si le nombre atteint au moins 20 personnes, la Bergerie sera ouverte pour vous ! Le Mont-Blanc au clair de lune, dans le silence ouateux des sommets... une expérience à vivre absolument !

BEURRE NOISETTE
11, rue Whymper
✆ 04 50 53 33 25
http://beurrenoisettechamonix.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Carte : 57 € environ. Formule du midi : 23 € (menu du marché). Formule deux plats le soir : 43 €.
Dans un ancien bar à vin, au cœur de la station chamoniarde un restaurant, plutôt ambitieux, a vu le jour. Le Beurre Noisette place la barre très haute : des plats à la carte et pas de menu en soirée. Dans un décor simple et même plutôt rustique de chalet savoyard, le couple de restaurateurs se partage les rôles de manière peu traditionnelle : lui est en salle, elle en cuisine. Des plats de produits frais et bien cuisinés dans un cadre convivial et un service très sympathique. A la carte, on remarquera la crème brûlée de Beaufort du Val d'Arly, le tartare de tomates anciennes au pesto et buratta ou le risotto d'escargots de Magland en persillade pour débuter ; la pièce de cochon confite avec petit épeautre au chorizo et chips de lard ou l'agneau confit au thym avec niçoise de légumes à la suite ; et le crémeux au citron avec crumble et chantilly ou l'intense chocolat cacahuètes grillées et caramel beurre salé pour clore le repas. Cela donne envie et la terrasse au soleil couchant est parfaite pour faire passer la note un peu élevée, bien que justifiée par l'excellence des réalisations. A découvrir !

LE BISTROT DES SPORTS
182, rue Joseph Vallot
✆ 04 50 53 00 46
bistrotdessports.chamonix@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h. Menu unique à 27 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Terrasse.
Un bistrot qui nous rappelle aux bons souvenirs de Frison-Roche – un temps propriétaire du lieu dans les années 1930. Un petit bout d'histoire de « Chamouny » la belle. Il faut dire que le bistrot des sports tient quasiment du musée : le bar ouvre en 1924, à l'occasion des premiers Jeux olympiques d'hiver dans la station pour ne plus fermer ses portes depuis. Les habitués de Chamonix l'apprécient particulièrement pour son mélange de clientèles, anglaise et chamoniarde, sa bonne ambiance et les concerts récurrents du samedi soir ! Futé aime l'ambiance « premier de cordée » de la fin XIXe siècle avec les tabourets de bar ultra Old school et la déco tout en bois et sans chichis. Quant aux plats, l'escalope aux





girolles, la croûte forestière et la raclette régaleront les amateurs de cuisine savoyarde. Une adresse typique !

LA CALÈCHE
18, rue du Docteur-Paccard
✆ 04 50 55 94 68
www.restaurant-caleche.com
contact@restaurant-caleche.com
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h30. Menu unique à 29 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 22 €. Carte : 45 €. Service non-stop en été. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Traiteur.
Stationnée au cœur de Chamonix, comme dans une machine à remonter le temps, la Calèche nous emmène au cœur d'une authentique ferme de montagne au pays du Mont-Blanc. Un véritable écomusée ! Tout, du décor au service est 100% authentique. Quoi de plus normal pour cette maison créée en 1946 par le pépé Luc. 70 ans plus tard, La Calèche continue d'emmener ses visiteurs, hiver comme été, vers de superbes salles où sont exposés des objets appartenant au patrimoine haut-savoyard : outils de la ferme, ustensiles de cuisine, cloches, sonnailles, skis d'époque et, une pièce unique, un bobsleigh datant des JO de 1924 ! Émerveillement garanti dans la grande salle habillée de boiseries comme dans le carnotzet plus intime. Autre raison de s'émerveiller, l'accueil et le service font preuve d'une gentillesse non feinte et d'un professionnalisme hors pair. Les spécialités de montagne, généreuses, savoureuses, sont réalisées à partir de produits rigoureusement sélectionnés et cuisinés avec soin : tartiflette au reblochon fermier de Savoie et lard fumé, fondue au Comté 16 mois d'affinage ou moitié/moitié (vacherin fribourgeois et gruyère suisse) Crémeux du Revard, vraie raclette d'abondance au couteau, mais encore les cuissons sur pierre chaude accompagnées d'un excellent gratin dauphinois. La carte, qui sait se renouveler durant les 4 saisons, n'oublie pas les filets de féra, l'omble chevalier du lac Léman à la grenobloise ou un délicieux paleron de bœuf braisé à l'ancienne sauce à la Mondeuse de Savoie. Le parfait glacé au génépi, façon vacherin, et sa compotée de fruits rouges conclue toute en douceur, le repas. Carte des vins à la hauteur. La Calèche : la seule adresse Futé de Chamonix à proposer un véritable voyage gourmand, un des meilleurs rapport qualité-prix.

LA CABANE DES PRAZ
23, route du Golf
✆ 04 50 53 23 27
www.restaurant-cabane.com
contact@restaurant-cabane.com
Maître Restaurateur. Fermeture en novembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 15h30 et le soir de 19h à 23h. Menus de 32 € à 42 €. Formule du midi : 24,50 €. Terrasse. Parking. Organisation de séminaires.
Une Cabane a la beauté naturelle qui vit au rythme des saisons dans cet environnement privilégié à l'entrée du golf de Chamonix, à 15 minutes à peine du centre-ville. Superbe terrasse ensoleillée pour un déjeuner de rêve avec vue sur le Mont-Blanc. Un bon plan pour une pause gourmande après la balade. Il ne faut pourtant pas manquer de pénétrer à l'intérieur de cette Cabane de montagne, faite de rondins de bois bruts qui marie avec bonheur son aspect extérieur rustique avec un intérieur d'une grande élégance contemporaine, digne des meilleurs magazines de décoration. L'ambiance y est à la fois feutrée et conviviale, chaleur du bois et poésie moderne d'objets design. Autour de la cheminée, on commence par prendre l'apéro et l'on savoure déjà une carte qui se renouvèle en suivant les saisons, et qui, elle aussi, a le don de nous inviter au voyage entre terroir haut-savoyard et contrées lointaines : foie gras de canard et confiture d'oignons rouges pour commencer. A suivre, St jacques sur purée de panais, émulsion au lard, un agneau de sept heures confit, sans oublier les spécialités savoyardes (fondues, tartiflettes...) régional et les desserts comme ce sablé à la fleur de sel, crème double à la vanille, glace caramel au beurre salé. Large carte des vins (+300 références) à la hauteur d'un repas gastronomique. Une Cabane qui peut se privatiser pour organiser vos événements (séminaire, groupe et mariage).

LE CAP HORN
78, rue des Moulins
✆ 04 50 21 80 80
www.caphorn-chamonix.com
reservation@caphorn-chamonix.com
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 32,50 € à 42 €. Formule du midi : 23,50 € (2 plats : entrée et plat ou plat et dessert). 3 choix de plats.
« Emmenez-nous au bout de la terre, emmenez-nous au pays des merveilles ». Pas besoin de partir au bout du monde pour goûter au meilleur des restaurants quand il suffit d'aller au cœur de Charmonix. Direction le Cap-Horn. Aux commandes de ce magnifique bateau gourmand : Wim Robberse et Laurence Claret-Tournier, deux voyageurs qui ont rapporté dans leurs bagages le meilleur des pays qu'ils ont visités. Embarquement à bord d'une salle magnifique, toute de bois vêtue, entre le chalet d'alpage et la cabine d'un élégant trois-mâts. Boiseries à tous les étages, de la grande salle à la mezzanine, beaux objets et grandes baies vitrées pour faire rentrer la lumière qui va éclairer notre parcours gastronomique.
Sans oublier la terrasse qui s'ouvre sur les toits et les montagnes, donnant le plus beau des spectacles. Ambiance conviviale et festive pour savourer une cuisine du monde ouvrant des horizons inédits. Les homards nous attendent dans leur vivier, les fruits de mer de grande qualité se font remarquer sur leur plateau, excellent choix d'huîtres de la maison Gillardeau, la carte se teinte de saveurs orientales : délicieux sushis, wok de crevettes Black Tiger, joue de porc braisée façon asiatiques... Sans oublier un succulent hamburger maison au bœuf Wagyu et de vrais desserts maison. Carte des vins à la hauteur de votre repas, notamment avec une belle sélection de grands flacons, des magnums impressionnants à partager (ou pas...) par les groupes réunis autour de tables joyeuses. La soirée se prolonge justement aux Caves, quelques marches plus bas, avec DJ live et dancefloor pour compléter le plus beau voyage que Chamonix peut vous proposer. La meilleure adresse de Chamonix.

LE COMPTOIR NORDIQUE
151, avenue de l'Aiguille du Midi
✆ 04 50 53 57 64
www.lebistrotchamonix.com
info@lebistrotchamonix.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 42 €. Menu enfant : 17 € (plat et dessert). Formule du midi : 32 € (formule 2 plats : 23 €). Vin au verre.
Du changement dans l'hôtel Le Morgane, son restaurant Le Bistro devient en 2018 Le Comptoir Nordique un restaurant épicerie bar qui promeut les produits de la mer (pour satisfaire une clientèle de plus en plus scandinave à Chamonix ?) : saumon, caviar, hareng, sardines, anguille... et bien sûr un choix de boisson en accord : vodka, aquavit, bière, etc. Le restaurant, au décor minéral réchauffé de bois, est en harmonie. On y prépare une cuisine répondant aux soucis de santé et bien-être des sportifs à l'assaut des pentes de forte altitude et adepte des trails de l'extrême. Saumon bio aux fruits des bois, poisson grillé, boulettes de viandes... des plats de protéines terre et mer, en version épurée, joliment mis en scène. Design et revigorant ! En conclusion, un Pavlova aux fruits. Le service est professionnel dans une ambiance décontractée. Une attention particulière est portée aux allergènes et une adaptation peut être proposée. Parfait pour repartir à l'assaut des sommets dès le lendemain !

CHEZ CONSTANT
24, avenue Ravanel le Rouge
✆ 04 50 53 96 74
www.restaurant-chez-constant.com
chez.constant.74@gmail.com
Fermeture : 3 semaines en novembre et 2 semaines en mai. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé les lundis et mardis midi, hors saison. Menus de 34 € à 42 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 19 € (2 plats : 15 €). Terrasse.
Dans la petite salle ou sur la terrasse (fleurie l'été), du chalet savoyard au cadre rustique et à la décoration contemporaine, selon le modèle réussi de la Ferme de Victorine à Notre-Dame-de-Bellecombe (leur deuxième adresse), on sert une cuisine bistronomique. Des plats transalpins et des produits frais du terroir montagnard. A savourer, sur la terrasse fleurie, dans la salle ou sur la mezzanine : croûte savoyarde à la crème de morille, risotto de champignons, nem de reblochon aux pommes, pastilla d'agneau aux herbes, tartare de truite de Marlens, filet de canette des Dombes, crème brûlée au génépi, clafoutis de cerises... les plats du jour changent selon le marché de saison. Et pour digérer le tout, une promenade de dix minutes à pied jusqu'au téléphérique de l'aiguille du Midi ou la gare du train de Montenvers au pied du massif du Mont-Blanc, ou un petit tour dans le centre de Chamonix !

LE FER À CHEVAL
25, place du Poilu
✆ 04 50 53 80 20
www.facheval.fr
Fermé du 14 mai au 14 juin et du 12 novembre au 4 décembre. Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. De juin à novembre, fermé également le mercredi. Menus de 25 € à 29 €. Menu enfant : 10 €. Fondue savoyarde avec salade verte : 18 €. Terrasse.
Dans une rue discrète proche du centre de Chamonix, du côté sud de l'Arve, un petit chalet restaurant à prix raisonnable tenu par les chefs Jean-Marie et Laurence et leur fils Franck au service. Décoration de bois à l'ancienne, soignée, dans la salle refaite à neuf et terrasse ensoleillée avec quelques tables dans la pergola à la vue très ouverte sur la vallée et ses montagnes. Simple, goûteux, on y mange des spécialités savoyardes généreuses et l'une des meilleures fondues de la station. A goûter également, les plats aux morilles, un des champignons préférés du Fer à Cheval. Un restaurant vraiment sympathique et bon.

LE MATAFAN
62, allée du Majestic
✆ 04 50 55 35 46
www.lematafan.com
restaurant@hmbchamonix.com



Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 48 € (formule 2 plats : 36 € et 40 €). Formule du midi : 24 € (plat du jour et dessert). Jardin. Terrasse.
C'est dans le superbe restaurant du luxueux hôtel Mont-Blanc que Mickey Bourdillat a choisi de défendre sa cuisine de marché, des plats gourmands de produits frais au gré des saisons. Rien de guindé dans son approche de la cuisine, ni dans le service qui reste décontracté. Le jardin avec vue sur le massif du Mont-Blanc offre un cadre splendide tout comme la salle magnifiquement aménagée autour de l'imposante cheminée centrale. Son design reste toutefois aérien, à l'image de la cuisine épurée du chef au travail précis mettant en scène des produits de qualité (pas forcément nobles) aux cuissons justes et aux assaisonnements délicats. Des associations subtiles.
Le filet de maquereau rencontre les saveurs du parmesan en sablé, s'électrise d'une moutarde en crème fouettée et de citrons confits ; l'œuf cuit basse température se pare de girolles et roquette ; le filet de féra rôti s'agrémente d'une mousseline de carottes des sables, de cumin et agrumes confits ; et la fraise en mille-feuille se caramélise de pistaches. Des amuse-bouches aux mignardises, la succession de mets tient ses promesses. Une belle expérience !

LE MUNCHIE
87, rue des Moulins
✆ 04 50 53 45 41
Fermé du 10 mai au 17 juin et du 1er octobre au 14 décembre. Ouvert tous les jours le soir de 19h à 1h. Saison d'été : fermé les samedis et dimanches. Réservation recommandée. Carte : 51 € environ. Terrasse.
Un véritable voyage à travers les saveurs du monde ! On découvre d'abord une salle conviviale au service prévenant et aux tables bien mises. Le Munchie est une adresse contemporaine où tout est orchestré pour un long voyage culinaire. Il faut juste s'armer de patience et préparer ses papilles. On y travaille la qualité et les produits soigneusement sélectionnés, dans une palette de plats aux influences françaises, scandinaves et asiatiques. Cuisine fusion et sushis sont à la carte : un *wonton* vapeur aux gambas et *gyosa* frit au foie gras, servi dans une soupe aux brocolis et accompagnée de chips de riz et d'huile de coriandre ; des noix de Saint-Jacques sur une salade d'algues garnie de rillettes de canard et d'œufs de tobiko, à la sauce aux fruits de mer pimentée ; des travers de porc sauce hoisin et hickory avec pommes frites et pickles de papaye verte à la cannelle et badiane ou un classique du Munchie, le canard *Teriyaki* qui vaut à lui seul le déplacement. Les desserts hésitent entre tradition francophone avec une meringue suisse ou italienne, des truffes au chocolat, et voyages pluriels comme le crumble pomme cardamome et confiture de lait... Le dépaysement est garanti ! Voici un restaurant très apprécié par la clientèle internationale, particulièrement scandinave et anglophone. On y parle couramment anglais... et français ! Bien entendu, il est fortement recommandé de réserver pour cette destination plaisir.

0'74
350 rue Joseph Vallot
✆ 04 50 53 99 76
www.074.fr
o74@orange.fr
Haute saison : ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Eté : fermé le lundi, le mardi midi et le dimanche soir. Menus de 25 € à 29 €. Menu enfant : 9,80 €. Formule du midi : 15 € (en semaine. Menu du marché : entrée, plat et dessert).
Charmant ! Le restaurant bistrot et salon de thé 0'74 est intime et sa décoration de bon goût. Bois brut et mobilier de bois blond, voûtes blanches aux allures de carnotzet, tableau noir et suggestions à la craie, bar convivial en toile de fond, luminaires aux reflets cuivrés... tous les détails sont soignés. Le cadre est raffiné et l'ambiance y est paisible, un lieu parfait pour prendre une pause gourmande. Ouvert fin 2017, par Christophe et Thibaut, la cuisine est d'inspiration traditionnelle française avec bien sûr quelques spécialités incontournables qu'accompagne une belle sélection de vins régionaux.

RÈVOLÂ
263, avenue Cachat le Géant
✆ 06 30 69 27 55
www.revola-chamonix.fr
contact@revola-chamonix.fr
Fermeture : quelques jours en mai et en novembre, se renseigner. Ouvert du mardi au dimanche le soir. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 19 €. Terrasse.
Rèvolâ. En patois savoyard, son nom évoque le repas sans chichis partagé entre ouvriers et maître en période de moissons. Si le restaurant se veut sans prétention, il n'en est pas moins élégant. De style bistrot, habillé de noir et rouge. Un lieu convivial, proche de la gare du Montenvers et à deux pas du hameau Albert 1er dans lequel Jérôme Pras (en cuisine) et Eric Piete (au service) ont fait leurs armes auprès du chef Pierre Carrier. Conjuguant leurs talents, ces deux passionnés ont à cœur de nous faire découvrir une cuisine traditionnelle du terroir et des produits locaux et frais, tels ces plantes des alpages, œufs et charcuterie des fermes de montagne ou ces poissons de lacs. Leur parti pris, ouvrir en soirée seulement et proposer une carte aux prix maîtrisés qui varie au gré du marché de saison. On a le choix entre deux entrées et deux plats selon les produits frais du moment. On entame avec la soupe de melon à la menthe enrichie d'un crémeux de gorgonzola avec copeaux de jambon cru ; à la suite, un carré de veau rôti à la sauge garni de macaroni à l'abondance, de petits pois et d'artichauts ; et pour terminer un clafoutis aux fruit qu'agrémente une glace pain d'épices. Des plats savoyards à l'accent méridional. Un très bon rapport qualité/prix pour cette sympathique adresse.

LA TÉLÉCABINE
27, rue de la Tour
✆ 04 50 47 04 66
www.restaurant-latelecabine.fr
restaurantlatelecabine@hotmail.com
Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 32,50 €. Formule du midi : 22 € (2 plats ; 27 € : 3 plats). Terrasse.
La télécabine rouge et blanche des années 1960, en forme d'oeuf, suspendue au-dessus de l'entrée, donne son nom à ce nouveau restaurant ouvert par Béa et Mickaël, le chef. Si le style de la décoration oscille entre montagnard et moderne – plateaux de bois brut, sièges contemporains, murs peints et boiseries, espace lounge et canapés cuir, luminaires design, vaisselle colorée, verrière et grande terrasse aménagée face à l'aiguille du Midi –, la cuisine se veut traditionnelle, raffinée avec une pointe d'innovation. Des produits frais et de saison ; des plats qui privilégient le goût et la générosité. Une adresse où confort et style riment avec cuisine soignée. Au menu, on se délecte de produits de qualité comme le carpaccio de truite de Savoie avec une crème de petit pois légèrement acidulée et le suprême de volaille au vin jaune et morilles, mais aussi d'une échine de cochon ibérique confite, de tapas, d'une fondue aux cèpes, pour finir par une tarte myrtille et amandes. Une jolie adresse, légèrement excentrée, derrière le casino, à deux pas de la gare du téléphérique, face au massif du Mont-Blanc.


© Gérinette – FOTOLIA
L'église Saint-Michel de Chamonix-Mont-Blanc.

Le gîte

AUBERGE DU BOIS PRIN*****
69, chemin de l'Hermine
✆ 04 50 53 33 51
www.boisprin.com
info@boisprin.com
Fermé du 18 avril au 11 mai et du 23 octobre au 7 décembre. 12 chambres (et 3 suites). Chambre double de 180 € à 335 €. Petit déjeuner inclus. Garage : 22 €. Wifi. Sauna.
Au bout de la petite grimpée des Moussoux, la charmante Auberge du Bois Prin. Un luxueux chalet de montagne face au massif du Mont-Blanc. On le découvre à 10 min à pied (ou moins en voiture) du centre de Chamonix, sur son versant sud, et à 5 min à ski de la télécabine du Brévent. C'est dans ce cadre sublime, élégant, créé par son père Marcel en 1976, que Denis Carrier soigne ses clients. De prestigieuses personnalités ont fréquenté ces lieux : Françoise Sagan, Valery Giscard d'Estaing, Alain Souchon, le Dalaï Lama... Les chambres confortables (certaines un peu vieillissantes) au décor rustique ou contemporain, au choix, ont un petit balcon ouvrant sur l'aiguille du Midi et le glacier du Bosson. Le panorama est splendide ! Un spa bienvenu après l'activité sportive vient agrémenter le séjour. En été, on admire le grand potager bio de 500 m² au pied du chalet-auberge, dans un environnement exceptionnel ; l'œuvre de Denis Carrier. Futé regrette la fermeture récente du restaurant et espère une prochaine aventure culinaire menée par l'excellent Denis Carrier.

LES BALCONS DU SAVOY****
179, rue Mummery
✆ 04 50 55 32 32
www.lesbalconsdusavoy.com
info@lesbalconsdusavoy.com



Accueil 24h/24. Studio / appartement de 106 € à 545 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. En haute saison d'hiver, location à la semaine. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Sauna.

Superbe résidence hôtelière avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Un peu retiré du centre de Chamonix, auquel on accède en 3 min à pied, Les Balcons du Savoy propose des appartements de standing, chaleureux, spacieux, ouvrant leur balcon plein sud sur le fameux massif. Du bois et du bois pour cette résidence qui mêle le caractère rustique des chalets savoyards, pour l'extérieur, au style ornementé et au confort des chalets autrichiens pour l'aménagement intérieur. Elle offre de nombreux services afin de rendre les vacances encore plus reposantes – ménage de départ, kit bébé, laverie, lit et chaise bébé, service petit déjeuner, traiteur… - ou plus vivantes avec la possibilité de réserver ses forfaits et ses leçons de ski. Sa magnifique piscine intérieure chauffée avec vue sur les montagnes, son sauna, sa salle de fitness, qu'une salle de jeux et un bar pour l'après ski en font un hébergement idéal pour les familles. A noter, le champ de neige et la remontée mécanique pour débutants sont à proximité. Parking souterrain à disposition. Calme, confort et détente.

CHALET HÔTEL LES GOURMETS***
96, rue du Lyret
✆ 04 50 53 01 38
www.hotelgourmets-chamonix.com
hgicham@aol.com

Fermé de fin avril au 15 juin et du 1er octobre au 15 décembre. Chambre double de 101 € à 287 €. Petit déjeuner : 14,50 €. Parking. Wifi. Navette à 20 m de l'hôtel. Tv satellite. Hammam, sauna. Piscine d'été, chauffée.

Avant de planter votre piolet au sommet des montagnes, le Futé vous propose un séjour douillet au Chalet Hôtel Les Gourmets ! Au cœur de Chamonix, n'écoutant que le doux murmure de l'Arve sur votre balcon tout en admirant le Mont-Blanc (depuis certaines chambres), cette maison d'exception met à votre portée toutes les activités, tous les commerces de la ville. Une maison où se mêle à la perfection le meilleur de la tradition – l'hôtel est tenu par la même famille depuis 5 générations cultivant avec passion l'art de vous recevoir, offrant un service 24h/24 digne d'un 4-étoiles – et le meilleur de la modernité dans des chambres récemment rénovées avec goût. Mariage réussi entre le style chalet d'alpage et les lignes d'un mobilier contemporain pour un confort absolu, un apaisement des sens. En hiver, on savoure un cocktail au coin du feu, pendant que d'autres s'affrontent aux échecs ou se détendent au sauna et au hammam. Autre grand plaisir d'un hôtel qui porte bien son nom, la qualité d'un petit-déjeuner pour bien démarrer la journée : de véritables feuilles de thé, des produits frais, de saison et de qualité, salade de fruits frais, du jambon de qualité, du saucisson, plusieurs fromages, des compotes. Autre bonheur des lieux, la terrasse s'ouvrant sur une petite et très agréable piscine. Un chalet douillet, un hôtel confortable, le plaisir d'un accueil charmant, vivez l'expérience d'une adresse au sommet parmi les plus Futés.

CHALET HÔTEL HERMITAGE****
63, chemin du Cé ✆ 04 50 53 13 87
www.hermitage-paccard.com
info@hermitage-paccard.com

Fermé du 3 avril au 15 juin et du 18 septembre au 15 décembre. 28 chambres (chambres et suites). Chambre double de 158 € à 253 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 18 € (offert pour les moins de 10 ans). Parking inclus. Jeux pour enfants. Poste Internet. Wifi payant. Restauration (possibilité d'un goûter après-midi). Vente. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.

A l'entrée nord de Chamonix, dans le quartier des Mouilles qui fait face au complexe sportif de la ville, le chalet hôtel Hermitage offre une vue admirable sur le Brévent d'un côté, l'Aiguille du Midi et le mont Blanc de l'autre. Cet hôtel chaleureux et de grand confort séduit les familles et les vacanciers pour son cadre soigné et ses vues privilégiées. Le décor de bois et de pierre des espaces intérieurs est typiquement montagnard. Les chambres sont à la hauteur du lieu, larges et lumineuses pour certaines, cosy et tamisées pour d'autres, et le bois omniprésent met en valeur les détails d'une décoration de bon goût. On admire les tabourets de chêne brut du bar et on apprécie la salle du déjeuner et du goûter où l'on se délecte des délicieux cakes de Sophie devant la vue panoramique. Un service continu proposant assiettes de fromages ou charcuterie, soupe maison, tartiflette... est même prévu pour les fringales intempestives. En été, le jardin ombragé est très agréable et des jeux extérieurs ont été prévus pour les enfants. L'espace de détente, un peu restreint, possède tout de même un spa, une salle aromathérapie et un sauna, le tout dans des mazots situées dans le jardin alpin et son bassin biotope idéal pour une baignade rafraîchissante ou un saut glacé après le sauna en hiver. De grandes chambres et suites indépendantes avec salon, également nichées au cœur du parc privatif, séduiront les couples tandis que les familles préféreront la maisonnée et ses trois chambres, sa cuisine et son jardin privatif. Une adresse de charme et un havre de paix luxueux.

LE FAUCIGNY***
118, place de l'Eglise
✆ 04 50 53 01 17
www.hotelfaucigny-chamonix.com
reservation@hotelfaucigny-chamonix.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres. Chambre double de 97 € à 285 €. Petit déjeuner : 12 € (enfant : 6 €). Parking : 10 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

Cosy, trendy, fashion, peacefull… Les anglicismes ne manquent pas pour décrire l'intérieur new look de l'hôtel Le Faucigny. Ce charmant petit hôtel niché au cœur du centre-ville de Chamonix a subi une cure de jouvence à l'automne 2011, avec succès. La bâtisse est repeinte de gris clair pour s'accorder aux tonalités des pièces qui jouent sur les harmonies de lin, d'ardoise, de bois et de grège. Les objets de décoration chinés dans les brocantes se marient avec des éléments contemporains et signent une ambiance et un univers Grand nord. Le chêne rustique et le pin flammé lasuré gris qui forment les plans de travail et les tabourets-rondins du salon achèvent de donner une touche toute nordique au lieu. Le gris et le blanc dominent les chambres, larges et lumineuses. Mention spéciale au spa, tout droit sorti de la dernière ère glaciaire, avec ses briquettes de pierre noire naturelle qui semblent réfléchir la lumière. L'accueil de Anna et Raphaël – les propriétaires – est pro, le petit déjeuner copieux et le lieu serein. Malgré l'absence d'ascenseur (deux étages seulement à grimper) c'est une des adresses Futé de Chamonix.

HAMEAU ALBERT IER*****
38, route du Bouchet
✆ 04 50 53 05 09 – www.hameaualbert.fr
infos@hameaualbert.fr

Relais & Châteaux. Fermé du 5 novembre au 7 décembre. Une partie de l'hôtel est fermée deux semaines en mai : se renseigner. Chambre double de 160 € à 575 €. Petit déjeuner : 25 € (enfant : 14 €). Lit supplémentaire : 20 €. Wifi gratuit. Restauration (restaurant Albert 1er et Restaurant de pays : Menus de 26 € (le midi) à 156 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Déjà une institution de la gastronomie française avec son restaurant doublement étoilé, l'hôtel du Hameau Albert Ier est ultra-chic. Ses fermes rénovées et ses deux chalets indépendants en font une destination grand luxe qui n'a rien à envier aux enseignes les plus huppées des Savoie. On reste bouche-bée devant la débauche d'efforts mis en œuvre par la famille Carrier, dépositaire historique de l'établissement, pour transformer la modeste pension du Chemin de Fer, établie au début du siècle précédent, en un hameau raffiné, doublé d'un restaurant gastronomique. Les 21 chambres de la maison principale font la part belle au design contemporain : des vasques de la salle de bains aux fauteuils du salon, chaque détail est soigneusement pensé pour s'accorder avec le reste du mobilier populaire ancien. Dans certaines, plus épurées, seuls les tableaux et le balcon, orienté sur le mont Blanc, nous rappellent que l'on est au cœur des Alpes. Mais les amoureux de vieux bois, de poutres apparentes et de soirées au coin du feu seront comblés en choisissant l'une des seize fermes d'alpage démontées et remontées au cœur du hameau. Des chambres sur mesure, alliant tradition et modernité, entourées d'un parc verdoyant : du grand art. Le must reste les deux chalets indépendants plantés en plein milieu du parc : plus de 80 m² de confort « comme à la maison » avec cheminée, sauna privé, chambrette pour les enfants ainsi que l'éternelle terrasse avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Depuis 2017, l'établissement dispose d'une nouvelle suite pour quatre personnes, indépendante, à deux pas du bâtiment principal. Un bijoux technologique de 90 m² au décor cocooning.

L'HÉLIOPIC****
50, place de l'Aiguille du Midi
✆ 04 50 54 55 56
www.heliopic-hotel-spa.com
reservation@heliopic.com

Fermé du 13 au 23 mai et du 15 octobre au 30 novembre. 102 chambres. Chambre double de 100 € à 400 €. Petit déjeuner : 15 €. Garage. Jeux pour enfants. Wifi.

Restauration (l'Akashon : traditionnel, le soir ; L'Epicerie du midi : restauration rapide, en journée). Vente (ski shop). Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Atypique ! Proche de la gare du téléphérique pour se rendre au sommet de l'aiguille du Midi, un élégant hôtel qui ne manquera pas de séduire une clientèle internationale à l'assaut du mythique Mont-Blanc. L'Héliopic s'organise autour d'un spa de 500 m², en deux bâtiments de quatre étages aux allures de gros chalets. Le design s'inspire des 60's avec une prédominance de la pierre et du bois mais aussi des couleurs chaudes et des matières confortables pour une ambiance cosy. La décoration des chambres fait la part belle aux tissus naturels et douillets, aux tonalités reposantes pour un séjour réconfortant. L'ensemble est original, avec son bâti surplombant un rez-de-chaussée accueillant 1 800 m² de commerces. Deux restaurants – dont un cuisinant avec inventivité les produits frais et de qualité, l'Akashon tenu par le chef Julien Binet –, 102 chambres de 20 à 40 m², quatre salles de séminaires, une piscine, un hammam, une grotte de glace et un sauna, un coin relaxation avec cheminée, un ski shop, un point d'accueil destinés aux guides de haute montagne et moniteurs de ski... Tout est prévu pour les groupes amateurs de séjours sportifs ! Le design du spa High Tech privilégie la « minéralité » de la lauze et des matériaux bruts pour ses espaces d'où l'on admire la vue sur le massif du Mont-Blanc.

HÔTEL LE CHAMONIX**
11, rue de l'Hôtel de Ville
✆ 04 50 53 11 07
www.hotel-le-chamonix.com
hotel-le-chamonix@wanadoo.fr
12 chambres. Chambre double de 70 € à 154 €. Petit déjeuner : 11 €. Wifi.
Idéal quand on voyage sans voiture. L'établissement semble faire partie de la déjà longue histoire de Chamonix. Sa belle façade blanche donne en plein cœur historique, à proximité immédiate de l'office de tourisme et jamais bien loin des pistes du Brévent. Malgré son manque d'ascenseur pour les étages supérieurs, l'hôtel Le Chamonix est agréable et la plupart des chambres ouvrent sur le massif du Mont-Blanc ; les autres, sur le massif des Aiguilles Rouges. Chaleureusement lambrissées, elles offrent un bon confort et sont bien tenues. Les familles apprécieront les chambres quadruples pour se loger plein centre, à prix raisonnable. On aime à se retrouver au petit déjeuner dans une salle où crépite un feu de bois. À proximité, un grand choix de restaurants et de sorties. Appréciable aussi, la navette de la commune (gratuite pour les résidents) menant vers les autres domaines skiables, n'est qu'à 50 mètres.

HÔTEL MONT-BLANC***
62, allée du Majestic
✆ 04 50 53 05 64
www.hotelmontblancchamonix.com
info@hmbchamonix.com
15 jours en novembre. 40 chambres (et suites). Chambre double de 210 € à 615 €. Petit déjeuner : 25 €. Suites jusqu'à 1 694 €. Séminaires. Wifi. Restauration (le Matafan : menu à 48 € ; à midi, formules à 24 €. Carte snack bar lounge). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Au cœur de la ville de Chamonix, à quelques pas de la rue principale, le grand hôtel historique du Mont-Blanc. Son somptueux jardin offre un panorama éblouissant sur le massif du Mont-Blanc. On est véritablement séduit par l'atmosphère chaleureuse et discrète de cet hôtel restaurant datant du début du XX[e] siècle. La rénovation est parfaite et les détails «Belle Époque» alliés aux lignes contemporaines du mobilier et des luminaires donnent un caractère exceptionnel aux lieux. Un style qui mêle le charme typique de l'architecture chamoniarde au confort des grands hôtels bourgeois et à la haute technologie des hébergements d'exception de notre époque. Les matériaux et les équipements sont véritablement luxueux. Piscine, spa, salle de fitness, tous les équipements sont propices à la détente. Les suites ont même leur sauna privé et un balcon pour admirer le mont Blanc dès le réveil. Le salon-bibliothèque est très agréable tout comme la véranda au panorama grandiose du spectaculaire bar-lounge. Le superbe restaurant attenant est aux mains du chef Mickey Bourdillat qui travaille avec art, une cuisine de produits frais, au gré du marché de saison. Pour un séjour inoubliable dans la vallée de Chamonix !

Loisirs

Chamonix-Mont-Blanc est avant tout une station de sports de montagne. Son site exceptionnel et ses sommets spectaculaires en font la capitale mondiale de l'alpinisme, du ski d'altitude, du freeride et des randonnées dans des paysages grandioses, hiver comme été. Depuis quelques années, les meilleurs trailers se bousculent pour relever les défis Ultra-Trail du Mont-Blanc dont l'impressionnante course italo-franco-suisse Courmayeur-Champex-Chamonix. Une application mobile « vallée du trail » a même été mise au point pour leur permettre d'enregistrer en temps réel leurs performances sur 18 parcours référencés, de Servoz à Vallorcine via Chamonix. Ici, amateurs et passionnés du monde entier se donnent rendez-vous pour pratiquer leur sport favori au milieu des aiguilles vertigineuses, des dômes et des glaciers !
L'offre sportive est variée : patinoire, piscine, tennis, skatepark, escalade, athlétisme, sports en eau vive, golf... Les enfants et « ados » ne sont pas oubliés, avec Cham' Aventures (Maison de la montagne) : des activités encadrées par des professionnels de la montagne. Pour partager des moments en famille et entre amis : l'Accropark des Gaillands (site du lac des Gaillands) ; le Parc de loisirs (les Planards) propose de multiples activités et jeux, et, depuis 2013, une nouvelle piste de luge sur rails à travers forêts et prairies. Sensations garanties !
Le vaste domaine skiable regroupe : Les Grands Montets (Argentière, 1 235 m – 3 300 m) ; Brévent/Flégère (1 030 m – 2 525 m) ; Domaine de Balme (Tour et Vallorcine, 1 453 m – 2 270 m) ; Les Houches (950 m – 1 900 m). Les débutants ne sont pas oubliés : ; Aux Houches, Le Tourchet (1 007 m) ; A Chamonix, Les Planards (1 062 m – 1 242 m), Le Savoy (1 049 m – 1 125 m) et le Plateau 2000 (Brévent, 2 000 m) ; A Argentière, les Chosalets (1 230 m) ; à Vallorcine, La Poya (1 345 m) et au Tour, La Vormaine (1 480 m). On y pratique : ski alpin, snowboard, freeride, speed riding, VTT, parapente, ski nordique, raquettes, traîneaux à chiens...

■ **LES AILES DU MONT-BLANC**
Chalet du Clos du Savoy
110, allée Champs du Savoy
✆ 06 20 46 55 57
www.lesailesdumontblanc.com
info@lesailesdumontblanc.com
Ouvert toute l'année. De mai à octobre : Chalet du Clos du Savoy. En hiver : sur réservation. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 13h et de 16h à 19h. Ouvert le matin seulement en mai et octobre. Vols selon les conditions météorologiques. Vol biplace à partir de 110 € hors remontées mécaniques et autres frais. Stages parapente et speed riding : à partir de 125 € (journée).
Voler dans le plus beau jardin de vol libre du monde, encadré par des professionnels. Les Ailes du Mont-Blanc donnent l'occasion de réaliser ce rêve en toute sécurité lors d'un vol biplace. Sept pros du parapente et de la montagne, dont Claire Mercuriot, vice-championne de France de voltige (2015, 2016) et à leur tête la championne du monde Sandie Cochepain (championne du monde 1997, d'Europe 1998, coupe du monde 1999 et championne de France 1995, 1999, 2000 et 2001) initient les amateurs à la pratique du parapente et du speedriding (entre parapente, freeride, snowkite et parachutisme). Certains moniteurs sont également formés à l'encadrement en vol de personne à mobilité réduite (projet Hand'icare). Lors de stages parfaitement encadrés allant jusqu'au cross (vol de distance) sur des sites extraordinaires ou le « para-rando », en décollant de plusieurs sites avec récupération assurée (la « récup' »

Attention haute montagne !

Quelques précautions pour bien profiter de son séjour à Chamonix-Mont-Blanc :

- **Bien se renseigner sur la météorologie du jour avant les sorties,** car le temps peut varier brusquement. Renseignements : office de tourisme (bulletins affichés) – www.chamonix.com – office de Haute Montagne – www.ohm-chamonix.com – Météo-France (prévisions Haute-Savoie/Chamonix) : ✆ 08 99 71 02 74.
- **Gare à l'altitude pour les jeunes enfants !** Ne pas séjourner au-dessus de 2 000 mètres jusqu'à 2 ans. Les changements d'altitude rapides (téléphériques, par exemple) sont déconseillés aux enfants souffrant de rhinopharyngite ou d'otite. Éviter les efforts physiques continus de plusieurs heures, entre 3 et 12 ans, au-dessus de 2 500 mètres. N'oubliez pas que les enfants se fatiguent vite et que la haute altitude rend les efforts encore plus ardus.
- **Attention à la déshydratation et au froid** au-dessus de 2 000 mètres. Les températures descendent brutalement en pleine ombre, même en été.
- **Il faut être en forme** pour pratiquer la randonnée de haute montagne et l'alpinisme en amateur, bien équipé et surtout bien se renseigner auprès des associations de prévention des risques et des guides professionnels. Il faut toujours adapter la sortie en groupe au niveau du plus faible et ne pas hésiter à faire appel aux professionnels pour préparer sa randonnée.
- **L'ascension du mont Blanc est à réserver aux alpinistes**. On ne s'improvise pas alpiniste, les parcours doivent-être progressifs et le sommet mythique est une récompense. Et rappelez-vous, le camping au col du Midi est interdit.
- **Cet environnement exceptionnel repose sur un équilibre écologique fragile,** ne l'oubliez pas : respectez la nature et les règlementations locales (ne pas cueillir les espèces protégées), et pensez à remporter vos déchets dans votre sac à dos. Participez activement à la pérennisation des sites !
- **La Vallée Blanche à skis nécessite d'être accompagné et bien équipé.** C'est un itinéraire de haute montagne, hors piste avec crevasses, qui demande de connaître les passages délicats et un équipement spécial : baudrier, crampons, piolet, broche à glace.

■ **COMPAGNIE DES GUIDES DE CHAMONIX**
Maison de la Montagne
190, place de l'Église
✆ 04 50 53 00 88

■ **OFFICE DE HAUTE MONTAGNE**
Maison de la Montagne
190, place de l'Église
✆ 04 50 53 22 08

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC**
85, place du Triangle de l'Amitié
✆ 04 50 53 00 24

du matériel étant le point névralgique des parapentistes…). Pros jusqu'aux bouts des voiles, ces artistes des airs offrent plaisirs et sensations en toute sécurité depuis les plus grands sites de vol libre en moyenne et haute montagne depuis Chamonix, Argentière... et dans le monde entier (séjours sportifs). De quoi séduire les plus exigeants !

CENTRE SPORTIF RICHARD BOZON

214, avenue de la Plage
✆ 04 50 53 23 70
www.chamonix.com
contact@ccvalleechamonixmb.fr

(piscine : ouverture des bassins extérieurs en été. Patinoire extérieure : en hiver, ouverture selon les conditions climatiques). Ouvert toute l'année. Hiver : piscine, sauna, mur d'escalade, tennis de 12h à 19h30 en semaine et 14h à 19h30 le week-end. Jusqu'à 19h45 pour la musculation. Patinoire : tous les jours sauf mardi de 14h à 17h en semaine et 18h le week-end et vacances. Nocturne le jeudi dès 20h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Basse saison, se renseigner. Entrée : 7,60 € (piscine. Sauna, hammam inclus : 13,80 €. Patinoire : 6,30 €. Location de patins : 4,20 €). Enfant : 5,70 €. Réduction sur présentation de la carte d'hôte. Piscine – Mur d'escalade – Salles de musculation et fitness – Tennis – Patinoire.

Le centre sportif Richard Bozon accueille une foultitude d'équipements pour la pratique de sports *indoor* et *outdoor* : piscine (bassins intérieurs et extérieurs), sauna, hammam, bain bouillonnant ; salle de musculation avec cours de fitness ; mur d'escalade ; courts de tennis (2 courts couverts, 8 terrains en terre battue et 5 quicks) et de squash (2 terrains), un club house et un restaurant. En été, on profite de son bassin olympique extérieur, ses rivières rapides, son jardin d'eau ludique avec jets massant et son toboggan de 130 m de long. L'hiver, un bassin de 25 m est à disposition des moins frileux. Les autres fileront tout droit à l'espace sauna et hammam, idéal en guise d'après-ski. A 200 m du centre, la patinoire offre une piste olympique couverte et une patinoire extérieure en hiver. Et pourquoi ne pas tenter une sortie nocturne ? Ou d'assister à un match de hockey sur glace ? Le club historique de Chamonix, *avec son équipe Les Chamois*, a fêté ses 100 ans lors de la saison 2009-2010. Il évolue dans la ligue Magnus, en première division du championnat de France. Devenu *Les Pionniers,* après sa fusion ratée avec le club de Morzine pour former un grand club pro, le club de Chamonix évolue à nouveau seul en D1.

Autre adresse : Patinoire du Centre sportif Richard Bozon – 165, route de la Patinoire, Chamonix ✆ 04 50 53 12 36.

CHAM'AVENTURE

Maison de la Montagne
190, place de l'Eglise
✆ 04 50 53 55 70
www.cham-aventure.com
info@cham-aventure.com

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h. Cham'Pioupiou : à partir de 40 € la 1/2 journée. Cham Kid : à partir de 70 €. Cham'ados : à partir de 94 € la journée.

Pour dégourdir les jambes et décoiffer les neurones ! Cham'Aventure regroupe les activités outdoor de la Compagnie des guides de Chamonix s'adressant aux enfants, aux jeunes et aux adultes. Cham'Pioupiou de 3 à 7 ans, Cham'kid de 8 à 12 ans, Cham's ados de 3 à 17 ans. Chamonix, Argentière et Les Houches, trois sites d'accueil permettent de profiter en famille de toutes les activités phares de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc. En toute sécurité, encadrées par des professionnels, Cham'Aventure propose des activités en eau vive – rafting dès 10 ans, hydrospeed dès 12 ans, canyoning pour tous au fil de l'Arve et des activités vertes en pleine nature – randonnées, VTT, via ferrata et parapente. L'occasion d'un vol d'initiation biplace inoubliable, au départ du Brévent face au mont Blanc ! Pour s'initier à l'escalade, rendez-vous au parc aventure l'Accro'park sur le site des Gaillands et ses 70 ateliers en 6 parcours dont de nouvelles tyroliennes survolant la cime des arbres avec le massif du Mont-Blanc en toile de fond. Des stages s'adressent spécifiquement aux jeunes, sur plusieurs jours, avec alpinisme sur le glacier d'Argentière pour les plus aguerris.

COMPAGNIE DES GUIDES DE CHAMONIX

Maison de la Montagne
190, place de l'Église
✆ 04 50 53 00 88
www.chamonix-guides.com
info@chamonix-guides.com

Ouvert tous les jours de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h30. Bureau. Vallée Blanche : 93 € par personne (minimum 4 personnes) ; 155 € (encadrement et remontées mécaniques comprises). Randonnée glaciaire refuge du Mont-Blanc : 550 € (3 jours). Stage ascension du mont Blanc (en été) : 810 € (5 jours, minimum 2 personnes)).

Une excellente adresse pour trouver un encadrement qualifié et passionné. Avec déjà près de deux siècles d'histoire (elle a été créée en 1821), la Compagnie des guides de Chamonix-Mont-Blanc est devenue une véritable légende. Certains raids à ski sur plusieurs jours s'adressent aux skieurs expérimentés et l'ascension du mont Blanc ne s'improvise pas, une préparation est nécessaire. A cause de la surfréquentation, les cordées sans accompagnateurs professionnels agréés deviennent risquées. Faire appel à ces guides chevronnés est donc une garantie de sécurité. Randonnée, escalade, snowboard, heliski, raquettes, tour du Mont-Blanc, de nombreux forfaits sont proposés, pour tous niveaux, été comme hiver : TMB (Tour du Mont-Blanc) en 5 jours avec une option portage de sac ; les monts et merveilles du val d'Aoste en 6 jours ; plus abordable, en famille, la vallée de Chamonix en cinq jours ; un stage d'initiation à l'alpinisme en trois jours, etc. La maison de la montagne qui abrite aussi l'École du ski Français et la compagnie Cham'Aventure propose un point d'information gratuit, l'office de Haute Montagne. On affiche ici trois bulletins météo par jour, comme à l'office de tourisme voisin : consultations toujours très recommandées avant toute sortie, sur tout terrain, même réputé facile. Deux autres bureaux sont ouverts en saison à Argentière et aux Houches.

© Emicristea - FOTOLIA



Les Praz de Chamonix et l'aiguille du Dru.

COMPAGNIE DU MONT-BLANC
35, place de la Mer de Glace
✆ 04 50 53 22 75
www.compagniedumontblanc.fr
info@compagniedumontblanc.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Horaires variables sur chaque site.
L'une des premières sociétés de remontées mécaniques françaises, créée à Chamonix, gère 5 sites et domaines skiables de haute altitude : 4 dans la vallée de Chamonix et une dans celle de Megève. Le Groupe Compagnie du Mont-Blanc a mis en place une fondation qui soutient les projets d'aménagement sur les sites et des projets d'intérêt général, et créé une filiale : Mont-Blanc Natural Resort qui gère directement les réservations des remontées mécaniques de l'ensemble des 5 sites. On pourra donc suivre l'avancée des projets sur le site portail de la Compagnie (Fondation actualités) et réserver ses forfaits sur celui de Mont-Blanc Natural Resort.

GOLF CLUB DE CHAMONIX
35, route du Golf
Les Praz
✆ 04 50 53 06 28
www.golfdechamonix.com
info@golfdechamonix.com
Fermé du 30 novembre au 1er mai. Varie en fonction de la durée de l'hiver. Ouvert tous les jours. Réservation obligatoire en juillet et août. Green-Fee 18 trous : 56 € à 91 € selon la période. Restauration. Boutique. Club House et restaurant Cabane des Praz.
Un golf de montagne ouvert en 1934 au pied des Drus, de l'aiguille Verte et de l'aiguille du Midi du massif du Mont-Blanc. Redessiné par le génial architecte anglo-américain Robert Trent Jones senior, de 1972 à 1982, pendant la mandature de l'alpiniste Maurice Herzog., les points de vue y sont exceptionnels ! Dans le village des Praz, à 3 km du centre de Chamonix, le golf 18 trous répartis sur un parcours de 6 kilomètres, bénéficie d'un environnement naturel magnifique, assez boisé, presque plat, sans interférences de fairways ni traversées de routes ; rompu seulement par l'impétueux torrent local nommé Arve qui déborde de temps en temps vers le parcours et fait perdre quelques balles aux joueurs audacieux… Ne manquez pas le trou n°17 où l'on met sa balle en jeu avec, pour point de mire, la face nord du mont Blanc et la cascade de séracs du glacier des Bossons en arrière plan. Splendide ! Practice – un peu à distance du club-house –, leçons, compétitions… de quoi satisfaire tous les golfeurs internationaux. Le club-House est particulièrement remarquable avec sa construction en rondins type «cabane au Canada» et son toit en herbe, au décor résolument contemporain chic !

MONT-BLANC NATURAL RESORT
35, place de la Mer-de-Glace
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr
Ouvert toute l'année. Aiguille du Midi : fermeture annuelle du 6 novembre au 15 décembre ; certains troncons peuvent être fermés momentanément pour maintenance. Tous les jours. Horaires variables sur chaque site. Entrée : 61,50 € (aller-retour adulte Chamonix-Aiguille du Midi). Enfant : 52,30 €. Aller-retour Chamonix-Plan de l'Aiguille : 18 €.
Appartenant au groupe Compagnie du Mont-Blanc, Mont-Blanc Natural Resort gère la réservation des remontées mécaniques des communes de Chamonix, Vallorcine, Les Houches, Saint-Gervais et Megève. Quatre domaines skiables dans la vallée de Chamonix Mont-Blanc : les Grands-Montets à Argentière, Balme-Tour à Vallorcine, Brévent-Flégère à Chamonix et Bellevue-Prarion aux Houches. Trois sites d'excursion : l'Aiguille du Midi, le Montenvers et la Mer de Glace. Le tramway du Mont-Blanc ou TMB, ainsi que le télésiège des Bossons et le site des Planards dépendent également de cette société. Le visiteur peut prendre la totalité de ses billets

au siège de la compagnie (place de la Mer-de-Glace), indépendamment sur chaque site ou encore sur son service d'achat en ligne pendant la haute saison (7 jours à l'avance et jusqu'à la veille du départ). Pour les skieurs de la vallée, deux forfaits avantageux : Chamonix Le Pass et Mont-Blanc Unlimited (de 3 à 21 jours) qui inclut les accès aux piscine, patinoire et musées de Chamonix). Mais attention, il fait également carte de paiement et n'est pas sécurisé. Ne le perdez pas, si vous ne voulez pas voir votre compte bancaire s'alourdir d'une note salée en fin de mois. En été, deux formules : le Pass'sports (spécial VTT et parapente) pour 5 jours et le Mont-Blanc MultiPass qui permet de profiter de toutes les installations en illimité.

HUSKYDALEN
7, chemin des Falets
✆ 06 84 99 34 67
www.huskydalen.com
huskydalen@orange.fr
Ouvert toute l'année. Conduite d'attelage : de novembre à avril ; cani-rando : en été. Haute saison : tous les jours. Conduite d'attelage : 76 € (baptême d'1 h) ; cani-rando : 22 €.
La vallée de Chamonix et ses sites spectaculaires se prête formidablement bien aux randonnées extraordinaires. Conduire un attelage de traîneaux à chiens en fait partie ! Une activité respectueuse de la nature et des sensations de communion avec elle, au rythme des huskys, ces chiens de race nordique adaptée au froid et à la neige, ainsi qu'à la vie en meute. On peut même observer à cette occasion des paysages et une faune sauvage, inaccessibles autrement. Une vie de passion que partage ces mushers professionnels avec les curieux de passage que sont les vacanciers ainsi que les autochtones Hauts-Savoyards, qui n'ont jamais pratiqué cette activité parmi leurs pourtant nombreuses sorties de sports d'hiver. L'été les attelages s'adaptent à la cani-rando (à pied conduit par un chien que l'on guide par la voix et le geste), ce sport en vogue depuis peu. Une expérience hors du commun qui devrait plaire à toute la famille.

OFFICE DE HAUTE MONTAGNE
Maison de la Montagne
190, place de l'Église
✆ 04 50 53 22 08
www.chamoniarde.com
ohm-info@chamoniarde.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 18h. Hors saison d'été, fermé le dimanche.
Fondé en 1972 par un guide chamoniard, l'OHM est aujourd'hui une association, dépendant de La Chamoniarde (société de prévention et secours en montagne). Son rôle : prévenir et réduire les risques de la montagne et les risques naturels. Un service gratuit, ouvert à tous. Au dernier étage de la Maison de la Montagne, lieu de rendez-vous des alpinistes et randonneurs, ou sur son site Internet l'OHM diffuse des informations ponctuelles sur la qualité et la praticabilité des itinéraires (randonnée, escalade et alpinisme, ski, vol libre...) et met à disposition des informations pratiques pour organiser sa course ou son itinéraire (refuges et remontées mécaniques, réglementation) ainsi que la documentation nécessaire (topos, livres, cartes topographiques...). L'OHM a mis en place : un espace d'information météorologique en partenariat avec Météo-France (Météosite) ; des animations gratuites de sensibilisation et de prévention (Pôle Montagne Risk, recherche DVA en cas d'avalanche) ; une information ciblée sur le ski en haute montagne avec une série de 10 clips (Les Yétis) ; des applications comme Obs-Alp sur l'actualité des courses en montagnes et les conditions en montagne, ou Alp-Risk et un site d'information dédié à l'ascension du mont Blanc. Depuis 2011, un vaste projet transfrontalier permet de sensibiliser jeunes et enfants aux risques en montagne (Prevrisk).

PEAK EXPERIENCE
18, route Henriette d'Angeville
✆ 04 50 78 40 98
www.peakexperience.com
info@peakexperience.com
Ouvert toute l'année. Vol biplace : à partir de 110 € (Planpraz (Brévent). Plats chauds : à partir de 5 €. Sandwichs : à partir de 3 €. Chalet bar restauration terrasse.
Ici, rien de plus simple qu'un saut de baptême en biplace. Grands Montets ! Planpraz ! Plan de l'Aiguille ! Aiguille du Midi ! Mont Blanc ! Eté comme hiver (sauf certains sommets trop fréquentés en juillet et août). De la bonne humeur, des sensations fortes ; une équipe jeune et passionnée, spécialisée dans le vol en parapente biplace ; un coin restauration pour mieux préparer le vol ou venir le célébrer autour d'une pinte… après le vol ! En option, la location de service d'un photographe pour accompagner et immortaliser le moment. A moins de filmer soi-même son vol à l'aide d'une caméra fixée sur le casque. Pour ceux qui en veulent toujours plus, Peak Experience propose son lot de randonnées, sorties en ski et héliski à des prix beaucoup moins vertigineux qu'on ne pourrait le supposer. Réservation en ligne possible.

Sorties

L'AMNÉSIA
200, avenue de l'Aiguille du Midi
✆ 06 72 43 92 83
www.amnesiaclubchamonix.com
amnesiaclubchamonix@gmail.com
Basse saison : ouvert le vendredi et le samedi de 1h à 5h. Haute saison : tous les jours de 1h à 5h. Et veille de jours fériés toute l'année. Animations. DJ's et soirées à thèmes.
Ne vous fiez pas à son nom : il serait dommage de tout oublier de votre soirée dans la plus grande discothèque de la ville. L'Amnésia accueille ainsi nombre de DJ internationaux, hiver comme été, pour le bonheur des puristes, de passage le temps d'une soirée, ou résident pour la saison (House, Electro, R'n'B. Et de nombreuses soirées à thèmes sont organisées pour se transporter dans des univers parallèles : le mardi, soirée sexy ; le mercredi, place aux 70's et au disco. Pour les oreilles sensibles, deux salles et deux ambiances différentes pour tous les âges – ou presque – et tous les goûts. A noter, son ouverture quotidienne en pleine saison d'hiver et des ouvertures en fin de semaine en basse saison. Programmation à suivre sur les réseaux sociaux.

BERLUCOQUET
98, avenue de l'Aiguille du Midi
✆ 04 50 18 01 38
www.berlucoquet.unblog.fr
berluacham@hotmail.fr
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 21h30. Inter-saison : de 16h à 21h30. Terrasse. Restauration.
La maxime du lieu avertit clairement le visiteur : « Ouverture selon l'humeur. Fermeture selon l'état du patron ». Vous l'aurez compris, inutile de réserver sa place au Berlucoquet. De toute façon, les quelques tabourets mis à disposition des clients pour s'attabler au comptoir se font rares (en été, la terrasse est bienvenue). Les soirs de fête, on a mieux fait de rester debout dans cette petite épicerie reconvertie en bar à vins aux sélections surprenantes, avec un choix de plus de 200 références et un éventail renouvelé de bouteilles à prix accessibles. Vins de Savoie, bières belges... mais aussi des vins bio et naturels, accompagnés d'assiettes gourmandes, à déguster à l'intérieur ou sur la terrasse. On optera pour un assortiment de fromages et charcuterie du pays du Mont-Blanc ou de la truite fumée accompagné de chèvre frais à la ciboulette ou encore de sandwichs au speck et à la tomme de chèvre, pour terminer avec une mousse au chocolat à l'ancienne. Les bières belges feront un malheur pendant l'apéritif lequel risque de s'éterniser. On vous aura prévenu ! Au Berlucoquet on aime aussi la générosité du patron qui pratique le «café suspendu» : un café payé d'avance pour quelqu'un qui n'en a pas les moyens.

LES CAVES
80, rue des Moulins
✆ 04 50 21 80 80
www.caphorn-chamonix.com
reservation@caphorn-chamonix.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 18h à 2h. Jusqu'à 1h, hors saison. Animations. DJ.
Longeant l'Arve tumultueuse, dans la charmante rue des Moulins, quelques marches à descendre et l'on entre dans Les Caves du Cap Horn. Le bar à vin, très apprécié pour son ambiance festive, style lounge au ton décalé, conjugue le bois traditionnel des habitats montagnards au design contemporain des luminaires et de la décoration avec une roue de moulin en bois trônant au milieu de la salle. L'espace se révèle convivial pour un moment de détente entre amis avant ou après un repas au restaurant (Les Caves servent la même carte qu'au restaurant du Cap Horn, dans une ambiance différente), ou pour faire la fête car le bar se transforme en dancefloor plus tard dans la nuit sous les rythmes du DJ. Idéal pour commencer ou finir la soirée dans le lieu le plus hype de Chamonix !

CASINO-CHAMONIX-MONT-BLANC
12, place Saussure
✆ 04 50 53 07 65
www.casino-chamonix.fr
contact@casino-chamonix.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h30 à 2h. Pendant la restructuration du restaurant : formule snacking et pâtes. Machines à sous et jeux de table. Bar.
Repris par le groupe Société Française de Casinos qui en compte neuf à son actif, celui de Chamonix est le plus haut d'Europe et en pleine restructuration en 2017. Celle-ci ne devrait pas amputer le casino de ce charme début du XX^{e} siècle, au pied du mont Blanc. Au centre de la station, dans un magnifique bâtiment classé, on découvre l'une des plus belles salles de jeux qui soient. On vient y chercher des sensations autour des tables de jeux traditionnels avec les roulettes françaises, anglaise (électronique), le black jack ou le stud poker, mais encore en jouant sur l'une des soixante-dix machines à sous tout en regardant les jackpots grimper, grimper... vers des sommets que l'on aimerait bien atteindre ! Pour briser la glace sur un autre terrain de jeux, on se retrouve à l'heure de l'happy hour, à l'un des deux bars ou au restaurant pour une soirée à thème autour d'un menu de spécialités, en plein cœur de la salle ; et pour ajouter à l'ambiance conviviale, des spectacles musicaux, en pleine saison. Du divertissement varié !

L'ATELIER CAFE
8-12, quai d'Arve
✆ 04 50 53 32 36
atelierchx@gmail.com
En mai : se renseigner. Ouvert tous les jours de 8h30 à 21h. Plats : 9,50 € à 13,50 €. Wifi. Terrasse. Restauration. Concerts.
Une jolie terrasse avec vue sur le mont Blanc, à deux pas de la place Balmat. On y vient pour l'ambiance amicale des cafés d'autrefois, mais avec un esprit d'aujourd'hui, sur fond de musique contemporaine. On apprécie la grande convivialité du service, l'amabilité d'une équipe et la décoration chaleureuse et colorée où le bois n'est pas oublié. L'endroit est agréable, aussi, on se laisse séduire par les excellentes formules de l'English breakfast et du superbe brunch, ou de la petite restauration de midi avec salades, bagels, croziflette et délicieuses crêpes maison.
En journée, on se laisse bercer par le murmure de l'Arve, sur la superbe terrasse, en dégustant un café spéculoos, un chocolat Nutella ou un lait mashmallow. Hmmm ! Le soir, où on se retrouve entre copains, pour faire l'inventaire des loisirs de la journée, et fixer ceux du lendemain autour d'une boisson chaude de l'Atelier, avec ou sans alcool, accompagnée d'une bonne assiette de charcuterie ou de fromages locaux de l'Atelier qui devient alors bar à vin. L'Atelier Café s'anime aux beaux jours en accueillant les groupes en live du Cosmo Jazz festival. De bons moments en perspective !

MICRO BRASSERIE DE CHAMONIX
350, route du Bouchet
✆ 04 50 53 61 59
www.mbchx.com
info@mbchx.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 16h à 2h ; du vendredi au dimanche de 10h à 2h. Eté : fermeture à 23h. Brunch du vendredi au dimanche. Carte restauration : 29 €. Plat du jour : 14,50 € Menu enfant : 12 €. Restauration. Animations. Concerts (music live et Dj's).
Incontournable pour son originalité et son ambiance bon enfant ! Un lieu emblématique où se retrouve la jeunesse internationale à Chamonix en fin d'après-midi

LES CAVES
CHAMONIX

EAT
DRINK
DANCE

Ouvert de 16h à 2h

80, RUE DES MOULINS
74400 CHAMONIX
TÉL. 04 50 12 80 80


BAR FESTIF

pour déguster une bière brassée sur place avec la pure eau glaciaire des Alpes et y savourer les burgers et les spécialités canadiennes et nord américaines, de qualité, faites maison.Tenue par des Canadiens qui élaborent et brassent sur place cinq bières redoutables, au milieu des cuves en pin et sur fond de feuille d'érable, la MBC donne le rythme. Une bonne partie de la nuit l'ambiance musicale est cosmopolite et très conviviale. Dans une décoration chaleureuse en accord avec l'atmosphère, on profite de la musique live en fin de semaine tout en savourant des plats originaux et bien réalisés dont les fameux bbqribs, burgers carnivore ou végétarien, T-bone steaks et même une floridienne Key lime pie. Les matins du week-end, le brunch à l'américaine avec des œufs Bénédicte est tout aussi appétissant. Un lieu taillé sur mesure pour les bandes de copains !

■ **PARC D'ATTRACTIONS DE CHAMONIX**
351, chemin du pied-de-Grépon
✆ 04 50 53 08 97
www.chamonixparc.com
info@chamonixparc.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : ouvert le mercredi et les samedis, dimanches et jours fériés de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h30. Luge alpine coaster : 7 € (1 ou 2 personnes). Illimité 1h : 28 €. Autres activités : 2 € le jeton. 30 jetons : 32 €. Toboggans illimités : 5 €.
A l'entrée de la ville, sur le vaste parking du domaine skiable des Planards, le parc possède des attractions pour toute la famille. Si certaines activités sont indisponibles pendant la période de grand froid, la luge fonctionne été comme hiver. Une bonne alternative pour les lendemains de ski intensif et leur lot de courbatures ! Ouverte toute l'année, on profite de la nouvelle piste de luge, longue de 1 300 m, plus proche d'un grand huit que de la descente pépère sur rails ! En été, le parc de jeux – trampoline, toboggans, pelle mécanique, et petites motos électriques – comporte des attractions uniques en France : le Sky dive – ou comment apprendre à voler – et le Nautic jet – ou comment se jeter dans l'eau d'une hauteur de 12 m après un vol plané. Sans compter le Parcours Aventure de Chamonix, qui offre un terrain de jeux dans les arbres (1,20 m minimum) au gré d'un parcours de 70 ateliers – pont de singe, tyrolienne, lianes de Tarzan, filets... Sécurité maximale pour sensations garanties. Les tout-petits (à partir d'1 an) ont même leur petite salle de jeux !

Emplettes

■ **ARPIN**
138, rue des Moulins
✆ 04 50 21 95 05 - www.arpin1817.com
boutique-chamonix@arpin1817.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Livraison possible (sur le site : e-boutique).
L'excellence du «made in» Pays de Savoie ! Ouverte en 2010 dans le quartier historique de Chamonix (et par la suite, Megève, Lyon et Val d'Isère), la première boutique exclusive de la filature savoyarde Arpin de Séez (Savoie) offre l'occasion de manipuler des tissus de laine «à l'ancienne» réalisés en drap de Bonneval selon un savoir-faire ancestral transmis depuis huit générations dans la fabrique de Séez Saint-Bernard (Haute Tarentaise), née en 1817. Cette Entreprise du Patrimoine Vivant, un label acquis en 2007 avec 14 machines classées à l'Inventaire du Patrimoine National, produit aujourd'hui encore des tissus et des vêtements qui allient traditionnel et contemporain, mais également des accessoires de décoration pour la maison et une superbe ligne de bagages. Ce drap de laine, dense et résistant au froid et à l'humidité, idéal pour la haute montagne, a servi à la réalisation des tenues des guides de Chamonix dès 1821 et dont Arpin confectionne les tenues d'apparat depuis 2004. Il a habillé des générations de montagnards, militaires et alpinistes : Himalaya en 1890, expéditions polaires de 1949... Arpin a également fourni les tenues traditionnelles des JO d'Albertville de 1992.

CLOCHES & SONNETTES DEVOUASSOUD
451, chemin à Batioret
✆ 04 50 53 04 88
www.sonnettesdevouassoud.com
info@sonnettesdevouassoud.com
Ouvert du lundi au samedi de 14h à 17h.
Voilà près de 200 ans que se perpétue la méthode de fabrication des cloches et sonnettes Devouassoud. Une des dernières familles à perpétuer cet artisanat savoyard ! Clarines, s'nailles, sonnailles... De jolis noms pour ces sonnettes savoyardes portées fièrement par les troupeaux des massifs alpins. Fabriquées à la forge artisanale des Devouassoud – depuis six générations – elles portent l'estampille de cette famille depuis 1829. Emboutie, forgée, fermée et rivetée dans l'atelier puis recouverte de laiton ou de cuivre dans le four à 1 080 °C, on la tourne pour répartir de la meilleure manière ses alliages avant de la braser pour lui donner sa sonorité. Enfin, une fois nettoyée, polie et vernie, on fixe alors le battant pour le son. En tout cinquante et une étapes nécessaires à sa réalisation. Ces potets et carons sont en vente dans la boutique qui expose ses nombreux modèles. Située à l'entrée de Chamonix, la boutique propose un joli souvenir de l'artisanat typique des Savoie.

CÔTÉ MACARONS
136, rue Joseph Vallot
✆ 04 50 93 85 02
patisserie.richard@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 7h à 19h30. Salon de thé.
Une deuxième adresse de la famille Richard, propriétaire de la fameuse pâtisserie sise rue du Docteur Paccard dont on retrouve d'ailleurs quelques spécialités du moment à déguster chez Côté Macarons. L'engouement pour le macaron, cette gourmandise ronde et colorée fourrée de crème aux parfums les plus divers, a incité la création d'un lieu qui lui est entièrement consacré. Les appétissants macarons explosent de couleur en vitrine : clémentine, chocolat et piment d'Espelette, rhubarbe, tarte citron ou truffe en plus des traditionnels vanille, framboise et autres pistaches. Côté Macarons est pris d'assaut aux périodes de fêtes et chacun pourra faire un choix éclairé car on y vient aussi les déguster dans la partie salon de thé, à l'intérieur du magasin, accompagnés d'un latte macchiato au nutella, de même que les viennoiseries de l'adresse pâtissière. A midi et toute la journée, une petite restauration salée est prévue. A emporter ou à déguster sur place dans la charmante boutique salon de thé aux couleurs d'une bonbonnière !

Autre adresse : Pâtisserie Richard – 10, rue du Docteur Paccard – Chamonix ✆ 04 50 53 56 88.

PÂTISSERIE RICHARD
10, rue du Docteur Paccard
✆ 04 50 53 56 88
patisserie.richard@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 7h à 19h30.
Une superbe boutique de pierres apparentes et boiseries faisant salon de thé, un accueil souriant : un contraste saisissant avec le froid environnant des glaciers de haute montagne ! Comment ne pas succomber à la tentation des pâtisseries exquises de cette maison de renom depuis deux générations ? Il faut absolument découvrir le Chamonix : un incontournable de la Pâtisserie Richard (mousse au chocolat noir, feuilleté praliné et biscuit macaron).
On craque pour la Veuve noire de Madagascar – une religieuse revisitée (chocolat, mousseline et macaron) – ou un entremets en série limitée comme le Dôme Girly pour la Saint-Valentin (biscuit de Pain de Gênes, compotée de framboises, crème brûlée au litchi, mousse de framboise recouverte d'une ganache parfumée à la rose)... Et encore... un gâteau de cérémonie à tomber, un florentin parmi les meilleurs jamais mangés, des meringues monstrueuses, des tartes aux noix, des bonbons, des petits chocolats à fondre sur place, des petits Mont-Blanc... sans oublier les excellentes glaces « maison », avec un choix de parfums époustouflant. Pour prendre quelques forces à l'entrée de la longue rue Paccard, avant de faire les boutiques ou bien au retour des pistes ! Le macaron est également une de leurs spécialités, à découvrir dans leur boutique salon de thé « Côté Macarons ».

LE REFUGE PAYOT
255, rue du Docteur Paccard
✆ 04 50 53 16 86
www.refugepayot.com
info@refugepayot.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 8h à 20h. Livraison possible (en France métropolitaine).
Une des plus belles épiceries fines de la région ! Chaleureuse et gourmande, la boutique chamoniarde du Refuge Payot est un véritable hommage à l'épicier qui a su très tôt mettre en valeur les produits locaux, les meilleurs, dans un cadre agréable et accueillant ! Depuis quatre générations maintenant, la famille Payot magnifie les produits régionaux dans un décor superbe de ferme d'alpage aux étals bien ordonnés. Une sélection pertinente de produits de qualité qui séduit d'emblée le chaland. L'équipe en place – voir également l'autre boutique de Chamonix et celle des Houches – est tout aussi passionnée par l'histoire et la provenance des spécialités savoyardes qu'elle conseille avec pertinence : jambons fumés, saucissons et grelots, reblochon, tomme, Abondance, Beaufort, raclette, Tête de Moine, etc. Sans oublier les sucreries indispensables à la bonne énergie du randonneur : pain d'épice, confitures, chocolats, bonbons des Alpes… Au sous-sol du magasin – on admire au passage la splendide fresque de l'aiguille Verte et des Drus – la cave des meilleurs vins de Savoie et des plus grands vins français pour accompagner à merveille le terroir savoyard. La boutique a bien d'autres ressources, comme du matériel typique pour la dégustation : grolle, scie à jambon, râpe à fromage, appareil à fondue ou à raclette… A noter, les commandes via le site de vente en ligne pour renouveler son péché de gourmandise, une fois de retour chez soi. Et si l'on a oublié comment préparer ces spécialités de la cuisine savoyarde, des recettes y sont proposées et très bien expliquées.

Autres adresses : 166, rue Joseph Vallot 74400 Chamonix Mont-Blanc ✆ 04 50 53 18 71 • Place de la Fruitière 74310 Les Houches ✆ 04 50 34 87 09.

SUPER U
117, rue Joseph Vallot
✆ 04 50 53 12 50
www.magasins-u.com/superu-chamonix
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Ouvert aussi le dimanche matin. Parking.
Cela peut surprendre de trouver une moyenne surface de la sorte en plein cœur d'une ville qui aime bien mettre en avant une certaine légende bâtie sur le petit commerce et l'artisanat, mais ce super U rentre parfaitement dans ce cadre légendaire. En effet, derrière une façade qui ne défigure pas l'authenticité des lieux, on retrouve dans un magasin entièrement rénové, tout le nécessaire pour préparer un pique-nique aux couleurs de la région, avec, notamment, de bons fromages et charcuteries. Idéale aussi pour faire ses provisions ménagères, les produits de bouche valent également le détour – la sélection de viandes entre autres –, une cave de maturation, (unique), mais aussi des rayons traditionnels hors du commun, un magnifique rayon primeur, un trés beau rayon de poisson, ou un prestigieux rayon de vins d'ici et d'ailleurs... C'est aussi ici que vous trouverez des fruits et légumes exotiques, comme du Manioc, aux vertus nutritives et médicinales exceptionnelles. Un magasin fonctionnel qui sait conjuguer qualité, tradition et modernité (drive et livraisons internet), avec un accueil qui reste professionnel et souriant en toutes saisons.

Dans les environs

Argentière ★★

Charmant hameau de la commune de Chamonix-Mont-Blanc, Argentière (1250 m) est situé à 10 minutes environ – en voiture – au nord de celle-ci, en direction de Vallorcine, le village de la réserve naturelle des Aiguilles Rouges. Argentière est particulièrement connu pour son impressionnant glacier, son sommet de l'Aiguille verte et le domaine skiable des Grands-Montets. Le charme du hameau avec ses fermes à l'architecture traditionnelle, ses lavoirs, son église baroque, sa chapelle du XIX^{e} siècle et son panorama grandiose, en font un lieu de villégiature très agréable, au plus près des départs de nombreuses randonnées, notamment le Tour du Mont-Blanc en été. Charlet Straton, sa rue centrale, rend hommage au couple d'alpinistes renommés pour leurs nombreuses premières dans le massif du Mont-Blanc et des Aiguilles Rouges : Jean Charlet, natif d'Argentière (1840), et son épouse l'anglaise Isabella Straton.
Hiver comme été, Argentière est un lieu de convergence des skieurs et des randonneurs. Un point de passage incontournable sur la route du barrage d'Emosson, par le col des Montets, et de la frontière suisse en direction du Valais. La gare d'Argentière est une étape pour le train Mont-Blanc Express qui va de Saint-Gervais à Martigny.

Le Refuge Payot



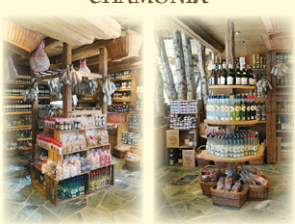
Découvrez
les produits régionaux :



Charcuteries, fromages,
confitures, miels, alcools,
plats cuisinés …



3 adresses pour vous faire craquer :
255, rue du Docteur Paccard
Tél./Fax 04 50 53 16 86
166, rue Vallot - Tél/Fax 04 50 53 18 71
CHAMONIX



Place de la Fruitière - LES HOUCHES
Tél. 04 50 34 87 09
www.refugepayot.com

OFFICE DE TOURISME
24, route du Village
✆ 04 50 54 02 14
www.argentiere-mont-blanc.com
argentiere.info@chamonix.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 18h. Jusqu'à 19h en été. Fermé le dimanche à l'intersaison.
Au cœur du hameau d'Argentière, en amont du téléphérique du Lognan, l'antenne de l'office de tourisme de Chamonix est installée dans un chalet savoyard typique. Très sollicitée pour ses informations et conseils concernant les nombreuses activités sportives sur le glacier d'Argentière et le massif des Aiguilles Rouges, elle édite également des brochures en sept langues mais aussi des cartes et topoguides bien utiles. Un accès wi-fi y est disponible gratuitement. L'occasion de faire un point météo avant de grimper sur les sentiers de promenades. Pratique, des parapluies, clés USB ou autres objets souvenirs à rapporter de son séjour.

CHALET DE LA RÉSERVE DES AIGUILLES ROUGES ★
2906, route des Montets
Col des Montets
✆ 04 50 54 02 24
www.rnaiguillesrouges.org
info@rnaiguillesrouges.org
♿
Fermé en hiver. L'association se déplace à la Maison du Village à Argentière. Antenne du Brévent ouverte en juillet et août. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h. De mi-mai à mi-septembre et pendant les vacances de Toussaint. Gratuit. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.
Le chalet d'accueil est situé à l'entrée de la réserve. Animé par l'Association des Réserves Naturelles des Aiguilles Rouges, ce chalet laboratoire a été conçu pour mieux appréhender la faune et la flore de montagne des trois réserves naturelles – Aiguilles Rouges, Carlaveyron et Vallon de Bérard – auxquelles on se rend en suivant deux sentiers : le GR5 (d'Amsterdam à Nice) et le TMB (Tour du Mont-Blanc). Depuis 2007, l'association dispose même d'une *Joëlette* – du nom de son concepteur, Joël Claudel – qui permet aux personnes à mobilité réduite de parcourir le sentier botanique de découverte dans la réserve. Expositions, conférences, projections et visites guidées encadrées par des étudiants passionnés sont offertes aux visiteurs qui ne se contentent pas d'une simple balade dans la réserve et souhaitent s'approprier leur environnement. Profitez-en : l'accès au chalet est totalement libre et gratuit ! Une boutique et un coin snack sont néanmoins présents pour aider l'association à maintenir son activité. L'association gère également l'antenne du Brévent, au sommet du téléphérique, à 2 225 mètres d'altitude et à Argentière, la Maison du Village qui possède une carte en relief permettant de visualiser les frontières naturelles de chacune des trois réserves. Un patrimoine naturel à découvrir, également, à travers le guide édité par l'association.

Autre adresse : Antenne du Brévent ; Sommet du téléphérique du Brévent – Maison du Village ; Argentière.

LES GRANDS MONTETS ★★★
65, chemin de la Glacière
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr
Fermé du 13 mai au 23 juin et du 11 septembre au 14 décembre. Inter saison : ouverture de Lognan seulement, pour les piétons. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h30 à 16h15. En été : 7h30-16h30. Adulte : 36,50 € (aller-retour). Enfant (de 5 à 15 ans) : 31 € (aller-retour). Lognan A-R : 18 €/adulte et 15,30 €/enfant ; Forfait famille (2 adultes + 1 enfant) : 113,10 €. Restauration.
Accessible par le téléphérique de Lognan – Les Grands Montets, l'aiguille des Grands Montets (3 295 m) offre un magnifique panorama sur les Drus, l'Aiguille verte, les aiguilles de Chamonix, la Mer de Glace et... les séracs du glacier d'Argentière – peu visible depuis le village.


© AM stock nature

Sommet des Aiguilles Rouges.

En hiver, le domaine skiable offre une multitude de pistes à fort dénivelé très prisées des freeriders à la recherche de sites grandioses. Elles se répartissent entre 1 235 m et 3 300 m d'altitude sur trois versants : Lognan, la Pendant et le glacier d'Argentière. La première halte se fait au plateau de Lognan (1 972 m) où l'on skie à proximité du glacier. Les amateurs de freestyle y trouveront un snowpark (avec parcours filmé) et un boardercross. Depuis la gare d'arrivée sommitale des Grands Montets, les pistes sont impressionnantes. Connues du monde entier, elles font partie des incontournables pour les skieurs de haute montagne. L'enneigement y est très bon jusqu'en mai. Les randonnées en hors-piste sont recherchées par les freeriders. Summum du summum : le Pas de Chèvre, itinéraire à hautes sensations, qui serpente jusqu'à la Mer de Glace et Chamonix. Réservé aux excellents skieurs, guidés et équipés ! En été, Le Lognan – Plan Joran est le point de départ de nombreuses balades à pied – 40 min jusqu'au Point de vue donnant sur la cascade de glace -, des vététistes expérimentés ridant jusqu'au village – vérifier l'autorisation selon les années -, et des alpinistes pour s'attaquer à l'aiguille Verte.

LA P'TITE VERTE
89, rue Charlet Straton
✆ 04 50 54 54 54

Fermé du 1er novembre au 1er décembre. Haute saison : ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 35 €. Carte : 27 € environ. Formule du midi : 20 € (entrée, plat, dessert). Terrasse.

En entrant dans le hameau d'Argentière, sur la route des pistes des Grands Montets, c'est à peine si l'on remarque l'entrée de ce restaurant de plain-pied. La P'tite Verte est un joli établissement, sobre, à la décoration de style « montagne revisitée » : une gigantesque table en bois noir au milieu de la salle, une large photo du mont Blanc et du mont Blanc du Tacul habille le mur en fond. Les lumières sont tamisées et le bois apparent. Le choix des spécialités est régional, voire transalpin : crémeux des gentianes accompagné de sa charcuterie, fondue au vin d'Ayze, salade frontalière au bresaola, parmesan et *antipasti*... sans oublier l'excellente fondue aux cèpes. Plus original, la *croûte lardu* servi dans son plat brûlant, avec son fromage de chèvre enrobé de lard fumé. Plus classique, le filet de perche façon meunière. Pour la digestion, une coupe *P'tite Verte* – au génépi, une liqueur parfumée aux plantes des Alpes. Et les prix sont tout à fait raisonnables !

HÔTEL LA COURONNE***
285, rue Charlet Straton
✆ 04 50 54 00 02
www.hotelcouronne.com
info@hotelcouronne.com

Fermé du 1er mai au 8 juin et du 21 septembre au 13 décembre. 36 chambres. Chambre double de 58 € à 148 €. Petit déjeuner : 11,50 € (enfant 5 à 10 ans : 5 €). Garage (gratuit pour cyclistes et motards). Wifi. Restauration (les Cheserys : menus de 25 € à 29 €).

Belle et solide maison de pays, de bois massif, au charme un peu vieillot mais combien authentique et chaleureux, sur la route qui mène de Chamonix vers Vallorcine et la Suisse. Près des pistes des Grands Montets, en plein cœur d'Argentière, l'hôtel La Couronne veille sur les voyageurs depuis 1865. Cet établissement familial, accueillant avec ses chambres personnalisées mêlent confort et tradition, son bar lounge et son salon avec cheminée, raconte l'histoire de la Savoie et celle de l'hôtel. Son jardin terrasse est très agréable à la belle saison. Au restaurant le chef privilégie les produits frais et les plats maison. Une adresse sympathique pour un séjour à prix raisonnable.

LES RANDONNEURS*
39, route du Plagnolet
✆ 04 50 54 02 80
www.lesrandonneurs.fr
les-randonneurs@orange.fr

Chambre double de 40 € à 60 € ; chambre triple à partir de 75 € ; dortoir à partir de 20 €. Petit déjeuner : 7 €. Restauration (menus : 14 € à 19 €).

Rare dans la station, un bon rapport qualité/prix qui plaira aux sportifs. A l'entrée du village, face au téléskis les Chosalets, un petit hôtel aménagé par un guide de haute montagne dans un gros chalet. Les propriétaires actuels, accompagnateurs de moyenne montagne, cherchent à en préserver l'esprit et la convivialité. Les chambres lambrissées et décorées sur le thème de la montagne sont d'un confort simple. Le soir, les résidents se rencontrent en musique au bar – aux beaux jours, depuis la terrasse on embrasse du regard le glacier et les pics alentour – et il n'est pas rare qu'ils se retrouvent ensemble autour de la grande table de restaurant où la patronne concocte une cuisine familiale et régionale. Une structure familiale qui privilégie l'accueil en étant le plus disponible possible. Les clients apprécient les conseils de ces grands randonneurs qui savent proposer de beaux itinéraires de balades à raquettes et de randonnées. Bonne ambiance assurée !

THE OFFICE BAR
274, rue Charlet Straton
Argentière
✆ 04 50 54 15 46
http://the-office-bar.eu

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 15h à 1h. Haute saison : tous les jours de 11h à 2h. Happy hours (de 17h à 18h). The Office Burger : 18 €. Nachos et pichet de bière : 14 €. Wifi. Restauration.

Un bar-restaurant totalement dédié aux anglophones. Le site web est uniquement en anglais (menu traduit en français) et la clientèle est internationale comme la nourriture ! Pour se restaurer, un large choix de salades, hamburgers *handmade* et autres snacks, tellement plus appréciables sur la terrasse ensoleillée. *The Office Bar* propose de nombreuses bières : Leffe Blonde, Hoegaarden, Guinness stout ou Kilkenny rousse en pression vous feront vite oublier les affres du quotidien dans une ambiance *so british* qui dépote les jours de match. Dave, le patron des lieux, adore la musique et le sport. Il n'est pas rare que la maison offre les bières lors des grands événements sportifs… jusqu'aux premiers points marqués par l'une ou l'autre des équipes. Et les Jam Session s'enchaînent en période de forte affluence.

Les Houches

En aval de Chamonix-Mont-Blanc, Les Houches c'est d'abord un authentique village de montagne et une station de ski familiale réputée pour abriter sur ces pentes l'une des pistes de descente parmi les plus mythiques du circuit blanc, la Verte (que l'on déconseille aux débutants…) sur laquelle se déroule l'épreuve de coupe du monde de ski alpin (descente et slalom) : Le Kandahar. Ce village de montagne a la particularité d'être très étendu entre 850 mètres à son point le plus bas et 4 304 mètres à son point le plus haut, le Dôme du Goûter. C'est la voie Royale qu'empruntent les alpinistes du monde entier pour atteindre le majestueux mont Blanc et depuis Bellevue qu'ils escaladent l'impressionnante face nord du Bionassay. Un village, mais on devrait dire des villages, car le pluriel des Houches n'est pas usurpé à travers de nombreux hameaux ou oratoires, chapelles et fermes isolées qu'il faut découvrir par de sublimes randonnées à travers les forêts et les pics cristallins. Un patrimoine qui ne demande donc qu'à être découvert et l'on sera surpris par la richesse baroque de l'église Saint-Jean-Baptiste, l'une des plus belles du département, la statue du Christ-Roi mesurant plus de 25 mètres ou bien encore la présence de la prestigieuse Ecole de Physique des Houches, fondée par la jeune physicienne Cécile de Witt en 1951. Rattachée à l'université Joseph Fourier de Grenoble (Université Grenoble Alpes), elle a accueilli en son sein d'éminents Nobel de physique tels Pierre-Gilles de Gennes et Georges Charpak. Les Houches, un village à part et une bouffée d'air frais à lui tout seul.

OFFICE DE TOURISME

Place de la Mairie
✆ 04 50 55 50 62
www.leshouches.com
info@leshouches.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Été : 9h-13h et 14h-18h30.

Facile à repérer, l'office de tourisme des Houches est en plein cœur du village, sur la rive droite de la route nationale qui mène à Chamonix. A disposition, une mine d'informations sur ce village de la vallée de Chamonix, proche du glacier des Bossons, mais aussi sur celui de Servoz (en aval, de l'autre côté de la nationale) avec qui Les Houches partage son offre touristique, et un accès wi-fi gratuit. On peut également acheter ses forfaits pour les remontées mécaniques ainsi que des ouvrages sur la montagne, des cartes pour les randonnées, le plan des pistes... comme sur le site web, clair et agréable à parcourir partagé avec les communes de la vallées de Chamonix-Mont-Blanc. L'été, le téléphérique de Bellevue est un point de départ idéal pour la montée au Nid d'Aigle Pratique, point de départ des ascensions vers le mont Blanc. Depuis quelques années, l'OT s'est même transformé en centrale de réservation hôtelière. Des évènements, des expositions, des films... sont régulièrement programmés sur l'année.

Autre adresse : Office de Tourisme – Le Bouchet 74310 SERVOZ ✆ 04 50 47 21 68.

LA COMPAGNIE DES ÂNES

Vaudagne
55, chemin du Vieux Four
✆ 04 50 47 26 18
Ouvert toute l'année, selon les conditions d'enneigement : se renseigner. Ouvert tous les jours et les jours fériés. Vacances scolaires ; mercredis, week-ends et jours fériés. Petit tour d'une demi-heure : 6 €. Une heure : 11 €. Demi-journée : 34 €. Journée : 56 €. Animations.
Découvrir l'alpage de Chamrousse en compagnie des ânes Olive, Jasmin et Pépita – ce ne sont les noms des montures. Quoi de plus sympathique, en effet, pour les plus jeunes, qu'une balade à dos d'âne, pour une heure ou une journée entière, à la découverte du hameau de Vaudagne et de la vallée de Chamonix ? L'occasion d'une sortie en famille « nature » et originale, avec pique-nique en pleine nature, loin des circuits touristiques habituels. Doux et dociles, très adroits sur les sentiers escarpés, les

Carte d'hôte Vallée de Chamonix-Mont-Blanc : circulation gratuite en bus et en train !

La carte d'hôte est délivrée gratuitement par l'hébergeur (hôtel, résidence, location...), à partir d'une nuit dans la vallée. Pour les hébergements gratuits, elle peut être délivrée directement à l'office de tourisme ou à la mairie (moyennant une somme modique de 10 € par personne) pour un séjour d'une semaine. Elle permet la libre circulation sur les Chamonix bus (sauf la nuit) qui parcourent également les communes de Servoz, Argentière et Vallorcine ; et le réseau SNCF, pour les trajets internes de la vallée, entre Servoz et Vallorcine via Chamonix. Très pratique quand on a choisi de s'excentrer de la commune de Chamonix Mont-Blanc ! Elle donne bien des avantages pour profiter des installations sportives et culturelles de la vallée et jusqu'à Martigny (Fondation Granada). Aux Houches, elle donne accès au Musée montagnard, ainsi que l'entrée libre à la Maison de l'Alpage et à la Maison du Lieutenant, à Servoz.

Renseignements : www.chamonix.com ✆ 04 50 53 05 55

Itinério : des balades interactives en vallée de Chamonix-Mont-Blanc !

Imaginé par des Chamoniards, le concept Itinério se veut un véritable «musée à ciel ouvert», un projet innovant et interactif de pleine nature ! Itinério propose une découverte patrimoniale interactive de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc, accompagnée virtuellement de professionnels du patrimoine, de la montagne et de la nature, de scientifiques, de glaciologues... Cette application est téléchargeable gratuitement sur tablettes et smartphones, qui peuvent être loués dans les offices de tourisme. A ce jour, cinq promenades pédestres itinérantes sont proposées en fond de vallée : Servoz, Les Houches (Chavants), Chamonix (Les Praz), Argentière, Vallorcine (col de Balme), d'une durée de deux heures, accessibles en famille. Mointieux, fenaison, regain, grenouille rousse... ces escapades savoyardes sont l'occasion de découvrir le patrimoine naturel et culturel savoyard et d'apprendre tout sur la vie des montagnards à travers de belles anecdotes. Deux trajets en train Mont-Blanc Express (aller-retour, Servoz-Vallorcine) et des musées relais viennent compléter ces itinéraires avec, à chaque point d'intérêt, des photos, des films, des images 3D, des quiz, de la réalité augmentée... Des thématiques passionnantes à découvrir en parcours géo-guidés !

A télécharger sur : www.ma-vallee-de-chamonix-mont-blanc.com/visiter-chamonix-avec-itinerio

ânes sont des compagnons de voyage agréables et très appréciés des enfants. Équipé d'un bât, d'un licol et d'une longe, l'équidé peut porter jusqu'à 35 kg sans faillir. Plus insolite encore, on part deux jours pour un tour dans le massif du Mont-Blanc ou celui du Beaufortin.

DOMAINE DES HOUCHES

Télécabine du Prarion, 117, place du Prarion
✆ 04 50 54 42 65
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr
Fermé du 23 septembre au 15 décembre. Fermé en mai et jusqu'au 10 juin. Haute saison : ouvert tous les jours de 8h45 à 16h30. Horaires d'été : de 8h à 17h30. Adulte : 18 € (prarion et Bellevue : aller et retour, piétons). Enfant (de 5 à 14 ans) : 15,30 €. Forfait : se renseigner.
Skier aux Houches, c'est suivre les traces des champions Ivica Kostelic, Bode Miller et autre Didier Cuche. Le domaine offre plus de 50 km de pistes à travers la forêt, ouvertes à tous les niveaux de glisse : en ski alpin, surf, telemark, freestyle et speed-riding. Un espace débutant est disponible à l'arrivée de la télécabine du Prarion (avec un espace luge) et sur le plateau de Bellevue, tandis qu'un snowpark plutôt relevé près du télésiège Shuss des Dames au col de Voza. En été, la télécabine du Prarion et le téléphérique de Bellevue fonctionnent tous les deux pour se lancer sur les nombreux sentiers de randonnée, en direction de la Tête de Charme ou de Bionassay. Avec une piste de VTT pour les amateurs de freeride ! Si Chamonix a bien accueilli les premiers Jeux olympiques d'hiver en 1924, la ville sait gré à sa voisine des Houches de posséder la célèbre descente de l'Arlberg-Kandahar, épreuve phare de la coupe du monde de ski alpin, ironiquement surnommée la « Verte » des Houches – une longue piste noire de descente – qui a accueilli la compétition chaque année, depuis 2004, avant de s'interrompre en 2012 et de revenir au calendrier de la coupe du monde en février 2016.

Autre adresse : 61, place de la Fruitière (Téléphérique de Bellevue).

ÉLEVAGE DE SAINT-BERNARD

La Fontaine
223, chemin des Vorziers
✆ 04 50 47 23 60
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 11h30. Basse saison : tous les jours de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 14h30 à 18h30. Haute saison : vacances scolaires et juillet-août. Fermé le dimanche matin et lundi matin Fermé le dimanche et lundi matin. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3,80 €. Visite guidée (1h en moyenne). Boutique.
Savez-vous qu'il y a moins de 500 de ces gros chiens sympathiques en France ? Bien plus qu'une simple curiosité, l'élevage de chiens Saint-Bernard de Jean-Pierre et Renée Dumont, à 10 minutes en voiture du centre-ville de Chamonix, s'annonce comme une vraie idée de sortie en famille. A l'origine utilisé comme chien de garde par les chanoines de l'hospice du Grand Saint-Bernard, à la frontière italo-suisse, la légende populaire affuble rapidement ce bon gros toutou de montagne d'un petit tonnelet d'eau-de-vie sous le cou pour porter secours aux victimes d'avalanches. Au moins 2 000 personnes lui disent merci depuis son introduction dans la région, au XVII^{e} siècle. Et même si les secours en montagne lui préfèrent désormais le berger allemand, plus léger pour parcourir les pentes enneigées, son image fait désormais partie intégrante du paysage montagnard. Jean-Pierre et Renée se feront un plaisir de vous guider dans le plus grand élevage des Alpes, ouvert au public depuis 1993.

MAISON DE L'ALPAGE

Servoz
Le Bouchet
✆ 04 50 47 21 68
www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr
maison-alpage@cc-valleedechamonixmb.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Basse saison : fermé le lundi, ouvert pendant les vacances scolaires. Gratuit. Visite guidée (ateliers). Animations.

Dans la ferme rénovée de 1779, on découvre un centre d'interprétation contemporain consacré aux grandes mutations du paysage alpin. Investi par les hommes depuis des millénaires, les bergers puis les paysans ont investi et modelé ce territoire montagnard avant que les sports d'hiver ne s'en emparent au début du XX[e] siècle. Espaces naturels, architecture, urbanisme, transports... un équilibre fragile dont on comprendra l'évolution et leurs enjeux à travers une exposition permanente : agriculture et paysages, les grandes mutations. L'homme et la montagne au fil des siècles ! Des balades et ateliers sont régulièrement programmés en haute saison. Hiver 2018 : un hors-piste légendaire, le Servant. Une visite à compléter avec celle de la Maison du Lieutenant – Le Mont, à Servoz.

LA MAISON DU LIEUTENANT
Servoz ✆ 04 50 54 39 76
www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr
Fermé hors saison. Haute saison : ouvert du mardi au jeudi de 14h à 17h. Jusqu'à 18h, en été. Gratuit. Visite guidée : 8 €. Visite guidée.
A la rencontre du territoire alpestre de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc ! La plus ancienne maison forte de la vallée, datant de 1480, est devenue un centre d'interprétation de l'agriculture de montagne, après rénovation : La Maison du Lieutenant, à Servoz. Ce bâtiment chirve à l'architecture singulière témoigne d'un riche patrimoine agricole montagnard en accueillant depuis l'hiver 2014-2015, au sein de son bâti historique, une exposition permanente – *Mes Alpes ou l'agriculture de montagne au cœur du territoire* –, une exposition temporaire – *Gyapète Barbu, ce géant des airs, 2018-2019* –, une maquette animée des reliefs, des objets anciens, etc. Des modules ludiques et colorés expliquant l'alpagisme ou les races de vaches « ces tondeuses à pattes » pour raconter la relation du Savoyard avec la montagne depuis 20 000 ans. Passionnant ! A ne pas manquer également les ateliers de saison comme cette balade de l'hiver 2018, « des plantes à l'assiette », se terminant dans les cuisines de la Maison du Lieutenant.

Autre adresse : Maison de l'Alpage – Le Bouchet 74310 Servoz ✆ 04 50 47 21 68.

MUSÉE MONTAGNARD DES HOUCHES
2, place de l'Église
✆ 04 50 54 54 74 – www.leshouches.fr
Fermé de mai à juin et du 1[er] septembre au 20 décembre. Haute saison : ouvert du mercredi au lundi de 14h à 18h. Autres périodes : se renseigner. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Ateliers enfants : 4 €. Visite guidée. Animations.
Au centre du village, c'est dans l'une des plus vieilles maisons de la vallée (1750) que l'association 1901 « Les Houches dans l'temps » a reconstitué l'habitat des Houchards d'autrefois. Ce Musée Montagnard est constitué du pèle (une chambre et pièce à vivre), de l'outa (une cuisine), du cellier ou sarto plus, d'un serre-tout, d'un grenier, etc. On y découvre l'évolution de la vie rurale en montagne, de même que l'histoire du village des Houches et de ses habitants à travers les objets traditionnels de la vie domestique et des travaux agricoles ou artisanaux. A visiter également : une exposition permanente sur la sauvegarde de l'alpage de Charousse ; une exposition temporaire avec des films qui approfondissent ces thèmes. Des visites guidées racontent la montagne au fil des saisons et des ateliers proposent aux enfants de confectionner un mouton en tricotin ou de découvrir le secret des pots de vaches servant à la fabrication du beurre et du fromage. Un musée où l'on s'imagine Savoyard depuis la nuit des temps !

PARC ANIMALIER DE MERLET
✆ 04 50 53 47 89 – www.parcdemerlet.com
contact@parcdemerlet.com
Ouvert du 1[er] mai au 30 septembre. Ouvertures en hiver avec des randonnées en raquettes ou à pied. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 19h30. Ouvert de 10h à 18h en mai, juin et septembre, sauf le lundi. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 14 ans) : 5 €. Restauration.
Adieu, veau, vache, cochon, couvée… Bonjour chamois, mouflons, bouquetins, marmottes, daims, biches, cerfs et même lamas ! Le parc animalier de Merlet détonne par la quantité et la diversité de ses habitants. A 1 563 mètres d'altitude, dans le massif des Aiguilles Rouges, la famille Cachat aux manettes de ce safari-montagnard créé en 1968, propose une balade en toute liberté dans un domaine de 20 ha, à la rencontre des plus illustres animaux des Alpes – et des Andes, donc. Là encore, un circuit facile accessible en poussette l'été permet aux familles d'emmener les bambins de tous âges à la rencontre de peluches grandeur nature. Sachez quand même conserver une bonne distance entre vous et les animaux de la montagne : à la différence des peluches, ces derniers ne se laissent que très rarement caresser. Faut-il d'ailleurs le rappeler, les lamas sont des animaux… susceptibles. Mieux vaut les observer, ainsi que leurs collègues, plus calmement depuis les sentiers du parc.

LE BASILIC
105, place de la Fruitière ✆ 04 50 54 41 85
restaurantlebasilic74@gmail.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi en inter-saison. Haute saison : tous les jours le soir. Menus de 23 € à 29 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 11 €.19 €. Végan-friendly.
A l'image de son nom, une herbe aromatique typique d'Italie, l'établissement propose à l'ardoise, de savoureux mélanges entre plats traditionnels et cuisine italienne, comme ces fettuccinis à la crème de morilles et au foie gras, un excellent poulet grillé au basilic, une toute aussi excellente salade de chèvre chaud au lard fumé et des plats savoyards faits maison, ce qui est assez rare de nos jours pour être souligné. Le tout, accompagné d'un vin de basilic maison (vin blanc légèrement sucré, au parfum de basilic), servi frais. Un restaurant typique aux murs de bois clair et à la décoration typique, façon ferme d'alpage. L'ambiance un rien kitsch est plutôt sympathique et propice à la convivialité. Et surtout, le Basilic soigne la sélection de ses produits. Bien que la carte change peu, il faut noter l'effort d'avoir proposé un menu végan !

LE DÉLICE
130, rue de l'Eglise
✆ 04 50 91 52 06
www.le-delice.info
ledelicechamonix@gmail.com


©MartinPA - FOTOLIA

Le domaine skiable des Houches près du massif du Mont-Blanc.

Ouvert toute l'année. Le week-end de 11h à 23h. Basse saison : tous les jours de 11h à 15h et de 17h30 à 23h. Carte : 39 € environ. Plats à partir de 13 € à midi. Vin au verre. Petit déjeuner : à partir de 8 €. Terrasse.

On rentre dans Le Délice comme on rentre dans un bistrot ; la chaleur y est la même, l'ambiance tamisée et les tables cirées en plus. Un pub au décor de chalet ! A l'heure de l'apéritif, ça se bouscule un peu, ça parle fort et ça rigole pas mal. Accoudé sur le bar rétro-éclairé, un verre de vin à la main, on lutte un peu pour se faire faire comprendre du serveur ou de son voisin néo-zélandais qui engage la conversation. Même le site internet est en anglais ! Et puis, sur le coup des 20h, le bar se transforme soudainement en un confortable restaurant nouvelle cuisine. Les habitués laissent leur place à des groupes d'amis et des jeunes couples venus savourer les plats de cuisine fusion, bons et plutôt copieux. Tous cuisinés sur place avec des produits frais. Les gaspachos, calmars et assiettes de charcuterie défilent sur les tables. Puis viennent le risotto aux petits pois et citron, la bavette d'aloyau au poivre vert avec frites maison ou le burger gourmet au whisky et mayonnaise à la truffe. Les desserts sont tout aussi exotiques : cheesecake au chocolat blanc et amaretti, mousse au chocolat et cookies au beurre de cacahuète... De plus, les vegans et gluten free ne sont pas oubliés !

LES VIEILLES LUGES
Route de Maison Neuve
✆ 06 84 42 37 00
www.lesvieillesluges.com
lesvieillesluges@hotmail.com
Accès à skis par le télésiège de Maison-Neuve en hiver ou 20 min à pied depuis le parking de Maison-Neuve, en été.
Fermé de mai à juin et d´octobre à décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. L'été, ouvert midi ou soir sur réservation. Carte : 35 € environ. Plats : de 18 € à 20 € environ ; dessert : 9 €. CB et chèques non acceptés. Terrasse.

Voilà un beau et authentique chalet d'alpage perdu au milieu des champs de neige ou de verdure. L'accès se fait à ski par le télésiège de Maison Neuve ou par la piste bleue des Aillouds ou encore en 20 minutes à pied depuis le parking de Maison Neuve. Si le temps le permet, on ne manque pas de s'installer à la belle terrasse panoramique face à la chaîne du Mont-Blanc pour se revigorer d'un traditionnel vin chaud. Mais il ne faut pas manquer de jeter un œil ou de profiter de son intérieur typiquement montagnard, où l'on retrouve tout l'esprit d'une vieille famille – Chirve depuis 1489 – qui a su préserver un bel esprit de tradition. Chaleureux, tout de bois vêtu, le mobilier et les objets d'antan nous plongent directement dans l'ambiance savoyarde où l'on savoure, entre bonnes tablées – et pourquoi pas au son de l'accordéon ! -, des plats savoyards ou des « mijotés maison » : farçon, fondue aux cèpes, diots fumés, bœuf bourguignon ou une solide cuisse de canard, pour finir sur un moelleux au chocolat ou une locale tarte aux myrtilles. Et pour digérer, on remet les skis ou l'on repart à pied à travers une nature aussi merveilleuse que cette adresse. Un charme indéniable !

CHALET HÔTEL LES CAMPANULES**
450, route de Coupeau
✆ 04 50 54 40 71
www.hotel-campanules.com
hotel-campanules@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 48 chambres. Chambre double de 62 € à 175 €. Demi-pension : 30 € (en supplément, par personne). Petit déjeuner buffet : 10 €. Parking inclus. Carte d'hôte gratuite, transport gratuit dans la vallée. Vente skis pass à la réception. Pendant haute saison formule demi-pension, pension complète, restaurant ouvert midi et soir. Navettes gratuites pour les pistes de ski. Hébergement pour enfants gratuit jusqu'à 13 ans dans chambre des parents – 4 personnes au maximum. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (menus : 20 € à 32 €). Tv satellite.

Isolé au cœur de la nature chamoniarde, ses seuls voisins sont le pin sylvestre, le mélèze, l'épicéa et le sapin. Haut perché sur les hauteurs de Coupeau, en face du centre des Houches, le chalet hôtel Les Campanules jouit d'une vue imprenable sur tout le massif du Mont-Blanc : Glacier des Bossons, Aiguille du Midi, Aiguille Verte. Quel bonheur de prendre un apéritif sur les tables du jardin, la tête dans les cimes et le regard porté sur les glaciers qui nous font face. L'intérieur de l'hôtel, lui, ferait pâlir de jalousie la plupart des enseignes trois étoiles de la vallée : du bois, du bois et encore du bois. Des tables du salon-bar cheminée aux bancs du salon de lecture en passant par les fauteuils de la salle de billard et les lampes de chevet des chambres, tout semble avoir été taillé à la main dans la forêt environnante et dispatché dans les étages de l'hôtel. Les chambres, soigneusement décorées – et qui disposent de lits superposés pour les enfants pour certaines – sortent tout droit d'un hôtel grand luxe. Seul bémol, la distance qui nous sépare des pistes. Mais des navettes – gratuites – partent de l'hôtel pour rejoindre la station. Une adresse de rêve et un vrai coup de cœur.

HÔTEL LE MONTAGNY***
490, route du Pont
✆ 04 50 54 57 37
www.aubergedumontagny.com
hotel.montagny@wanadoo.fr

Ouvert de mi-décembre à fin mars et de fin avril à fin septembre. Haute saison : chambre double à partir de 98 €. Petit déjeuner : 9,50 € (par personne). Parking inclus. Chèque Vacances. Wifi.

Les clients se plaisent dans cette vieille ferme datant de 1876, au pied du mont Blanc avec une vue magnifique sur l'aiguille du Midi. Tenu par les sympathiques propriétaires Marysette et Jean-Louis Ravanel, l'hôtel s'est paré d'épicéa blond sur ses murs et son mobilier privilégie le style montagnard dans ses huit chambres confortables à la décoration rustique où le bois et les tissus aux motifs bleus et blancs dominent. Le petit déjeuner buffet est servi dans une ambiance conviviale sur de jolies tables au dressage soigné. Rien ne manque à ce petit hôtel plein de charme, dont le salon avec cheminée finira de vous convaincre. Calme et familial ! Futé, les vacanciers sans voiture trouveront l'arrêt de bus à 500 mètres de l'hôtel.

HÔTEL RESTAURANT SAINT-ANTOINE
7, route de Napoléon
✆ 04 50 54 40 10
www.hotelsaintantoine.com
hotel-saint-antoine@wanadoo.fr

Fermé en novembre. 19 chambres. Haute saison : de 69 € à 105 €. Petit déjeuner : 11 €. Restauration (carte : 35 € ; menu enfant : 10,90 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Il en avait bien besoin cet hôtel ! Depuis que Jean-Yves et Sandra ont repris l'établissement, c'est une transformation complète qui s'opère, à force de courage, de volonté et d'envie de donner leur propre image à l'établissement. Décoration montagnarde, où le bois ne manque pas, vues exceptionnelles avec panorama sur la chaîne du Mont-Blanc et ambiance généreuse et familiale auprès de la cheminée. Les chambres, entièrement refaites à neuf, sont douillettes, entretenues avec soin et possèdent tout l'équipement nécessaire : salle de bains, toilettes, téléphone, écrans LCD, câbles et chaînes internationales, ainsi qu'un écran de spectacle naturel avec des vues imprenables. Soucieux du bien-être de leurs hôtes, un spa est venu compléter l'offre hôtelière. Puis, on se retrouve à la table de Jean-Yves, au restaurant Saint-Antoine, pour découvrir une cuisine familiale et traditionnelle de bon goût.

Les communes des Houches et Servoz ainsi que leurs domaines d'activités appartiennent à la vallée Chamonix Mont-Blanc, à ce titre, les visiteurs et résidents bénéficient des mêmes avantages : accès aux équipements sportifs et culturels comme le centre sportif Richard Bozon à Chamonix, carte d'hôte, label Famille Plus... Plus particulièrement, le domaine skiable des Houches & Servoz, très accessible aux familles et aux enfants,

La bière du Mont-Blanc

Cette bière artisanale, bien connue des amateurs, doit son nom à la source d'où provient l'eau de son brassage. En effet, la Brasserie du Mont-Blanc, créée au XIX^{e} siècle à Sallanches, ayant cessé son activité en 1966 avant d'être reprise et installée en Savoie, en 1999, par Sylvain Chiron, utilise toujours l'eau des glaciers du Mont-Blanc, captée à la source d'altitude l'Enchapleuze (2 074 m). Une eau pure, idéale pour son brassage et son goût ! C'est le projet un peu fou de Sylvain de relancer la production de bière artisanale alpine. Blonde et blanche, mais aussi verte au génépi et violette à la violette et aux airelles, ont été de nombreuses fois récompensées et consacrées en 2011 par une médaille d'or (rousse), d'argent (blonde) et de bronze (blanche et violette), au Concours Agricole de Paris puis consacrée Meilleure bière rousse au monde en 2014, blonde en 2015 et bien d'autres prix dont la médaille d'or des fruitées en 2018 pour la Bleue ! Depuis la brasserie n'a cessé de se développer pour produire en 2013 jusqu'à 10 000 litres par jour et se voir distribuée dans le monde entier. Une bière élégante, conviviale et à découvrir absolument lors d'une soirée dans ce beau pays de Savoie. Elle est également en vente dans les épiceries fines régionales. De novembre à mars, le brassin d'hiver, une bière ambrée, typée « bière de Noël ». Les amateurs de bières fruitées se délecteront d'une Bleue aux myrtilles, d'une Violette... à la violette et aux airelles. Quant à la Verte, elle satisfera les amateurs de génépi.

Renseignements : Brasserie du Mont-Blanc ✆ 04 79 62 23 99 - www.brasserie-montblanc.com

est un domaine balisé et équipé de zones spéciales débutant (« Pack Famille », 2 adultes + 1 enfant). Un club Piou Piou prend en charge les enfants, dès 2 ans, au jardin des neiges. A la disposition des plus grands, à partir de 5 ans : 2 écoles de ski, locales. L'ESF se distingue par exemple pour les plus de 12 ans avec son « ski new school », pour toutes les glisses (freestyle, freeride). Le ski nordique est très présent avec 15 km de pistes... et on pratique aussi le télémark, le snow, le freestyle, le speed-riding... ainsi que les chiens de traîneaux et raquettes... Pour ceux qui préfèrent des activités hors ski, l'offre est conséquente : cinéma, patinoire extérieure au centre du village, parapente, piste de luge, un mur d'escalade *indoor* de plus de 1 000 m² (toutes voies du grimpeur, du débutant à l'expérimenté) et, bien sûr, la conduite d'attelage avec les husky... Sans oublier les visites du Musée montagnard et de la Maison de l'Alpage et de la Maison du Lieutenant, à Servoz, pour mieux connaître la culture et les traditions de la Haute Vallée de l'Arve.
En été, on pratique le freeride en VTT sur la piste créée en 2013 sur le domaine skiable et le parcours dans les arbres de la forêt du Mont-Blanc est sensationnel. Le parc Merlet est également un lieu de balades formidables ! De nombreuses possibilités de promenades, pour découvrir les animaux symboles des Alpes (marmottes, chamois, bouquetins), mais aussi une chèvrerie, un élevage de Saint-Bernard, une randonnée avec les ânes...

PATINOIRE LES HOUCHES
25, avenue des Alpages
✆ 04 50 54 52 99
www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr
Ouvert de mi-décembre à mi-mars. Dates prévisionnelles soumises aux conditions météorologiques. Basse saison : ouvert le mardi et le vendredi de 20h à 23h ; le mercredi et le dimanche de 14h à 17h. Haute saison : du samedi au mardi de 14h à 20h ; le mercredi et le jeudi de 14h à 17h et de 20h à 23h. Entrée : 3 €. Location de patins : 4€. Patinoire extérieure.
Située en plein cœur du village des Houches, la patinoire extérieure artificielle du village, fait face au mont Blanc. C'est un vrai plaisir de patiner au milieu de si beaux paysages... et en fin de journée, on peut même admirer les couleurs changeantes tantôt roses, tantôt bleues qui illuminent la montagne. Certains soirs, elles s'anime en musique pour le plaisir des jeunes vacanciers. En plus, l'entrée est gratuite (sauf la location de patins), alors vous n'avez plus d'excuses pour ne pas tenter le triple loots !

SUMMITS
314, route de Taconnaz
✆ 04 50 53 50 14
www.summits.fr
summits@summits.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Sur réservation. Baptême biplace : à partir de 110 €. Hors piste, randonnée à ski : 240 € la 1/2 journée. Hors frais de remontées mécaniques. Parapente en été : Chamonix. Ski et snowboard, hors piste, free ride, vallée blanche, raquettes en hiver : Chamonix et Megève.
Ecole de parapente présente depuis 1987 à Chamonix, Summits propose une large gamme de prestations à la carte pour tous ceux qui désirent s'offrir les sensations du haut vol en un minimum de temps. En été, baptêmes biplaces, stages d'initiation ou de perfectionnement, randonnées parapente autour du mont Blanc… cours privés ou collectifs, on choisit selon ses préférences et ses moyens. Le point de ralliement se trouve au centre de Chamonix (81 rue Joseph Vallot). L'hiver, l'école de vol libre se transforme en une école de ski et de glisse, encadrée par des moniteurs expérimentés et passionnés qui aiment faire découvrir les joies de la neige sur piste ou hors piste, au choix. Avec une antenne à Megève. Des cours adaptés aux personnes handicapées sont aussi disponibles. Dans tous les cas, mieux vaut appeler pour se renseigner.

Autres adresses : Brasserie de l'M – 81, rue Joseph-Vallot, Chamonix-Mont-Blanc. • Magasin Twinner – Impasse de la télécabine du Chamois 74120 Megève

HARRY'S BAR
Hôtel chalet du Bois
475, avenue des Alpages
✆ 04 50 54 54 50
www.hotel-du-bois.com
reception@hotel-du-bois.com
Ouvert toute l'année. De 16h à 22h. Jusqu'à minuit en haute saison.
Dans le confortable hôtel du Bois (avec piscine intérieure chauffée), en plein cœur du village, le Harry's bar est un endroit «sympa» pour passer une soirée et venir siroter un verre dans le salon de l'hôtel, près du poêle. Les larges canapés, l'accueil cordial et le bar fourni en marques de whisky nous y invite dans une ambiance conviviale. L'occasion de se détendre après les activités sportives de la journée.

ATELIER LES RACINES
Servoz
34, Le pont Pelissier
✆ 06 08 99 09 89
www.lesracines.com
info@lesracines.com
Ouvert toute l'année sur rendez-vous ; visite sur réservation.
Dans l'Atelier Les Racines, le ferronnier Florent Dunand travaille la matière dans ce qu'elle a de plus noble ; des souches brutes, des racines, du bois flotté charrié par les rivières alpines, qu'il associe à la pierre, le fer et le métal, triturés, tordus et remodelés à l'envi pour créer un véritable mobilier d'art. Tables basses, vasques, miroirs, bancs : chaque pièce est unique. Il n'est pas rare que l'ancien forestier s'absente de longues heures en forêt pour dénicher la prochaine pépite offerte par Dame Nature, une souche attendue pendant cinq ans afin que le temps la patine, que la pluie la lave, et avant que l'artiste ne la coupe et ne la ponce. Elle sera ensuite sublimée à l'atelier pour devenir une lampe ou un pied de table dont la couleur claire ou rouge foncée, se mariera avec un inox ou une tôle brut noire, selon l'inspiration suscitée par cette matière noble. Une passion qui le pousse de plus en plus vers la sculpture. Une exposition permanente des dernières créations artisanales raconte l'histoire de ce bel endroit. Dans le même atelier l'artiste peintre aérographe Corinne Dunand. Les deux artistes travaillent quelquefois à quatre mains pour créer une œuvre commune pour le moins originale.

LE REFUGE PAYOT
Place de la Fruitière
✆ 04 50 34 87 09
www.refugepayot.com
info@refugepayot.com
Basse saison : ouvert le lundi et le mardi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; du mercredi au dimanche de 8h30 à 19h30. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h30. Ouvert été comme hiver. Haute saison : vacances scolaires. Vente en ligne. Saucisson à l'ancienne 9,53 € ; Beaufort d'été (1000 g) 41,14 € ; miel de montagne (500g) 25,99 €.
Une boutique et des produits authentiques ! Évoquant la ferme de montagne, le cadre de cette superbe boutique est complètement en harmonie avec le travail de la famille Payot depuis quatre générations : convaincre sa clientèle de la qualité et de la sélection pertinente de ses produits régionaux. Comme dans les deux autres boutiques créées à Chamonix en plus de celle des Houches, ceux-ci sont valorisés sur de beaux étals. Mais le premier succès du Refuge Payot pour partager de belles soirées autour d'une des délicieuses spécialités savoyardes, c'est la sélection de charcuterie et fromages régionaux. Ici, ce sont près de vingt-deux variétés de saucissons, douze variétés de jambons et presque autant de fromages et douceurs des Alpes (bonbons, miels, pain d'épices, confitures..., sans oublier les vins, liqueurs et bières des Savoie. Tout es prévu pour rapporter et savourer une fondue savoyarde typique, une bonne raclette ou un des produits de la région à la manière traditionnelle des Alpes ! Pour le visiteur de passage, en prêt et à la vente également, des instruments traditionnels incontournables comme la scie à jambon ou à saucisson, l'appareil à raclette traditionnel, ou la râpe à fromage. Et si le vacancier n'a plus de place dans ses bagages, rien n'est perdu, il commande sur le site en ligne et se fait livrer directement les spécialités à domicile.

Vallorcine

Vallorcine est le dernier village au nord de la vallée de Chamonix ! Situé dans le massif des Aiguilles Rouges, le petit village de haute montagne – son altitude varie entre 1 120 m et 3 098 m – est implanté à la frontière franco-suisse, dans la haute vallée de l'Eau Noire. Entre col des Montets et col de la Forclaz, il est le point de passage entre le département français de la Haute-Savoie et le canton suisse du Valais (qui mène à Martigny).
Composé d'une dizaine de hameaux contrastés qui s'égrènent le long de ses pentes, il est resté un village traditionnel, un havre de paix naturel ! La traversée âpre de la haute vallée de l'Eau Noire – qualifiée de « vallée des Ours » – l'a préservé du tourisme de masse. Il a su développer ses activités avec douceur et garder son authenticité.
De nombreuses constructions (vieilles granges en bois et en pierres) gardent encore la trace d'une architecture empreinte tout à la fois de l'héritage savoyard mais aussi de l'héritage du Valais germanophone (le peuple Walser au XIII[e] siècle), avec les typiques *regats* (greniers à blé) que l'on ne retrouve nulle part ailleurs en France. La jolie traversée du village qui borde la frontière suisse s'effectue par un sentier piéton de la gare du chef-lieu jusqu'à la gare du Buet. D'ailleurs, c'est par le train qui mène des Houches à Vallorcine que l'on peut le mieux apprécier la splendeur de cette vertigineuse vallée (gratuit avec la carte d'hôte).
Aux portes des réserves naturelles des Aiguilles Rouges et du vallon de Bérard, c'est à Vallorcine qu'est implanté le chalet laboratoire avec son sentier botanique pour découvrir la flore alpine (chalet accueil du col des Montets). En été, le Trail des Aiguilles rouges (50 km et 4 000 m D+) attire les compétiteurs les plus acharnés.

© Mantis74 - Fotolia



Randonnée à l'Aiguille des Posettes, près de Vallorcine.

Balades en territoire franco-suisse

De superbes panoramas, des alpages bucoliques, des lacs glaciaires... le massif des Aiguilles Rouges est propice aux itinéraires d'été, à haute altitude, à cheval entre France et Suisse. Depuis Vallorcine, la télécabine nous propulse à 1 900 mètres d'altitude pour se rendre à l'aiguillette des Posettes par le col des Montets ou jusqu'à la Tête de Balme.
Depuis Le Tour, prendre Charamillon puis Les Autannes (2 195 m) pour accéder au lac valaisan de Catogne (1929 m), le regard porte jusqu'au barrage d'Emosson. Pour une course plus technique, on se lance au cœur du glacier du Tour jusqu'au refuge Albert 1er (2 702 m), un point de départ historique vers les aiguilles du Tour et du Chardonnet. Attention, ces itinéraires nécessitent de bonnes conditions météorologiques et un équipement adapté : vêtements chauds, chaussures de marches, lunettes et crème solaire.

Tandis qu'on accède, par la route, à l'impressionnant barrage d'Emosson en Suisse (col de la Geulaz, 1 965 m) et son site protégé (2 400 m) des 800 empreintes de dinosaures ! Depuis 2004, une télécabine a permis à Vallorcine de développer le domaine du Tour pour devenir le domaine franco-suisse de Balme (col de Balme, 2 186 m) Tour Vallorcine, intégré au grand domaine skiable de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc. C'est également le lieu idéal pour des balades en raquettes et skis de randonnée ou en chiens de traîneaux, dans une nature splendide et des espaces préservés.

DOMAINE DE BALME – LE TOUR – VALLORCINE
Chef Lieu
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr
Fermé du 15 avril au 17 juillet et du 17 septembre au 7 décembre. Périodes de fermeture susceptibles d'être modifiées : se renseigner. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 16h30. En été : 17h pour Vallorcine, télécabine fermée entre 13h et 14h. Le Tour-Col de Balme aller-retour : 28,50 € (adulte) ; 24,20 € (jeunes) ; 88,30 € (forfait famille).
C'est un ski tout en douceur que l'on pratique au domaine de Balme-Tour-Vallorcine. La vue est exceptionnelle – sur les massifs du Mont-Blanc et des Aiguilles Rouges ainsi que sur la vallée de Chamonix – et l'ensoleillement est perpétuel à Balme. Le domaine skiable réunit deux versants distincts : l'un, accessible par la télécabine de Vallorcine puis le télésiège de la tête de Balme (2 250 m) en territoire suisse ; l'autre, depuis le village du Tour par la télécabine vers Charamillon (1 850 m) et le télésiège d'Autannes (2 195 m). Avec des pentes pour les débutants et les familles, à travers les sapins côté Vallorcine ou de grands boulevards enneigés côté Charamillon. Une liaison existe entre La Balme et Autannes ou Charamillon. En tout, 8 remontées mécaniques, 29 km de pistes balisées – huit rouges, onze bleues et un espace nouvelle glisse idéal pour s'initier au speed riding. Un stade de slalom filmé permet même de tester et d'améliorer sa technique ou de partager son «run» sur grand écran (et sur Internet) à Charamillon.
Les télécabines restent ouvertes pendant les mois d'été, permettant aux « vététistes » de s'échapper sur les sentiers bucoliques ou sur la piste du domaine et aux randonneurs de découvrir les alpages demeurés intacts de la station. Depuis Charamillon ou les Autannes, de nombreux itinéraires s'offrent aux randonneurs. La randonnée vers le refuge Albert 1er se dessine à travers les alpages et forêts sauvages, dans un superbe décor glaciaire.

Autre adresse : Le Tour – 226, chemin des Quiesets, Argentière.

OFFICE DE TOURISME
Maison du Betté
Chef Lieu
✆ 04 50 54 60 71
www.vallorcine.com
info@vallorcine.com
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.
Trouver un spa, emprunter les pistes les plus adaptées pour une famille, trouver des logements près du domaine skiable, les musées à visiter, les évènements incontournables de la vallée... On y trouve une documentation assez complète sur la vallée de Chamonix-Mont-Blanc : des brochures sur chaque commune de la vallée de Chamonix, ainsi que sur les voisines suisses (Martigny) et italiennes. Des cartes des principaux itinéraires de randonnée, raquette et VTT ; un point météo des neiges journalier et même un accès wifi gratuit, un fax et une photocopieuse pour ses recherches et ses réservations.
La boutique propose également des permis de pêche et des assurances Carte neige à la vente. Et bien sûr, des documents sur le patrimoine afin de découvrir la petite histoire du village : sentier des diligences, poêles de Bagnes...

L'ARRÊT BOUGNÊTE
Plan de l'Envers
Place de la Gare
✆ 04 50 54 63 04
larretbougnete@hotmail.fr
Fermé du 1er mai au 10 juin et du 15 septembre au 1er décembre. Ouvert le lundi et le mardi de 9h à 17h ; du mercredi au dimanche de 9h à 21h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule : 15 € (menu spécialité). Fondue : 16 €. Terrasse.

Derrière le terme un brin singulier, se cache un petit restaurant à la décoration rustique mais bien sympathique. Sa cuisine authentique et sans fioritures est le chantre de la galette de pommes de terre façon savoyarde : la bougnette. Idéalement situé en bas des pistes de Vallorcine, juste sur le quai de la gare, l'Arrêt Bougnette est un arrêt gourmand pour les appétits aiguisés par une journée de ski déjà bien entamée. Outre les fameuses bougnettes, on goûte avec plaisir des spécialités locales comme le Berthoud, un ramequin de fromage d'Abondance fondu et recouvert de vin blanc, avec quelques variations suivant la saison, notamment aux morilles et aux cèpes. Mais aussi, fondues, diots, crozets, des classiques savoyards, et des incartades côté Jura ou Suisse. Pour les «allergiques» au fromage – ils sont rares en Haute-Savoie – un menu savoyard avec omelette et salade figure à la carte, qui affiche aussi son lot gourmandises et snacks faits maison à engloutir avant de reprendre les remontées : sandwiches, croque-monsieur, crêpes ou chichis. Excellent rapport qualité/prix.

LA MAISON DE BARBERINE ★
Hameau de Barberine
✆ 04 50 54 63 19
http://maisonbarberine.over-blog.com
museevallorcin@netcourrier.com
Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 14h30 à 17h30 ; le dimanche de 15h à 17h30. En juillet et août ; hors saison, sur rendez-vous. Gratuit. Visite guidée (toute l'année sur rendez-vous).
La Maison de Barberine vient de fêter ses 30 ans d'existence. Le musée vallorcin propose une plongée dans le Vallorcine du début du XVIII[e] siècle. La date de l'édification de cette vieille bâtisse (1705) est d'ailleurs toujours visible à l'entrée. Transformée en musée en 1987, la maison tient toujours debout grâce au dévouement d'une association de passionnés qui cherchent à conserver une trace vivante de leur village à l'époque pastorale. L'association a d'ailleurs acquis un terrain sur ses fonds propres, avec le soutien de ses adhérents, en 2012, pour un projet de réimplantation du *regâ* ou regat vallorcin (grenier à blé typique). Des meubles, des outils, des gravures et d'autres objets de la vie traditionnelle savoyarde de cette époque, étonnants pour la plupart et enrichis par la présence d'une nouvelle exposition thématique, chaque été, sur le patrimoine culturel et naturel de Vallorcine, comme l'ascension du Buet par Saussure et son guide vallorcin en 1776 (10 ans avant la conquête du mont Blanc). En 2018 : *Les Vallorcins dans la guerre de 14/18*. Une revue, E V'LYA, a même été créée par ces bénévoles passionnés pour raconter le passé de leur vallée.

LA FERME DES 3 OURS
Le Plan
✆ 04 50 54 63 06
www.restaurant-laferme-des3ours.com
restlafermedes3ours@orange.fr
Fermé du 9 au 31 mai et d'octobre au 21 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h. Réservation recommandée. Menus de 29,90 € à 39,90 €. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 19,90 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Fondue savoyarde : 18 €. Terrasse.
A la sortie de Vallorcine, sur la route qui mène au col de la Forclaz, la Ferme des 3 Ours n'a de ferme que le nom. Exit le bétail, place à de grandes tables en bois sobrement décorées dans une gigantesque salle à la lumière tamisée. Seules restent quelques clarines qui pendent ci et là aux poutres apparentes, et, au milieu de la pièce, la monstrueuse cheminée. Le service est cordial et délicat. Dans cette contrée reculée de la « vallée des Ours » on vient se régaler des spécialités savoyardes : la tartiflette et la fondue, bien sûr, mais aussi le crémeux à l'écorce de sapin (une version savoyarde de la boîte chaude du Jura) avec pommes de terre et charcuterie – vraiment – de pays ; une croûte au fromage et jambon cru, mais aussi aux morilles (des champignons de printemps) ou aux girolles (l'été)... Les amateurs de viande sont soignés avec la grillade des 3 Ours (bœuf, agneau, veau et tranche de lard), ou le carré d'agneau à la tomme de pays... Pour le dessert, on hésite : tarte aux myrtilles, meringue suisse et double crème de Gruyère, gaufre mont blanc (chantilly et crème de marron). On profitera aussi de la belle terrasse ensoleillée, en pleine nature, avec une copieuse assiette du randonneur, roborative.

CHÂTEL ★

Châtel se trouve à l'extrême nord-est du département de la Haute-Savoie, à 1 200 m d'altitude, en amont de la vallée d'Abondance et à deux pas de la Suisse via les 1 371 m du Pas de Morgins. Depuis Thonon, nous avons traversé les villages d'Abondance et la Chapelle d'Abondance dans un environnement assez dégagé et souvent ensoleillé. Malgré son fort développement touristique, le village de Châtel a su préserver l'essentiel de cette authenticité montagnarde que bien d'autres communes ont laissé échapper lors de la forte poussée de « l'or blanc ». A cet égard, la présence locale d'une trentaine de fermes toujours en activité est assez révélatrice. Des milliers de vaches laitières paissent l'été dans les alpages pour donner le lait qui servira à fabriquer le fromage d'Abondance, A.O.C. chablaisien. Fromage qui servira lui-même à confectionner une délicieuse recette locale, le berthoud. Architectures et matériaux traditionnels, la pierre et le bois, sont toujours utilisés. Ainsi ce village-station et les alpages forment un ensemble harmonieux où il fait bon séjourner.
Contrepoint moderne mais fort appréciable de la station : on peut accéder à l'ensemble du domaine skiable des Portes du Soleil (lire par ailleurs) par Super Châtel qui en constitue, depuis l'origine, une des composantes les plus actives.



CHÂTEL TOURISME
14, route de Thonon
✆ 04 50 73 22 44
www.chatel.com
touristoffice@chatel.com
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. En haute saison hiver, ouverture à 8h30.
Châtel Tourisme, toujours dans une démarche de qualité, reçoit chaleureusement les visiteurs dans des locaux parfaitement aménagés. Un espace enfant avec jeux, coloriages, crayons et bande dessinées est même prévu pour que nos chers bambins puissent attendre agréablement pendant que nous nous renseignons sur les activités et services proposés par Châtel et Super Châtel ! En toutes saisons, celles-ci sont multiples parfois même inattendues. Et si l'on peut skier sur la piste mauve de la célèbre vache qui fait du chocolat ou faire du VTT, hiver comme été, en son royaume, on peut encore plonger sous la glace ou pratiquer le bob-luge. Dernière activité transfrontalière tendance, le trail avec le plus grand territoire relié d'Europe (48 parcours de trail balisés). Un office de tourisme dynamique qui nous présente des semaines d'animations complètes et un grand nombre de bonnes adresses pour ne pas rester, en toutes saisons, les deux pieds dans le même sabot !

Le gîte

CHÂTEL RÉSERVATION
281, route de Thonon
✆ 04 50 73 30 22
www.chatelreservation.com
info@chatelreservation.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.
Cette adresse, une agence locale, centralise toute l'offre d'hébergement à Châtel. Pour un court ou long séjour, quel que soit votre souhait d'hébergement, Châtel Réservation et son équipe d'experts de la station a une solution d'hébergement adaptée à vous proposer.

HÔTEL AU BOIS DE LUNE***
1725, route de la Dranse
✆ 04 50 81 36 94
www.auboisdelune.com
auboisdelune@wanadoo.fr
Fermé du 15 avril au 25 juin et du 1er septembre au 20 décembre. 11 chambres (toutes avec cuisinette équipée). Chambre double de 60 € à 130 €. Demi-pension (+ 30 €). Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 40 €. Parking inclus. Nos amis les animaux ne sont pas admis. Wifi. Restauration (au restaurant Le Kandahar, à 50 m). Tv satellite. Local à skis chauffé et navette gratuite toutes les 15 min. Garages pour motards et VTT.
Faire un séjour Au Bois de Lune, c'est avoir la tête dans les étoiles et les pieds sur terre. Et quelle terre ! Entourée de montagnes verdoyantes en été et couvertes de neige en hiver, cette belle maison ouvre sur des paysages de rêve en toute saison. Pour accéder facilement à tous les sites de Châtel, des pistes de ski au centre-ville, une navette relie l'hôtel au centre de la station et à la télécabine du Linga toutes les 15 min. Décor grandiose pour un Bois de Lune tenue par une véritable fée : Marylène. Son rire joyeux, sa bienveillance naturelle, ses conseils personnalisés font de Marylène une hôtesse parfaite. Il ne reste plus qu'à s'installer dans l'une des 11 belles chambres avec balcon privé, équipées d'une cuisinette, salle de bains avec sèche-cheveux, toilettes, téléphone direct, télévision satellite, terrasse privée, cuisinette équipée, connexion Internet wifi, coffre-fort... Onze chambres dont de très grandes chambres familiales pouvant accueillir jusqu'à 6/7 personnes ! Pratique et économique. Autre point fort Au Bois de Lune, des petits déjeuners de grande qualité pour bien démarrer une journée d'activités : miel local, confiture maison, salade de fruits de saison, yaourts, fromages de pays, jus de fruits pressés... Un hôtel où la montagne prend tout son sens dans une maison remplie d'une bonne humeur contagieuse. Un véritable remède à la morosité, il ne tient qu'à vous d'en profiter.

FLEUR DE NEIGE***
564, route de Vonnes
✆ 04 50 73 20 10
www.hotel-fleurdeneige.fr
information@hotel-fleurdeneige.fr

23 chambres. Chambre double de 110 € à 240 €. Petit déjeuner : 15 € (8 € pour les enfants de 4 à 15 ans). Parking. Wifi. Restauration (maître restaurateur, menus : 30 € à 47 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Perché sur les hauteurs de la station, à 500 mètres de la nouvelle liaison Linga – Super Châtel, appartenant au vaste domaine des Portes du Soleil, en amont du lac de Vonnes, a poussé voilà 70 ans cette Fleur de Neige. Un chalet douillet qui a évolué au fil des ans et des relookings tout en préservant son âme savoyarde. On apprécie tout d'abord le confort des chambres – 16 d'entre elles sont entièrement rénovées – qui offrent pour la plupart un balcon, et les possibilités de nombreuses activités à pratiquer après le ski ou la randonnée : piscine extérieure chauffée sous dôme – découvert l'été – et espace détente. Dans le restaurant ou sur la terrasse panoramique, les résidents savourent une cuisine de produits frais entre tradition et modernité : pâté en croûte de canard au foie gras et chutney de coings ; mignon de veau et sauce au parfum d'épicéa ; une déclinaison de l'abricot en biscuit, soufflé et glace... sans oublier les quelques spécialités savoyardes : Berthoud, fondue, raclette... Tout est fait pour satisfaire l'épris de montagne et de bonne chère.

HÔTEL MACCHI****
94, chemin de L'Etringa
✆ 04 50 73 24 12
www.hotelmacchi.com
contact@hotelmacchi.com

Ouvert en saison : été et hiver. Tarif par jour et par personne. Chambre double de 120 € à 240 €. Demi-pension : 95 € (300 € par personne et par jour, chambre incluse). Petit déjeuner : 16 € (enfant : 10 €). Parking inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi. Restauration (restaurant Le Cerf : 35 € ; Bar L'Aigle. Label Maître Restaurateur). Vente. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa ayurvédique «Authentique Voyage».

Un esprit chalet cossu et confortable, mélange entre le style autrichien et savoyard, pour cet hôtel haut de gamme, de caractère et de tradition, tenu par la famille Macchi depuis 1970, et qui a trouvé sa place dans la jolie vallée d'Abondance, à distance raisonnable des accès aux pistes de Super Châtel (bus privé depuis l'hôtel). On s'abandonne aux bons soins du personnel attentionné pour rejoindre une chambre coquette et confortable avec son coin lecture et un balcon avec vue sur les cimes. L'atmosphère est conviviale, et l'on apprécie le salon chaleureux avec sa cheminée ainsi que le bar attenant. Le lieu est idéal pour un séjour de loisirs sportifs mais aussi de bien-être et de détente, grâce au spa indien « Authentique Voyage ». Le talentueux chef Eric Macchi (Maître Restaurateur aux fourneaux avec sa fille Céline) aux commandes du restaurant gastronomique Le Cerf réalise une cuisine de produits frais de saison, sans oublier de proposer les spécialités savoyardes à la carte (raclette les mardis et vendredis). Une adresse incontournable.

Loisirs

BIKEPARK
Pré-la-Joux
✆ 04 50 73 34 24
www.chatelactivites.com

Ouvert de mi-juin au 3 septembre. Haute saison : ouvert tous les jours. Entrée : 5,90 € (1 montée). Enfant : 4,50 €. Forfait VTT 1 j : 27,50 €. Accessible par les télésièges de Pierre-Longue ou Rochassons.

Un mountain bikepark de renommée internationale ! Aux Portes du Soleil, sur le secteur de Pré-la-Joux, accessible par les télésièges de Pierre-Longue et Rochasson, un espace montagnard consacré aux mordus de la descente en VTT. Ouvert toute l'été, on accède à 6 zones d'exception dont 5 accessibles par la piste verte de la Blues & Rock, soit 20 tracés dont 3 verts et 4 bleus, et de nombreuses variantes pour descendre sur des pistes adaptés à tous les niveaux de pratique. A Châtel, ce sont les pistes de DH ultra techniques avec racines et marches, des lignes carrément freeride, mais aussi des pistes larges avec des sauts accessibles pour les débutants. Autre bon point, un espace de lavage à Pré-la-Joux et 9 Bike Patrol qui sécurisent les tracés. Une activité incontournable à expérimenter pendant un séjour estival.

CENTRE AQUATIQUE « FORME D'O »
188, chemin de l'Etringa
✆ 04 50 72 04 31
http://chatel-formedo.com

En saison, ouverture tous les jours, y compris dimanches et jours fériés, de 10h à 19h30. Horaires inter-saison (de fin avril à fin juin / de début septembre à mi-décembre) : lundi fermé ; du mardi au jeudi 12h-14h / 16h-19h ; vendredi 12h-14h / 16h-20h ; samedi 12h-19h ; dimanche 10h-19h. Entrée : 9 € (plus de 17 ans). Enfant : 6 €. Gratuit moins de 3 ans. Famille : 26 €.

Le centre aquatique Forme d'O est un espace de 4 000 m² comprenant des bassins intérieurs et extérieurs avec plages minérales et végétales, un espace bien-être avec bassin balnéo, sauna et hammam ainsi qu'un espace fitness. En été, une bonne alternative aux lacs et rivières de la région et aux activités de glisse en hiver, ainsi qu'une source supplémentaire de détente. Un espace forme qui offre un point de vue superbe sur la nature et les montagnes environnante.

FANTASTICABLE
Pré-la-Joux
✆ 04 50 81 34 83
www.fantasticable.com
chatel@fantasticable.com

Ouvert en été et en hiver, se renseigner sur les dates d'ouverture sous réserve de conditions météo favorables. Tarifs : 25 € en hiver (uniquement parcours 1) ; 36 € en été (2 câbles). Vol en duo : 50 € l'hiver, 72 € l'été.

Toutes les saisons sont belles à Châtel

Eté comme hiver, toutes les saisons sont belles à vivre à Châtel et les activités nombreuses et variées pour s'amuser, se détendre, prendre beaucoup de plaisir dans un cadre d'exception.

L'hiver : Le domaine de Châtel, au cœur du domaine franco-suisse des Portes du Soleil (un des plus vastes en Europe avec 12 stations reliées) se partage en deux massifs : Barbossine /Super-Châtel et le Linga / Pré-la-Joux qui s'étendent entre 1 100 et 2 200 mètres d'altitude. Il offre 46 pistes et 42 remontées mécaniques, avec des télésièges reliant Super Châtel et le Linga, le snowpark sur lequel on filme ses exploits avant de les poster sur la toile pour les retrouver rapidement sur le site du Smoothpark, la piste de vitesse pour mesurer sa vitesse, mais aussi pour apprendre à contrôler sa distance de freinage, le DVA Park, atelier pour s'entraîner à l'utilisation du Détecteur de Victimes en Avalancel, la piste Milka, dédiée aux enfants, permettant de mieux comprendre la faune de nos montagnes et de gagner quelques chocolats, le domaine Nordique en bordure de Dranse sur 40 km.

L'été : dans un environnement exceptionnel, toutes les activités de pleine nature s'offrent aux sportifs et aux contemplatifs. A commencer par la randonnée en direction des alpages et des lacs d'altitude. C'est le plus grand domaine VTT d'Europe avec plus de 50 pistes de DH et 5 bikeparks, le tout relié par 21 remontées mécaniques estivales ouvertes aux VTT. L'incontournable Fantasticable pour flirter avec les nuages, le Dévalkart et Rollerbe, le Bobluge qui vous garantissent des frissons, une patinoire synthétique et du curling.

Toute l'année : Châtel est une station toute saison pour partager d'intenses moments de bonheur. Animations, spectacles, concerts toute l'année et des temps forts comme *La Belle Dimanche*, la fête des alpages fin août. Vous sont aussi proposés des goûters et soupes à la ferme. Un centre aquatique Forme d'O est ouvert tous les jours en saison et toute l'année. Et pour ne rien manquer de ce qui se passe à Châtel, on écoute Radio Châtel sur 98.8 FM (également sur le site : www.radiochatel.fr) et l'on regarde les reportages de Châtel TV, disponibles sur Youtube.

Envie de vous faire des sensations fortes, de vivre des instants inoubliables, d'avoir cette incroyable impression de voler ! Fantasticable, c'est tout ça à la fois pour une activité unique dans les Alpes. Après avoir garé sa voiture sur le parking de Pré-la-Joux, on emprunte le télésiège de Pierre-Longue, puis de Rochassons, avant de profiter d'un panorama superbe. Mais on n'est pas monté pour ça ! On est monté à 1 900 m pour se lancer au-dessus du vide accroché à un câble et filer à près de 100 km/h à 240 m au-dessus du sol sur 2 523 m de câble ! Des sensations uniques de se prendre pour Superman. Et si vous en voulez encore, à votre première arrivée, un second câble vous ramène sur le versant de départ… 200 m plus bas qu'à votre arrivée ! Et pour celles et ceux qui veulent partager leurs émotions, possibilité de départ en duo (attention, poids maxi du duo 150 kg). L'hiver, possibilité de « voler » sur le parcours n° 1 suivi de son matériel de glisse pour une expérience inoubliable au-dessus du « grand blanc ». A vivre intensément.

PATINOIRE DE CHÂTEL

Route de Vonnes
✆ 04 50 73 34 12
http://patinoiredechatel.fr
info@patinoiredechatel.fr
Se renseigner pour les horaires selon la saison. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Possibilité de privatisation pour les groupes de 20 pers. en dehors des horaires d'ouverture.
Tout à côté du lac de Vonnes, la patinoire de Châtel a la particularité de ne pas être une patinoire extérieure classique, mais ses 500 m² de surface sont recouverts d'un revêtement synthétique beaucoup plus écologique qu'une patinoire dite classique au final. Hiver comme été, il est donc possible de patiner munis des fameux patins, mais aussi de gants (obligatoires) et d'un casque (prêt possible). L'hiver, quand les températures descendent, c'est au tour du lac de Vonnes de se transformer en patinoire naturelle, ouvrant un incroyable espace de glisse.

PISTE DE BOB LUGE

Pré-la-Joux
✆ 04 50 81 32 48
Ouvert de mi-juin à fin août. Entrée : 4,40 €. 10 tours (+4 gratuits) : 43,60 €.
La luge, ce n'est pas qu'un sport d'hiver. Elle se pratique aussi l'été au milieu des épicéas ! Voici le décor : 650 m de descente sur les prés, 7 virages, dans un tube très glissant en inox. Adulte seul ou accompagné d'un enfant de moins de 1,25 m, vous apprendrez vite à freiner dans les virages que vous dévalerez à une vitesse moyenne de 7 m par seconde. Des sensations fortes et une franche partie de rigolade qui ne seront pas sans vous rappeler le film *Rasta Rockett* !

Dans les environs

Abondance ★★

Aux Portes du Soleil, le nom d'Abondance évoque non seulement la générosité d'une nature omniprésente, mais aussi le nom d'un célèbre fromage ayant obtenu l'appelation d'origine contrôlée depuis 1990. Une station village idéale pour un séjour gourmand et apaisant.

OFFICE DE TOURISME
Chef Lieu
✆ 04 50 73 02 90
www.abondance.org
info@abondance.org
Ouvert le dimanche de 9h à 13h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Se renseigner hors saison.
L'hiver, le village nous ouvre les portes du vaste domaine skiable des Portes du Soleil grâce à un accès en navette gratuite. Les amateurs de ski familial, de ski « tranquille » et les débutants profitent avec joie du domaine skiable de l'Essert. Accessibles depuis le centre du village par télécabine, les pistes de la verte à la noire s'offrent à nous. Au cœur du village, l'espace ludique « le Ludoffaz » attend petits et grands pour des descentes sans fin en luge, tubbing…, mais aussi pour s'initier au ski grâce à un téléski et à un tapis roulant. En été la randonnée, et l'hiver les raquettes et le ski de fond – selon enneigement – peuvent se pratiquer sans discontinuer de Châtel à Abondance. On profite d'ailleurs sans compter des facilités et loisirs comprises dans le forfait Multi Pass Portes du Soleil à 2 € par jour pour un vacancier chez un hébergeur participant. Les pratiquants de VTT dévaleront les pentes grâce aux 21 remontées mécaniques adaptées qu'offre le domaine.

ABBAYE D'ABONDANCE
Place de l'Eglise
✆ 04 50 81 60 54
www.abondance.org
abbaye.abondance@orange.fr
Fermé du 1er novembre au 25 décembre. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Mai, juin et septembre ; ouvert tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 8 à 15 ans) : 4 €. Visite commentée : 7,50 € (adulte), 6 € (8-15 ans), gratuit pour les – de 8 ans. CB non acceptée. Visite guidée (du lundi au vendredi à 14h30, minimum 4 personnes).
Halte obligatoire sur ce site emblématique qui domine le cœur du village d'Abondance. Pays d'Art et d'Histoire, le patrimoine de la vallée verte est remarquable et ce site abbatial compte parmi les plus beaux des pays de Savoie. Intact, cet édifice cistercien avec ses trésors d'art religieux médiéval est le premier à être classé aux Monuments Historiques, en 1875. Lors de la visite de l'abbaye d'Abondance, libre ou guidée, on distinguera trois temps forts. Tout d'abord, le cloître gothique construit au XIVe siècle, l'un des joyaux de l'art religieux et médiéval, avec ses chapiteaux, ses rosaces de pierre et ses peintures murales relatant la vie de la Vierge Marie. Ces peintures offrent une vision de l'art pictural du haut Moyen Age et l'on sent de nouvelles influences dans ce style pourtant très codifié. A la suite, l'église abbatiale Notre-dame-d'Assomption, récemment restaurée, avec ses peintures et statues en trompe-l'œil. Enfin, le petit musée d'art religieux où admirer une collection rare d'objets et de vêtements liturgiques dont les plus anciens datent du XVe siècle. Expositions, animations – les familles bénéficient d'espaces ludiques -, conférences... ce lieu spirituel mérite une visite approfondie. Possibilité d'un billet combiné avec la Maison du Fromage d'Abondance, un des autres aspects de la culture savoyarde.


© Alexis BOBC - Fotolia
La vallée d'Abondance.

MAISON DU FROMAGE ABONDANCE
Plaine d'Offaz
✆ 04 50 73 06 34
maisondufromage.abondance@orange.fr
D'octobre à avril, ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Du 1er mai au 30 septembre, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h, le dimanche après-midi. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 4 €. Visite guidée groupe : 5,50 €/pers. jusqu'à 20 pers. ou 5 €/pers. 20 pers. et plus, supplément dégustation : 2 €/pers. Offre « Duo » Maison du Fromage Abondance et Abbaye d'Abondance 7,50 € à partir de 8 ans. Découverte de l'agropastoralisme et de la fabrication du fromage Abondance AOP. Ce site appartient au réseau des Itinéraires des Fromages de Savoie. Parking gratuit.
Abondance est un fromage que l'on ne présente plus et pourtant, si l'on a tous succombé à ses saveurs, peu d'entre nous savent vraiment comment il se fabrique dans nos alpages. C'est pourquoi il est intéressant de visiter cette Maison du Fromage Abondance dans un parcours en 9 étapes au fil des paysages, des gestes, des savoir-faire et des sens. Une nouvelle scénographie et de nouveaux outils permettent une approche ludique et sensorielle. Des conseils de dégustation et une ouverture sur les autres fromages de Savoie seront également au programme dans la boutique de produits locaux. On peut conclure la visite par une dégustation de fromage accompagnée d'un verre de vin de Savoie ou jus de pomme.

La Chapelle-d'Abondance
C'est la seconde station en remontant la vallée d'Abondance. A 1 000 m d'altitude, elle est reliée avec l'ensemble du domaine des Portes du Soleil (via la station suisse de Torgon) par une piste à travers les sapins. Un forfait unique permet d'ailleurs de skier sur les deux stations.

Ce village a comme particularité d'abriter une concentration intéressante de bonnes adresses gourmandes (et d'hôtellerie) qu'il ne faut manquer en toute saison.

OFFICE DE TOURISME
Maison des Sœurs
✆ 04 50 73 51 41
www.lachapelle74.com
ot.lachapelle@orange.fr
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h ; les jours fériés de 9h à 12h.
Quelle curiosité : un office de tourisme situé dans la Maison des Sœurs ! En effet, au sein de cette « maison » construite en 1842 les sœurs de la Charité enseignaient aux jeunes filles de La Chapelle. Au rez-de-chaussée, en lieu et place de l'office de tourisme, se tenaient alors la pharmacie-herboristerie, les salles de classe et la buanderie ! L'office de tourisme labellisé Qualité Tourisme est en place depuis plus de 50 ans et sait parfaitement vous faire découvrir les activités et commodités de la station : ski de fond avec 35 km de pistes en liaison avec les domaines de Châtel et Abondance, mais aussi raquettes, sentiers piétons, école de ski, jardin des neiges dès 3 ans et garderie pour les 3 mois à 6 ans. Il est aussi possible de s'initier au ski-joëring ! En été, suivez les parcours découvertes sur la faune et la flore, les 175 km de sentiers balisés, la via ferrata avec ses 3 niveaux de difficulté et les différents sports d'eaux-vives pour vous rafraîchir les idées.

LES GENTIANETTES
Route de Chevenne
✆ 04 50 73 56 46
www.gentianettes.fr
bienvenue@gentianettes.fr
♿
Maître Restaurateur. Fermé du lundi de Pâques à l'Ascension et de mi-septembre à mi-décembre. Ouvert tous les jours le soir de 19h à 21h. Pour le déjeuner, réservation conseillée la veille. Menus de 36,90 € à 49,90 €. Formule Bistro : 23,90 €/2 assiettes, 28,90 €/3 assiettes. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Que l'on choisisse de découvrir le restaurant semi-gastro ou l'un des trois Carnotzets de l'étage inférieur, la qualité des produits et la bonne humeur sont au-rendez-vous. Petit rappel de ce qu'est un carnotzet, il s'agit de ces fameux lieux traditionnels au décor typique et à l'ambiance chaleureuse des fermes de la Vallée d'Abondance. Les amoureux de la montagne y trouvent l'âme des refuges d'antan et prennent plaisir à savourer les spécialités savoyardes après une journée passée au grand air. Quant à la salle du restaurant, aménagée sous une très belle charpente et magnifiquement décorée d'objets savoyards, elle se présente comme un lieu vivant dont le service prévenant est toujours orchestré avec le sourire. Mais découvrons la cuisine du chef Claude Trincaz. Sa cuisine fine, créative, oscille entre cuisine de terroir et création culinaire. Le chef travaille parfaitement le produit, qu'il magnifie, et que l'on retrouve dans une cuisine aux saveurs aussi actuelles que gourmandes, et dans des mets fins aux cuissons précises. Le filet de féra du lac Léman s'accompagne d'une surprenante et délicieuse nage légère au curry vert, lait de coco et citron vert. Les viandes sont travaillées avec inventivité, comme ce pigeon à la façon du chef. Ces délices nous propulsent aux sommets des montagnes à l'heure du dessert. Pour ne rien gâcher, l'accueil familial et le service sont impeccables ! Une authentique adresse gourmande, une cuisine généreuse et créative qui nous réserve toujours des surprises.

LES GENTIANETTES****
Route de Chevenne
✆ 04 50 73 56 46
www.gentianettes.fr
bienvenue@gentianettes.fr
Logis (3 cheminées). 36 chambres. Chambre double. Réductions enfants de -20 % à -50 % selon l'âge et gratuit pour les enfants de -3 ans. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
L'un des plus beaux chalets-hôtels de la Chapelle-d'Abondance, labellisé « Hôtels Chalets de Tradition » qui fait office de véritable bijou dans cet écrin de montagnes que ce sont les Portes du Soleil. L'été, c'est un océan de fleurs et de verdure, et l'hiver, un manteau blanc qui offre la garantie de profiter pleinement des joies de la glisse. Et toute l'année, c'est l'assurance d'être reçu dans un chalet tout confort, avec jardin, piscine couverte, hammam, sauna, bain bouillonnant, massages... Aménagées dans un style savoyard cossu par Claude et Nathalie Trincaz, les 36 chambres sont de véritables nids douillets confortables et dotées d'équipements modernes – téléviseur à écran plat et radioréveil avec station d'accueil pour Ipod et Iphone. Les enfants sont reçus en grands princes et un superbe espace leur est dédié. Le charme, le raffinement et la convivialité s'invitent également à la table de Claude Trincaz qui est aussi le chef de cuisine. Soignés, inventifs, ses plats défient tous les clichés d'une cuisine montagnarde lourde et indigeste. Parfaitement exécutées, ces réalisations sont riches en nuances de saveurs et de parfums, mêlant avec bonheur l'authenticité des produits de terroir. Le petit déjeuner est lui aussi de qualité, et l'on prend un plaisir certain à savourer un fromage blanc fermier avec du miel de montagne ou des confitures maison. La décoration de cette maison disperse çà et là des petits clins d'œil aux montagnes environnantes. Le premier étage évoque les métiers de la montagne, le second les fleurs d'alpage, le troisième les animaux alpins et le quatrième les sports d'altitude. Et si l'on est perdu, on reprend l'ascenseur ! Une adresse familiale hors du commun, comme on aimerait en trouver plus souvent... pour laquelle de nouvelles distinctions devraient être inventées.

Vacheresse

Si Vacheresse, porte d'entrée du Val d'Abondance, n'est pas une station de ski, il ne faut pas manquer d'y séjourner pour faire de splendides balades en raquettes à neige ou bien du ski de randonnée, sans compter avec les nombreuses randonnées et activités estivales.

Un aperçu du village de La Clusaz et une balade dans les Aravis !

La visite démarre de la place pavée à l'effigie du blason de la ville pour se poursuivre dans l'église moderne aux multiples vitraux réalisés par les artisans d'art de la région et les bâtiments authentiques sauvés de la transformation du village en station de sports d'hiver : place, chalet, ferme, grenier à grain, four communal, etc. Passionnant ! Bien d'autres multiples visites libres ou guidées, à pied ou en calèche, du village et de ses environs ainsi que le marché du lundi matin au centre du village, restent tout aussi intéressantes. Plus sportives, Bureau Montagne Annecy Aravis organise, l'été et l'hiver (en raquettes), le vendredi à 9h15 et 14h, des visites à la ferme et sur les alpages au col des Aravis ou de La Croix-Fry ; elles permettent notamment de découvrir tous les secrets de la fabrication des fromages. Quant au bureau des guides, il propose, du 1er mai au 31 octobre, des randonnées classiques dans les Aravis, mais aussi à thèmes : découverte de la flore alpine, observation de la faune, visite guidée de ferme et promenade en alpages à la rencontre des agriculteurs (fabrication du reblochon). Une visite guidée du bourg, sur inscription, la veille, à l'office de tourisme ; les guides du patrimoine proposent, hiver comme été, le jeudi à 9h45, une découverte de La Clusaz, de ses traditions et légendes et de l'histoire de la station.

Renseignements : Guides du Patrimoine ✆ 04 50 32 65 00 - www.bureaumontagneannecyaravis.com : tel 06 10 30 60 40 - Bureau des Guides (Adultes : 16 € ; enfant : 13 €) : ✆ 04 50 63 35 99 - Portable : ✆ 06 14 11 58 68.

LA CLUSAZ ★★

Ce charmant village des Aravis est devenu en l'espace d'une centaine d'années une des stations de ski les plus prisées des Annéciens, à environ 30 min du lac d'Annecy. La Clusaz doit son nom à sa situation géographique particulière de cluse : un défilé enserré entre deux montagnes. Dès 1907, les premiers skieurs contribuèrent à faire connaître cet authentique village qui vivait alors de son agriculture pastorale (production de reblochons) et de son économie forestière. Ses pentes enneigées de moyenne montagne attirent un tourisme d'hiver à partir des années 1920 et la construction du téléski de Beauregard en 1955 participera au fort développement de son activité de sports d'hiver. Au-delà du village, on se rend au très ensoleillé lac des Confins, un site très apprécié des randonneurs qui devient en hiver un des deux domaines nordiques avec le plateau de Beauregard. La Clusaz est aujourd'hui l'une des stations-villages les plus conviviales de Haute-Savoie. Elle a su garder son cachet en préservant la beauté de ses superbes chalets plus que centenaires et le style savoyard au cœur du village. C'est ici que se retrouvent et se côtoient les saisonniers et les « habitués » de la station de saison en saison car c'est aussi une station festive. On y vient chaque année célébrer la célèbre Full Moon dans toute la station (fin janvier) et son carnaval (février) est très attendu. La fête est partout dans les rues mais aussi dans les bars et les restaurants. Il ne faut pas manquer non plus le Défi Foly au lac des Confins (avril) qui vient clore la saison d'hiver : un waterslide des engins les plus « loufoques ». Les activités sportives y sont nombreuses (ski, randonnée, freeride, parapente, patinoire, piscine…). Son club de ski réputé a formé de nombreux champions (Guy Périllat et Alain Pessey pour les plus anciens, Régine Cavagnoud…). La Clusaz est également le paradis des freestylers. Elle a été une des premières à se tourner vers les nouvelles glisses et à porter au sommet des podiums la nouvelle génération de skieurs talentueux (André Majewski, Catherine Lombard, Raphaël Monod, Edgar Grospiron, Vincent Vittoz, Candide Thovex…). Alors que le freeride se pratique sur des sites en hors-piste, le freestyle consiste en des séries de sauts (*tricks*) effectués dans des snowparks, des half-pipes, sur des modules ou des tremplins. On retrouve cette fabuleuse histoire du ski dans une exposition visible à la Maison du ski.

Dans l'écrin vert de ses doux alpages fleuris de la chaîne des Aravis, La Clusaz est un village très agréable en été. Le tourisme de montagne s'y est développé très progressivement à partir des années 1970, notamment sous l'impulsion des propriétaires de résidences secondaires, désireux de revenir pour la beauté des paysages. On y pratique aujourd'hui de nombreuses activités sportives de plein air (randonnée, parapente, freeride en VTT, équitation, escalade…) et son offre de bien-être s'est enrichie : espace aquatique, spa… Ce joli village a même été récompensé d'un classement « 3 fleurs ». Ce village-station de caractère, respectueux de ses traditions rurales, est délibérément tourné vers la modernité. Un village où il fait bon se promener toute l'année !

OFFICE DE TOURISME
161, place de l'Église
✆ 04 50 32 65 00
www.laclusaz.com
infos@laclusaz.com
Haute saison d'hiver : tous les jours de 9h à 19h. Hors vacances scolaires : fermeture entre 12h30 et 14h, du lundi au vendredi. Hors saison, se renseigner. Haute saison d'été : de 9h à 13h et de 14h à 19h, fermeture à 12h30 et 18h30, le dimanche.

ODS
radio

La **première**
radio des **Alpes**



Pour tout savoir sur les événements en cours ou à venir : la rituelle Full Moon (fin janvier ou début février), l'institutionnel et peu conventionnel Carnaval (mars), la traversée loufoque du lac des Confins du Défi Foly (fin avril)... et les nouveautés de la saison. Pour connaître les ressources de la station et les activités de la saison d'hiver ou d'été (le domaine se transforme en espace VTT familial avec bike park et jeux de géocaching). C'est aussi le point de rendez-vous des visites guidées du village avec un guide du patrimoine des Pays de Savoie (sur inscription).
A noter, le marché chaque lundi matin, toute l'année ; le festival des « pestacles » du Père Noël, tous les jours du 24 décembre au 3 janvier, le « radiomeuh circus festival », 3 jours de concerts et de scènes DJ sur les pistes, fin mars. Une station riche en événements qui multiplie les labels : Qualité Tourisme, Famille Plus Montagne et Top of The French Alps !

Points d'intérêt

ARAVIS RANDO
Dominique Thovex
89, chemin des Chevriers
Les Confins
✆ 06 62 89 21 76
dt.rando@nwc.fr
Inscription et point de départ à l'office de tourisme. Demi-journée raquettes en individuel : 25 € (sans transport).
Créé par Dominique Thovex, figure emblématique originaire de la Clausaz, accompagnateur de moyenne montagne et guide du Patrimoine des Pays de Savoie, Aravis Rando propose des randonnées dans les Aravis et la visite de fermes (avec dégustation de reblochon) mais aussi du bourg de La Clusaz. L'hiver, on s'initie au paret (une luge de bois typique de Manigod), aux raquettes par des balades dans une nature sauvage, à la recherche des traces d'animaux dans l'or blanc, très cher au patrimoine montagnard et l'été des rencontres avec les agriculteurs dans les alpages. Aravis Rando organise aussi des mini-olympiades, des fabrications d'igloos. A réserver en ligne sur le site Internet de l'office de tourisme mais également sur place et dans deux boutiques de sports de La Clusaz.

Le couvert

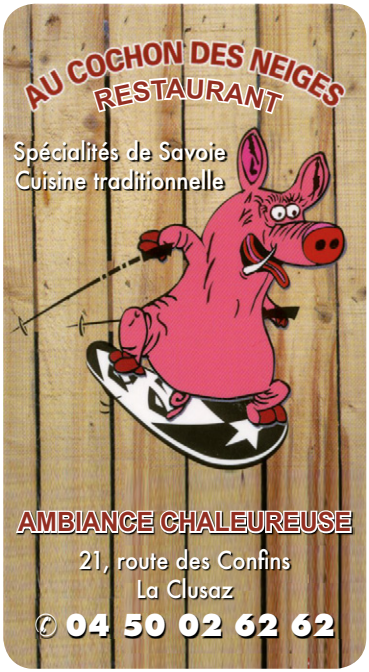
AU COCHON DES NEIGES
21, route des Confins
✆ 04 50 02 62 62
Fermé de mi-avil à fin mai et avant les vacances de Toussaint pour une réouverture début décembre. Hors vacances scolaires, fermé le soir, sauf le vendredi soir et le samedi soir. Menus de 14 € à 26 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 9 € (plat enfant -8 ans : 6,50 €. Formule 8-12 ans : plat 10,50 € et menu 13 €). Formule du midi : 15 € (à 17 €). Plat du jour : 13 €. Menu des Aravis : 26 €. Chaises bébé. Terrasse.
Le cochon dans tous ses états, cuisiné à la manière des plats de montagne savoyards ! Anne et Frank Hudry tiennent depuis 19 ans le restaurant Au Cochon des Neiges, avec passion et professionnalisme. Leur objectif, valoriser la cuisine de montagne et les plats de tradition aux ingrédients frais, de grande qualité et locaux ; ils sont d'ailleurs adhérents de la Charte Saveurs des Aravis. Sur la grande terrasse ouverte sur les pentes skiables ou dans la salle au décor de bois typique, on savoure dans la bonne humeur la fameuse charcuterie du terroir.
Elle accompagne les spécialités fromagères traditionnelles (raclette, fondue, reblochonnade...), mais également le farcement ou le gratin de crozets. En plat principal, Franck nous délecte d'un jarret coiffé d'une tomme des Aravis ou encore, en saison, d'un médaillon de cerf, chassé et préparé par ce chasseur depuis 20 ans et qui bénéficie d'ailleurs d'un agrément spécial pour cela. La carte fait toutefois des incartades pour les non-amateurs avec une poularde au foin sauce forestière, et bien d'autres suggestions à l'ardoise selon les produits du



marché. La sélection des vins est tout aussi régionale et même les bières prennent des accents montagnards avec ses parfums de myrtilles ou de génépi. Côté desserts, à découvrir, un matafan revisité à la pomme et épice de cannelle. Une excellente adresse au cadre conviviale, à l'accueil bienveillant et à la cuisine de caractère. Futé aime !

LE BISTRO
77, route du Col des Aravis
✆ 04 50 02 64 37
www.hotel-christiania.fr
contact@hotelchristiania.fr
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours de 7h à 23h. Service en continu de 9h à 22h. Menus de 24,50 € à 32 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12,90 €. Formule : 21,50 €. Spécialités savoyardes : de 18 € à 24,50 €.
Une adresse design au pied de l'hôtel Christiania ! On adore les salles intérieures à la décoration tendance nordique branchée : tables de bistrot en bois clair, sièges confortables de cuir gris garnis de peaux de mouton blanc, tacheté ou rayé ; luminaires et objets de décoration design sur le thème du cerf, à l'image des bois qui habillent son logo et ornent chacune des salles, et même le bar en zinc et bois. L'ensemble est absolument réussi ! La terrasse est tout aussi agréable et très ensoleillée. L'accueil est souriant, attentionné, malgré le service un peu lent ; l'ambiance est décontractée (même si on reproche au patron d'être un peu bourru) et la cuisine est de qualité bistronomique. En hiver, il faut absolument y déguster poissons et crustacés frais (assiette du pêcheur, filet de féra, wok de Saint-Jacques... selon les arrivages et la saison), revisités dans un esprit cuisine fusion, car c'est la spécialité du lieu ! L'écailler est sur place et propose de la vente à emporter. Également, de classiques plats de brasserie (magret de canard, côte de bœuf à l'os...), ou de cuisine italienne et savoyarde, et des desserts à la hauteur : île flottante à la praline de Saint-Genis, baba bouchons avec café whisky... ou soupe de fraises en été. C'est vraiment un très joli restaurant-brasserie au cœur du village de La Clusaz !

CHALET ALPAGE
1 872, route du Col de la Croix-Fry
✆ 04 50 02 63 28
www.chalet-alpage.com
info@chalet-alpage.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Fermé le dimanche en basse saison. Menu unique à 35 €. Menu enfant : 20 €.
Un restaurant au décor de chalet d'alpage dans l'hôtel du même nom. Ambiance montagnarde chaleureuse, plats copieux de cuisine traditionnelle savoyarde sous la toque du chef Fabrice formé à l'école du regretté Paul Bocuse à Lyon. Produits du marché, plats de saison, spécialités savoyardes... le chef s'adapte également aux allergies de ses clients en proposant des versions personnalisées. Quant à l'hôtel, le rapport qualité-prix est excellent. Futé aime le côté nature près des alpages mais avec tout le confort moderne (bain bouillonnant, piscine...) et la sympathie en plus. Un lieu paisible où il fait bon se ressourcer !



LE CHALET DU LAC
Les Confins
307, chemin de Laythet
✆ 04 50 02 53 26
www.lechaletdulac-laclusaz.com
contact@lechaletdulac-laclusaz.com
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 28 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 14 € (plat, dessert et boisson). Terrasse.
Au cœur de la jolie réserve naturelle des Aravis, à quelques kilomètres seulement du centre de La Clusaz, surplombant la rive la plus éloignée du lac des Confins, Le Chalet du Lac a une allure de maison du bout du monde. A l'arrivée d'une magnifique balade, depuis la terrasse ensoleillée on observe le plaisant passage des saisons dans le calme et la sérénité. Le soir, les salles intimes sont propices au refuge tandis que le froid et la nuit tombent sur la vallée. On se laisse tenter par une roborative spécialité du restaurant comme cette assiette rustique de tomme blanche avec beignets de pommes de terre, jambon cru et terrine maison ou, au « menu du chalet », cette fricassée de caïon – le cochon en patois savoyard – accompagné du traditionnel gratin savoyard de pommes de terre ou un de potiron. La tarte du jour aux myrtilles cale bien notre estomac satisfait avant de redescendre vers la station clusienne qui bruisse des joyeux éclats des randonneurs. Une parenthèse gourmande !



LE CŒUR
26, montée du Château
✆ 04 50 01 50 01
www.hotel-aucoeurduvillage.fr
info@hotel-aucoeurduvillage.fr
Fermé de mai à juin et de septembre à novembre. Ouvert tous les jours de 19h à 22h. Menu unique à 45 €. Carte : 77 € environ. Entrée : à partir de 19 € ; plat : à partir de 25 € ; dessert : 15 €. Réservation en ligne.
Plus accessible que le restaurant gastronomique Le Cinq mais pas à la portée de toutes les bourses, Le Cœur bénéficie du cadre luxueux de l'hôtel Au Cœur du Village, facile à repérer ; on laisse sa voiture à l'extérieur du village, car l'accès jusqu'à l'hôtel est compliqué pour les non-résidents. Dans un décor contemporain soigné, une salle paisible pour apprécier la cuisine raffinée du chef prometteur, Cédric Heurtebise. Des plats qui osent les associations déroutantes aux accents régionaux comme ce foie gras de canard que vient réveiller l'amertume d'un chutney de pommes au génépi, ce dos de cabillaud sublimé d'une nage à la citronnelle rafraîchissante ou ce poulet fermier farci de champignons qu'accompagne une polenta crémeuse au goût suave de bleu de Termignon. Des cuissons justes et des assaisonnements maîtrisés. A découvrir !

LA CORDÉE
140, route des Grandes-Alpes
✆ 04 50 02 46 18
www.clusaz-restaurant.fr
restaurantlacordee@orange.fr
Ouvert toute l'année. Fermé en juin et de mi-septembre à mi-octobre. Restaurant ouvert pendant les vacances de la Toussaint. Ouvert toute la journée sauf intersaison. Menus de 26 € à 35 €. Menu enfant : 12 € (dernier de cordée). Plat du jour : 15 €. Vente à emporter.
Laissez-vous entraîner à La Cordée pour suivre le Petit Futé dans une escapade gourmande. Avec les Aravis et le village en toile de fond, les skieurs dévalant au loin les pentes en hiver, l'ambiance montagne gagne même la salle en version chalet d'alpage. C'est vraiment beau (et d'autant plus beau que l'on aura pu garer sa voiture sur le parking juste en face), chaleureux, convivial et c'est aussi délicieux. Normal, en salle et en cuisine, deux passionnés de la restauration, Jean-Luc et Seb, mettent tout en œuvre pour notre plaisir gourmand. Pas besoin de tirer la corde pour choisir entre Terre et Mer puisque les deux se trouvent sur une carte maison réalisée à partir d'excellents produits : foie gras maison, saumon fumé maison, carpaccio de noix de Saint-Jacques... Mais encore un tartare de daurade royale, un burger au saumon ou un filet de bar au thym. Sans oublier les incontournables spécialités régionales : l'Ardoise, la tartiflette au reblochon fermier, des fondues ou un moelleux du Revard en hiver. Café gourmand pour terminer. La carte des vins nous encorde à son tour vers des sommets. Une Cordée qui assure.

LA FERME
1078, route des Aravis
✆ 04 50 02 50 50
www.lesfermiers.com
laferme@lesfermiers.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Sauf les mardis et mercredis, en octobre, en novembre, en mai et en juin. Menus de 16,90 € à 44,80 €. Menu enfant : 10 €. Formule : 18,50 € (menu du jour). Chaises bébé. Terrasse. 2 bornes pour véhicule électrique.
En direction du col des Aravis, sur les hauteurs du village, le paysage offre un cadre naturel, authentique, au décor de montagne comme on en rêve pour quelques jours de vacances, été comme hiver. Depuis la piste du Crêt du Merle ou par la route et même à travers champs l'été, on s'installe avec bonheur sur la terrasse de La Ferme, une des plus agréables de la station, ou dans une des salles du gros chalet typique aux madriers de pin écorcé construite à la fin du XIX^{e} siècle. L'ambiance est chaleureuse et les produits issus du terroir savoyard se savourent en toute convivialité. L'accueil y est des plus souriant et plaisant, ce qui fait d'ailleurs également son succès depuis des décennies et le service se montre toujours irréprochable pour être à la hauteur du site. Vincent propose une cuisine franche, régionale, et réalisée à base de produits du terroir de grande qualité, sélectionnés avec soin. Les légumes frais, de saison, sont épluchés et cuisinés sur place. A la carte les incontournables spécialités de Savoie – fondue, reblochon au four ou braisé, raclette à l'ancienne, tartiflette, gratin de crozets, berthoud –, mais encore de beaux poissons (truite, bar, saumon...), des salades bien composées, une nouvelle assiette végétarienne ou une côte de bœuf à partager à deux. Au dessert, la fameuse tarte aux myrtilles ou un



excellent tiramisu. Pour ne plus quitter La Ferme, il suffit de réserver sa chambre (voir notre rubrique Le Gîte). Une adresse gourmande sincère et généreuse, avec un excellent rapport qualité/prix. Futé : les 2 bornes à disposition pour les véhicules électriques !

L'ARBÉ

411, route du Col des Aravis
✆ 04 50 02 60 54
www.restaurant-clusaz.com

Fermé du 15 avril au 1er décembre. Ouvert du mardi au vendredi le soir ; le week-end le midi et le soir. Carte : 45 € environ.

A l'Arbé, le cadre est intime, le décor rustique, façon ferme d'alpage, et les assiettes décorées sont exposées sur les murs, près de photos qui évoquent une époque lointaine où l'on devisait avec quiétude près du poêle à bois qui, lui, est toujours là… La magie du lieu et de l'atmosphère agit aussi sur nos papilles, qui ne manquent pas de se réveiller aux saveurs des cocottes mijotées, lard et os à moelle, risotto de diots, joues de porc au miel, bouchées à la reine, etc. La cuisine est authentique « comme chez mémé » et les produits sont frais (préparés sur place). Les viandes cuisent sur le grill installé en salle et l'on se régale de planches gourmandes et conviviales. Pour accompagner le tout, une petite sélection sympathique de vins de Savoie. Un des incontournables de la station, comme son bar lounge Le Bachal (en face) pour commencer la soirée, ou la terminer ! En saison d'été, on retrouve l'équipe de l'Arbé au restaurant Le Spinnaker, à Duingt, au bord du lac d'Annecy.

L'OURSON

27, passage du Mont-Blanc
✆ 04 50 68 64 89
www.resto-ourson-laclusaz.fr
aline.dubois74@gmail.com

Maître Restaurateur. Fermé du 2 novembre au 21 décembre. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : du vendredi au mercredi le midi et le soir. Menus de 36 € à 62 €. Menu enfant : 19 €.

Un charmant décor de bois et des tissus grège rehaussés d'élégants motifs savoyards rouge, un authentique vaisselier, d'intimes lampes de table, des fleurs sur un guéridon... On se croirait dans la salle à manger du chalet familial ! L'atmosphère est paisible et propice à la dégustation des plats du chef cuisinier Laurent Dubois, originaire des Aravis. Laurent et l'ancienne maître d'hôtel Aline – ils ont tous deux fait leurs classes chez Marc Veyrat – ont repris le discret restaurant du passage du Mont-Blanc en 2015. Après 10 ans passés auprès du Meilleur Ouvrier de France Claude Legras, doublement étoilé en Suisse, Laurent réalise aujourd'hui une cuisine de caractère toute en finesse : carpaccio de truffe d'été, huile de noisette et crème de balsamique blanc, et taboulé à la coriandre fraîche ; filet d'omble chevalier meunière et artichauts poivrade, émulsion à la sarriette ; bâtonnets de rhubarbe confit à la grenadine, éclats de fraises, sablé citron vert et cardamome... des associations subtiles. Une cuisine française aux accents de montagne, teintée d'exotisme ! Les spécialités régionales sont, bien sûr, également à la carte.

LA SCIERIE
321-331, route du Col des Aravis
✆ 04 50 63 34 68
www.la-scierie.com
info-resa@la-scierie.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours le midi et le soir (dernier service à 22h45). Après 23h30, assiette froide possible. Menus de 45 € à 65 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 10 € (à 14 €, plat unique). Formule du midi : 21 € (entrée du jour + plat du jour + dessert du jour selon disponibilités). Les plats changent tous les trimestres. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Une institution entre tradition et modernité ! François, l'arrière-petit-fils de la famille Pollet-Thiollier, et sa femme Fabienne ont eu la bonne idée de transformer l'authentique scierie familiale de 1910 en restaurant convivial et même branché où se précipitent les habitués annéciens et châves depuis 1999. Sur la magnifique terrasse ensoleillée au cœur de la station - un bien bel espace ! – ou bien dans le cadre montagnard de la salle de restaurant, on se sent bien...

On entendrait presque la douce musique du torrent qui passe au-dessous... Au coin du feu, on se plonge dans la carte qui propose ses spécialités savoyardes servies, pour une personne – cela devient tellement rare ! – et des plats plus raffinés comme la poêlée de Saint-Jacques, risotto crémeux et émulsion au lard d'Arnad, ou le filet de bœuf Rossini, sauce morilles et grosses frites de polenta, pour finir par fondre de plaisir avec une Dame Blanche au chocolat maison. La carte des vins accompagne avec justesse ce repas apprécié dans un établissement chaleureux et convivial. On peut venir s'y restaurer jusque tard dans la nuit et, à partir de 23h30, on monte un peu le son pour ceux qui souhaitent danser ! Un peu cher, mais l'ambiance et la qualité sont là !

© Pixel-68 - iStockphoto



Pass des Aravis, La Clusaz.

LE VIEUX CHALET
309, route du Crêt du Merle
✆ 04 50 02 41 53
www.levieuxchalet.fr
contact@levieuxchalet.fr

Fermé de mai à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 60 € environ. Fondue (uniquement à midi) : 26 € ; rôtisserie à partir de 30 €. Terrasse.

Une valeur sûre ! Depuis 1936, Le Vieux Chalet a vu s'installer le premier téléski de La Clusaz. Le chalet hôtelier accueille les cluses et les skieurs de passage le temps d'un repas ou d'une nuit. En 2007, l'ancienne ferme restaurant s'est refait une beauté et s'est transformé en chalet chic pour une clientèle recherchant le confort haut de gamme dans un cadre authentique. On vient déjeuner d'une viande rôtie au feu de bois ou dîner d'un plat gastronomique dans la charmante salle du restaurant, après un verre au comptoir de zinc du bistrot ou sur la banquette près de la cheminée. Mais aussi pour profiter de la terrasse lounge. A la carte, un foie gras fumé au chalet, une cocotte vegan, une sole de ligne, un poulet de Bresse aux morilles ou une épaule d'agneau de lait de 7 heures. Plus régressifs, un éclair géant à la vanille et l'humoristique pain perdu « comme chez Pépé ». Pour ne pas le rater : descendre en bordure des pistes du plateau de Beauregard ; en voiture prendre la route du Crêt du Merle ; et à pied depuis le centre, faire un saut de téléphérique depuis la Patinoire ou attraper la navette. C'est LE restaurant d'altitude historique de La Clusaz !

Le gîte

LES AIRELLES**
33, place de l'Eglise
✆ 04 50 02 40 51
www.lesairelles-laclusaz.com
airelles@clusaz.com

12 chambres et 1 suite. Logis de France (2 cheminées). Fermé du 1er avril au 1er juin et du 1er octobre au 20 décembre. Chambres doubles de 60 à 200 €. Demi-pension (obligatoire en hiver) : 125 à 275 € (chambre double). Petit déjeuner : 12 €. Tarifs enfant. Restaurant Le Savoie (2 cocottes Logis de France) : menus de 18 € à 28 €, carte : 35 €, menu enfant : 12 €. Espace remise en forme et spa (sauna et bain bouillonnant).

Un délicieux petit hôtel restaurant à l'esprit chalet ! La façade typique de l'hôtel évoque les chalets authentiques de pierre et de bois, plus que centenaires. Pour plus de confort et de modernité, les propriétaires ont entièrement rénové les chambres du troisième étage dans un style d'esprit montagnard, très douillet. La décoration – entièrement refaite au premier étage et dans le restaurant de Savoie – contribue à l'accueil chaleureux de la salle à manger et de sa grande cheminée pour déguster une cuisine d'inspiration savoyarde : pela, fondues de fromages régionaux, raclette à l'ancienne servie à l'assiette et, la fameuse rebloche Gargantua. Quelques belles escapades gourmandes : poulet fermier à la coriandre et à la citronnelle ou aiguillette de canard au miel, gingembre et citron vert. La terrasse donnant

sur la place est aussi fort agréable pour la pause café ou une petite pause rafraichissement aux beaux jours. Au retour de randonnée ou de descentes éreintantes sur les pistes, l'espace spa avec sauna et bains à remous est fort bienvenu. Une adresse de charme, un hôtel restaurant bien placé (retour ski au pied jusqu'à l'hôtel) face à la belle église et son clocher à bulbe.

■ **ALP'HÔTEL*****
192, route des Aravis
✆ 04 50 02 40 06
www.clusaz.com
infos@clusaz.com
Fermé du 30 avril au 31 mai et du 25 septembre au 1er décembre. Hiver : chambre double de 105 € à 275 € ; demi-pension 35 €. Petit déjeuner : 13 €. Restaurant Le Saint-Joseph : menus de 35 à 50 €. Piscine intérieure. Sauna. Hammam. Bain à remous. Terrasse.
Au centre de la station, ce bel chalet hôtel à l'architecture contemporaine, inspirée des chalets traditionnels, semble se dresser pour mieux rivaliser avec les montagnes. Les chambres, très confortables, au décor boisé, disposent de balcons appréciables pour mieux contempler le paysage. Un véritable hôtel de charme ! Autres atouts non négligeables, le salon cheminée et la piscine intérieure avec son spa qui permettent des instants de détente en toute saison. En complément, la salle de fitness attend les plus courageux. Mais l'autre grand atout de cet établissement, c'est son restaurant : Le Saint-Joseph. Dans un cadre raffiné, le chef propose une cuisine de terroir revisitée.

■ **BEAUREGARD******
90, sentier du Bossonnet
✆ 04 50 32 68 00
www.hotel-beauregard.fr
info@hotel-beauregard.fr
Chambres de 2 à 4 personnes. Chambres doubles de 110 € à 430 €, demi-pension de 90 € à 250 €, par nuit et par personne. Attention en hiver, séjours de 7 nuits minimum selon période. Petit déjeuner : 15 €. Accès libre : espace forme, sauna, hammam, bain à remous et piscine intérieure chauffée. Terrasse. Garage fermé : 10 €. Bar. Restaurant Le Symphonie, chef Sylvain Boullé, label Maître restaurateur.
Au pied des pistes du Bossonnet, à proximité du centre-ville, ce gros chalet de bois et pierre offre sur place tout le confort nécessaire au bien-être avec un espace forme et une grande piscine couverte de 7 x 18 m. Ses vastes salons accueillent une cheminée et un billard. Côté chambres, confortables et spacieuses, un style cocooning où le bois brut s'associe au design contemporain des salles de bains. On n'oublie pas les familles avec des possibilités d'hébergement qui leur sont spécialement dédiées. La qualité de la table (joliment dressée) n'est pas en reste grâce à un chef qui maîtrise parfaitement ses classiques et sait faire partager son enthousiasme pour les plats traditionnels à savourer dans une salle lumineuse mélangeant pierre et boiseries. Un établissement de charme qui rallie à lui, aussi bien les sportifs (skieurs et randonneurs) amoureux de la montagne que ceux qui veulent profiter d'un séjour reposant. Accueil et service aussi délicieux que l'ensemble.

LA FERME
1078, route des Aravis
✆ 04 50 02 50 50
www.lesfermiers.com
laferme@lesfermiers.com
Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre double de 67 € à 120 €. Demi-pension : 57 € (à 128 €). Petit déjeuner : 12 € (offert our les – de 12 ans). Parking inclus. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 16,80 €). 2 bornes pour véhicules électriques. Bain bouillonnant.
L'été, la nature étend ses champs fleuris et les randonnées démarrent ici. L'hiver, La Ferme se trouve au milieu des pistes de ski, directement connectée au vaste domaine par la piste du Crêt du Merle. Départ skis aux pieds et retour tout pareil ! Dirigée par l'adorable Stephen Requet, la sympathique équipe des fermiers sait se montrer disponible pour rendre le séjour agréable. On nous bichonne comme l'on prendrait soin de ses amis. Des détails, des petites attentions, comme ces produits de douche haut de gamme, dans le confort de chambres douillettes parfaitement équipées – lit avec oreillers et couettes en duvet, salle de bains privative avec douche à l'italienne et, pour la plupart, un balcon. L'ambiance est chaleureuse, le décor authentique et l'environnement féerique, avec une vue panoramique depuis la terrasse où nous attend un bain nordique chauffé – sur réservation – pour se détendre après une journée bien remplie d'activités de pleine nature. Pour compléter ce tableau déjà idyllique, La Ferme propose l'une des plus plaisantes tables de la station (voir notre rubrique Le Couvert), et a mis à disposition des clients, 2 bornes pour les véhicules électriques !

■ **LA MONTAGNE****
9, route de la Piscine
✆ 04 50 63 38 38
www.clusaz.com
montagne@laclusaz.com
Fermé du 15 avril au 15 mai. Chambres doubles de 55 € à 195 €. Demi-pension : 30 € en plus par personne. Petit déjeuner : 12 €. Restaurant Le Petit Montagnard : plat du jour à 14 € ; menus du jour : 20 € ; menu enfant : 10 € ; carte : 32 €.
Bien situé dans le quartier de la Perrière, un magnifique chalet fleuri – bel exemple typique de l'architecture traditionnelle de La Clusaz – avec ses balcons en bois sculpté. Ce beau chalet loue des chambres de bon confort et douillettes offrant un panorama sur les montagnes de la chaîne des Aravis et sur le départ des pistes de ski. Dans le salon avec cheminée, un coin bar convivial et un billard contribuent à créer une véritable atmosphère de détente, propice aux vacances. Un hôtel qui n'oublie pas la qualité de sa table, où Julien nous mitonne quelques bonnes spécialités du terroir dans des compositions ambitieuses et réussies : bonbons de reblochons, pressé de lapin aux herbes en gelée d'Apremont, croustine de reblochon aux pommes et céleri, filet mignon de porc au jus de raisin, magret de canard aux airelles et, pour terminer, fondant au chocolat blanc et framboise, poires Belle Hélène... Une bonne adresse en plein centre de la station et, petit plus, la terrasse plein sud pour une pause détente !

LES SAPINS***
105, chemin des Riffroids
✆ 04 50 63 33 33
www.clusaz.com
sapins@clusaz.com
25 chambres. Piscine extérieure chauffée. Chambre double : 70 € à 120 €. Parking et jardin. Spa : bains à remous, hammam, sauna. Restauration : menus de 24 € à 30 €.
Ce gros chalet de style savoyard, aux balcons fleuris, offre un panorama splendide sur la chaîne des Aravis. Bien situé, à 200 mètres du cœur du village, il est tout proche des pistes de ski l'hiver : on en part et y revient skis aux pieds ! L'hôtel Les Sapins est également apprécié pour son hébergement, son accueil et sa table, de qualité. Les chambres au décor typique, bois clair ouvragé ou peint, tissu aux tonalités savoyardes rouge et blanche ou campagnarde jaune et bleu, confortables et lumineuses, où l'on peut prendre, dès les beaux jours, son petit déjeuner sur le balcon privé. A moins qu'on ne lui préfère le restaurant à la vue panoramique qui sert également une cuisine traditionnelle généreuse. Pratique, pour les soirées où l'on ressent l'impérieux besoin de se reposer après une intense journée d'activités... Et le spa est là pour ajouter encore à la proposition de détente. L'été, le jardin et la piscine en font un lieu de séjour très agréable. Idéal pour les familles !

Loisirs

Ouvert de mi-décembre à fin avril, le domaine alpin La Clusaz Manigod relie cinq sommets du massif des Aravis, la première barrière naturelle des Alpes bénéficiant de chutes de neiges abondantes : ceux de Balme (2 600 m), de l'Aiguille (2 400 m), de l'Etale (2 400 m), de Merdassier (1650 m) et de Beauregard (1690 m). Soit, 125 km de pistes avec un dénivelé de 1 500 mètres d'altitude, 49 remontées mécaniques, 84 pistes tous niveaux, 1 snowpark et 215 enneigeurs artificiels. Depuis 2012, de nouvelles remontées mécaniques ont fait leur apparition : les télésièges du Crêt du Loup et du P'tit Loup, permettant la liaison avec l'Etale, puis le réaménagement du secteur du Bossonet, en 2014, pour accéder au Crêt du Merle (redessiné en 2017 avec un nouveau télésiège 6 places et un ascenseur permettant l'accès au front de neige pour les personnes à mobilité réduite) et à Beauregard. Une navette (gratuite pour les résidents avec la carte d'hôte, ou les détenteurs du forfait) relie La Clusaz au Grand-Bornand, faisant ainsi bénéficier les skieurs de l'ensemble du domaine Massif des Aravis : 210 km de pistes, en incluant celles des domaines du Grand-Bornand et Saint-Jean-de-Sixt.
Dès novembre (selon les conditions d'enneigement) les plateaux de ski nordique des Confins et de Beauregard s'ouvrent aux premières neiges. Celui des Confins, site officiel de la coupe du monde de 1987 à 2016 avec l'Annécien Vincent Vitttoz, champion du monde 2005 en poursuite, est un des plus fréquenté en Haute-Savoie. Ce site naturel préservé accueille 50 km de pistes tous niveaux (7 km de liaison avec le Bouchet au Grand-Bornand) et une zone ludique (Nordic Park et le Nordic Cross) avec slalom, tremplin, tunnel, etc. Une navette ski bus fait le trajet depuis le centre toutes les vingt minutes. Sur le plateau de Beauregard au panorama grandiose (chaîne des Aravis, massif du Mont-Blanc), plus de 36 km (8 pistes) avec accès par télécabine depuis le centre du village. En regroupant les domaines nordiques du Massif des Aravis, 150 km de pistes s'offrent à nous.

BUREAU DES GUIDES
9, chemin de la Croix
✆ 04 50 63 35 99
www.compagnie-guides-aravis.com
laclusaz@guides-des-aravis.com
Ouvert toute l'année. Haute Saison : de 10h à 12h et de 16h à 19h. Ski de randonnée (collectif) et hors-piste : 75 €.
Le bureau est facile à trouver : à 100 mètres au-dessus de l'église. Les guides partagent leurs locaux avec l'École de Ski Français (ESF). A la journée ou à la demi-journée, ils encadrent des randonnées toute l'année. L'hiver, les montagnes se transforment et les activités aussi avec du ski de randonnée de combes en combes, sur la chaîne des Aravis, mais aussi en raid à ski jusqu'aux Alpes autrichiennes ou en ski-bateau jusqu'en Norvège pour assister au soleil de minuit. Formés à la gestion du risque en ski hors-piste (découverte ou grand ski), ils pratiquent également les randonnées à raquettes, la marche nordique et la cascade de glace... mais aussi de l'héliski dans les Alpes, en France, en Suisse et en Italie ! En été, les activités en montagne proposées sont tout aussi attrayantes : alpinisme, via ferrata, canyoning, VTT, etc. Originales, certaines sorties développent une thématique comme la découverte des plantes culinaires et médicinales de montagnes, la découverte de la faune ou une randonnée astronomie.

BUREAU MONTAGNE ANNECY ARAVIS
195, chemin des Chenons
www.laclusaz.com
contact@rando-alpine.fr
Randonnée en raquettes avec prêt de matériel inclus : 23 € (adulte) la demi-journée ; 24 € soirée (hors repas).
Présent toute l'année sur le massif des Aravis et le tour du lac d'Annecy, ce bureau regroupe des accompagnateurs en montagne diplômés et travaille également avec des guides de haute montagne et des moniteurs de ski pour proposer des randonnées, en toute saison, mais aussi des stages de survie de 24 heures pour apprendre à construire son abri, à faire du feu avec les moyens de la nature et sans allumettes ni briquet, à rendre son eau potable ou à trouver par soi-même des moyens de se nourrir... bref se prendre pour un aventurier de conditions extrêmes en pleine montagne. De belles balades à la découverte de notre mère nature et ses ressources, la montagne sous tous ses aspects. Les réservations peuvent se faire sur les sites de La Clusaz et Manigod.

ESPACE AQUATIQUE DES ARAVIS
434, route de la Piscine
✆ 04 50 02 43 01
www.espaceaquatique-laclusaz.com
webmaster@laclusaz.com
Fermé du 30 avril au 1er juin et du 10 septembre au 16 novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 12h30 à 19h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h30. Mercredi (jusqu'à 21h). Intersaison : se renseigner. Entrée : 9 € (en hiver), 6,30 € (en été). Enfant de 5 15 ans : 7 € (5 € en été). Espace Fitness : Accès aux sauna,

hammam, salle de remise en forme : 12 € (11 € en été). Espace Fitness + de 16 ans.
Magnifique ! En plein hiver, on profite de la piscine couverte, mais aussi d'un bassin extérieur chauffé à 29°C, avec vue sur les monts enneigés. L'espace est accessible, été comme hiver, avec vue sur les Aravis. Impressionnant ! Pour se divertir en famille et se relaxer après la randonnée ou le ski ; les enfants sont très gâtés car il y a de multiples espaces aménagés pour eux – pataugeoire pour les petits, fontaine, bassin - ; quant aux plus grands, ils peuvent bénéficier également du bain bouillonnant. En été, les bassins extérieurs chauffés sont plus importants. L'espace aquatique possède également un espace fitness avec sauna, hammam, salle de remise en forme et UVA – réservé aux plus de 16 ans. Il est également possible de prendre, sur réservation, des cours de natation et d'aquagym et même de réserver un massage avec un professionnel diplômé d'Etat (les jeudis et vendredis après-midi). Pour se désaltérer ou grignoter un peu, un espace café convivial est installé sur la terrasse de bois près des baigneurs et propose également une vente à emporter. Une très bonne alternative à l'offre sportive de la vallée.

ÉVOLUTION 2 LA CLUSAZ
232, route des Grandes Alpes
✆ 04 50 02 81 29
http://evolution2-laclusaz.com
info@evolution2-laclusaz.com
Leçon privée de ski (1h) : à partir de 42 €. Stage Freeride/ Hors-piste : 260 € les cinq 1/2 journées. Héliski et Héliboard : 1 vol à partir de 190 € par personne. Stage free style/snowboard (12h) : à partir de 185 €. Cours VTT à partir de 40 €.
Antonin Lieutaghi, ancien champion du monde Xtrem en Freeride et Speed, passionné de glisse et de VTT, a créé cette structure spécialisée dans les sports de glisse en montagne, les sports extrêmes, ainsi que dans l'organisation de circuits et séjours itinérants en France et dans le monde entier. Pour chaque domaine, des sportifs professionnels reconnus et même des pros-riders titrés – Sébastian Michaud ou César Fabre, tous anciens champions dans leur spécialité, des guides de haute montagne... soit 15 moniteurs permanents. Ces « chasseurs de poudre » partagent leur expérience et leur talent pour vous initier à ces sports extrêmes – descente encadrée de ski, snowboard – et aux joies du hors-piste ou freeride, en sécurité maximum. En été : freeride multisports, glisse et VTT en montagne. Evolution 2 organise chaque saison et à l'intersaison, parfois sur mesure, des séjours itinérants qui donne le goût de voyager sportif. Et bien sûr des périples en VTT. De belles sensations en perspective !

FULL MOON PARTY
Piste de la Télécabine
Voir page 64.

GOLF DES CONFINS
Les Confins
317, route de la Chapelle
✆ 04 50 02 47 43
www.laclusaz.com
webmaster@laclusaz.com
Fermé du 15 octobre au 25 mai. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Septembre et octobre : ouvert le Week-End. Entrée : 28 € (journée). Stage 6h : 150 € (adulte), 100 € (jeune de – de 14 ans). Seau de 50 balles : 4 €. Restauration. Boutique. École de golf, cours, stages, séminaires.
Sur le plateau des Confins, encadré par le montagnes du massif des Aravis, les troupeaux et randonneurs pour seule compagnie, ce parcours compact de deux fois quatre trous, d'une longueur totale de 600 m, est idéal pour s'initier, évoluer et progresser. Au calme, en pleine nature, la concentration est maximale ! Une bonne idée d'implantation pour ce golf grâce auquel on ose débuter et jouer au golf. En effet dans ce décor de rêve et cette ambiance sympathique, on n'est pas impressionné par les joueurs « pros » et on ose taper dans la balle… Un practice, un putting-green et un green d'approche permettent de travailler son swing et sa précision avant de s'attaquer au parcours compact plus technique. L'encadrement d'un professeur permet de progresser en cours individuel ou collectif. Pour les plus réticents... ou les plus acharnés, un parcours ludique de mini-golf est disponible près du chalet d'accueil !

PATINOIRE
94, chemin du pré de Foire
✆ 04 50 02 48 45
www.laclusaz.com/hiver
webmaster@laclusaz.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours. Du 20 juin au 3 juillet et du 1e au 13 septembre : du mardi au dimanche 14h30-18h30 et en juillet et août : lundi-dimanche de 10h à 12h15 et de 14h30 à 18h45, mardi-vendredi de 14h30 à 18h45 et de 20h30 à 22h15, mercredi-jeudi-samedi de 14h30 à 18h45. Entrée : 8,50 € (avec location de patins. Entrée seule : 4,50 €). Enfant : 7,50 €. Entrée moins de 5 ans : 2,90 €. Soirée Disco on ice, les jeudis en été et les mardis en hiver, de 20h30 à 22h15. Jardins des glaces du mardi au vendredi de 10h à 12h15.
Au cœur du village, cette patinoire de plein air fonctionne été comme hiver. Son grand espace (1 000 m²) de glace est protégée par un toit en dur et les gradins sont facilement accessibles aux patineurs. Un nouvel espace agréable pour les loisirs familiaux grâce à une initiation et des cours de patinage encadrés par un professeur diplômé, des activités ludiques pour l'après-midi, des activités de groupes comme le bowling ou la course de caddy et des ouvertures possibles en nocturne sur demande pour les groupes. Un jardin des glaces, composé de ponts, virages et sens interdits, permet aux plus petits de découvrir les joies du patinage, accompagnés de leurs parents, sur les conseils d'une animatrice. De 9 à 16 ans (sur inscription), les jeunes peuvent s'initier au hockey sur glace. Une glisse très sportive ! Plus festif, le jeudi soir la nocturne vire en soirée disco sur la piste (pendant les vacances scolaires uniquement). Une activité pour tous au centre du village, même en cas de temps incertain !

S EN CIEL
9, chemin de la Croix
✆ 04 50 63 35 99
http://giettaz.wixsite.com/parapente
Baptêmes : de 55 € à 150 €. Tarifs selon la saison et le lieu du vol.
Baptême de l'air en biplace, pour adultes et enfants qui souhaitent découvrir le parapente. L'accueil y est bienveillant et compétent. Les pilotes professionnels, diplômés d'État, proposent des survols du village et des alpages, et des vols pédagogiques à double commande. Les décollages peuvent se faire du Crêt du Merle, du Crêt du Loup ou du col de la Forclaz, au printemps et à l'automne – l'accès se fait en en télésiège, mais le prix des remontées mécaniques n'est pas inclus. Les pilotes peuvent même, en hiver, organiser des décollages à ski ou à snowboard depuis le Beauregard, ou l'Aiguille (2 250 m) pour les bons skieurs. Une découverte insolite du panorama grandiose des Aravis.

Emplettes

LA CHEMINÉE SAVOYARDE
20, place de la Perrière
✆ 04 50 02 47 49
www.le-repaire-du-dahu.com
contact@produitsdeterroir.net
Ouvert de 9h à 19h30. Non-stop. Livraison possible (vente directe et en ligne sur toute la France).
Il y a des adresses qu'il faudrait labelliser comme faisant partie du patrimoine haut-savoyard ! A commencer par la Cheminée Savoyarde. Une adresse de haute tradition qui s'est modernisée pour mieux accueillir les gourmands du monde entier venus à La Clusaz, tout en maintenant le cap de la qualité d'articles en provenance des meilleurs producteurs de nos montagnes. Le tout sans faire trop chauffer notre Carte Bleue dans une Cheminée pratiquant des prix raisonnables. Philippe Roullier, propriétaire passionné de la Cheminée Savoyarde, va régulièrement sur le terrain à la rencontre des producteurs pour faire sa sélection et nous proposer des produits d'exception : du reblochon fermier, à la tomme affinée dans les foins (la tomme est affinée entre 2 planches d'épicéa et 2 couches de foin, ce qui lui donne un goût unique), en passant par le bleu des aillons affiné, ou la tommette de brebis de Savoie, de la terrine de campagne au Cognac de Chez Baud au miel des Bauges, récoltes du printemps, c'est un festival de plaisirs gourmands à partager. Nouveauté de l'année à ne pas manquer : des saucissons de fabrication artisanale sans conservateurs, sans gluten, sans produits additifs, fumés au bois de hêtre pour un goût incomparable. Des produits authentiques mis en valeur avec professionnalisme et convivialité par Marine Roullier dans cette belle épicerie des Aravis à la nouvelle décoration contemporaine, moderne et fonctionnelle. A découvrir : des animations et des surprises tout au long des saisons. Et aussi : le choix varié pour commander sur le site en ligne, avec des idées Futé, comme ce kit *croziflette* pour réussir à coup sûr sa soirée savoyarde.

Autres adresses : Au Vieux Savoyard – Résidence du Centre, La Clusaz. • Le Repaire du Dahu – 193, place de l'Église, La Clusaz

CHOCOLATERIE MORAND
476, route du Col des Aravis
✆ 04 50 02 41 26
www.chocolats-morand.com
contact@chocolats-morand.com
Ouvert tous les jours en haute saison : de 9h à 19h.Hors saison se renseigner. Commande en ligne et livraison en France.
Reprise en 1986 par le maître chocolatier Jean Dominique Gellé, formé à la prestigieuse Maison du chocolat,

« Saveurs des Aravis » : une charte pour défendre les produits et les producteurs locaux !

A l'initiative des agriculteurs de la vallée des Aravis, c'est tout un réseau de professionnels (fermes, affineurs, commerçants, restaurateurs) qui s'engagent à défendre sur les tables et les étals le meilleur de la production locale traditionnelle : les fromages fermiers des Aravis (reblochon, tomme, chevrotin, abondance) ainsi que le cidre typique de pommes et poires (biscantin). En juin, on peut suivre la montée aux alpages (s'inscrire par avance) en compagnie des troupeaux et des alpagistes qui ouvrent les portes de leur ferme chalet à cette occasion.
L'emmontagnage se termine en général par une bonne reblochonnade ou fondue. Le site Internet, édité par la Communauté de Communes des Vallées de Thônes qui porte ce projet, permet de retrouver les membres adhérents à «Saveurs des Aravis» sur une carte interactive (rubrique « Où partager nos saveurs ? »). Très utile pour faire ses emplettes, se rendre directement à la ferme, connaître les fêtes traditionnelles de la gastronomie savoyarde ou encore être sûr de déguster au restaurant de bons produits traditionnels !

Renseignements : www.saveurs-des-aravis.fr et dans les offices de tourisme.

la chocolaterie Morand appartient depuis au cercle très privé des meilleurs chocolatiers de France (guide du Club des croqueurs de chocolat). C'est dans son laboratoire qu'officie cet artisan d'art qui crée chaque année de délicieuses recettes alliant parfums d'antan et arômes subtils.
Elles lui ont valu 6 *awards* (en 2000, puis de 2003 à 2007) au Salon du chocolat à Paris ! Comme un peintre marie ses couleurs, le chocolatier mélange les saveurs authentiques des ingrédients naturels de qualité qu'il associe avec talent. Si le chevrotin est une des spécialités de la boutique depuis 1961 - une ganache de chocolat blanc, nougatine et orange parfumée au Grand Marnier – dont la forme rappelle le petit fromage des Aravis par sa forme et sa couleur, Futé aime tout autant le quito, une alliance de trois cacaos dans une ganache de chocolat noir et, sa création originale, le Spirée – une ganache à la reine-des-prés, pâte d'amande au parfum de réglisse, enrobée de chocolat noir ou encore l'Impérial à l'infusion de thé blanc et jasmin. Les pâtisseries sont tout aussi succulentes : Saint-Pierre (mousse praliné, amande et noisette sur biscuit aux noisettes), Saint-Honoré… À déguster sans modération !

LA CRISTALLERIE
36, place de la Perrière
✆ 04 50 02 56 10
www.lacristallerie.com
laclusaz@lacristallerie.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le week-end de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Les horaires peuvent varier selon la période (se renseigner). Atelier en activité selon la période (se renseigner). Visite sur réservation (pour les groupes). Livraison possible (vente directe et en ligne sur toute la France).
Vincent Lehrer a repris les boutiques ateliers de La Clusaz et Yvoire, sous le nom de La Cristallerie, avant d'en ouvrir une nouvelle à Riquewihr. Depuis trois générations, la famille Lehrer met en œuvre un artisanat d'art dans le respect de la tradition : la taille sur cristal et sur verre en creux, à main levée. Un travail délicat qui demande une extrême précision ! Le cristal est taillé et gravé à froid, par enlèvement de matière. Cette taille rend au cristal toute sa luminosité en créant de véritables transparences ou une nouvelle forme par le jeu des facettes. Les pièces sont laissés blanches (en relief et sans couleur) ou peuvent être enrichies de couleur, d'émaux et de feuilles d'or et d'argent. Toute une palette chromatique pour lui donner du contraste ! Sur place, dans la boutique atelier, des mains expertes « dessinent » sur les pièces de cristal ou de cristallin (un verre avec moins de plomb) de magnifiques motifs et arabesques : vases, lustres, verres... En achetant ces objets taillés, on visite l'atelier de la boutique lorsqu'il fonctionne (se renseigner). Certaines pièces sont également gravées, personnalisées, ou sablées pour leur donner du relief. Futé : chaque pièce est unique, si un verre est cassé on peut le commander et compléter ainsi son service (vente en ligne sur le site Internet).

Autre adresse : Rue du Lac 74140 Yvoire ✆ 04 50 72 94 11.





CRÈMERIE DES ARAVIS

Résidence du Centre
6, place du Petit Casino
✆ 04 50 02 60 93
http://cremeriedulac.com
lesaravis@cremeriedulac.com

Ouvert du 15 novembre au 15 mai : de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h30 (les week-end en basse saison ; en continu, en période de vacances scolaires de noël, d'hiver et de printemps) et du 15 juin au 15 septembre : de 10 h à 12h30 et de 16h à 19h30.

Les crèmeries de la famille Michel sont tout simplement incontournables depuis plus de quarante ans autour d'Annecy. Au cœur du village, La Crèmerie des Aravis a rejoint le giron du fromager affineur Alain Michel, incontournable à Annecy depuis quatre génération. Ce passionné met tout en œuvre pour proposer des produits locaux sélectionnés chez les meilleurs producteurs et affinés (ou non) dans ses propres caves de la vieille ville d'Annecy, une ancienne galerie du château, au XVIII[e] siècle. La quatrième des cinq boutiques a été entièrement refaite et repensée pour toujours mieux mettre en valeur les véritables vedettes : les fromages. Des spécialités du cru : le reblochon, la tomme et le persillé (au lait de brebis) des Aravis, les chèvres frais de Thônes ou le bleu de Termignon en savoie (rare)... mais aussi les fromages des autres régions de France comme ce comté Marcel petite ou le festif Brie de Meaux fourrés au Mascarpone et aux truffes – une spécialité de la maison – déclinée également avec le Coulommiers et le Saint-Marcelin ou «macaron». Un régal ! Expédition dans toute la France et possibilité d'emporter une partie de la Haute-Savoie sous emballage hermétiquement fermé sous vide et l'on n'oublie pas la charcuterie de montagne, le miel, la confiture et les vins de Savoie... Incontournable, la fondue Michel, prête à l'emploi, qui combine trois fromages – Comté du Jura, Gruyère Suisse et Beaufort d'Alpages – avec ail et vin blanc. On a plus qu'à louer sur place un caquelon, couper quelques dés de pain de la veille – c'est meilleur ! – et réunir quelques amis pour la déguster.

FERME DES CORBASSIÈRES

98, chemin du Var
✆ 04 50 02 58 33
www.saveurs-des-aravis.fr
m.donzel@haute-savoie.chambagri.fr
Alpages de Corbassières : départ de La Clusaz, 1h30 à pied ou 15 min en voiture et 20 min à pied ou télécabine de Beauregard et 15 min à pied.

Ouvert tous les jours de 8h à 20h. Dates d'alpage : du 1[er] juin au 30 septembre tous les jours, sur réservation. Hiver : chemin du Var. Eté : alpages des Boissières. Vente sur place de reblochon fermier et tomme fermière. En été, visite (6 €), goûter à la ferme et découverte de l'alpage, entre 15h et 18h30 (sur réservation). Enfants – de 10 ans (7 €) ; adultes (11 €). Repas à partir de 25 €, sur réservation.

Cette ferme typique d'élevage bovin laitier de montagne de la région des Aravis produit du reblochon fermier et de la tomme toute l'année, uniquement avec le lait du


© Jaregrim16 - Fotolia

La Clusaz.

troupeau. La famille Donzel fabrique et vend sur place ses produits frais (deux fois par jour après la traite) et affinés dans la Ferme de Corbassières, l'hiver, dans la vallée des Confins au lieu-dit du Var à La Clusaz. L'emmontagnage à l'alpage des Boissières du plateau de Beauregard, se fait de mai à octobre, au chalet d'été qui fait également office de ferme-auberge (sur réservation) et reçoit les visiteurs le temps d'une découverte ou d'une dégustation. Sur de grandes tables de bois, tout près des vaches d'Abondance, on savoure un appétissant casse-croûte à base de reblochon, mais aussi de tartiflette ou de tomme blanche, accompagnés de salade d'alpage, crêpes ou matafan. Aux beaux jours, on entreprend une véritable balade gourmande à travers les flaveurs des superbes alpages du massif des Aravis ! t du réseau Itinéraires des Fromages de Savoie, deux organismes qui défendent les producteurs locaux de qualité.

PATRICK AGNELLET
179, place de l'Église
✆ 04 50 63 32 78
http://patrickagnellet.com
patrick.agnellet@wanadoo.fr
Ouvert en haute saison d'hiver (décembre à avril) et d'été (mi-juin à mi-septembre). Horaires : 8h30 à 19h30. Fermé de 12h à 14h30, hors vacances scolaires.
Une deuxième enseigne ouverte par le chocolatier Patrick Agnellet qui a choisi la station de La Clusaz, son village natal, après le site d'Annecy-le-Vieux où se situe sa première boutique. Une chocolaterie pâtisserie qui fera le bonheur des vacanciers, avec ses créations de qualité aux décors si séduisants.
Une boutique moderne et lumineuse, qui met en valeur les chocolats aux parfums originaux, les macarons colorés et les nombreuses gourmandises, mais fait aussi une place importante à la pâtisserie. On y retrouve les entremets délicats qui font son succès comme le Parfum Cacao ou le Nuage et des spécialités savoyardes comme la tarte aux myrtilles très prisée des visiteurs, revisitée bien sûr par Patrick Agnellet. Des créations en hommages à sa vallée natale comme les Aravis, des rochers chocolat noisette dont le packaging évoque les monts qui pointent leur sommet dans le massif. Une adresse raffinée en harmonie avec ces créations gourmandes aux séduisants décors.

Dans les environs

Saint-Jean-de-Sixt

Petit village des environs de La Clusaz et Grand-Bornand – il est situé à 960 mètres d'altitude, au carrefour menant vers l'une ou l'autre de ces stations –, Saint-Jean de Sixt a l'avantage de proposer une alternative à prix raisonnable pour les familles. Une navette emporte les skieurs vers la station de leur choix. En hiver, si l'animation promenades et raquettes demeure fréquente (une école de ski opère d'ailleurs sur place), on peut aussi compter sur les 12 kilomètres de piste de ski nordique. Et en été, le saut à l'élastique est une des grandes attractions du site. C'est ici aussi que naquit le Bienheureux Pierre Favre en 1506, premier prêtre jésuite, béatifié en 1872, puis canonisé en 2013. Une chapelle lui est dédiée dès 1600, à l'emplacement de la ferme de ses parents, Le Villaret.

OFFICE DE TOURISME
Maison des Aravis
47, chemin Léon Laydernier
✆ 04 50 02 70 14
www.saintjeandesixt.com
infos@saintjeandesixt.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h. Hors saison fermeture le dimanche.

Profitant de sa situation géographique, aux confins des stations du Grand-Bornand et de La Clusaz, le petit village d'altitude de Saint-Jean-de-Sixt – entre 800 à 1000 mètres -, a mis en place des navettes rejoignant les deux domaines toutes les 30 minutes – gratuite avec le Pass Aravis. Officiellement, la commune annonce 1 000 habitants mais le petit village est en expansion en haute saison et étend peu à peu ses offres d'hébergements, d'autant que l'ambiance y est familiale et les prix pratiqués sont raisonnables. Un programme d'animations y est proposé en hiver et en été, car la région est appréciée des vacanciers. En hiver, on y pratique promenades et raquettes, et l'on peut s'initier au ski de piste sur les cinq pistes de la station. Les fondeurs, eux, bénéficient de 7 km de pistes gratuites, soit 4 boucles. Le Danay (1 730 m) est le sommet à parcourir en randonnées l'été – on peut s'y rendre en empruntant la route où l'on profite d'une superbe vue panoramique sur le massif des Aravis et la vallée de Thônes. On peut également luger ou sauter à l'élastique avec un véritable tremplin de ski au Bun-J-Ride – breveté par un haut-savoyard. On peut également visiter quelques fermes. Une petite commune très dynamique, et un accueil très sympathique !

LE CABANON
Chef Lieu ✆ 04 50 10 82 45
www.restaurant-lecabanon.com
contact@restaurant-lecabanon.com
Ouvert du mardi au dimanche le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 34 €. Carte : 39 € environ. Menu enfant : 11 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
A l'entrée du village, sur la route des stations, cette atypique ancienne annexe d'hôtel toute de bois et de verre – devenue temporairement brocante – a été transformée par Damien et Aurélie en un charmant restaurant à la décoration soignée. L'ambiance y est feutrée et la cheminée contribue à la quiétude du lieu. Aux beaux jours, la terrasse est véritablement un plus pour cette jolie adresse. La cuisine recherchée de Damien et le sourire d'Aurélie se marient agréablement pour nous faire découvrir cette cuisine traditionnelle et néanmoins innovante de plats frais, de saison et faits maison – même les glaces ! En entrée, un ceviche d'huîtres au sureau et beignet, transporte nos papilles ; suivi d'un convainquant coquelet en deux façons aux parfums de Pays Basque tandis qu'une douce bouchée macaron groseille achève de nous surprendre. Finesse et créativité caractérisent cette jolie cuisine ! On peut même commander et emporter ces délices pour les déguster en toute intimité.

HÔTEL BEAU SITE***
La Ruaz ✆ 04 50 02 24 04
www.hotel-spa-beausite.fr
hotelbeausite@hotmail.com
À la sortie du village, à droite au-dessus de la route du Grand-Bornand.
Logis (3 cheminées). Fermé du 8 avril au 8 mai et du 15 septembre au 15 octobre. 15 chambres (et 7 appartements indépendants 2 épis). Chambre double de 82 € à 140 €. Demi-pension : 77 € (à 87 € par jour et par personne, selon période et chambre). Petit déjeuner : 11 €. Parking. Demi-pension minorée pour les moins de 16 ans. Animaux acceptés : 6 € par nuit. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (logis de France : 3 cocottes. Ouvert tous les jours midi et soir. Menus de 19 à 28 €. Menu enfant : 10 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Ce chalet-hôtel sur les hauteurs de Saint-Jean de Sixt, au croisement des chemins vers les stations du Grand Bornand et de La Clusaz, est très apprécié pour son niveau de confort et sa restauration – grâce à l'exigence et au savoir-faire de la troisième génération d'hôteliers, Stéphane et Frédéric. Des prix raisonnables pour la qualité de ses prestations (confort et équipements) et pour son environnement, calme avec une vue panoramique sur les montagnes et la vallée. L'hôtel a également aménagé un spa, «le Chalet à Bulle» – 90 m² dédiés au bien-être – avec deux espaces détente (sauna, hammam et bain bouillonnant à débordement de 7 places), ainsi qu'une tisanerie et une salle de modelage pour des soins à réserver d'avance. Le jardin très agréable en été est attenant à la piscine sécurisée et chauffée. Le petit déjeuner est copieux et gourmand et Stéphane, le chef, réalise lui-même ses confitures, ses pâtisseries... mais aussi le salage et le fumage – dans une cheminée traditionnelle savoyarde – du jambon cru choisi avec soin chez l'éleveur attitré. Les spécialités savoyardes sont plébiscitées, ainsi que la vue exceptionnelle depuis la salle de restaurant ! La cuisine bourgeoise n'est pas en reste avec des plats selon les recettes de ses aïeuls ! Une découverte Futé, pour le très bon rapport qualité-prix-situation.

BUN J RIDE
Office de Tourisme, Chemin Léon Laydernier
✆ 06 61 46 50 18 – www.bun-j-ride.com
contact@bun-j-ride.com
Fermeture du 1er novembre au 30 mars. Eté : ouvert 6 jours sur 7. Hors juillet et août : ouvert le samedi de 10h30 à 18h30, le dimanche de 13h30 à 18h30. Sauts : à partir de 75 €, Love Jump en tandem : 125 €.
Sensations fortes garanties ! Créé en 2009, à Saint-Jean-de-Sixt, par le Haut-Savoyard Jean-François Michelin, Bun J Ride est le premier site au monde de saut à l'élastique lancé sur tremplin. Une exclusivité mondiale ! A vélo ou à pied, seul ou en tandem, on s'élance d'un véritable tremplin, long de 28 mètres, ancré dans une falaise, pour un saut de 40 mètres avec figures libres à l'aplomb du torrent. En toute sécurité, bien sûr, en suivant strictement les consignes : il faut prévoir d'arriver 10 minutes avant l'heure de rendez-vous pour la pesée obligatoire (interdit aux poids inférieurs à 40 kg) et pour prévoir l'équipement à revêtir selon les règles de sécurité. Un harnais est serré à votre taille et attaché aux deux « bungy » (gros élastiques) qui coulissent le long des deux câbles en acier tendus de chaque côté de la rampe. Un saut incroyable ! Depuis 2014, un deuxième site de Bun J Ride s'est ouvert à Tignes, pendant la saison d'hiver avec des sauts sur neige et sur les pistes. Il prend le relais du site de Saint-Jean de Sixt qui, lui, ouvre pour l'été ! Avec neige et sans neige, à ski, snow, luge… Un sport de sensations, vraiment unique et original qui comble les téméraires, avides de sensations ! ! A réserver en ligne sur le site Internet.

Autre adresse : Piste rouge Merles. Téléphérique des Merles. Tignes

FERME ANGELLOZ
Forgeassoud Dessous
✆ 04 50 02 29 81
www.reblochon-fermier-aravis.com
info@reblochon-fermier-aravis.com
De fin octobre à fin mai : en direction de Thônes, après le rond-point de Saint-Jean, continuez sur 800 m, prendre à gauche après le magasin de meubles, descendre sur 400 m, la ferme est à droite avant le pont. De fin mai à début octobre : depuis La Clusaz, monter au Col des Aravis, le traverser et redescendre sur 300 m. Prendre le 1er chemin sur la gauche, l'alpage est au bout du chemin carrossable.
Ouvert tous les jours. Visite guidée tous les jeudis à 14h30, sur réservation. Tarif visite + dégustation : 4 € par adulte, 2 € pour les enfants (6-12 ans), gratuit pour les – de 6 ans.
Reblochon, tomme, faisselle et fromage frais sont fabriqués à la ferme de Sandra et Pierre Angelloz, au lieu-dit Forgeassoud Dessous à Saint-Jean-de-Sixt. Durant l'hiver la vente se fait en directe, sur place. L'occasion aussi de visiter l'atelier de fabrication, les caves d'affinage et l'étable, avec dégustation à la clé. A noter que les visites guidées sont possibles aussi pour les groupes ou autocaristes à condition de réserver la veille au plus tard. De mai à septembre, le troupeau se déplace en alpage au col des Aravis : traverser le col, descendre sur 300 mètres et prendre le premier chemin à gauche. Le chalet d'alpage est au bout du chemin carrossable. Appartenant à l'Itinéraire des Fromages de Savoie, au cours d'une balade au col des Aravis, il est préconisé d'y faire une halte gourmande. Les vaches arrivent entre 16h30 et 17h30 pour la traite et le fromage est fabriqué le matin. Les produits sont également vendus en ligne sur le site Internet.

FERME MILK ET BOUSE
Forgeassoud Dessus ✆ 04 50 02 77 38
Ouvert du lundi au samedi à partir de 17h. Visite libre, sur réservation. Vente directe de reblochon, tomme, abondance, miel et confiture. Sur demande.
Pour allier l'utile à l'agréable ! Sur la route menant au mont Lachat (2 023 m), objet de nombreuses randonnées avec vue imprenable sur la chaîne des Aravis, on suit le balisage efficace depuis le rond-point central de Saint-Jean de Sixt en direction de la route du Grand-Bornand ; prendre à gauche la voie communale, voici une authentique ferme qui cultive le sens de l'humour à l'image de son nom : du lait et de la bouse... de vache, bien sûr. La réalité d'un métier auquel Florence, Bernard et Jean-François s'adonnent avec passion. On arrive directement sur l'exploitation, ouverte à la vente de sa production de fromages, mais aussi saucisson, miels et autres confitures artisanales. Naturellement, on peut acheter du reblochon fermier, de la tomme et de l'Abondance. Des visites libres sont possibles à 17h tous les jours, à condition de demander l'autorisation, sauf le dimanche.

CLUSES

Ville au centre de la vallée de l'Arve, Cluses est l'ancienne capitale du Faucigny. Située sur les berges du tumultueux torrent de l'Arve – le cours d'eau le plus long du département de la Haute-Savoie avec ses 107 km –, Cluses est le symbole de l'industrie de haute précision. Proche à la fois de la Suisse et de l'Italie, la ville bénéficie historiquement d'une position privilégiée dans le développement de l'industrie de l'horlogerie, du décolletage et de la mécatronique. Le développement de l'horlogerie savoisienne en Faucigny naît en 1844 après l'incendie qui détruisit le village de chalets savoyards et les ateliers d'origine des artisans horlogers fournissant les grandes firmes suisses. L'Ecole royale (puis nationale) d'horlogerie (devenue le lycée Charles-Poncet) est créée en 1848 pour former les Clusiens à l'horlogerie, puis à la mécanique et à l'électricité. La ville fut reconstruite en damier, dans un style turinois du Piémont (hôtel de ville, lycée Charles-Poncet...). Toutefois on peut encore admirer deux vestiges de l'ancien village, inscrits au titre des Monuments Historiques : le pont Vieux (1674) et la fontaine de la place des Allobroges (1791). Aujourd'hui, Cluses possède deux atouts majeurs : le premier est historique, c'est sa parfaite reconversion de l'industrie horlogère à celle du décolletage – l'usinage en grande série de petites pièces industrielles – puis à la mécatronique – une combinaison de la mécanique, l'électronique, l'automatique et de l'informatique en temps réel ; le second atout est touristique. Depuis sa large plaine, Cluses constitue une bonne base de départ pour les cinq stations du Grand Massif : Flaine, Le Praz de Lys – Sommand, Les Carroz-d'Araches, Morillon et Samoëns.

OFFICE DE TOURISME
Espace Carpano et Pons
100, place du 11 Novembre
✆ 04 50 96 69 69
www.cluses.com
ot@cluses.fr
Qualité Tourisme. Du 1er septembre au 30 juin : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 1er juillet au 31 août : du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Label Tourisme & Handicap.
Le long des berges de l'Arve, on accède à l'ancienne fabrique d'horlogerie du XIXe siècle Carpano et Pons, dont l'atelier mécanisé a été le premier à utiliser l'énergie hydroélectrique de la rivière. L'espace accueille à la fois l'office de tourisme de Cluses, les archives municipales, mais aussi le superbe musée de l'Horlogerie et du Décolletage.
L'occasion pour le visiteur de s'informer sur son séjour et de découvrir une part de la riche histoire industrielle de la vallée de l'Arve en se promenant agréablement dans les rues aérées de la ville, sur les traces de son passé : le pont Vieux, l'hôtel de ville, la place des Allobroges et sa fontaine du XVIIIe siècle… Depuis l'office de tourisme, on peut se rendre à pied, en roller ou à vélo sur les bords de l'Arve jusqu'au lac de Thyez. Cluses compte plusieurs centres d'intérêt et l'équipe d'accueil ne manquera pas de vous conseiller nombre d'informations pratiques pour vous loger, dîner ou sortir à Cluses, mais aussi de vous suggérer de nombreuses visites dans la cité et les villages du Faucigny alentour.

Musée de l'Horlogerie : le monde fascinant des mécanismes

Le musée de l'Horlogerie et du Décolletage est bien plus qu'un musée. Ses visites guidées théâtralisées vous font voyager dans le temps et vous content l'épopée de la Vallée de l'Arve à travers ses activités d'horlogerie et de décolletage. Pour bien comprendre l'avènement de ces techniques, il est nécessaire de remonter le fil du temps et de faire un focus sur le contexte social de l'époque. La visite commence par les premières inventions pour mesurer la durée et l'heure. Cadran solaire, réveil à bougie, sablier dépoussièrent notre imaginaire. Puis naissent les premières horloges au sein des églises au XIII[e] siècle. Les trois médiatrices qui se partagent les visites expliquent, collections à l'appui, les 5 systèmes nécessaires à la confection d'une horloge mécanique. Grâce à la miniaturisation arrivent les premières montres, au XVI[e] siècle. Il s'agit alors d'un objet d'apparat qui a pour vocation première de montrer sa condition sociale. La recherche de la précision devient alors un véritable enjeu porté par l'amélioration de l'échappement qui sera la quête absolue des maîtres horlogers. La création de l'école d'horlogerie à Cluses remonte à 1848. Grâce à une reconstitution, vous pourrez apprécier le lieu de travail des anciens élèves. La visite captivante se poursuit par les prémisses du décolletage jusqu'à nos jours. Découvrez la passion d'un métier admirablement retransmise et que vous pouvez prolonger le mercredi avec les ateliers goûters pour enfants. Le musée accueille également des expositions ponctuelles.

Renseignements au musée de l'Horlogerie et du Décolletage et sur le site Internet : www.musee.2ccam.fr

Dans les environs

Magland

Cette belle commune de la vallée qui regarde vers le Grand Massif est surtout connue pour son saucisson. La saucisse de Magland, que l'on retrouve dans les meilleurs restaurants savoyards de la région, est fabriquée artisanalement selon une méthode ancestrale de conservation par le fumage en haute cheminée avec du bois de hêtre et de la sciure de résineux. Ce traitement particulier lui assure des qualités gustatives uniques. A noter que l'on trouve également d'excellents escargots à Magland. Magland, traversé par le GR96, offre aux promeneurs un sentier pédagogique et de nombreuses fermes typiques de pierres et de bois.

COMBLOUX ★★

Véritable balcon face au mont Blanc, Combloux est, à l'origine, un village de montagne à vocation agricole qui prit son essor touristique au début du XX[e] siècle avec les premières liaisons mises en place par la Compagnie de chemins de fer PLM (Paris-Lyon-Méditerranée), l'ancêtre de la SNCF. Tout d'abord en autocars reliant Evian, Chamonix et Nice par la fameuse Route des Alpes puis par le train de luxe Dauphiné-Savoie Express qui reliait Paris aux villes thermales, Evian-Les-Bains puis Saint-Gervais-Le-Fayet. En quelques années, le village devint une étape touristique incontournable, avec vue sur le mont Blanc. Dans les années 1920, le PLM s'investit même dans l'organisation du Grand Hôtel du Mont-Blanc, un palace construit par un riche propriétaire suisse, avant 1911 : un hôtel de luxe qui accueillit une clientèle anglo-saxonne puis des personnalités du monde entier. Le premier remonte-pente ouvrira en décembre 1935, mais la guerre bouleversera cette ascension et l'hôtel sera converti en appartements. C'est à la fin des années 1950 que Combloux deviendra une véritable station de sports d'hiver et un lieu de villégiature en été ! Aujourd'hui, le domaine skiable de Combloux, qui s'étend des Portes du Mont-Blanc à la Haute Vallée d'Arly, est relié à la fois au domaine Evasion Mont-Blanc (Megève, Saint-Gervais, Les Contamines-Montjoie) et à celui des Portes du Mont-Blanc (Le Jaillet, la Giettaz, Cordon). Grâce aux remontées mécaniques de ces deux domaines, on accède à plus de 450 km de pistes pour le ski et la glisse en hiver, le VTT et les randonnées en été. Le panorama sur les massifs du Mont-Blanc et des Aravis est exceptionnel ! Entre 980 et 1 200 mètres d'altitude, à deux pas de Megève, le village offre une bonne alternative – conviviale et sportive, à prix raisonnable – pour la clientèle familiale qui ne se laisserait pas séduire par sa célèbre voisine. Une liaison Saint-Gervais – Les Houches (Bellevue) par le Tramway du Mont-Blanc permet également d'accéder au domaine skiable de la vallée de Chamonix. En été, l'accès au plan d'eau biotope. Une eau limpide, sans produits chimiques. Unique !

OFFICE DE TOURISME
49, chemin des Passerands
✆ 04 50 58 60 49
www.combloux.com
info@combloux.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 16h à 18h30.

Face à la station se dresse la grandiose chaîne du Mont Blanc, celle des Fiz et des Aiguilles Rouges.

Découvrir le patrimoine combloran !

Combloux a su préserver son vieux village et le clocher à bulbe de son église. Les Comblorans ont à cœur de valoriser encore aujourd'hui cet héritage traditionnel. Pour découvrir ce patrimoine combloran (visites guidées de Combloux et de ses environs), on suivra les guides du patrimoine des Pays de Savoie et les guides accompagnateurs du bureau des guides qui organisent de nombreuses visites guidées sur les sites remarquables. Notamment, le sentier du granite (de nombreux ouvrages sont en granite de Combloux), le sentier du baroque (des églises et chapelles qui relient Combloux à Notre-Dame-de-la-Gorge). Le Festival du baroque du Pays du Mont-Blanc se déroule chaque année dans les églises du Pays du Mont-Blanc : Chamonix, Combloux, Cordon, Les Houches, Megève, Passy, Saint-Nicolas-de-Véroce et Sallanches accueilleront tour à tour 8 concerts en juillet.
On ne manquera pas de visiter la ferme à Isidore (une ferme typique de 1832, au centre du village)... et de déguster les spécialités gastronomiques combloranes : quatelets (soupe à base d'orge), quartis (plat à base de lard, poire et pomme de terre), bougnettes (beignets à base de farine ou de pomme de terre), farcement (à base de pomme de terre râpée et fruit sec, entre autres)... à l'occasion des manifestations culturelles organisées en haute saison à Combloux et ses environs. Début février, le Festival de la gastronomie régionale et du patrimoine, une semaine de festivités avec un marché à l'ancienne, des sculptures de fruits et de légumes, des visites et sorties gourmandes, et un concours de farcement ; les Fafarandoles, une manifestation conviviale et festive qui rassemble groupes folkloriques, fanfares, et groupes traditionnels...

Renseignements : office de tourisme ✆ 04 50 58 60 49

A quelques kilomètres seulement de la célèbre Megève, Combloux a l'un des panoramas les plus remarquables de la région. Ce charmant petit village de montagne a su rester authentique : sans béton ni grands ensembles. L'office de tourisme, dans son joli chalet, renseigne efficacement les visiteurs sur les activités (qu'ils peuvent également réserver en ligne sur le site Internet) et valorise la présentation des éléments de son patrimoine combloran dont elle est fière. Au programme des visites guidées : visite du vieux village, des fermes et de son église ; le sentier du Granite, le sentier du Baroque ; promenades en traîneaux et goûters à la ferme. Il faut profiter aussi de la visite de la ferme d'Isidore, le Musée de la Pente, conservée en l'état lorsqu'elle était habitée par les fermiers montagnards en 1832 ! Construction d'origine, avec les matériaux locaux, il ne manque que la bonne odeur des cochonnailles qui séchaient dans cette immense « beurne » pyramidale (la cheminée d'origine) haute de neuf mètres. En été, on ne manque pas de découvrir le plan d'eau biotope de la station, une baignade très naturelle ! L'hiver, son domaine relié au domaine Evasion Mont-Blanc par remontées mécaniques et navettes fait profiter les skieurs de sa position stratégique au pays du Mont-Blanc sans ses prix excessifs.

Le couvert

LE CHALET D'ÉMILIE
3637, route de Cry Cuchet
✆ 04 50 93 33 40
www.chalet-emilie.com
info@chalet-emilie.com
Maître Restaurateur. Fermé d´avril à juin et d´octobre à décembre. Ouvert du dimanche au mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 12 €. Formule : 28 € (2 plats ; 3 plats à 34 €). Terrasse. Service traiteur : Mont-Blanc Réception.
Des produits frais et de qualité, servis avec humour et convivialité ! Le Chalet d'Emilie, tenu par le chef Franck Girard, accueille les hôtes dans une vaste salle aux larges baies vitrées donnant sur les massifs du Mont-Blanc et des Aravis. Le chalet restaurant de bois et de pierre, décoré avec soin, laisse la place au confort et à l'intimité avec des tables qui ne se chevauchent pas les unes les autres. Les spécialités montagnardes sont à l'honneur, bien sûr, avec du farcement ou de la pela, mais pas seulement : foie gras de canard mi-cuit et chutney de figues, mijoté de joue de cochon au vin de mondeuse et polenta crémeuse, truite de Savoie rôtie au crémeux de citrons confits... mais aussi baba au rhum de papi et chantilly, tarte amande, myrtilles et framboises... Aux beaux jours, il faut profiter de la terrasse ensoleillée donnant sur les pistes en hiver et les alpages enchanteurs, en été !

LE DANDY
265, chemin du Perret
✆ 04 50 90 17 50
http://le-dandy.fr
Haute saison : ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 0h. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 32 € (3 plats). Terrasse.
Un bar restaurant dans le cadre agréable du plan d'eau biotope de Combloux, face au Mont-Blanc. Le cadre à lui seul mérite une halte dans cet établissement au nom de cabaret. La jeune équipe – deux amis d'enfance – qui dirige le Dandy depuis l'été 2017 a privilégié l'ambiance festive et la cuisine de qualité. Des assiettes bien présentées, des produits frais, une ambiance musicale agréable (concerts programmés en haute saison) un service attentionné... Bien que les prix soient un peu élevés Le Dandy est une adresse à retenir, surtout par beau temps pour la terrasse au panorama privilégié et, le soir pour son ambiance chaleureuse et l'élégance du décor et des plats.

AU VILLAGE
65, route de Megève
✆ 04 50 90 99 16

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Basse saison se renseigner. Carte : 35 € environ. Terrasse.

En plein centre, un restaurant sans prétention dans lequel on a plaisir à venir entre amis partager une raclette ou une fondue savoyarde. Le décor de bois clair, l'ambiance bistrot de village, l'accueil sympathique du jeune couple de gérants et la cuisine sans chichis sont les atouts majeurs de cet établissement avec terrasse. Les plats sont copieux, généreux, et ne faillissent pas à la tradition fromagère savoyarde. A la carte on trouve également des plats de produits frais de saison, d'excellent rapport qualité prix. Le service est efficace, ce qui ne gâte rien.

Le gîte

CAPRICE DES NEIGES**
57, chemin de l'Épine
✆ 04 50 58 63 22
www.capricedesneiges.com
contact@capricedesneiges.com

Logis (2 cheminées). Fermeture annuel après le week-end de Pâques du 8/04 au 22/04. 19 chambres (+ 1 appartement de 45 m2, tarifs sur site internet de l'hôtel). Chambre double de 76 € à 96 €. Demi-pension : 75 € (à 87 € par personne, base 2 personnes). Petit déjeuner : 12 €. Parking. Wifi. Restauration (logis, 1 cocotte. Menu : 25 € ; menu enfant : 13 €). Jardin d'enfant aménagé et terrasse panoramique.

Vous pensez qu'il est impossible de trouver un bon hébergement à prix raisonnable dans ce secteur très prisé de Combloux/Megève ? Et pourtant vous venez de le trouver ! Le Caprice des Neiges, c'est la chaleur, la douceur, le bonheur d'une hôtellerie familiale prouvant que l'on peut se loger confortablement à des prix raisonnables même dans les stations réputées les plus chères. Coup de cœur pour les tarifs, mais pour tout le reste aussi ! A commencer par l'authenticité de cette belle maison au sein d'un site d'exception. Cadre de montagne fantastique, vue imprenable, sérénité du lieu, terrasse ensoleillée et un hôtel qui a connu récemment de belles rénovations (salles de bains, salle de restaurant et de petit déjeuner où l'on sert des produits frais et du fait maison, ainsi que quelques chambres) pour toujours mieux vous recevoir. Ambiance familiale avec le jardin d'enfant et même un petit jardin aromatique dont quelques plantes viennent parfumer nos assiettes. Cuisine de terroir réalisée à partir de produits de qualité, frais et locaux, et des spécialités de montagne servies dans la plus pure tradition, comme cette impressionnante raclette. Autre plaisir, la carte de vins du terroir, issus de petits propriétaires récoltants. Futé vous le dit, cet hôtel restaurant familial jouit du meilleur rapport qualité-prix du secteur, sans pour autant galvauder la qualité de service, des prestations, et de la cuisine ! Eh oui, cela existe !

AU CŒUR DES PRÉS***
152, chemin du Champet
✆ 04 50 93 36 55
www.hotelaucoeurdespres.com
hotelaucoeurdespres@wanadoo.fr

Fermé du 15 avril au 1er juin et du 1er novembre au 15 décembre. Chambre double. Demi-pension : 84 € (117 € par personne, obligatoire). Petit déjeuner buffet. Garage. Wifi. Restauration (menu à 25 €). Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.

Sa situation exceptionnelle « au cœur des prés » en fait un site de toute beauté. Dominant la vallée, avec le mont Blanc en arrière-plan, le chalet hôtel savoyard de la famille Paget est un établissement douillet où règne une ambiance familiale que favorisent ces hôteliers depuis près d'un demi-siècle. Avec ses balcons fleuris

© Ventdusud - iStockphoto



Combloux.

CAPRICE ★★
DES NEIGES
Hôtel - Restaurant



Logis



- *20 chambres et 2 appartements tout confort*
- *Cuisine soignée*
- *Parking*
- *Terrasse*
- *Restaurant panoramique*

57, chemin de l'Epine
74920 Combloux - Megève
Tél. 04 50 58 63 22
Fax 04 50 58 67 17
www.capricedesneiges.com
contact@capricedesneiges.com

de géraniums à la belle saison, dans un jardin au pied de la montagne avec vue panoramique sur le massif du Mont-Blanc, la chaîne des Fizz et le massif des Aiguilles Rouges, l'hôtel restaurant s'intègre harmonieusement à son environnement naturel. Les chambres lambrissées de bois blond sont coquettes – quelques-unes possèdent un traditionnel lit-cage savoyard pour enfant – et l'on aime se détendre devant la cheminée du salon ou au jardin. Grâce aux équipements, nombre d'activités sont accessibles. L'été, on s'attable sur la belle terrasse panoramique d'où l'on profite de la piscine extérieure chauffée, du tennis et des jeux pour enfants. Pour la détente, l'hôtel s'est équipé d'un sauna, de douches – à modelage ou chromatique -, d'un spa intérieur et extérieur – même en hiver -, d'une cabine de soins ainsi que d'une salle de remise en forme. L'hiver on accède aux pistes de ski par la navette au pied de l'hôtel et au retour, on trouve refuge dans le salon avec billard ou dans la belle et chaleureuse salle de restaurant pour goûter aux produits revigorants du marché. Une adresse à l'accueil exemplaire, au calme, dans la convivialité. De belles prestations !

Loisirs

Labellisé Famille Plus Montagne, Combloux est une station idéale pour séjourner aux Portes du massif du Mont-Blanc, à deux pas de Megève et du Haut Val d'Arly. Son point de vue exceptionnel sur le mont Blanc, bien dégagé entre l'aiguille du Midi et l'aiguille de Bionassay, mais aussi la chaîne des Fiz et la pointe Percée de la chaîne des Aravis. Son altitude (entre 980 m et 1 200 m d'altitude), son climat privilégié, et la beauté de son panorama en font une villégiature particulièrement recherchée par les vacanciers. En plus des 100 km de pistes de son domaine skiable, depuis Combloux, on accède au domaine des Portes du Mont-Blanc, reliant Le Jaillet, La Giettaz et Cordon : 100 km de pistes (2 espaces snowboard). Et également au domaine de 450 km² Evasion Mont-Blanc : soit 7 stations (3 espaces snowboard) reliées entre elles par des remontées mécaniques ou des navettes de transports collectifs (gratuites pour les détenteurs du forfait Evasion). Depuis Saint-Gervais, le Tramway du Mont-Blanc relie le domaine skiable à celui des Houches sur le plateau de Bellevue.
Pour le ski nordique en balcon sur le massif du Mont-Blanc, le domaine offre 5,5 kilomètres de pistes gratuites sur Combloux et 75 km sur Megève ! Les piétons disposent normalement en hiver de 30 kilomètres de sentiers entretenus… Plusieurs circuits balisés s'offrent aux amateurs de raquettes sur la station et des sorties sont possibles avec des accompagnateurs (renseignements auprès de l'office de tourisme).
Autres activités : parapente (envol depuis Plaine-Joux), promenade en traineaux avec chevaux et ski-joering, ski de randonnée, luge... En été, escalade en extérieur ou sur le mur au Palais des Sports, VTT, spéléologie... sans oublier la baignade dans le plan d'eau biotope que l'on découvre également à travers une balade thématique en passant par le vieux village de Combloux. Bon plan Futé : le PASS MONTAGNE pour être sûr d'avoir une entrée au plan d'eau, en priorité !

LE CHEVAL DE FEUG
255, route du Feug
Centre équestre ✆ 06 13 35 72 75
http://lechevaldefeug.e-monsite.com
francois.duvillard74@orange.fr
Face à la télécabine Princesse
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Le soir : sur réservation uniquement. Sortie en calèche : les mercredis ou jeudis à 18h. Entrée : 25 € (l'heure par personne). Calèche, apéritif et repas : 58 € ; soirée balade, repas et boissons incluses : 62 €. Calèches et dégustation. Traineaux et goûter savoyard dans les fermes. Balades, élevage, dressage.
On part en calèche pour une soirée inoubliable qui se terminera autour d'un bon repas, dans le cadre atypique d'une ferme à la décoration rustique, à l'image des vieux chalets montagnards, avec la vue sur les nombreux chevaux, à proximité. C'est une vraie ferme savoyarde qui accueille les visiteurs pour leur faire découvrir le plaisir d'associer une balade à cheval (où à traîneaux l'hiver) avec une dégustation gourmande, à la ferme ou sur d'autres sites naturels avec une vue panoramique sur le mont Blanc. D'autre prestations sont proposées sur demande : goûter à la ferme ; visite avec dégustation de produits du terroir ; soirées grillades, à cheval... Ce centre d'élevage et dressage propose également des locations d'attelage.

PLAN D'EAU BIOTOPE
Plan Perret, Chemin du Perret
✆ 04 50 58 60 49 – www.combloux.com
plandeau@mairie-combloux.fr
Ouvert du 4 juillet au 3 septembre 2017 (modifiable en fonction des conditions météorologique. Ouvert du jeudi au mardi de 11h à 19h. Entrée : 5 € (a partir de 15 ans. Nombre d'entrée limité à 700 personnes à la fois). 3 € à partir de 17h. Enfant : 4 €. Gratuit pour les moins de 5 ans. Tickets en vente sur place, à l'office de tourisme (entre 9h et 11h). Réservation en ligne possible. A partir de 17h : 2,70 €/adulte, 2,20 €/enfant. Location de parasols : 3 €. Restauration. Espace remise en forme. Location de parasols. Prêt de brassard.
En plein cœur du village (vaste parking à 100 mètres, quelques marches à descendre), avec un accès en pente douce pour les enfants, ce premier plan d'eau écologique ouvert à la baignade en France est préservé de toute architecture bétonnée. Une eau pouvant atteindre 26 °C sans être chauffée, des plantes aquatiques qui filtrent l'eau, un jet d'eau et un petit ruisseau en cascade pour une qualité d'eau irréprochable : ce plan d'eau 100 % écologique de 1 500 m² est l'un des plus beaux des Alpes. Bordé d'un solarium en bois et d'une plage engazonnée, avec quatre chalets sur pilotis accueillant, outre un bar restaurant de qualité. Attention, pour conserver une eau équilibrée et de bonne qualité, le plan d'eau n'accueille pas plus de 700 personnes à la fois : on peut donc avoir à patienter en cas de forte affluence (contacter le plan d'eau ou l'office de tourisme pour acheter votre ticket pour la journée). Une nouvelle génération de piscine écologique et citoyenne pour préserver la beauté des espaces naturels ! On peut y pratiquer le Pilates sur inscription à l'office de tourisme. A découvrir absolument !

LES CONTAMINES-MONTJOIE ★★

Les Contamines-Montjoie c'est la montagne comme on l'imagine et comme on la voit sur les magazines… En avant-plan, un vrai village avec églises baroques, en arrière-plan, la chaîne du Mont-Blanc et les Dômes de Miage. De la neige à foison en hiver – nous sommes en fond de vallée et les nuages laissent tomber les flocons plus longtemps -, et l'été des dégradés de vert et blanc en haut des sommets – les neiges éternelles côtoient les forêts d'épicéas et les alpages en fleurs. Le village est aux abords de la réserve naturelle, en fond de vallée. C'est le site idéal, à 1 164 mètres d'altitude, pour les familles, les enfants – la station est labellisée « Famille Plus » -, les bandes d'amis, mais aussi pour les amoureux de la montagne, côté neige, côté balade et sport, et côté patrimoine. Moins illustre que ses consœurs du Pays du Mont-Blanc, elle n'en est pas moins très agréable. Un peu de douceur en bleu, blanc, vert et bois !

OFFICE DE TOURISME
18, route de Notre-Dame de la Gorge
✆ 04 50 47 01 58
www.lescontamines.com
info@lescontamines.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h et de 15h à 19h. Eté : le samedi de 9h à 19h ; hors saison : fermeture à 18h hors vacances scolaires. Visite guidée sur inscription : 20 €.
Cette moyenne station de montagne, en cul-de-sac, est située à 1 100 mètres d'altitude, à une petite dizaine de kilomètres en amont de Saint-Gervais. Toute l'année, l'office de tourisme vous présente le village de Contamines-Montjoie, ses modes de vie et ses traditions. Son domaine skiable est relié au domaine Evasion Mont-Blanc à ski avec sa voisine du département de la Savoie, Hauteluce – elle a réussi à jouer à saute-col à 2 000 m d'altitude sur les pentes du mont Joly – et par navette pour les stations. L'été, elle est très réputée pour ses sentiers de randonnée à la découverte d'un magnifique patrimoine « contaminard » culturel et naturel. Pour vous aider dans vos recherches d'informations, l'office de tourisme dispose d'une borne tactile, d'une boutique avec vente de cartes de randonnées, posters, permis de pêche, etc. et propose la location (payante) d'une wifi de poche pour vous connecter sur Internet.

BUREAU DES GUIDES DE CONTAMINES MONTJOIE
18A, route Notre-Dame de la Gorge
✆ 04 50 47 10 08
www.guides-contamines.com
Demi-journée balade à ski en groupe : 65 € par personne ; Vallée Blanche : 150 € par personne.
Bureau contaminois de la compagnie historique des guides de Saint-Gervais Les Contamines, créée en 1864 et comprend aujourd'hui plus de 80 guides et accompa-

gnateurs. Tous diplômés d'État, ces hommes et femmes de terrain sont soucieux de fournir des prestations de qualité en encadrant les sorties selon des règles très strictes de sécurité. Ces accompagnateurs en haute et moyenne montagne emmènent les randonneurs sur les sentiers du Tour du Mont Blanc à la découverte d'un milieu naturel préservé, de splendides paysages et aussi à la rencontre des gens du pays et de leurs traditions. On partage leurs connaissances en toute simplicité pour mieux comprendre et aimer la montagne. Au choix, ski de randonnée, balade en raquettes – demi-journée, journée, et avec nuits en refuges de 2 à 6 jours –, ski hors piste, cascades de glace, escalade, randonnées en tout genre. Les guides de la station encadrent ces sorties, en toute sécurité, à la découverte d'une nature généreuse, accessibles aussi bien à des sportifs aguerris qu'à des familles de vacanciers. L'été, ils accompagnent les passionnés de haute montagne, pour une ascension du mont Blanc ou un tour insolite du massif.

Points d'intérêt

L'ÉGLISE SAINTE-TRINITÉ
Route de Notre-Dame de la Gorge
www.lescontamines.com
Se renseigner auprès de l'office de tourisme.
Construite en 1759 par un maçon piémontais sur les ruines du château de Montjoie, c'est une église typiquement baroque avec sa façade ornée et son clocher carré qui a pour base une tour de l'ancien château. Immanquable, pourtant moins connue que celle de Notre-Dame de la Gorge, l'église fut immortalisée par le peintre anglais Turner en 1802. Elle abrite trois retables baroques, mais son clocher – à l'origine recouvert d'écailles de fer blanc étamé – et sa flèche, ajoutés en 1845 seulement, ont perdu leur éclat doré depuis que la toiture a été remplacée par l'acier inoxydable, en 1976.

NOTRE-DAME DE LA GORGE
Route de la Gorge
Visite guidée : 5 €. Visite guidée.
Cette église fort ancienne, datant du XIII[e] siècle puis reconstruite au XVII[e] siècle, est un des joyaux du Sentier du Baroque avec sa resplendissante façade blanche rehaussée des couleurs et statuaires de son décor. Lieu de passage incontournable dans l'ascension périlleuse du col du Bonhomme, Notre-Dame-de-la-Gorge offre en ce bout du monde un lieu de repos, de beauté et de sérénité incomparable. Après avoir passé la télécabine de la Gorge, on découvre le paysage majestueux du site. C'est avec bonheur que l'on parcourt l'allée ombragée qui mène à l'église Notre-Dame. Jalonnée de 14 petits oratoires retraçant les étapes de la vie de la Vierge Marie, ce sanctuaire lui est consacré. Elle continue d'attirer vers elle de nombreux pèlerins le 15 août. Et ce même jour, à la tombée de la nuit, les Contamines-Montjoie illuminent ce site de mille feux : un spectacle son et lumière retrace une épopée de l'histoire du village et illumine alors les cieux d'un splendide feu d'artifice. Conseil futé : s'il fait beau, arrivez de bonne heure et pique-niquez dans ce petit vallon car près de 4 000 personnes assistent à ce spectacle lorsque le beau temps est aussi au rendez-vous !


© Paulette RICHARD - tcontec

L'église des Contamines-Montjoie.

Le couvert

LA TABLE D'HOTES
285, route de Notre-Dame de la Gorge
✆ 04 50 91 35 73
www.tabledhotesavoie.fr
contact@tabledhotesavoie.fr
Fermé de mai à juin et d´octobre à décembre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 26 € à 27 € (le soir ; dimanche midi). Plats de 18 à 21 €. Entrée de 7 à 13 €. Formule du midi : 14,50 € (19 sauf dimanche). Fondue : 20 €.
Sa situation, au centre du village des Contamines, l'accueil souriant de la gérante, son cadre agréable et le bon rapport qualité/prix de sa cuisine, le tout dans une ambiance «décontractée chic», en font l'un des restaurants très appréciés de la clientèle de vacanciers. Une salle chaleureuse où le bois est bien sûr présent mais avec une touche de modernité : de grandes tables d'hôtes à partager, idéales aussi pour les familles, ou plus intimes, et, plus insolite, une cabine de remontée mécanique – les fameux œufs des années 1960 - aménagée en table pour deux, avec banquette et fausse fourrure. Un environnement parfait pour savourer un gâteau de pommes de terre, lard et pruneaux appelé farcement – recette typiquement savoyarde – et une spécialité que maîtrise bien le chef. A la carte, à la suite des incontournables fondues, croûtes et raclettes de qualité, des plats plus travaillés : un potage de saison, un cappuccino d'endives et tartare de haddock, une entrecôte et gratin de pommes de terre ou légumes, un poisson du jour... et quelques douceurs comme cet entremets aux pommes caramélisées à la confiture de lait. Le soir, le chef propose un menu Table d'Hôtes selon ses inspirations et le marché du jour. Copieux, varié et sympathique !



Gai Soleil
Chalet hotel
Valérie et David Krommenacker
288 Chemin des Loyers
74170 Les Contamines Montjoie
Tél. 33(0)4 50 47 02 94
Fax. 33(0)4 50 47 18 43
www.gaisoleil.com
contact@gaisoleil.com
À QUELQUES MINUTES À PIEDS DU CENTRE

Le gîte

GAI SOLEIL
288, chemin des Loyers
✆ 04 50 47 02 94
www.gaisoleil.com
Fermé du 15 avril au 15 juin et du 15 octobre au 15 décembre. 18 chambres (prix par nuit et par personne : 47 € à 62 €). Chambre simple de 47 € à 62 €. Demi-pension : 85 € (à 105 €). Petit déjeuner : 13 € (petit déjeuner en chambre : 16 €). Enfants jusqu'à 3 ans : gratuit. Enfant de 3 à 5 ans : -40%. Enfant de 6 à 12 ans : -20%. Wifi. Restauration (dîner : 25 €).
Entre l'église baroque de Notre-Dame de la Gorge et les Dômes de Miage, le Gai Soleil offre de splendides vues de cartes postales, grandeur nature. Une adresse authentique, qui possède une belle histoire, inscrite à travers les générations, et gravée à jamais de la signature ancestrale « J'ai este basti par Pierre Joseph Mermoud 1823 » toujours en place sur une poutre du toit de l'ancienne ferme, précieux patrimoine contaminard qui participe avec fierté à l'âme du pays en bout de vallée et en perpétue l'histoire.
Si les murs sont d'origine et que le toit respecte l'architecture traditionnelle avec sa couverture de tavaillons, l'intérieur a été repensé avec goût et les chambres au caractère montagnard mais au confort moderne (elles sont toutes équipées de téléviseurs à écran plat) ont de jolis balcons qui ajoutent encore au charme du lieu. Aujourd'hui, c'est Valérie et David, les nouveaux propriétaires qui écrivent la suite de cette histoire de famille, avec une philosophie d'accueil et de service identique. Les chambres sont confortables et ont été rénovées avec goût. On ne se lasse pas de la vue sur l'aiguille de Roselette et la vallée de Montjoie. Au petit déjeuner, on n'hésite pas à succomber aux spécialités locales comme ce superbe plateau de fromages, cette corbeille de fruits frais, ces confitures et bien d'autres douceurs. Dans le jardin, en plein cœur du village, les enfants jouent pendant que les parents se reposent…
Autre belle surprise, la table du restaurant où l'on savoure un festival de plats régionaux de qualité, parfaitement exécutés : soupe aux légumes, nem's de reblochon sur polenta aux petits légumes, canette aux myrtilles et mini-farcement, traditionnelle fondue, plateau de fromages et délicieux tiramisu. L'été, on peut dîner dans le superbe jardin, où verdure et fleurs mêlent délicieusement leurs senteurs. Un vrai rayon de soleil qui rayonne longtemps encore dans les souvenirs après que les vacances se soient terminées !

Loisirs

ÂNES ET MÔMES
12, chemin du Champelet
✆ 06 62 50 75 05
www.anesetmomes.com
ane.et.momes@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours. Entrée : 50 € (la journée de location d'un âne). Balade d'1h30 : 15 €.
Une randonnée dans les sentiers balisés du Val Montjoie, au rythme des ânes que l'on apprend à bâter et à charger correctement. Grâce à Cécile et Manu, accompagnateurs en montagne et éleveurs d'ânes depuis l'âge de 15 ans, on réalise une formidable expérience en famille en devenant chacun responsable de la sécurité et des bons soins de ces attachantes bêtes de somme. Elles transportent les équipements des montagnards jusque sur les chemins les plus escarpés. Attention, il ne faut pas sortir des itinéraires recommandés car certains ne sont pas praticables – carte détaillée fournie.

CHIENS DE TRAÎNEAU
chemin du Nivorin d'en Haut
1280, route du Plan du Moulin
✆ 04 50 47 13 99
www.lescontamines.net/musher
stritmatter.b@free.fr
Fermé du 1er avril au 15 juin et du 1er août au 15 décembre. Réservation avant votre séjour conseillée. Baptême : 42 € ;

avec repas : 98 €. Stage de conduite d'attelage de 3 à 5 jours à partir de 545 €.
Pour conduire soi-même un traîneau tiré par des chiens polaires sous le regard passionné de Bruno – titré 3 fois champion de France, médaillé de bronze 1986 et d'argent 1989 au championnat d'Europe de conduite d'attelage – et Dominique Stritmatter, musher d'expérience, il suffit de s'inscrire en ligne ou par téléphone. C'est une expérience enrichissante à bien des points de vue : environnement, relation avec l'animal, découverte de la glisse, etc. On découvre la vie d'un musher et de la meute pendant une journée, mais quelle journée ! Mention spéciale à la virée nocturne, avec repas trappeur, pendant laquelle seule la lueur des étoiles se joint à l'aventure. Une expérience de pleine nature !

DOMAINE SKIABLE
LES CONTAMINES
604, route des Moranches
✆ 04 50 47 02 05
www.lescontamines.net
Fermé de mai à juin et d´octobre à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours.
Un domaine ouvert l'été pour accéder aux sentiers de randonnées à pied ou en VTT, et en hiver pour la pratique des sports d'hiver. Le ski alpin se pratique sur le domaine des Contamines-Hauteluce, offrant 24 remontées entre 1 165 m et 2 500 m d'altitude avec 48 pistes (10 noires, 18 rouges, 12 bleues et 8 vertes) sur 120 km (enneigement artificiel), qui appartient au domaine plus vaste d'Evasion Mont-Blanc.
Prenant une place prépondérante auprès des jeunes skieurs, les trois Xzones sécurisées dédiées aux nouvelles glisses. Le développement du freestyle a conduit tout naturellement Les Contamines-Montjoie à accueillir la coupe du monde de freestyle, discipline skicross et halfpipe. Pour le ski de fond, 23 km de pistes damées et balisées (payantes), sur le site classé de Notre-Dame-de-la-Gorge : 1 boucle verte de 3 km, 1 boucle bleue de 4,5 km, 1 boucle rouge de 8,5 km et de niveau noir « la visite des hameaux » de 8,8 km. A noter qu'une piste de 1,5 km est éclairée pour les adeptes du ski nocturne les jeudis de 18h à 20h en début de saison et de 19h à 21h à partir du 21 février. Sur le parc nordique, les enfants glisseront à loisir sur 2 pistes de luge et les piétons profiteront des 3 km de sentiers balisés et gratuits.

LAC DE BAIGNADE DU PONTET ET PARC DE LOISIRS
Chemin du Praz
✆ 04 50 47 01 58
www.lescontamines.com
info@lescontamines.com
Entrée : journée enfant : 3 €, journée adulte : 4 €. Restauration sur place. Restauration.
Créé en 2005, le lac de baignade, au cœur du Parc de Loisirs du Pontet, permet de pratiquer de nombreuses autres activités : location d'ânes, parc du chien polaire, barques et bateaux à pédales, élasto trampoline, rocher d'escalade, remontées mécaniques pour rejoindre les sommets, centre équestre, parcours aventure, tennis, golf, minigolf, tir à l'arc, quads, beach-volley, jeux d'enfants, petits chevaux à pédale, promenades et pique-niques... Avec cette multitude d'activités, chaque membre de la famille peut trouver satisfaction.

PARC NORDIQUE
18, route de Notre-Dame de la Gorge
✆ 04 50 47 10 00
Fermé de mai à décembre.
Le long de la rivière, dans le paysage de la Gorge, le massif du Mont-Blanc pour toile de fond, le parc nordique offre 25 km de pistes tracées, balisées et damées pour pratiquer le ski de fond. Un espace d'initiation gratuit, deux pistes vertes pour débutants, trois pistes – bleue, rouge, noire – pour évoluer vers tous les niveaux et une piste nocturne éclairée les mercredis de 18h à 20h, permettent d'en profiter pleinement. Sorties à raquettes, balades en chiens de traîneaux ou en calèche, initiation au biathlon font partie des activités proposées au sein du parc nordique par l'École de Ski Française. A chacun de trouver la meilleure façon de visiter le site chargé d'histoire de Notre-Dame-de-la-Gorge.

PATINOIRE JEAN-CHRISTOPHE SIMOND
Centre du village
Les Loyers
✆ 04 50 47 06 23
Fermé du 1er avril au 30 novembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h. Nocturne, les vendredis de 19h à 21h (entrée gratuite). Hors vacances scolaires, fermée le samedi. Entrée : 4 € (3 € pour les 6-16 ans). 3 € la location de patins. Patinoire semi-naturelle.
En plein air, face aux Dômes de Miages, cette patinoire semi-naturelle fait la joie de toute la famille en journée ou quand celle de ski se termine. Un anneau de belle dimension qui accueille tous les ans le tournoi international d'un sport trop méconnu et pourtant olympique, le curling. En bordure de glace, une nouvelle aire de jeux comprenant elasto-trampolines et trampolines géants pour les enfants.

Sorties

LE SAVOISIEN
31, le Vieux chemin
✆ 04 50 47 07 63
Ouvert en saison d'été et d'hiver. Haute saison : ouvert tous les jours de 18h à 2h. Fermeture à 1h hors-saison.
Atypique ! Un endroit bien connu des Contaminards pour le patron et son barman, déjantés. Les noms des cocktails le sont tout autant : Canard WC, Sperme de Dahut... Ambiance conviviale, décor typiquement savoyard et nourriture excellente sont les principaux ingrédients qui font du Savoisien (ancien nom des habitants du duché de Savoie) un endroit à part. En fin de soirée, le bar restaurant se transforme en bar dansant jusqu'au bout de la nuit.
De la bonne musique et des personnages hauts en couleur qu'il fait bon fréquenter pour booster son moral. Incontournable !

ÉVIAN-LES-BAINS ★★★

A l'aube de la Révolution française, en 1789, la notoriété d'Evian ne dépasse guère les frontières régionales. Mais un marquis auvergnat qui passait par là goûta à l'eau d'une fontaine qu'il trouva « légère et bien passante ». Souffrant des reins et du foie, le marquis de Lessert continua sa cure d'eau et vit sa santé s'améliorer. Cette fontaine se trouvait sur la propriété d'un certain monsieur Cachat dont le nom deviendra célèbre dans le monde entier ! La source Cachat, dont la buvette fut édifiée en 1903, continue de couler toute l'année pour le bonheur de tous ceux qui viennent remplir quelques bouteilles. C'est bien sûr l'attraction principale de la ville et il est toujours intéressant d'y faire un pèlerinage. Mais la source a créé bien d'autres pôles d'intérêts et notamment des bâtiments d'architecture remarquables typiques des stations thermales fréquentées par les grands de ce monde (n'oublions pas que le sommet du G8 s'est tenu en ces lieux protégés il y a 15 ans). Evian est encore une station balnéaire où il fait bon se prélasser sur les nombreuses plages et se baigner dans le lac.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place de la Porte d'Allinges
✆ 04 50 75 04 26
www.evian-tourisme.com
info@evian-tourisme.com
Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 10h à 18h. En mai, juin, septembre : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. D'octobre à avril : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Sur les bords du Léman, facile d'accès, l'office de tourisme d'Evian est non seulement un lieu d'information incontournable pour organiser votre séjour et visiter la ville, mais aussi un espace agréable à vivre. Avec ses larges baies vitrées, l'office de tourisme s'ouvre vers le lac et propose un espace confortable, avec de belles banquettes pour faire une pause, consulter la documentation, se connecter au Wifi en accès libre, pour mieux repartir. Bien sûr, les visiteurs peuvent trouver de nombreuses informations sur la borne interactive à l'extérieur du bâtiment, mais il ne faut surtout pas se passer des conseils des « experts » qui vous renseignent toute l'année. Cartes touristiques, plans, guides et transports pour ne rien manquer (il y a même des visites guidées de la ville, se renseigner selon les périodes) ; offres d'hébergement et séjours sur mesure pour toutes les envies et tous les budgets ; activités à faire en famille avec les enfants, loisirs pour tous les publics, animations et spectacles qui ne manquent pas à Evian... Tout Evian se découvre à l'office de tourisme.

■ **L'AGRION**
Renseignements au ponton du Casino
Quai Baron de Blonay ✆ 04 50 83 30 62
www.gavotnaute-leman.com
info@gavotnaute-leman.com
♿
Promenades à partir du 2e week-end d'avril jusqu'à fin septembre. Départs tous les jours de mai à septembre à 10h, 11h45, 13h45, 15h30, 17h15 et 18h pour les promenades de 30 min. et 10h45, 14h30 et 16h15 pour les promenades de 45 min. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 7,50 € (30 min). Enfant (de 6 à 12 ans) : 6,50 €. Famille : 23,50 €. Visite guidée (animaux acceptés).
Un catamaran solaire aux moteurs électriques pour goûter à la quiétude d'une croisière silencieuse sur les flots du lac. C'est sans aucun bruit, respectant la faune des rives du Léman, que l'on embarque sur cette machine purement novatrice d'une capacité de soixante-dix places. Trois points d'embarquement – Pré Curieux, Ponton du Casino et Place Bonnaz – et deux circuits de trente à quarante-cinq minutes pour découvrir Evian sous un autre jour. Un voyage sur la vague électrosolaire !

Palais Lumière, une programmation culturelle prestigieuse

En lieu et place de l'ancien établissement thermal, le Palais Lumière est un centre de culture et de congrès qui a su préserver le bel édifice d'autrefois. Vitraux, statues représentant chacune par allégorie une source, porche d'entrée orné de toiles marouflées, façade jouant de l'alternance pierre blanche et faïence jaune, tout a été respecté dans la mise en lumière de cet édifice. En point d'orgue du travail de rénovation, l'architecte a souhaité conserver la géométrie de l'architecture thermale et c'est désormais avec une certaine fluidité qu'on se laisse guider dans le dédale des expositions qui rencontrent un franc succès.

Pour la saison 2019

- Du 24 novembre 2018 au 10 février 2019, **« Légendes des pays du Nord »** .
- Du 16 mars 2019 au 2 juin 2019, **« Les derniers impressionnistes – La Société Nouvelle »**.
- Du 29 juin 2019 au 29 septembre 2019, **« L'Expressionnisme allemand »**.
- Du 23 novembre 2019 au 6 septembre 2020, **« Lumière, le cinéma inventé »**.
- **Infos pratiques :** Ouvert tous les jours de 10h à 19h (lundi 14h-19h). Renseignements au ✆ 04 50 83 15 90 ou sur www.ville-evian.fr



Points d'intérêt

ESPACE EVIAN
19, rue Nationale
✆ 04 50 84 80 29
www.evian-tourisme.com
info@evian-tourisme.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit.
Construite en 1903, chef d'œuvre de l'architecture thermale et représentatif de l'Art Nouveau à Evian, la Buvette Cachat possède un espace interactif et ludique dédié à son eau minérale expédiée dans le monde entier. Alors, que l'on soit curieux de savoir si l'eau traverse bien les montagnes pendant des années comme nous le dit la réclame, ou bien que l'on soit fan des bouteilles collector de la marque, il faut se rendre à cette exposition permanente où de multiples panneaux détaillent la fabrication des bouteilles, le soutirage, le conditionnement et l'expédition. On pourra bien sûr se ressourcer directement à la source avant de faire un petit tour à la boutique où bien trouver tous les renseignements utiles pour partir randonner à la découverte de l'impluvium de l'eau d'Evian.

Les temps forts d'Evian

Chacun à son rythme, à chacun son événement et des animations qui rassemblent tout le monde à Evian !

- **L'année se termine et commence** de manière féerique avec le Fabuleux Village ou la Légende des Toupins (du Théâtre de la Toupine). Après trois semaines passées sur les rives du lac, les flottins et les flottines, des amis du Père Noël qui viendra leur rendre visite, descendent des montagnes sur les bords du lac pour transformer la ville en cité sculpturale. Pendant trois semaines, un spectacle grandeur nature incontournable pour les enfants, mais aussi pour les parents.
- **Toute l'année,** Evian accueille des concerts et des spectacles de grande qualité. De la musique, mais aussi du théâtre au Casino d'Evian.
- **En juin,** avant la fête de la musique, Evian donne traditionnellement le départ de la Coupe des Alpes, rallye automobile de vieilles voitures qui vont traverser les Alpes du Léman à la Méditerranée.
- **Juillet est l'occasion d'un feu d'artifice musical** avec les Rencontres musicales d'Evian, festival de musique classique qui se déroulera dans la Grange au Lac, auditorium unique au monde par son acoustique parfaite (entièrement en bois) du 29 juin au 6 juillet 2019.
- **De nombreux rendez-vous au mois d'août,** avec l'incontournable Feu d'artifice du 15 août face au Casino, mais encore les Estivales théâtrales avec un excellent programme de comédies de boulevard.
- **En septembre,** les vedettes ne montent pas sur scène, mais sur les greens. The Evian Championship rassemble les meilleures golfeuses de la planète pour le dernier tournoi du Grand Chelem. Nombreuses animations à cette occasion.
- **En octobre,** Evian rassemble lors du Evian Tatoo Show, convention de 3 jours, les meilleurs tatoueurs de la planète.

Circuit historique

Pour découvrir tous les visages d'Evian, le Petit Futé vous conseille de suivre le Circuit historique au départ de l'office de tourisme sur les bords du lac. Tout au long des 13 étapes proposées par ce parcours que l'on fait un plan guide à la main (disponible en français, anglais et allemand), les visiteurs admirent la richesse et la beauté de sites plus ou moins connus : l'église Notre-Dame de l'Assomption, la rue de l'Eglise, l'ancienne place du marché (actuelle place Charles de Gaulle), l'ancien château des comtes de Savoie (actuel Hôtel de France), l'hôpital médiéval, la buvette Cachat, la source Cachat, le funiculaire, le château de Fonbonne, le Palais Lumière, la villa Lumière (actuel Hôtel de ville), le Théâtre et le Casino. Une belle promenade à travers l'histoire d'une ville où architecture et nature composent un tableau unique.

FUNICULAIRE ÉVIAN-NEUVECELLE

Rue du Port
✆ 04 50 74 98 93
www.ville-evian.fr
info@evian-tourisme.com
Accès derrière le Palais Lumière.
Ouvert du 30 avril au 18 septembre. Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h15 à 19h30. Ouvert dès 9h15 les mardis et vendredis. Gratuit.

Un funiculaire en pleine ville, voilà qui est original comme moyen de transport ! Si le visiteur comprend vite l'intérêt de gravir les 300 m de dénivelé séparant les rives du lac des hauteurs de la ville (hôtels et golf), il faut savoir que le funiculaire d'Evian fut mis en service en 1907 à l'attention des curistes, desservant la source Cachat et les hôtels Splendide et Royal. Par la suite, la « ligne » fut prolongée en direction du lac d'un côté et vers la terrasse de l'Ermitage de l'autre. L'activité du funiculaire cessa en 1969 et celui-ci ne dut son salut qu'à son classement aux Monuments Historiques en 1984. Ce n'est qu'en 2002, après d'importants travaux, que le funiculaire reprit du service le long du Nant d'Enfer, permettant à chacun d'atteindre sans trop d'effort – et gratuitement – le petit paradis de Neuvecelle, avec vue panoramique sur le lac Léman. Il faut prendre le temps de réaliser cette escapade estivale (départ derrière le palais Lumière) qui, au-delà de la vue exceptionnelle et de la bouffée d'air pur, permet aussi de voyager dans le temps : tout de bois construit, sans électronique, il ne manque que les robes et costumes d'époque… Impressionnant ! On peut ensuite redescendre par le funiculaire ou tranquillement à pied vers le lac et même faire un tour vers le golf et le club hippique. Un moyen de transport idéal pour visiter les hauts d'Evian !

LES JARDINS DE L'EAU DE PRÉ CURIEUX

1045, avenue Anna-de-Noailles
✆ 04 50 75 04 26
www.ville-evian.fr
info@evian-tourisme.com
Ouvert de mai à septembre, tous les jours (départs à 10h, 13h45 et 15h30). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 12,20 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 7,70 €.

Si l'eau est omniprésente à Evian, avec le lac d'un côté et les sources de l'autre, le Pré Curieux offre un spectacle bien singulier. Le spectacle d'un milieu méconnu où se mélangent intimement eau et terre, le spectacle merveilleux des zones humides. Pour accéder aux Jardins de l'eau du Pré Curieux, pas d'autres moyens que d'embarquer à bord d'un élégant catamaran solaire, bateau respectueux de l'environnement. Après quinze petites et agréables minutes de navigation sur le Léman, les visiteurs débarquent aux Jardins de l'eau, labellisé « Jardin remarquable » en 2005, un parc de 3,5 ha réhabilité par le paysagiste Laurent Daune. Pendant l'heure et demie de notre visite, des guides charmants ne manquent pas d'intéresser les plus petits et les plus grands à ces milieux naturels peu connus : les zones humides. On se promène sur les chemins qui nous font découvrir les eaux dormantes des étangs et des mares où règnent les carpes et les nénuphars, les eaux courantes des rivières et des torrents de montagne, de prairies humides ou des jardins d'agrément. Le visiteur passe en revue lors d'une promenade, instructive et rafraîchissante les façons qu'a l'eau de se mêler à la terre. La visite se prolonge dans la belle et imposante maison de style colonial (aménagements spécifiques pour les personnes handicapées), dans une salle pédagogique afin de poursuivre l'étude du milieu sous les microscopes et dans les livres. Soyez Futé et curieux, visitez les Jardins de l'eau.

MAISON GRIBALDI

2, rue du Port
✆ 04 50 83 15 94
www.ville-evian.fr
courrier@ville-evian.fr
Ouvert d'avril à octobre les jours et de 14h à 18h.

Considérée par les Evianais comme l'un des derniers vestiges du XVI^e siècle à Evian, la Maison Gribaldi rend hommage à l'archevêque de Vienne (en Dauphiné) en 1567, Vespasien Gribaldi, né à Quiers (Piémont) faisant alors partie du Duché de Savoie. Elle renferme de précieuses archives conservées jusqu'alors dans les collections municipales issues de plaques stéréoscopiques. En quelques mots, il s'agit d'un procédé qui permet de donner l'illusion d'un relief grâce à la superposition de deux images visionnées à travers un appareil à double optique. Cet ancêtre de la 3D permet d'offrir un regard vivant et émouvant sur l'Evian des premières années du XX^e siècle. La visite rend compte de l'évolution du paysage urbain et de l'affluence touristique grandissante. Le visiteur peut lui-même faire l'expérience de ce visionnage en 3D dans un espace dédié à la technique du stéréoscope. Un autre volet de l'exposition présente des films des frères Lumière tournés à Evian entre 1896 et 1898. Une visite en noir et blanc qui ne manque pas de contraste !



Les Jardins de l'Eau de Pré Curieux.

© Ville d'Evian

■ **PALAIS LUMIÈRE** ★★
Quai Albert Besson
✆ 04 50 83 15 90
www.ville-evian.fr
courrier@ville-evian.fr
Expositions temporaires toute l'année. Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Quand la tradition rencontre la modernité à Evian ! Son architecture caractéristique des villes d'eau du début du XX[e] siècle est l'œuvre de l'architecte Ernest Brunarius ; sa façade principale, son hall d'entrée, son vestibule et ses décors ont été inscrits à l'inventaire des monuments historiques. Dans les anciens thermes, réhabilités en bâtiment QE (Haute Qualité Environnementale) car le rafraîchissement du palais est effectué par pompage de l'eau du lac, le Palais Lumière d'Evian a développé un espace culturel de 4200 m² (dont 600 m² de salles d'exposition, médiathèque de 800 m² et centre de congrès high-tech de 2200 m²). Il abrite toujours les quatre statues allégoriques des sources, signées du sculpteur Louis-Charles Beylard, ainsi que les deux toiles marouflées « Nymphes à la Source » et « Nymphes au bord de l'eau », attribuées à Jean D. Benderly, élève de Puvis de Chavanne. La façade principale alterne pierre blanche et faïence jaune paille, c'est un choix unique dans l'architecture thermale lémanique, et l'édifice a retrouvé le dôme qui le coiffait à l'origine. Le Palais des Lumières organise plusieurs expositions thématiques par an, pour promouvoir l'art et initier un large public.

Loisirs

■ **CENTRE NAUTIQUE**
Avenue du Général-Dupas
✆ 04 56 30 11 22
www.ville-evian.fr
piscine@ville-evian.fr
Fermé du 16 septembre au 28 avril. Ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Tous les jeudis de juillet et août, le centre nautique est ouvert en nocturne de 19h à 21h30. Entrée : 4,80 €. Enfant : 3,60 €. Gratuit pour les -6 ans.
Longtemps considérée comme un modèle européen par son site et ses équipements, cette installation de plein air reste hyper séduisante par beau temps. Ce sont 3,5 ha de pelouses et espaces verts qui entourent les deux piscines extérieures chauffées – un bassin olympique et un bassin d'apprentissage – et une aire de baignade lacustre avec plongeoir, pontons flottants et jeux aquatiques. Un jardin d'enfants est disponible, et les plus grands ne sont pas oubliés avec un toboggan de 160 m. Services multiples en annexe : école de ski nautique, leçons de natation et, bien sûr, bar et restaurant. N'oublions pas enfin les diverses animations vespérales de juillet et août telles que cinéma, soirées dansantes et musicales… Un cadre splendide pour une baignade au plus près du lac Léman !

■ **EVIAN RESORT GOLF CLUB**
Route du Golf
✆ 04 50 75 46 66
www.evianresort-golf-club.com
reservation@evianresort.com
Fermé du 15 novembre au 15 février. Green fee de 45 € à 95 € selon la saison pour les visiteurs et de gratuit à 65 € selon la saison pour les résidents de l'hôtel Royal, hôtel Ermitage et Manoir du Golf. Restauration. Proshop.
Un golf et tellement plus qu'un golf ! Sur les hauteurs d'Evian, le spectacle de la nature est grandiose, la vue à couper le souffle. Un cadre unique entre lac et montagne abritant l'un des plus beaux parcours de golf de France. Un théâtre exceptionnel où se joue chaque année, mi-septembre, le seul tournoi majeur d'Europe Continentale du circuit féminin : The Evian Championship. Si les championnes expriment tout leur talent sur ce 18 trous de 6 120 m, par 72, toutes les golfeuses et tous les golfeurs peuvent se faire plaisir en parcourant ce terrain vallonné et boisé, avec quelques belles pièces d'eau (notamment aux trous n°5 et n°16). Il y a le sport, mais il y a aussi un véritable « complexe » qui rendra votre séjour à Evian encore plus inoubliable. Plusieurs solutions d'hébergement sur place ou à proximité avec le Manoir, une demeure au cœur de l'Academy et un refuge pour tous les golfeurs, les hôtels Ermitage et Royal (4 et 5-étoiles, voir notre rubrique Hébergements) avec deux spas proposant des soins spécifiques aux golfeurs. Des restaurants gastronomiques et de délicieuses brasseries. Sur le golf, le restaurant le Chalet du golf a été entièrement rénové en 2016, avec un nouveau décor qui associe des matières nobles comme le bois naturel et la pierre, des teintes chics et un mobilier évoquant le confort des club-houses anglo-saxons. Un pro-shop offrant une sélection de matériel et de textile des plus grandes marques haut de gamme. Evian Resort Golf Club, tous les plaisirs de jouer, de se détendre, d'être au sommet de sa forme, bien dans son esprit à Evian. Futé adore.

Détente, forme

■ **LES THERMES D'ÉVIAN**
Place de la Libération
✆ 04 50 75 02 30
www.lesthermesevian.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 20h ; le samedi de 9h à 18h30. Cure libre Evian 6 jours, 25 soins : 480 €. Soins Wellness à partir de 26 €. Forfaits journée de 70 € à 150 €. Boutique.
À Evian, le bien-être coule de source depuis le XIX[e] siècle. C'est en effet en 1878 que les bienfaits de l'eau minérale d'Evian sur la santé ont été reconnus par l'Académie de Médecine. Depuis, les Thermes d'Evian n'ont cessé d'évoluer et leur entrée dans le XXI[e] siècle a été marquée par une belle rénovation, une véritable cure de jouvence pour un établissement thermal de premier ordre. Les cures médicalisées – sur prescription médicale – sont indiquées en cas de pathologies chroniques en rhumatologie, de maladies digestives ou encore d'affections urinaires. Mais les bienfaits de l'eau d'Evian sont accessibles à toutes et à tous pour une demi-journée, une journée ou dans le cadre de séjour (de 2 à 5 jours). Pour effacer les tensions du quotidien, on peut s'offrir une « demi-journée minérale » avec massage sous la pluie, douche au grand jet et bain hydromassant ; une journée « Plénitude » ou une journée « Détox » pour retrouver calme et pureté ; un séjour Détente pour relaxer corps et esprit et repartir


© Office de Tourisme d'Evian

L'Evian Masters Training Center.

du bon pied. Futé aime aussi les séjours Minceur pour retrouver son équilibre et sa forme et les séjours Future et Jeune maman pour accompagner au mieux l'heureux événement. Nouveauté, la cryothérapie plonge votre corps à -170° durant 2 à 3 minutes pour vous apporter ses nombreux bénéfices pour le corps et l'esprit. Toutes les raisons sont validées par le Futé pour offrir à votre corps et à votre esprit tous les bienfaits prodigués aux Thermes d'Evian.

Sorties

CASINO D'ÉVIAN
Quai Baron de Blonay
✆ 04 50 26 87 87
www.casino-evian.com
casino@evianresort.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 2h. Haute saison : du lundi au jeudi de 10h à 2h ; du vendredi au dimanche de 10h à 3h. Restauration.
Avant de tenter sa chance, il faut apprécier la chance que l'on a d'entrer au Casino d'Evian. Une situation exceptionnelle face au lac Léman sur un quai qui porte le nom de celui, le Baron de Blonay, qui ouvrit en 1864 dans son château le premier casino d'Evian. Le bâtiment actuel date de 1911 et fut réalisé par l'architecte J.A. Hebrard (le même que pour la Buvette Cachat et l'Hôtel Royal), dans un style Art Nouveau tout à fait magistral. Aujourd'hui, le Casino impose ses formes généreuses, brillantes de mille feux dès la nuit tombée. Invitant chacun à tenter sa chance, et à passer de bons moments entre amis dans l'un des 4 bars et restaurants de l'établissement (voir notre article sur La Table du Baron dans la rubrique Le couvert). A l'intérieur, l'espace des machines à sous nous emmène en Afrique australe dans un décor exotique. Plus de 250 machines de dernière génération (rouleaux et poker, progressives, interactives ou encore à effets spéciaux) pour miser de 1 cent à 2 €, s'amuser et gagner. Cadre plus feutré et design pour le Salon des Jeux de table avec roulette anglaise et française, black jack ou 21 et stud poker. Le casino abrite également le théâtre Antoine Riboud, petit chef-d'œuvre d'art néoclassique, et la salle « Les Salons », qui propose tout au long de l'année des dîners spectacles et qui peut accueillir vos événements privés ou professionnels. Toujours gagnant avec le Futé au Casino d'Evian en s'amusant et en prenant du bon temps.

Dans les environs

Amphion-Publier

OFFICE DE TOURISME
1099, avenue de la Rive
✆ 04 50 70 00 63
www.ot-publier.com
contact@ot-publier.com
Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 16h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h30. Fermé samedi et dimanche hors-saison.
Commune littorale du lac Léman, elle s'étend en amont d'Evian sur des kilomètres. Autrefois tournée vers la pêche, quelques pêcheurs demeurent, son activité principale aujourd'hui est centrée sur le tourisme car elle bénéficie de l'attrait du lac et de celui de la montagne avec Publier d'en haut. Vue privilégiée sur le Léman et la rive suisse. Grâce à son petit port, sa plage municipale, la réserve naturelle du delta de la Dranse et ses sentiers, elle est une étape de quiétude en toute saison.

LE JARDIN VOTIF ANNA DE NOAILLES
Avenue Anna de Noailles
Amphion
✆ 04 50 70 00 63
www.ville-evian.fr
Ouvert au public toute l'année. Gratuit.

Amphion-les-Bains a été longtemps une station thermale très prisée de Victor Amédée II ainsi que des princes de Savoie et rois de Piémont-Sardaigne au XVIII[e] siècle. Après être tombé en désuétude, il redevient un site à la mode au milieu du XIX[e] siècle et attire alors les gens des Arts et Lettres comme le père de la comtesse Anna-Elisabeth de Noailles ((née Bassara de Bracovan) qui y séjourne en famille l'été. C'est ici que la poétesse romancière composera le fameux poème *Paradis à Amphion*. Le monument votif, signé par l'architecte franco-cubain Jose Emilio Therry, fut élevé par ses amis, en 1938, dans le jardin de la villa Bassara où elle séjourna pour la dernière fois en 1916. Au bord du Léman, le petit temple de pierre rose abrite, dans sa rotonde constituée de six doubles piliers et coiffée d'un toit conique, une colonne centrale portant une urne dorée. Celle-ci contient le cœur d'Anna de Noailles (1876-1933). Il est gravé d'un quatrain composé par la poétesse et destiné à son temple sépulcral. Un site romantique à souhait !

MAISON DES DRANSE
1034, route de la Dranse
Publier
✆ 04 50 81 49 79
www.cen-haute-savoie.org
Fermé de septembre à juin. Ouvert du mercredi au samedi de 14h à 18h. Animations gratuites. Visite guidée (gratuite, les mercredis matins du 4 juillet au 29 août ; de 9h à 11h30, inscription obligatoire). Animations.
Dédiée à la réserve naturelle du Delta de la Dranse, d'une superficie de 53 ha, La Maison des Dranse a pour rôle de sensibiliser les visiteurs à ce site naturel «sensible». Il est en effet une des étapes migratoires de nombreux oiseaux d'Europe du Nord : rapaces, hérons, gavot... Formé de petits îlots recouverts de bois, de mares et de zones humides typiques au nord, de caillouteuses terrasses alluviales au sud, le lit de la Dranse abrite 800 espèces, soit le tiers de la flore haut-savoyarde. Notamment, 23 espèces d'orchidées, la campanule fluette... à découvrir lors d'une balade ethnobotanique ou d'une grimpette à la cime d'un chêne du parc des Dranse, à la vue imprenable sur le Léman. Une exposition permanente et une maquette du delta permettent de mieux comprendre les caractéristiques et les enjeux majeurs de ce patrimoine naturel unique. Les visiteurs en seront d'autant plus convaincus lors des visites guidées des mercredis matins (en juillet et août ; inscription auprès de l'office du tourisme de Thonon-les-Bains) en compagnie d'un des animateurs de la Maison des Dranse.

Domaine skiable

La station familiale de Bernex possède un panorama unique sur le Léman et le massif du Mont-Blanc. Il est accessible aux skieurs de tous niveaux qui profitent de 19 pistes. Pour y accéder, un fil à neige est prévu pour les moins de 5 ans et des remontées mécaniques, dont 3 télésièges, pour les débutants et les plus experts. Par ailleurs, 2 circuits de ski nordique permettent de découvrir les paysages autrement.

LE CYGNE
25, rue du Port
✆ 04 50 70 01 26
lecygneamphion@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert toute la semaine, sauf le dimanche soir, lundi toute la journée, et le mardi soir. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 36 €. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Prestations extérieures (château d'Avully, chez les particuliers ou professionnels…). Chaises bébé. Terrasse en jardin. Parking.
Le Cygne est l'une des adresses gourmandes de confiance dont l'assiette nous mène sur les rivages du Léman avec grâce et éclat depuis 22 ans. Sur la terrasse estivale, chacun profite de ce plaisir à partager en amoureux ou en famille. La salle du restaurant offre un élégant cocon à notre repas rythmé par les charmantes attentions d'un service aussi adorable qu'efficace. Le naturel inspire le chef Jean-Paul Hervé qui ne travaille qu'avec des produits frais et de grande qualité, comme ces poissons du Léman en provenance directe d'un des très rares pêcheurs du lac. Fraîcheur et qualité remarquables des poissons (perches, féras, ombles chevalier...) ramenés dans ses filets par Jérôme Raymond et préparés avec grand soin par un chef passionné (filets de perche au beurre rouge...), mais aussi des légumes de saison ou des champignons sauvages en fricassée. Cuisine toute en finesse, cuissons parfaitement maîtrisées pour des assiettes aussi belles que savoureuses : Foie gras cuit au torchon, avec confiture d'asperge, Carpaccio de féra aux amandes grillées, Magret de canard aux chanterelles d'automne, coq au vin de Bourgogne, tête de veau sauce gribiche... Fromages affinés de chez Boujon, carte des vins dans le même esprit de découverte et de qualité. Un Cygne qui nous montre le chemin vers l'une des grandes tables de la région, et qui prouve une fois de plus qu'il faut parfois s'éloigner des adresses du bord du lac pour vivre le meilleur des traditions gourmandes !

LA CITÉ DE L'EAU
225, rue des Tilleuls
✆ 04 50 70 05 06
www.lacitedeleau.com
piscinepublier@wanadoo.fr
Ouvert le week-end de 10h à 17h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 19h30. Horaires selon les saison. Entrée : 6 € (4,50 € en période verte). Entrée enfant de 4 à 9 ans : 3,70 €.
Pour se baigner et se détendre : bassin sportif de vingt mètres mais aussi le bassin ludique à vagues, le toboggan de cent mètres, une fosse à plongeon (c'est assez rare, cela mérite d'être précisé), deux bains bouillonnants, une pataugeoire : petits et grands y trouvent leur bonheur dans une eau agréable. Après les émotions, l'espace de détente et, l'été, la plage de verdure extérieure invitent au repos… Pour les plus toniques, un espace forme est proposé durant la saison estivale avec la possibilité de prendre des cours de cardio-training, de stretching ou encore de body-sculpt.



Thollon-les-Mémises

OFFICE DE TOURISME
Station
✆ 04 50 70 90 01
www.thollonlesmemises.com
ot.thollon@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h.

L'office de tourisme organise en hiver diverses visites de découverte des produits du terroir – fromagerie, distillerie et cave à vin – et aussi celle d'une savonnerie. Ce village – station de sports d'hiver familiale, en hiver –, offre un panorama grandiose sur le Léman. Thollon-les-Mémises, est à une quinzaine de kilomètres seulement du port d'Evian. C'est la plus septentrionale des stations des Alpes ! Elle offre un sublime belvédère à ses hôtes, très largement régionaux et franco-suisses. Le domaine équipé – une centaine de kilomètres de sentiers – semble satisfaire piétons, amateurs de luge, raquettes, chiens de traîneaux. Les fondeurs bénéficient de six kilomètres de tracés en haut de la télécabine, et les petits et moyens skieurs alpins de treize remontées entre 1 600 et 2 000 m d'altitude, desservant 14 pistes – 9 rouges dont celle des Lanches qui permet de redescendre à la station, 3 bleues et 2 vertes – sur 52 km. Il y a assez de canons à neige pour couvrir la quasi-totalité du domaine équipé également d'un snowpark et d'un jardin des neiges. A savoir, la télécabine reste ouverte en été ainsi que le restaurant d'altitude. De belles balades en perspective !

Sports d'été

Trois activités sportives dominent. La randonnée, avec 100 km de sentiers variés et bien entretenus. Les accompagnateurs d'Alp'Léman Nature proposent diverses sorties à thème, par exemple des sorties faune, des goûters du terroir, des randonnées bien-être, des veillées à l'affût du dahu. Le VTT, avec 119 km de sentiers ou 15 boucles de tous niveaux. Animation assurée. Le parapente avec baptêmes proposés tous les jours par Méda Sports. Petit rappel historique et savoyard : en 1978, J.-C. Bétemps décollait du sommet du Pertuiset, se posait dans les champs de Mieussy, inventant ainsi le parapente ! Le père de la technique n'est pas avare de sa trouvaille puisqu'il l'enseigne toujours dans les Alpes ou à la Réunion... Le paysage de Thollon est magnifique, l'équipement de très bon niveau, pour l'initiation ou le perfectionnement.

L'autoroute des rapaces

Thollon-les-Mémises semble avoir une curieuse exclusivité : de début février à début juin sa colline voisine du Hucel (un site d'observation des oiseaux migrateurs) est survolée par près de 1 500 rapaces, parfois plus de 1 000 lors d'une seule journée, milans noirs, buses variables, bondrées avipores, et bien d'autres espèces volant du sud-ouest vers l'est de l'Europe. « N'aimant pas survoler l'eau, ils longent le lac et profitent des ascendances locales » expliquent les ornithologues qui fréquentent assidûment le site. En automne, l'autre vol migratoire semble s'effectuer plus à l'ouest de Thollon.

FRANGY

Frangy se flatte de se situer exactement sur l'un des chemins balisés de Saint-Jacques-de-Compostelle : le GR65, de Genève (Suisse) à Saint-Genis-sur-Guiers (Savoie), traverse la Haute-Savoie. Sans doute la façon la plus traditionnelle de s'imprégner de ce pays tranquille de collines, rivières, cultures et vignobles. Il ne faut pas manquer de parcourir les différents sentiers de randonnées ou de VTT pour découvrir le Vuache au départ de Frangy ou des différents villages environnants. Sur place ou à proximité, le musée de la Vache, le musée aux Allumettes ou le village typique de Chaumont (ruines d'un château habité au Moyen Age par les comtes de Genève) sont autant de sites inédits à découvrir.

■ **OFFICE DE TOURISME DU VAL DES USSES**
35, place de l'Église
✆ 04 50 32 26 40
www.office-tourisme-frangy.com
ot.frangy@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Samedi, de 9h à 12h. Visites guidées Chaumont : juillet et août, les jeudis à 18h30.
Un val des Usses qui valorise son patrimoine naturel et historique en proposant des itinéraires de découverte :

A l'extrémité du Genevois savoyard, le pays du Vuache !

Proche de la frontière suisse, le pays du Vuache, c'est onze villages du Val des Usses que surplombe la montagne du Vuache (1 106 m), à l'extrémité sud de la haute chaîne du Jura. Le Vuache, aux versants contrastés, fait frontière entre le département de la Haute-Savoie et Genève au nord ; mais aussi avec les départements du Jura et de l'Ain au nord-ouest, dont il est séparé par la cluse du Rhône (le défilé de l'Ecluse). Divers éléments contribuent à sa singularité !
Sa topographie et sa géologie tout d'abord : la partie du Vuache en surplomb du défilé de l'Ecluse est un site naturel classé ; la faille du Vuache, observable et faiblement active, sur sa partie sud-ouest est d'un intérêt géologique majeur : un miroir de faille (le plus important d'Europe) a été découvert en 1996 sur la commune de Sillingy – où un point de visite a été aménagé – après une secousse sismique. La présence de cette faille – elle passe par Chaumont et Musièges, à proximité de La Balme de Sillingy puis à Sillingy (elle borde la montagne de la Mandallaz) se perd en direction d'Annecy – explique le contraste entre un versant sud-ouest, aux falaises calcaires, et celui du sud-est, aux pentes boisées.
Le Vuache est d'un intérêt ornithologique indéniable : le faucon pèlerin, le grand-duc d'Europe, l'aigle royal... nichent dans les grandes falaises, tandis que la gélinotte des bois préfère les forêts du versant opposé. On note aussi le passage migratoire de nombreuses espèces – c'est une importante voie de migration au printemps et à l'automne, du défilé de l'Ecluse jusqu'au Golet de Pey – dont la buse variable, le milan royal, l'épervier d'Europe, la cigogne blanche ou noire, la grue cendrée, le héron cendré, l'alouette... Une faune locale riche : cerf d'Europe, chevreuil, chamois, sanglier, blaireau, renard, lièvre... occasionnellement, le lynx boréal... et des insectes rares et menacés, dont le papillon emblématique de la montagne : le splendide Apollon aux ailes blanches avec des tâches noires et rouges. Sa flore est spectaculaire avec 763 espèces dont la jonquille vernale, le lys orangé et l'emblème du Vuache : le fameux cyclamen (Erythrone dent de chien) !
Le pays du Vuache, riche de son site naturel singulier et préservé, propose de nombreuses balades et randonnées (topoguides à l'office du tourisme) qui sillonnent la montagne et les villages, associant ainsi intérêts géographiques, historiques (château de Chaumont) et touristiques (musées, visites d'exploitations agricoles, dégustations...) : 95 km de sentiers balisés, 7 itinéraires thématiques dont 2 sont à cheval sur la frontière franco-suisse !

Lo Z'amis d'Sallanûve

Créée en 1997 par passion pour le beau village de Sallenôves, l'association « Lo Z'amis d'Sallanûve » (en patois savoyard) ou les Amis de Sallenôves étudie l'histoire de ce village et décide de faire connaître ce patrimoine au plus grand nombre. Pour le valoriser et mieux le préserver, elle a mis en place de nombreuses visites guidées du village, des expositions, des soirées à thèmes, et a couché sur le papier une partie de ses découvertes : Raconte-moi... Sallenôves, le château de Sallenove, l'Abbaye de Bonlieu, les chemins... Une visite originale et culturelle du village, en bonne compagnie !

Renseignements : Association Lo Z'amis d'Sallanûve ✆ 04 50 77 87 97 - www.lesamisdesallenoves.fr - sallenoves@orange.fr

le parcours de Vuache, 10 sites à explorer par les petites routes de l'ancien duché de Savoie. Des visites guidées du site de Chaumont sont organisées par les guides du patrimoine. Et pour bénéficier de la production locale, on ne manquera pas le marché du mercredi matin à Frangy, ni, le dimanche matin, celui des producteurs locaux, au village de Clarafond ou celui des produits fermiers et de l'artisanat du Vuache, au village de Minzier.

Points d'intérêt

MUSÉE DE LA VACHE ET DES ALPAGES

601, rue du Grand Pont
✆ 06 24 48 96 42
www.museedelavacheetdesalpages.fr
museedelavacheetdesalpages@orange.fr

Fermé de septembre à mai. Du 15 avril au 30 novembre : visite accompagnée sur réservation. Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit pour les enfants. Adulte : 6 €. Visite guidée (sur réservation). Boutique.

Dans ce musée, établi dans une ancienne écurie restaurée sur la déviation de Frangy, on apprend tout sur l'art de vivre des paysans dans un chalet d'alpage. Grâce à une belle collection d'objets parvenus jusqu'à nous à travers les âges – 1 200 objets dont les plus anciens datent du XVIII[e] siècle – on peut comprendre et imaginer la fabrication du beurre et des fromages, le fauchage, la récolte… Dans l'ancienne étable habitation, on est surpris d'apprendre que les moutons dormaient sous les lits à demi clos et on admire le mobilier et la vaisselle traditionnelle taillés et sculptés dans le bois – bancs coffres, argenterie des Bauges, bols à oreilles, pot à soupe… Instructif et vivant, c'est un saut dans le passé où la vache règne sur les alpages : abondance, montbéliarde, pie noir, blonde des Alpes... En 1h, Huguette Bortoluzzi – à l'origine de ce musée – nous offre un étonnant voyage à travers l'histoire, les traditions et l'art populaire paysan dans les alpages !

Dans les environs

Sallenôves

En bordure de forêt, sur les hauteurs (448 m), voici un ravissant petit village qui prit le nom de Sallenôves, au XVIII[e] siècle, en hommage aux seigneurs de Sallenove – dont le château était situé sur la commune de Marlioz (val des Usses) face au village – qui aidèrent à la reconstruction du village, quasiment détruit par un incendie : il s'appelait alors Cheptonnex et servait d'étape pour les voyageurs, marchands ou pèlerins. Il appartient aujourd'hui à la communauté de communes Fier et Usses. On y visite, l'ancienne abbaye cistercienne de Bonlieu, transformée en ferme, le village ancien et le château, grâce à la dynamique association Les Amis de Sallenôves qui valorise et partage l'histoire de son patrimoine historique. À découvrir également, le surprenant musée des allumettes !

MUSÉE AUX ALLUMETTES

Chef Lieu
✆ 04 50 77 87 85

Ouvert tous les jours. Sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €. Visite guidée (groupes sur rendez-vous, en semaine).

A Sallenôves, tout près d'Annecy, se dresse un musée pour le moins confidentiel et artistique. En effet, les œuvres, venues tout droit de l'imagination de Lucien Archiapati, sont entièrement réalisées en allumettes ! Cela peut paraître surprenant, mais cette originalité fait de ce musée un lieu incontournable. L'une des œuvres a déjà fait le tour de la Toile : il s'agit d'une bicyclette ancienne, posée devant une image du rockeur Elvis Presley. Quel que soit le moment de la visite, les créations sont sans cesse renouvelées. On regrette en revanche l'absence de site web, qui aurait été une parfaite vitrine pour le musée. A venir peut-être…



Agenda des manifestations

- **15 janvier 2019 :** Etape 3 de la 15e édition de la Grande Odyssée Savoie Mont-Blanc (du 12 au 23 janvier), les plus grands mushers du monde s'affrontent sur le territoire des deux Savoie.
- **9 mars 2019 :** une fête qui associe glisse et fête des couleurs (Holi), les skieurs dévalent un parcours en essayant de faire colorer au maximum leur combinaison blanche, à travers des zones de projection de poudre 100% naturelle.
- **17 au 23 mars 2019 :** Rock The Piste Festival, des concerts en journée sur le domaine des Portes du Soleil, concerts pop rock sur les pistes.
- **19 au 21 juillet 2019 :** le 19e Festival International de la Musique Mécanique, spectacles musicaux.
- **Août 2019 :** Music Lounge Festival, pendant près de 2 semaines plus de 50 concerts gratuits (soul, blues, reggae, folk).

LES GETS

En Haute-Savoie, la géographie commande l'implantation des villes, des villages et des routes, ainsi la station des Gets est principalement située sur un col, à une altitude de 1 172 mètres et, surtout, à la limite entre le Chablais au nord et le Faucigny-Giffre au sud. Cependant son adhésion au vaste domaine des Portes du Soleil nous conduit à l'orienter vers le nord entre le lac Léman et le Mont-Blanc. On peut ainsi s'y rendre par deux itinéraires principaux : depuis Thonon, Saint-Jean-d'Aulps et les environs de Morzine, ou, depuis Cluses et Taninges. Sa caractéristique principale provient de son environnement et notamment du bois qui est d'ailleurs à l'origine de son nom. « Gitte » ou « giette » en patois savoyard fait allusion au couloir de descente rapide du bois utilisé autrefois. Sapins et épicéas étaient utilisés pour construire les habitations et tailler les outils quotidiens. Malgré le développement de la pratique du ski, la station a bénéficié d'un développement immobilier raisonnable et respectueux de l'environnement, et les remontées mécaniques sont certifiées ISO 14001 depuis 2008. La station fait également la part belle aux familles en offrant des infrastructures et des services adaptés aux plus jeunes.

Les Gets, une station sans voiture !

Une incitation à la mobilité douce ! Aux Gets, on laisse sa voiture sur le parking et on circule librement à pied, en navette ou en petit train ! Tout est fait pour profiter de son séjour sans voiture. Des navettes gratuites, en journée, sont prévues pour circuler dans le village et ses hameaux (hiver, été) tandis qu'un petit train nous emporte pour se rendre tous les jours entre les domaines skiables du Mont-Chéry et des Chavannes.
C'est depuis ce versant que l'on accède à la station de Morzine via les remontées mécaniques. Pour aller plus loin dans la mise en place des services de mobilité douce, la station s'est équipée de GetsLib', des vélos à assistance électrique (VAE) en libre service, depuis 2015.
Priorité aux piétons ! Le Balad'Aulps Bus permet de se rendre tous les jours jusqu'aux principaux pôles touristiques de la vallée, entre les Gets et le Jotty, hiver comme été. Deux lignes (via Essert-Romand et via Montriond) desservent Morzine, Saint-Jean-d'Aulps et Le Biot.
Enfin, en hiver seulement, une navette nocturne intra-station, à disposition des résidents, dessert le village et les hameaux de 18h30 à 23h, tous les jours, du 22 décembre au 31 mars. Pour se déplacer en toute sécurité et profiter de sa soirée. Une excellente initiative de la commune des Gets !
Idéal pour profiter des animations comme le Music Lounge Festival, douze jours de musique jazz, reggae et bluzz ou le Festival International de la Musique Mécanique, en été.

- **Renseignements :**

Les Gets Bus : http://bus.lesgets.com – Navette nocturne : Tickets en vente directement dans la navette, ou auprès des hébergeurs et commerçants du village. Tarif unique : 2 €, gratuit pour les moins de 12 ans accompagnés ✆ 06 95 92 24 53.
Balad'Aulps Bus – www.valleedaulps.com ✆ 04 50 75 80 80 et au ✆ 06 95 92 24 53 - trajet toutes les 45 min : 1,50 €.
GetsLib' : office de tourisme – première demi-heure gratuite, puis 1€ par tranche de 30 min (2, 50 € à partir de la 5e heure) et 7 € la demi-journée

La station des Gets joue à cache cache

Une découverte insolite du domaine des Gets ! Des objets sont dissimulés dans des contenants appelés géo-caches et disséminés sur des endroits accessibles. On part à la recherche de ces objets repérés par géo-positionnement (GPS), tout en cheminant sur les sentiers balisés. Pour cela, on télécharge l'application de Géocaching sur son smartphone et... Go ! On peut aussi participer en cachant à son tour de nouveaux objets. C'est un jeu très participatif !

Informations : www.lesgets.com

OFFICE DE TOURISME
Place de la Mairie
✆ 04 50 75 80 80
www.lesgets.com
lesgets@lesgets.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Fermé de 12h30 à 14h en été. Hors-saison se renseigner.
La station des Gets appartient au grand domaine franco-suisse des Portes du Soleil. Grâce aux navettes (gratuites de jour, payante de nuit) mises en place par la commune, on accède à une grande diversité d'activités sportives et culturelles, hiver et été. Labellisé « Famille Plus Montagne », le village s'anime en saison pour le plus grand intérêt des vacanciers. Les offres sportives les plus développées sont la glisse et le *freeride* (en ski et en VTT). Depuis 2015, les vacanciers bénéficient même d'un service de vélos à assistance électrique pour grimper les côtes des hameaux, sans faiblir. Les animations culturelles sont également très présentes avec des concerts et spectacles programmés en haute saison. L'office de tourisme organise périodiquement des visites du patrimoine local (en été, en petit train).

BUREAU DES GUIDES
431, route de Morzine
✆ 04 50 43 97 62
http://bureaudesguidesdesgets.fr
jlt@guides-des-gets.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Horaires variables : se renseigner. Rando alpine grand sommet : 45 € (la 1/2 jounée). Free ride : 185 € (la journée). Randonnées alpines, sports de glisse, sports d'eau vive.
Des professionnels qui connaissent très bien le domaine exceptionnel des Portes du Soleil et font découvrir son panorama grandiose lors d'une traversée france-suisse, à pied, à ski ou VTT : 650 km de sentiers, 25 remontées mécaniques.
On a la chance de contempler les magnifiques sommets enneigés ou les superbes alpages qu'agrémentent quelques lacs et chalets d'altitude. Un effort sportif récompensé ! Ulrika et Jean-Luc Tamanini, deux guides spécialisés en moyenne et haute montagne, proposent également des descente de torrents en escalade, randonnée à peau de phoque... Ces guides chevronnés organisent aussi des randonnées accompagnées, de l'alpinisme, du freeride (ski, VTT), du canyoning, de l'hydrospeed, de la via ferrata et bien d'autres activités sportives de montagne, et proposent également des voyages, trekkings et randonnées à la carte, en France et à l'étranger. A tenter au moins une fois, en fonction de son niveau !

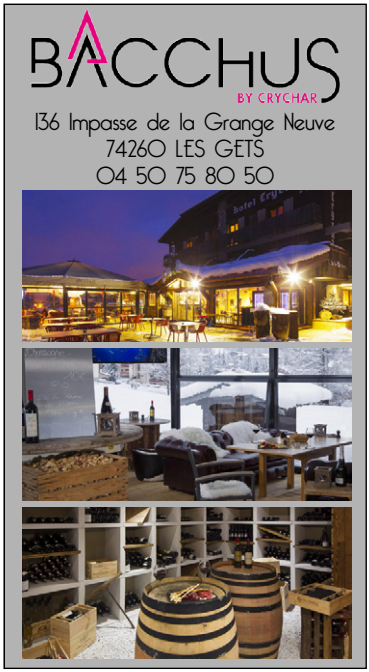
Autre adresse : Maison de la Montagne ✆ 04 50 75 86 01.

Points d'intérêt

ÉGLISE DES GETS
Les amateurs d'orgue et de musique grandiose n'oublieront pas de visiter l'église des Gets qui abrite depuis 1994 un orgue philharmonique et automatique unique en Europe (classé aux Monuments historiques) composé de mille tuyaux ! Sa restauration a nécessité 10 000 heures de travail. Connaisseur ou néophyte, vous pourrez apprécier cette musique lors de quatre concerts donnés l'hiver. Pour plus d'informations concernant le calendrier, contactez l'adresse suivante : musee@musicmecalesgets.org

Le dernier manège de chevaux de bois français

Prêts à décrocher le pompon ? Hors les murs du musée de la Musique mécanique, l'ancien carrousel limonaire a retrouvé sa place au cœur du village, en juillet 2017 après une année de restauration. Depuis 1871, ce monument de l'art forain fait tourner autour de son mât de chêne pas moins de 20 animaux en bois de tilleul sculptés à la main mais aussi 2 toupies, 2 bateaux et 2 gondoles, au son de son orgue de foire de 102 tuyaux vibrant sous son plafond composé de 18 toiles peintes par P. M. Coppier natif d'Annecy. Grâce à l'association de la Musique mécanique des Gets qui s'est mobilisée pour sa sauvegarde, le dernier manège authentique de France a été sauvé de sa lente et inéluctable détérioration. Il est à nouveau prêt à accueillir de nouvelles générations d'enfants des Gets et alentour, sans oublier tous les visiteurs de passage.



MUSÉE DE LA MUSIQUE MÉCANIQUE

294, rue du Vieux Village
✆ 04 50 79 85 75
www.musicmecalesgets.org
musee@musicmecalesgets.org

Fermé du 2 novembre au 22 décembre. Fermé le samedi du 1er janvier au 1er mai. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h15 à 19h15. Haute saison : du dimanche au vendredi de 10h15 à 19h15. Octobre : visites guidées à 15h et 17h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 € (bâtiment A). Enfant (de 4 à 16 ans) : 5 €. Bâtiment B, exposition d'automates, phonos et fête forraine : 6 € (adulte) ; 3,50 € (enfant). Bâtiment A+B : 12,50 € (adultes), 8,50 € (enfants). Forfait famille : 35 €. Visite guidée (durée : environ 1h15. Groupes sur réservation). Boutique. Animations.

Un musée qui sollicite autant l'œil que l'oreille. Carillons, boîtes à musique, automates, pendules, orchestrelles, pianos mécaniques et orgues, mais aussi gramophones et phonographes... 750 pièces collectionnées au fil du temps par des passionnés : l'Association de Musique Mécanique des Gets ou AMMG. C'est en 1987, dans l'ancien presbytère des Gets, que s'ouvre le musée de la Musique mécanique, auquel s'ajoutent en 2013 la Galerie impériale et le bâtiment La Reposance : au total un espace de 1 500 m² où est conservée une magnifique collection d'instruments en état de marche dont certains datent du XVIIIe siècle et qui ne cesse de s'enrichir depuis. Dans la galerie, une remarquable exposition d'automates de la collection du parfumeur Roger & Gallet complète cette visite : ces scènes animées étaient régulièrement exposées pendant les fêtes (1930-1950) dans les vitrines du Faubourg-Saint-Honoré à Paris. En 2010, la Maison Paccard (Fonderie de cloches, Sévrier) conçoit un carillon mécanique à cylindre, typique des clochers du Moyen Age, pour l'ancienne horloge de l'église des Gets, recueillie par le musée. L'AMMG gère l'ensemble et organise, chaque été en juillet le Festival International de la Musique Mécanique, et des expositions temporaires : «La musique mécanique à travers 150 ans d'histoire, de janvier à fin octobre 2018. Grâce à l'association, le manège ancien de chevaux de bois (le dernier d'origine française) a été restauré et a retrouvé sa place, mais sous-abri.

Le couvert

BACCHUS BY CRYCHAR

136, impasse de la Grange Neuve
✆ 04 50 75 80 50
www.crychar.com
info@crychar.com

Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Carte brasserie le midi. En soirée, menu unique de 39,50 € à 45 € (exclusivement sur réservation la veille pour les personnes non clientes de l'hôtel).

Divin Bacchus qui nous invite au Chalet-Hôtel Crychar à bien manger et bien boire. Dans un décor de rêve ouvert sur les montagnes – terrasse en direction des alpages l'été et des pistes de ski l'hiver (accès direct et terrasse couverte d'un superbe habillage transparent) –, le Bacchus est animé par la passion du chef Grégory derrière les fourneaux et de Céline qui a composé une merveilleuse cave avec plus de 250 références. Résultat, un restaurant d'exception et un bar à vins du même tonneau où l'on prend le plus grand plaisir à déguster un bon verre pour accompagner une planche gourmande avec son assortiment de charcuteries et fromages alpins. Le chef a imaginé une carte répondant à toutes les attentes gourmandes, du petit plaisir avec une cloche de Culatello (jambon italien) à la spécialité avec la fameuse Rebloch'et sa version aux morilles, échalotes et vin jaune (coup de cœur du Futé).

Une table distinguée à raison par des guides gastronomiques. Une table où l'on trouve le même plaisir à savourer un Burger au black Angus que des Noix de saint-jacques crème de panais à la truffe. Un délice jusqu'au dessert avec un Sablé fleur de sel, crème citron et fruits rouges. Carte des vins en harmonie. Rendez-vous au Bacchus pour partager tous les plaisirs d'une grande table.

LES COPEAUX

610, rue du centre
✆ 04 50 79 78 50

Fermé du 18 avril au 14 juin et du 8 septembre au 18 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 23h30. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 12 €. Lou rapins : 22 €. Fondue : 16 €. Terrasse.

Musée de la Musique Mécanique

Ouvert tous les jours de 14h15 à 19h15 et en plus
de 10h15 à 19h15 en juillet et août, visite guidée et animée.
Fermeture annuelle du 1er novembre au 23 décembre.

Une collection unique en Europe,
avec plus de 650 instruments.



Musée de la Musique Mécanique
294, rue du Vieux Village - 74260 LES GETS
Tél. : 04 50 79 85 75

musee@musicmecalesgets.org • www.musicmecalesgets.org



Sauvegardons le dernier vieux manège de chevaux de bois français
1871 - chef d'œuvre de l'Art Forain
Découvrez son histoire à travers l'exposition temporaire qui lui est consacrée
ou sur le site du musée.

Les Copeaux est un restaurant chaleureux, bien situé, pour découvrir les spécialités savoyardes et passer une bonne soirée dans un décor agréable. Belle façade, superbe décoration contemporaine, ambiance cosy pour ce restaurant en plein centre des Gets. Dans la salle sur d'authentiques tables en bois étroites ou sur la belle terrasse chauffée, on vient savourer dans une ambiance détendue une tartiflette aux cèpes, une raclette à l'ancienne ou la typique péla. Pour se régaler d'un plat local de plus en plus rare à trouver aux Gets (et ailleurs), on choisit des *Lou Rapins* (des beignets de pomme de terre servis avec la charcuterie savoyarde, fromage et salade verte). Il ne manquera plus que le dessert à choisir ! On opte sans hésitation pour une tarte rhubarbe framboise ou une meringue avec sa double crème de gruyère... si le foie résiste encore. Pour ceux qui préfère se dépayser les papilles tout en restant dans la région, on peut aussi choisir des filets de perche meunière... ou des escargots, mais aussi du foie gras, des Saint-Jacques... bref beaucoup de choix !

LA FRUITIÈRE DES PERRIÈRES

La Fromagerie
137, Les Perrières
✆ 04 50 79 89 22
www.fruitiere-lesgets.com
m.pelvat@fruitiere-lesgets.com

Fermé du 13 avril au 14 juin et du 8 septembre au 14 décembre. Ouvert tous les jours le soir de 19h30 à 21h30. En été sur réservation le jeudi, vendredi et samedi. Réservation impérative. Carte : 31,50 € environ (spécialités fromagères et potée au choux et lard). Visite gratuite et découverte de la fabrication du fromage Abondance AOP : les mercredis à 9h. Cette fromagerie appartient au réseau des Itinéraires des Fromages de Savoie.

C'est l'adresse incontournable des Gets sous la direction de la deuxième et troisième génération de la famille Emonet, La Fruitière des Perrières regroupe à la fois une boutique, une fromagerie et un restaurant. L'assurance de déguster les produits authentiques de la région, fabriqués sur place : Abondance, Tomme des Gets, raclette, bleu, etc. Autant dire qu'il vaut mieux réserver en saison pour être assuré d'avoir une table dans les anciennes caves voûtées (réchauffées de bois), au cœur de la fruitière qui ressemble à un véritable petit musée savoyard. Cloches, objets ruraux, peintures fleuries, bassin de pierre, le décor est mis et l'ambiance est des plus conviviales lors de joyeux et généreux dîners. Chaque plat est un repas savoyard typique et complet. On choisit entre raclettes, fondues et vacherin chaud à base de fromage, productions de la maison, et accompagnés de charcuterie et pommes de terre, ou une potée savoyarde au chou et lard. Pour finir par une meringue ou un fromage blanc à la crème, avec ou non myrtilles ou framboises... Pour se désaltérer... des vins de Savoie, bien sûr ! Les traditions sont respectées et les saveurs authentiques. Une adresse à croquer !

LES NOTES GOURMANDES

284, rue du Centre
✆ 04 50 79 49 23
www.lesnotesgourmandes.fr
contact@lesnotesgourmandes.fr

Fermé de mai à juin et de septembre à décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 8h30 à 18h30. Ouverture non stop. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule : 9,50 € (à 11,90 € le petit déjeuner complet). Petit déjeuner de 8h30 à 11h ; déjeuner de 11h30 à 16h ; L'été ouvertures exceptionnelles en soirée. Terrasse. Animations musicales 7 jeudis en été avec des musiciens live.

Un régal de tous les instants sur des airs gourmands. Avec sa belle terrasse ensoleillée – chauffée en hiver – face à la patinoire, Les Notes Gourmandes est une des belles adresses de Morzine. Ce petit restaurant – seulement par la taille – est le QG des musiciens et des amateurs de cuisine harmonique. Toute la journée, sans jamais perdre le rythme, on nous prépare à passer une belle journée avec de vrais petits déjeuners complets servis avec le sourire. A l'heure du déjeuner - qui s'élargit volontiers -, la cuisine maison de l'excellente Marie-Sophie Cordier, originaire des Gets. Cette passionnée de cuisine réalise sur place des plats simples et de qualité mais harmonieuse, pour le plaisir des sens. A la carte des salades aux noms de grands compositeurs (Schubert, Verdi, Chopin...), une ardoise des Alpes avec son saucisson – au choix – sous guillotine, des charcuteries et des fromages en provenance de petits producteurs. A suivre, pour un repas plus conséquent, des spécialités savoyardes qui jouent les classiques : parmentier savoyard aux diots fumés, tartiflette aux girolles... Mais encore burger «savoyard», «des notes»

LES Notes Gourmandes
CAFÉ & RESTAURANT
284 Rue du Centre
74260 LES GETS
Tél. 04 50 79 49 23

et même «végétarien». Le vrai plus de cette adresse, ce sont les suggestions du chef : confit de canard, cuisse de canette, poulet fermier du Sud-Ouest, cuisse de canard confite sauce myrtille. Et pour finir ce concert orchestré de main de maître, les desserts du jour : fondant au chocolat, tartelettes (comme cette poivre amande), un café ou un thé gourmand. A toute heure, on continue de se faire plaisir : crêpes pour l'après-ski, ardoises de charcuteries du Chablais et fromages de pays à l'apéro... avant de prolonger le plaisir par un dîner-concert. Car aux Gets, il n'y a pas que les flocons qui flottent dans les airs, il y a aussi les notes de musique qui viennent jusque dans nos assiettes – et même en été avec le Lounge Music Festival. *Futé* adore !

LA R'MIZE
160, rue du Vieux Village
✆ 04 50 79 75 57
www.larmize.fr
manujess-restaurant.lar-mize@orange.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le lundi. Hors saison, fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 23 € à 39 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 15 € (en semaine). Chaises bébé.
Situés au cœur du vieux village, à l'écart des sentiers battus d'une cuisine savoyarde trop souvent maltraitée, Emmanuel Michaud et l'adorable Jessica nous offrent leur vision d'une restauration au goût d'authentique. Normal, le chef est un véritable passionné qui ne travaille exclusivement que des produits frais et de qualité, faisant appel à des artisans, producteurs ou fermiers locaux. Cadre ravissant, mélange de décor chaleureux et traditionnel de montagne avec des touches plus contemporaines dans une harmonie parfaite, pour savourer une cuisine 100 % maison qui suit le rythme des saisons. De la haute qualité à tous les instants, de l'accueil au service, des cuisines à l'assiette, du terroir comme on l'aime et une adresse qui se place naturellement en tête de notre palmarès. Il ne faut surtout pas manquer le menu chasse en saison, le chèvre chaud de la ferme à Caroline pané aux amandes et noisettes, le risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques et jus de crustacés, la délicieuse cocotte de ris de veau sauce crème légère aux pleurotes ou encore le magret de canard aux chanterelles, abricot et jus de romarin, sans oublier les terribles spécialités savoyardes revisitées avec talent. Dans le même esprit, belle carte des vins mettant aussi à l'honneur les producteurs de la région afin d'accompagner des plats dressés avec goût. Bien entendu, les desserts sont également maison comme ces entremets chocolat passion ou ces macarons ivoire vieux rhum et vanille. Une R'Mize où l'on se régale vraiment, une adresse de confiance, que l'on pourrait recommander aux plus exigeants !

LA PELA
38, rue de l'Ancienne Fruitière
✆ 04 50 79 85 02
http://la-pela.com
Fermé de mai à juin et d´octobre à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 13 €. Fondue : 20 €. Pela : 20 €. Terrasse.



C'est un plat traditionnel en patois savoyard qui donne son nom à ce restaurant typique des Gets. La « pela » désigne une poêle à long manche qui servait à la préparation de la «pela des Aravis» : l'ancêtre de la tartiflette car « tartifle » ou tartiflâ » veut dire pomme de terre en patois. Celles-ci sont auparavant cuites à la vapeur avant d'être rissolées avec oignons et lardons que l'on prépare dans la poêle à long manche et que l'on glisse dans le feu. On surmonte cette préparation d'un reblochon, coupé en deux dans son épaisseur et que l'on fait fondre sur le tout puis on la sert bien dorée avec une salade verte. Un plat unique en Haute-Savoie, servi dans ce restaurant des Gets : une pela en version traditionnelle, à la poêle ! Ici, on propose une deuxième recette, aux cèpes et même aux morilles. On y déguste aussi la reblochonnade et d'autres spécialités savoyardes, accompagnées de vin de Savoie. La carte offre également un choix de plats de cuisine traditionnelle d'excellente qualité, tout comme les desserts « faits maison ».

LES SOUPERS DU CRYCHAR
Hotel Crychar
136, impasse de la Grange Neuve
✆ 04 50 75 80 50 – www.crychar.com
info@crychar.com
Fermé du 8 avril au 15 juin et du 2 septembre au 10 décembre. Haute saison : ouvert du jeudi au dimanche le soir. Réservation impérative. Menu unique à 45 € (menu unique). Jardin. Terrasse.
C'est dans le superbe cadre de l'hôtel Crychar qu'officie le jeune chef Gregory Delechat. On se laisse tenter en soirée par le menu unique et raffiné proposé par ce passionné, selon ses inspirations du marché du jour. Dans la salle intime, sobre mais plaisante, ou sur la terrasse à la vue spectaculaire, face aux montagnes et aux pistes, les plats se succèdent sans fausse note. Une cuisine de saison légère et goûteuse comme cet œuf mollet au caviar suivi d'un saumon au gingembre ou plus revigorante avec une belle viande affinée grillée à la cheminée que l'on accompagne d'une des 250 belles références de la cave du Bacchus. S'ensuit un majestueux buffet de fromages pour finir en douceur avec un millefeuille de fraises. Un restaurant et une cuisine de qualité gastronomique. Une valeur sûre. A midi, ne manquez pas la brasserie du Bacchus by Crychar et ses plats de caviar, truffe et fromage à déguster en toute décontraction sur la terrasse ensoleillée.

Le gîte

ALPINA***
55, impasse de la Grange Neuve
✆ 04 50 75 80 22
http://hotel.hotelalpina.fr
resa@hotelalpina.fr
Fermé du 25 avril au 25 mai et du 28 septembre au 20 décembre. 39 chambres (5 suites lodge). Demi-pension : 86 € (à 158,50 € (par jour et par personne)). Garage. Tarifs enfants. Suite Lodge : 108 € à 194 €/personne en demi-pension. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Wifi. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Avec ses faux airs de chalet bavarois, aux balcons fleuris en été, au pied des pistes l'hiver, le chalet hôtel lodge allie charme et confort. Sa situation est idéale pour les amateurs de nature, sports et activités en station. Après quelques travaux d'agrandissement du salon principal, l'aménagement d'un bain à remous et d'une terrasse couverte en 2015, ce bel établissement propose des chambres chaleureuses, habillées de boiseries ornées de motifs locaux, comme les fameux petits cœurs savoyards. L'Alpina est un lieu de confort et de bien-être équipé d'une piscine couverte chauffée à 28 °C avec nage à contre-courant, laissant admirer les montagnes environnantes à travers ses baies vitrées. Un établissement accueillant et bien équipé, idéal pour la détente avec un espace détente d'accès libre – spa, sauna et salle de remise en forme – ainsi qu'une palette de soins de qualité. Pour les plus indépendants, des chalets sont à louer avec un service hôtelier – y compris l'accès à la piscine. Les suites de style montagnard, version luxe avec spa de nage, sauna et hammam privatifs, se situent dans le chalet lodge au pied de l'hôtel. Son restaurant propose une cuisine de terroir, traditionnelle et savoyarde. De plus, l'Alpina se trouve sur le trajet de la navette gratuite en journée et de la navette bus de nuit.

CHALET-HÔTEL CRYCHAR**
136, impasse de la Grange-Neuve
✆ 04 50 75 80 50
www.crychar.com
info@crychar.com
Fermé du 9 avril au 15 juin et du 10 septembre au 20 décembre. 18 chambres. Basse saison : chambre double de 90 € à 270 €. Haute saison : chambre double de 210 € à 440 €. Demi-pension (supplément de 55 €/adultes). Petit déjeuner : 16 €. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Accéder aux étoiles, partir vers les sommets, c'est un rêve accessible en réservant votre prochain séjour au Crychar. Un Chalet-Hôtel qui attaque sa deuxième saison hivernale dans la catégorie 4 étoiles (tout en affichant des tarifs raisonnables), nous réservant toujours le meilleur accueil dans ce lieu absolument splendide. Entièrement refait, ce véritable chalet montre toute la détermination des adorables Greg et Céline à offrir à leurs clients (qui deviennent vite des habitués et des amis de la maison) ce qui se fait de mieux dans toutes les matières. Atmosphère des plus chaleureuses pour une détente complète après une journée d'activités outdoor, le Crychar étant situé au pied des pistes et au départ des sentiers de randonnée. Mélange de traditionnel et de lignes plus contemporaines, le décor se compose de matériaux nobles reflétant l'esprit qualitatif de la maison. Chambres magnifiques, spacieuses (assez pour abriter les familles) et parfaitement équipées : TV écran plat avec satellite, salle de bains avec douche à l'italienne ou baignoire... Un bien-être à prolonger au Spa : piscine avec jets de massage, sauna, hammam, douche sensorielle, fontaine à glace, salle de sports et possibilité de massages. Un Chalet-Hôtel qui ne cesse de monter en gamme, à l'image de son restaurant *Le Bacchus* (à retrouver dans notre rubrique Le Couvert). Vivez vos plus beaux rêves au Crychar.

LA GRANDE LANIÈRE***
997, route de la Turche ✆ 04 50 79 74 46
http://lagrandelaniere.com

Fermé de mai à décembre. Ouvert à partir du 23 décembre. Chambre double de 110 € à 160 €. Petit déjeuner : 12 € (enfant : 7 €). Wifi. Restauration (10% sur les prix de la carte). Vente (location de skis).

Très joliment rénové par Christelle Combépine, petite fille des fondateurs du téléski indépendant La Turche, le plus célèbre de Haute-Savoie, l'hôtel La Grande Lanière séduit par son charme authentique. Le bois sombre et l'architecture sobre du gros chalet contrastent avec la chaleureuse décoration tendance et l'accueil toujours aussi sympathique et familiale des propriétaires. Ici on est un peu comme chez soi, simplement les chambres de quinze à vingt mètres carrés sont louées avec service hôtelier. Rien n'a été dénaturé, mais le style montagnard chic, le confort et la modernité sont un plus. On est ici au cœur du domaine skiable de la station des Gets, au pied des pistes et du téléski qui vous emporte en cinq minutes sur le mont Cherry. A 1 km (navettes gratuites) du centre. Mais sur place, on bénéficie tout de même d'un agréable bar brasserie à la terrasse ensoleillée face aux pistes.

HÔTEL LE LABRADOR****
266, route du Léry ✆ 04 50 75 80 00
www.labrador-hotel.com
info@labrador-hotel.com

Qualité Tourisme. Fermé d´avril à juin et d´octobre à novembre. 21 chambres. Chambre double de 120 € à 260 €. Demi-pension : 56 € (en supplément par personne et par jour). Petit déjeuner : 16 € (inclus dans le prix en été). Garage : 15 € (parking gratuit). De 3 à 12 ans : demi-pension à 35 € ; Petit déjeuner à 10 €. lit bébé sur demande. Résidence : 13 appartements de 2 à 8 personnes. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration (la Table du Saint-Laurent : formule du midi 15 € ; menus de 35 à 48 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.

De belle facture savoyarde, de bois et pierre, aux balcons fleuris, Le Labrador est un petit havre de paix sur la petite route tranquille qui mène à celle du Front de neige. A la fois un peu en retrait de l'agitation de la station et en même temps tout proche des commodités et activités de celle-ci. Au pied des pistes et du départ des randonnées en été, ainsi que du golf, on est avant tout séduit par le charme serein de cet hôtel montagnard cossu où tout est pensé pour le plus grand confort des résidents. Dans les chambres, une décoration où le bois joue son rôle apaisant sans être étouffant et où les étoffes rendent hommage au drapeau de Savoie rouge et blanc. Incontournable, la table d'excellence du Saint-Laurent, tenue par l'élève de Régis Marcon, Jonathan Marzocca. Elle participe tout autant au plaisir du séjour que le superbe espace consacré au spa et à la remise en forme. En été, on bénéficie en plus du parc, des jeux d'extérieur et de la piscine chauffée. Futé, les familles trouveront ici des chambres communicantes et d'autres accueillant 2 adultes et 2 enfants dans le coin cabine, mais aussi des appartements plus spacieux pour un séjour en toute autonomie qui permet de bénéficier tout de même des multiples équipements de l'hôtel.

CRYCHAR
HÔTEL-SPA
★★★★









136, impasse de la Grange-Neuve
74260 Les Gets
Tél. **+33 (0)4 50 75 80 50**

www.crychar.com

BACCHUS
BY CRYCHAR

LE CHASSE MONTAGNE LODGE HÔTEL
2296, route Chavannes ✆ 04 50 75 55 51
www.lechassemontagne.com
contact@lechassemontagne.com

Fermé du 15 avril au 15 juin et du 9 septembre au 16 décembre. 11 chambres. Chambre double de 120 € à 250 € ; chambre triple de 145 € à 340 €. Demi-pension : 131 € (à 151 € par jour et par personne, obligatoire en haute saison d'hiver). Petit déjeuner : 15,50 € (inclus dans le prix en été). Parking inclus. Petit déjeuner : 10 € entre 3 et 9 ans ; prêt de lit bébé sur demande. Supplément demi-pension réveillon : 30 € (Noël) ; 60 € (jour de l'an). Wifi. Restauration (formule midi : mise en bouche, plat, dessert à 25 € ; carte du soir : 35 €). Terrrasse panoramique. Tv satellite. Bain bouillonnant.
Douillet et design, Le Chasse-Montagne bénéficie d'un splendide emplacement sur les hauteurs du village. Au pied du télésiège des Folliets, à 15 minutes pédestres de la télécabine des Chavannes et à 20 minutes du centre de la station, bordant le golf 18 trous en été. Créé à 1 350 mètres d'altitude dans une authentique ferme du 18e siècle, agrandie et rénovée par la famille Berger, l'aménagement est superbe. Madriers d'origine et bois de récupération, mêlés au bois de sapin blond de la rénovation, cheminée monumentale de pierre et bois, grands espaces valorisant la splendide charpente, larges baies vitrées et puits de lumière, larges balcons, tous les choix architecturaux concourent à donner à cet hôtel de charme – en cours de classement 3 étoiles – un esprit lodge entre Alpes savoyardes et Rocheuses nord américaines. Mobilier d'épicéa clair que réchauffent de belles peaux de vaches et moutons, lampes et objets contemporains aux accents alpins, décoration soignée, accueil attentif, équipements high tech, douche à l'italienne... un vrai cocon dans un cadre idyllique ! De plus, la vue, depuis la grande terrasse et le bain bouillonnant extérieur, est exceptionnelle. Alpages, forêts et montagnes à perte de vue ! Quant au petit déjeuner avec gâteau de Savoie – pain sans gluten sur demande, il est véritablement gourmand. C'est aussi un endroit formidable pour venir se restaurer, à l'occasion d'une descente à ski ou lors d'une randonnée d'été, sur la terrasse ensoleillée du restaurant, autour du bar lounge ou dans la salle cosy chic du Chasse-Montagne. La carte est maîtrisée, la présentation est soignée et les produits sont de qualité. Une adresse harmonieuse !

Loisirs

La station des Gets est appréciée des sportifs et des vacanciers passionnés de montagne pour son cadre authentique. La station a banni de ses pentes les blocs de constructions modernes et sauvegardé l'architecture traditionnelle savoyarde de ses fermes d'alpages. Ce village préservé attire les familles et les amateurs de sports d'hiver tout comme les vététistes grâce à ses remontées mécaniques versant Mont-Chéry et versant Chavannes, mais aussi son domaine étroitement associé à Morzine et appartenant au vaste domaine franco-suisse des Portes du Soleil (12 stations franco-suisses pour 650 km de pistes). Sans oublier son téléski historique de la Turche, accessible depuis le centre de la station. Un station qui propose une grande variété de niveaux et de pratiques ! Sur le domaine skiable Les Gets/Morzine, 50 remontées mécaniques, entre 1 172 m et 2 002 m, nous ouvrent 120 km de pistes balisées entre forêts et alpages. Les amateurs de compétitions et de nouvelles glisses ne sont pas oubliés : à eux, sur le massif du Mont-Chéry, le centre d'entraînement, le Freestyle district et le Jib District offrant un panorama exceptionnel sur le mont Blanc ! Pour les fondeurs, ce ne sont pas moins de 17 km de pistes avec option double trace et skating d'accès gratuit (sauf accès aux télécabines).

BIKEPARK LES GETS
Maison des Gets
✆ 04 50 75 80 80
www.lesgets.com
lesgets@lesgets.com

Fermé du 3 septembre au 25 mai. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h30. Portes du Soleil : se renseigner sur les jours et horaires selon les stations. Entrée : 27,50 € (5h de remontées mécaniques). Enfant : 21 €. Journée : 25 € (jeune et senior). Aller simple télécabine du Mont Chéry ou télésiège Chavannes : 7 €.
Berceau historique du VTT, depuis 1992, la station des Gets est précurseur en Europe de ce sport de glisse nouvelle génération. Depuis 2004, les amateurs bénéficient des infrastructures installées à l'occasion pour la coupe du monde de VTT. Aujourd'hui, le village possède un Bikepark composé de 128 km de sentiers balisés avec 3 remontées mécaniques dédiées au tout-terrain. A ce titre, la station a développé des zones de pratiques et des itinéraires accessibles à toute la famille comme aux plus téméraires :

Multi Pass : un accès estival aux Portes du Soleil !

Un bon plan pour les résidents, si votre hébergeur participe à l'opération ! Un Multipass à 2 € par jour (gratuit pour les enfants de -5 ans) avec un accès illimité à toutes les remontées mécaniques (pour les piétons) et à de multiples activités, sur les douze stations des Portes du Soleil : de juin à septembre (les dates varient selon les stations et les activités). Aux Gets on accède librement : aux télécabines de Mont Chéry et aux télésiège de la Pointe et de Chavannes, au Petit train inter-stations et à la balade découverte du patrimoine (lundi, mercredi, vendredi et dimanche), au Balad'Aulps Bus desservant la vallée de l'Aulps, aux équipements du lac des Ecoles, au tennis, au musée de la Musique Mécanique...

Renseignements Multipass : office de tourisme – www.lesgets.com ✆ 04 50 75 80 80 - Les Portes du Soleil – www.portesdusoleil.com

Lounge Music Festival

Imaginez-vous dans les alpages, au cœur de l'été, en train d'écouter de la bonne musique en live. Non, vous ne rêvez pas, vous êtes aux Gets où début août se déroule le Lounge Music Festival (9e édition en 2019). Près de 50 concerts gratuits pendant une dizaine de jours partout dans la station pour le plus grand plaisir de nos oreilles bercées par des notes de blues, soul, reggae et folk. Doux et décontracté, entièrement gratuit, voici un festival et une invitation musicale qu'il ne faut surtout pas manquer.

Tous les renseignements sur : www.lesgets.com

14 pistes de descente, 1 piste de freeride, 6 pistes de Cross Country et 5 pistes pour vélo électrique, ainsi qu'un jump Park de 3 ha aménagé pour la pratique du freestyle et un Zone North Shore pour le freeride. Conçues pour l'apprentissage en toute sécurité : la Kids Zone Marzocchi – à partir de 6 ans – et le mini Jump Park pour les plus grands, ainsi que l'Airbag Freestyle (sorte de gros coussin gonflable). Exceptionnel, avec le concours du champion du monde de VTT, Fabien Barel, la station a mis en place une piste de perfectionnement des techniques de pilotage : la Coaching Track. L'accès au domaine des Portes du Soleil permet de pratiquer la descente en VTT sur 650 km d'itinéraires balisés. Unique en Europe !

BUREAU DES GUIDES
431, route de Morzine
✆ 04 50 43 97 62
Voir page 215.

ESPACE DE LOISIRS ET LAC DE BAIGNADE DES ÉCOLES
Lac des Ecoles ✆ 04 50 75 80 99
www.lesgets.com
lesgets@lesgets.com
Fermé du 1er septembre au 30 juin. Ouvert tous les jours de 12h30 à 18h. Entrée : 3 € (1,50 € après 17h ; location parasol : 4 € la demi-journée). Plat à partir de 10,50 €. Restauration. Accès WIFI gratuit ; Restaurant du Lac : ouvert en saison d'été et d'hiver, tous les jours de 10h à 17h.
Un cadre privilégié avec une vue imprenable, sur la vallée et le massif du Chablais ! Dans ce Geopark du Chablais, montagne rime souvent avec lac et eau pure… alors on en profite pour se délasser dans ce lac de montagne où, l'été, la température moyenne de l'eau peut atteindre les 22 °C ! Toboggan aquatique, beach-volley et terrain multi-sports à disposition. Après les activités sportives, la baignade ou la randonnée, on file se requinquer dans le plaisant restaurant du Lac, tout proche – ouvert en saison d'été, à vingt-cinq minutes à pied du village ; et d'hiver, à ski depuis la piste des Gentianes ou Bleuet – pour combler une petite faim avec un plat du jour gourmand comme un filet de sandre ou un risotto aux fruits de mer.

Autre adresse : Le Restaurant du Lac – 736, route de Gibannaz ✆ 04 50 79 84 74 - portable : ✆ 06 19 43 06 15 - restodulaclesgets@gmail.com

GOLF DES GETS
Route des Chavannes
✆ 04 50 75 87 63
www.lesgets.com/golf
golf@lesgets.com
Fermé du 8 octobre au 8 juin. Haute saison : ouvert tous les jours. Entrée : 42 € (à 60 € le Green Fee). Saut de balle pour pratice : 2,50 €. Restauration. Boutique.
Situé sur la crête du plateau des Chavannes, au cœur du Geopark du Chablais, le parcours 18 trous s'étale régulier et plane, entre sapins, érables et bouleaux. Cette situation sommitale offre de magnifiques paysages sur les monts alentours, de quoi entamer sérieusement sa concentration, à moins d'en faire un point de repère des plus affûtés. D'ailleurs chaque trou porte le nom d'un sommet avoisinant. Ainsi au trou n° 4, on apercevra la Suisse lémanique toute proche. Au trou n° 5 deux obstacles d'eau où les chevreuils viennent se désaltérer – en dehors des heures d'affluence des golfeurs – et les grenouilles se baigner. Enfin, au trou n° 14, on aperçoit le Mont-Blanc. Après ce joli parcours technique, on se détend au restaurant du golf. A savoir, cet eco-golf a été le premier en France à recevoir une certification environnementale pour sa maîtrise des impacts sur l'environnement ! A noter, pour amateurs et initiés, le dimanche 12 août 2018, une journée golf vintage avec animation retro et soirée guinguette.

PASS'PORTES DU SOLEIL MTB
Domaine des Portes du Soleil
www.passportesdusoleil.com
vtt@portesdusoleil.com
29, 30 et 1 er juillet 2018. Entrée : 52 €. Enfant : 23 €.
Pour célébrer l'ouverture de la saison VTT, le domaine des Portes du Soleil organise le dernier week-end de juin le Pass'Portes du Soleil Mountain Bike. La 15e édition aura lieu les 29,30 juin et 1er juillet 2018. Au départ de neuf stations différentes, entre France et Suisse, dont les Gets, l'itinéraire dévoile les plus beaux sentiers du domaine entre 1 000 m et 2 450 m d'altitude. Le parcours de 80 km emprunte 15 remontées mécaniques (sur les 24 ouvertes en été) avec des formules adaptées aux plus téméraires ou plus techniques pour les plus performants. Chaque année, plus de 6 000 VTTistes se retrouvent pour un week-end aussi sportif que convivial pour une « rando » qui se déroule sur un seul jour par participant : au choix le vendredi, le samedi ou le dimanche, avec, à chacun des huit ravitaillements (aux Gets, au Lac des Écoles), une dégustation de produits locaux. Un test de matériel est également proposé sur le salon de l'événement (à Châtel). Une nouvelle discipline branchée, le VTT électrique. Depuis 2016, des portions du parcours ont été balisées spécialement pour ceux-ci avec deux points de recharge. Depuis 2017, une appli mobile facilite l'accès aux informations sur les différents parcours, à la météo, en français et en anglais !

PATINOIRE DES GETS
Place de la Mairie
✆ 06 82 93 41 93
www.lesgets.com
lesgets@lesgets.com
Fermé du 9 avril au 10 novembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. Ouverte de 20h à 22h pendant les vacances scolaires. Interruption de 19h à 20h pour la remise en glace. Hors vacances scolaires, les nocturnes de 20h à 22h se font uniquement les mardis, vendredis et samedis soir. Entrée : 7 €. Enfant : 6,50 €.
En plein cœur du village et en plein air, la patinoire des Gets accueille les vacanciers toute la journée pour patiner au soleil ou en le regardant se coucher à l'après-ski ! Pour une glissade romantique au clair de lune, on s'empresse de se rendre aux soirées « Ice Party » organisées un jeudi par mois (se renseigner) ; elles sont également proposées à toute la famille (à partir de 5 ans), avec location de luge pour les enfants. On chausse ses patins pour relever tous les défis et gagner de nombreux lots !

TÉLÉSKI DE LA TURCHE
Hameau des Puthays
1001, route de la Turche
✆ 04 50 79 75 09
Fermé de mai à décembre. Suit les dates d'ouverture du domaine skiable des Gets. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h30. Forfait Les Gets-Morzine et Portes du Soleil. Chambre double La Grande Lanière : à partir de 110 € la nuit.
Le dernier téléski indépendant des Gets ! Exploité depuis trois générations par la famille Combépine, le tire-fesse a été créé à l'aube du développement du ski alpin, par le tailleur visionnaire Georges (et un de ses amis) en 1946, rejoint par Pierre en 1991 puis Christelle et Virginie en 2008. Ensemble, la famille s'est battue pour faire perdurer ce patrimoine emblématique de la station. Quelques célébrités, comme l'animateur Guy Lux qui le fréquentait, ont fait ses heures de gloire. L'itinéraire du petit passage ou Turche, en majorité en forêt, offre des points de vue superbes sur la vallée de l'Arve. Accessible par les pistes ou par la route depuis le centre du village, la gare du téléski au pied des pistes pour une pause détente en musique à l'après-ski. Les habitués viennent de loin pour retrouver la convivialité et la bonne humeur de ce lieu typique, semblant tout droit sorti des archives filmées des débuts des sports d'hiver. Les amateurs d'expérience vintage choisiront le cadre authentique des chambres avec balcon et vue sur la forêt, la piste ou sur le pic de Marcelly, de l'hôtel superbement rénové et toujours géré par la famille Combépine, les propriétaires.

Sorties

BACCHUS BY CRYCHAR
136, impasse de la Grange Neuve
✆ 04 50 75 80 50
www.crychar.com
info@crychar.com
Fermé du 8 avril au 15 juin et du 2 septembre au 10 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours. Brasserie à midi en terrasse, thés en après-midi, bar à vins le soir. Wifi. Terrasse. Restauration. Concerts (soirée musique live une fois par semaine).
Canapés de cuir et peux de bête, on s'installe avec plaisir dans le bar lounge cosy, face aux baies vitrées où se reflètent les paysages enneigés de la station gêtoise. A la carte, une multitude de références de la carte des vins, soigneusement sélectionnés par la sommelière Céline, que l'on accompagne d'une sublime planche gourmande de terrine au foie gras, magret fumé, jambon blanc à la truffe, etc. A moins qu'on ne lui préfère un caviar d'oscietre et une coupe de champagne ou un thé fumé. A nos oreilles, le concert du groupe jazz de la semaine qui peut aussi se révéler plus funk et même devenir dansant au rythme du DJ invité ce jour-là (programme sur la page facebook). De superbes soirées en perspective à condition d'avoir le budget approprié !

BOWLING ET BAR LE CHOUCAS
480-486, rue du Centre
✆ 04 50 79 87 77
stephane.pezier@gmail.com
Fermé du 15 avril au 15 mai et du 8 septembre au 18 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 16h à 2h. En été : de 18h à 2h. Ouverture à 14h en cas de mauvais temps. 5,50 € avant 20h et 7 € après 20h. Bar.
Avec ses deux pistes de bowling et ses tables de billard pour se mesurer gentiment dans des activités d'adresse et de précision, le bowling des Gets est un endroit incontournable dans la station. Attenant, son bar à l'ambiance musicale qui permet tout en matant l'écran qui diffuse les matchs de football (français et anglais), d'attendre son tour aux jeux de fléchettes. On ne s'y ennuie jamais ! Attention, pour être certain d'avoir de la place et passer un bon moment entre amis, il faut penser à réserver... Le Choucas propose dans sa partie restaurant quelques spécialités savoyardes à la carte, des pizzas et des crêpes.

IGLOO CHALET CLUB
426, rue du Centre ✆ 04 50 75 85 00
www.igloo-chaletclub.com
info@igloo-chaletclub.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 23h à 6h. Entrée : 15 € (consommation comprise). Entrée gratuite en été. Navette client. Animations. DJ's et soirées à thèmes.
Au cœur du village, c'est la discothèque historique des Gets et, paraît-il, le plus ancien dancing de France lorsqu'elle a été ouverte avant-guerre, en 1938 – c'est marqué sur le fronton ! Rassurez-vous, la musique n'y est pas rétro et l'on passe, dans ce petit chalet de bois, de bonnes soirées aux rythmes actuels avec quelques DJ d'aujourd'hui – techno, house, etc. –- et des soirées à thèmes « Rock This Party » : rock, années 80, disco... Bon plan Futé : on peut réserver une navette gratuite de 8 places (minimum 2 personnes) entre Les Gets, Morzine et les alentours : entre 23h et 1h45 (pour s'y rendre) puis entre 3h et 6h (le retour), sous réserve de disponibilité. Pourquoi prendre des risques ?

LE PUB IRLANDAIS
507, rue du Centre
✆ 04 50 75 86 02
Fermé du 15 avril au 15 juin et du 8 septembre au 20 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 16h à 2h. Concerts.

Une fois passé le seuil de ce pub, on se croirait en Irlande ! Service au comptoir, bières artisanales à l'ancienne, blondes, brunes, blanches... le tout dans une ambiance festive qui attire dès l'après-ski. On apprécie en musique, chaque semaine, les créations sans produit chimique, ni conservateur, de Colin, un des deux propriétaires, qui propose d'ailleurs une visite de la brasserie les mardis à 21h. A la découverte du travail du brasseur de la Gétoise, de l'Avalanche et de la Rua ! Dans la salle ou sur la terrasse de ce pub, après quelques dégustations, on se restaure d'un hamburger maison ou d'une grillade au barbecue au son des concerts de rock organisés avec des groupes qui reprennent tous les standards, des Beatles aux Stones... véritable hommage à la culture d'outre-Manche. A ne pas manquer, la soirée de la Saint-Patrick, le 17 mars, fête nationale irlandaise. Avec la forte présence d'Anglo-saxons dans la station, la fête dure forcément jusqu'au bout de la nuit... Ambiance garantie !

Emplettes

LES BAMBINS DES BOIS

1628, route des Grandes Alpes
✆ 06 64 84 04 09
www.lesbambinsdesbois.fr
riccipierre110@orange.fr
Ouverture : se renseigner. Atelier réalisation, sur réservation.
Un atelier qui fabrique des jeux en bois pour les bambins, mais pas seulement. L'atelier Les Bambins des bois est également connu pour ses grands jeux traditionnels sur pied comme le billard hollandais ou le Toboko, que l'on peut manipuler à loisirs à Ugine, au salon des jeux, dans la cabane du Père Noël à Thonon ou au salon du bois au Gets. On apprend à utiliser une scie chantournée, un crayon électrique, une ponceuse pour fabriquer l'objet désiré avant de passer à la touche finale avec la peinture. Pierre Ricci et sa famille accueillent toute l'année des visiteurs pour réaliser des objets décoratifs ou des jeux tout en bois personnalisés (sur réservation). Des jeux à commander également, via le site Internet ou sur place aux Gets.

LA FERME DE CAROLINE

Les Foliets
2111, route des Chavannes
✆ 04 50 75 88 48
www.lafermedecaroline.net
caroline@lafermedecaroline.net
Haute saison : ouvert tous les jours de 16h à 19h. Basse saison, se renseigner à la ferme. Repas (sur réservation) : 26 € (adulte) ; 20 € (enfant de 5 à 12 ans).
Une ferme atypique qui élève une vingtaine de vaches d'Hérens. Une race rustique des Alpes, devenue rare, qui s'est développée en montagne transalpine : le Valais en Suisse, le val d'Aoste en Italie et la Haute-Savoie en France. Singulières avec leur robe noire et leurs cornes impressionnantes en forme de guidon de vélo, on vient de loin pour assister au combat des Reines, ces meneuses de troupeaux au caractère belliqueux. La Ferme de Caroline élève également une quarantaine de chèvres pour leur lait et les propriétaires Caroline et Noël sont régulièrement récompensés pour leurs fromages lactiques. La ferme, bien située – en hiver, le long des pistes de ski – propose toute l'année la tome des reines, raclette, yaourts et fromages de chèvres, ayant reçu la mention Nature & Progrès pour la qualité de ses produits fermiers – fromages et charcuterie. L'été, le troupeau emmontagne à l'alpage des Chavannes où le rejoignent 70 génisses d'Hérens, en pension pour la saison. L'occasion d'une balade avec repas à la ferme ! Si on n'a pas le pied montagnard, on peut aussi retrouver La Ferme de Caroline, chaque jeudi au marché des Gets.

LA FRUITIÈRE DES PERRIÈRES

La Fromagerie
137, Les Perrières
✆ 04 50 79 89 22
www.fruitiere-lesgets.com
m.pelvat@fruitiere-lesgets.com
Basse saison : ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h ; le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 8h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h et de 17h à 19h. Visite gratuite : les mercredis à 9h.
Depuis le XX[e] siècle à Morzine, La Fruitière des Perrières transforme le lait en fromages – fruitière est le terme savoyard qui désigne une fromagerie, lieu où se regroupaient les agriculteurs pour y apporter leur lait qui y était alors transformé en fromage, puis redistribué. Depuis 1992, une nouvelle fromagerie répondant aux normes européennes a été construite sur le site et les anciennes caves d'affinage sont devenues salles de restaurant. Bien sûr, la fruitière vaut à elle seule le détour pour son décor pittoresque. On en profite pour faire le plein de reblochon, tomme des Gets, abondance, raclette... mais aussi le crémeux Bleu des Gets et le fruité Saveur des Gets (sorte de gruyère de Savoie) qui ont fait sa renommée et encore bien d'autres produits laitiers et des spécialités savoyardes, sélectionnés avec soin. Elle fournit le restaurant convivial où on les déguste en soirée.

Les apprentis fermiers

Pour les petits citadins, mais pas seulement, une matinée à la ferme (chaque mercredi de l'été de 10h à 12h pour les enfants de plus de 3 ans) pour apprendre ce qu'est une vraie vie de fermier (c'est mieux qu'à la télé ou que sur la console !). Donner à manger aux poulets, soigner les lapins, brosser les ânes... De quoi créer des vocations et l'envie de goûter aux bons produits de la ferme, sans oublier de rapporter de beaux souvenirs.

Renseignements : La Ferme de la Sarre, 1410 route de Lassare, 74260 Les Gets ✆ 06 26 92 60 62 - nathaliebonhomme74@gmail.com

LE GRAND-BORNAND ★★

Entre tradition et modernité, ce village heureux s'épanouit au cœur d'une des vallées les plus ensoleillées des Aravis, aux confins de la vallée du Borne et de la vallée de Thônes. Il se singularise par une activité touristique aussi riche en hiver qu'en été. Son annexe naturelle du Chinaillon, étape incontournable sur la route du col de La Colombière – obstrué par la neige de fin novembre à fin mai – a installé son premier téléski en 1953. Le domaine skiable est aujourd'hui de 90 km de pistes et 29 remontées mécaniques. Le ski club du Grand-Bornand est un des plus grands clubs de France ; de grands champions en sont issus dont Sylvie Becaert en biathlon – qui a donné son nom au stade international de la vallée du Bouchet –, et Tessa Worley en ski alpin. La station soutient de nombreux champions sur les circuits internationaux et après avoir accueilli pour la première fois en France, une étape de la Coupe du monde de biathlon, en 2013 puis 2017-2018, celle-ci sera à nouveau au calendrier 2019-2020. Cette émulation constante s'observe chaque année en février, depuis 1986, dans la course nordique très populaire – La Bornandine – où se mêlent 400 amateurs et sportifs de haut-niveau. Le parapente et la voltige sont également très bien représentés avec la championne de France (2006 à 2008) et vice-championne du Monde en 2006, Maeva Giacometti. La variété de ses paysages et de ses offres d'activités fait du Grand-Bornand le village des sportifs et des familles par excellence ! La commune multiplie les propositions adaptées à ce public – c'est le paradis des enfants ! – ce qui lui a valu l'attribution du label Famille Plus Montagne.

Un site harmonieux de pierre et de bois, ceinturé d'une forêt, avec, en toile de fond, la chaîne des Aravis au sud-est et celle du Bargy au nord, des sites naturels labellisés Natura 2000. Les Bornandins y cultivent un authentique art de vivre. Porte d'entrée de la vallée du Bouchet – dominée par la Pointe Percée et le col des Annes –, le traditionnel village du Grand-Bornand est bordé par le torrent du Borne qui lui donne son nom. C'est une agréable localité, riche d'un patrimoine naturel préservé, qui s'enorgueillit d'authentiques chalets multi-centenaires, regroupés auprès de l'église et son clocher à bulbe ou disséminés sur les pentes environnantes. L'exploitation du bois, une de ses économies historiques, a permis de développer des savoir-faire dans la construction et l'artisanat que l'on retrouve dans les caractéristiques propres aux fermes bornandines – la Maison du Patrimoine en est une belle illustration. Elles sont les témoins d'une agriculture montagnarde traditionnelle encore très vivante aujourd'hui. L'important troupeau d'Abondance – les fameuses Pie-Rouge – nourri de ses alpages, en fait le « berceau du reblochon ».

A ne pas manquer, les grands événements et manifestations toujours dans un esprit bon enfant qui caractérise ce village où il fait bon séjourner en famille.

OFFICE DE TOURISME
Maison du tourisme, Chef Lieu
✆ 04 50 02 78 00 – www.legrandbornand.com
infos@legrandbornand.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du dimanche au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert de 9h à 19h, dernière semaine d'août.

Un office de tourisme au personnel très accueillant, très efficace, qui connaît bien la station et ses alentours et met tout en œuvre pour que vous trouviez la bonne information sur la station étagée sur trois sites : Grand-Bornand village que prolonge la vallée du Bouchet et le hameau d'altitude de Chinaillon. De plus, un point d'accueil avec accès internet est ouvert, au cœur du Chinaillon, en pleine saison d'été et d'hiver. C'est l'office de tourisme qui gère l'achat de billets des spectacles et manifestations, nombreux en haute saison. Répondant de façon qualitative aux attentes des familles avec enfants, la station est estampillée du label Famille Plus Montagne ; la municipalité encourage les initiatives et les offres de qualité pour ce public.

Le Grand-Bornand, une station de champions olympiques !

Neuf champions représentent actuellement le club de ski alpin sur les circuits des grandes compétitions mondiales. Après Tessa Worley, devenue championne du monde du slalom géant en 2013, Bastien Midol, vice-champion du monde de ski-cross à Voos en 2013 (médaille d'argent à Aspen en 2016), le Grand-Bornand a été la station française la plus médaillée des XXII[e] Jeux Olympiques d'hiver de Sotchi en 2014. Une médaille d'argent pour Steve Missillier en slalom géant, une médaille de bronze pour Jonathan Midol en skicross, ainsi que pour Ivan-Périllat Boiteux en ski de fond relais 4x10 km hommes. Depuis les skieurs du ski-club du Grand-Bornand poursuivent leur récolte de titres et médailles avec de nouveaux venus comme Thomas Mermillod-Blondin en ski alpin, Benjamin Daviet en ski nordique handisport et Nelly Moenne-Locoz en snowboardcross. Sans oublier l'Annécien Roddy Darragon, le premier médaillé français (argent) en ski de fond aux JO de Turin en 2006 et la biathlète Sylvie Becaert, médaille de bronze du relais féminin aux JO de Turin en 2006, et médaille d'argent du relais féminin aux JO de Vancouver en 2010, également double championne du monde – du sprint en 2003 et du relais mixte en 2009... le palmarès est long. Elle a donné son nom au stade international de biathlon dans la vallée du Bouchet qui a accueilli, en décembre 2013, pour la première fois en France, une étape de la Coupe du monde de biathlon, sera à nouveau au calendrier du 16 au 22 décembre 2019. Un hommage au dynamisme de cette station !

Balades en famille !

Le station du Grand-Bornand se prête particulièrement bien aux découvertes de la nature avec de jeunes enfants : le village a reçu le label « Famille Plus Montagne ». Vous trouverez ici quelques idées thématiques pour découvrir les richesses naturelles des Aravis, seuls ou accompagnés par des guides et autres professionnels (renseignements auprès de l'office de tourisme).

Balades « nature » :

« Rando goûter » à la ferme de Heïdi (1h de marche). En famille, le mercredi de 14h à 17h (vacances scolaires d'été). Le Sentier des forêts (2h), un petit quiz balise le tracé. Idéal avec de jeunes enfants.
Le Sentier de Samance, on peut espérer y observer des bouquetins. Un peu plus sportif.
L'énigme du chamois futé, un parcours d'orientation en moyenne montagne. En équipe (minimum 8 ans).
Mais aussi, « rando chasse au trésor », nuit magique sous un tipi dans la montagne, « rando pique-nique » en compagnie d'un âne... Cartes et consignes auprès du Bureau des guides.

Balades culinaires :

Cueillette de plantes sauvages sur une demi-journée. En compagnie d'un cueilleur professionnel.
Atelier de confection de confitures, sirops, tartes, purées, soupes... à partir de plantes cueillies par le professionnel qui initie également à la cueillette des plantes médicinales.

Rando détente :

Apprendre des bases de la réflexologie plantaire, une pratique d'auto-massage ; le Taï Ji Quan pour tonifier le corps et détendre l'esprit ; le Qi Gong qui libère le corps des tensions et du stress ; des pratiques associées à des randonnées en pleine nature.
Inscriptions : Auberge nordique ✆ 04 50 02 31 12 - http://hiver.auberge-nordique.com – Gilles Hiobergary ✆ 06 14 45 07 99 - http://hiobergary.com

Balades nocturnes :

Randonnée en raquettes avec repas savoyard, au Chalet Venay. Chaque mercredi soir, accompagné d'un guide. Les BAR'nandines, une initiation au paret (luge traditionnelle des Aravis) et repas savoyard, au restaurant d'altitude de l'Auberge du Croix. Tous les soirs pendant les vacances scolaires.
Inscriptions directement auprès des établissements ou de l'office de tourisme.

Une navette ski-bus – navette gratuite sur présentation de la carte d'hôte – permet de se déplacer entre les trois lieux d'hébergements et d'activités. A découvrir également : l'aire de loisirs le long du Borne – un concentré de loisirs réservés aux piétons – en accès libre chaque lundi en soirée. Sans oublier le marché du mercredi pour déguster les produits locaux – depuis 1795 un espace est réservé aux ventes en gros de reblochons. Les bons plans Futé : la carte d'Hôte délivrée gratuitement par les hébergeurs pour bénéficier d'avantages dans les quatre stations des Aravis ; la carte Pass Loisirs Aravis qui permet à toute la famille d'accéder à plus de 50 activités ludiques et culturelles ; vous achetez un nombre de points et vous les utilisez librement en bénéficiant de tarifs préférentiels.

Autre adresse : Point d'accueil du Chinaillon ✆ 04 50 02 78 00.

BUREAU DES GUIDES DU GRAND-BORNAND
Maison du Tourisme
62, place de l'Église ✆ 04 50 02 78 18
grandbornand@guides-des-aravis.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 18h à 19h. Hors permanence, s'adresser à la Maison du Tourisme. Ski de randonnée : de 75 € par personne. Programme juniors : chaque semaine en juillet et août, à partir de 19 €.
Pour explorer la montagne en toute sécurité ! Que l'on soit novice ou expert, ces professionnels nous aide à organiser, avec des amis ou en famille, des randonnées pour découvrir les sites exceptionnels de la région, ou simplement expérimenter le bain de nature dans les sites préservés environnants. Toutes les semaines, ces professionnels de la montagne proposent des activités sportives au cœur des Aravis : randonnées thématiques, via ferrata, escalade, VTT, canyoning... parcours VTT... Des passionnés qui, depuis le site du Grand-Bornand propice au canyoning, organisent des sorties dans les beaux canyons autour du lac d'Annecy (printemps, été et automne). Les 7-13 ans ont même un programme spécifique et des randonnées nature et à thème : cabanes et nœuds, barrage et moulin, rando marmottes ou fossiles, ainsi qu'une école d'aventure avec nuit en refuge et feu de camp. Pour les 4 à 7 ans, rendez-vous chaque lundi pour une palette d'aventures nature. Chaque guide a ses spécialités.

Points d'intérêt

MAISON DU PATRIMOINE
305, route du Patrimoine
L'Envers de Villeneuve
✆ 04 50 02 79 18
www.patrimoine-bornandin.fr
contact-mdpb@patrimoine-bornandin.fr
Ouvert de fin avril à début septembre. Visite guidée de la Maison : tous les jours de semaine à 17h. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 16h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 € (visite guidée). Enfant (de 6 à 12 ans) : 2,70 €. Réduction carte d'hôte. Chèque Vacances. Visite guidée (à 17h). Animations.

Ben'venu à la Maïson ! Une ferme traditionnelle de 1830, classée monument historique, dans un périmètre protégé. L'association du Patrimoine Bornandin y invite le visiteur à découvrir la vie quotidienne d'un village de montagne du XIXe siècle, à travers son passé et son architecture typique grâce à cet écomusée. On y apprend à reconnaître, dans les chalets du Grand-Bornand, la « pointe d'âne », le « solaret » ou la « crédence » comme un vrai Bornandin ! Pour nous aider, des expositions thématiques – jeux et souvenirs d'enfance, la cuisine, des visites guidées du musée (toute l'année) et du village (en été) par les guides du patrimoine des Pays de Savoie pour découvrir le milieu montagnard et aller à la rencontre des gens du pays. Pour les enfants, l'association propose le mercredi après-midi (en juillet et aout, sauf la dernière semaine), un jeux de piste et bien d'autres ateliers. Chaleureuse et dynamique, cette association a le talent de rendre bien vivant le patrimoine d'antan et nous incite activement à sa préservation ! Incontournable !

Le couvert

AUX ARAVIS
32, place de l'Eglise
✆ 04 50 10 60 36
www.auxaravis.com
Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 26,50 € environ (entrée, plat, dessert). Fondue : 15 €.
Un restaurant sans prétention, au centre du village, qui se révèle une bonne surprise pour les amateurs de fondue savoyarde. Un des meilleurs rapports qualité/prix de la station ! Pour ceux que le fromage fondu ne tente pas, sont néanmoins proposées à la carte une soupe, une ardoise de charcuterie ou de foie gras et une variété de salades repas. Pour accompagner le tout, une superbe sélection de vins au verre car l'adresse est également un convivial et charmant bar à vin. La décoration de type chalet, revue dans un style bistrot contemporain, et la convivialité de l'ambiance et de l'accueil sont des atouts supplémentaires. Un restaurant de spécialités Futé.

AUBERGE DU CROIX
1582, route du Croix
✆ 04 50 68 62 84
www.aubergeducroix.com
aubergeducroix@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermé le lundi hors saison. Été : tous les jours à partir de 9h. Hiver : tous les jours de 9h à 1h, le soir sur réservation. Menus de 17,90 € à 45,80 €. Plat à la carte à partir de 10 €. Menu enfant : 11 €. Menu truffe sur commande : 110 €.
La quintessence d'une cuisine de montagne gourmande dans un site naturel grandiose à 1 350 mètres d'altitude. De génération en génération, le superbe chalet ancestral de l'Auberge du Croix, du XVIIIe siècle, a su conserver son caractère bornandin après une belle rénovation permettant aujourd'hui de profiter d'un spectacle sans pareil : une nature préservée dans un site privilégié où la cuisine est à la fois authentique et gastronomique. On y vient skis ou raquettes aux pieds l'hiver, chaussures de randonnée l'été. La montée dans les alpages ou la glisse sur l'épais manteau neigeux est une approche unique, riche de vues époustouflantes pour aborder ce petit paradis propice à la contemplation. Que l'on choisisse la terrasse panoramique au cadre exceptionnel ou la salle aux multiples points de vue sur les monts environnants, l'expérience culinaire est à la hauteur du lieu. Un cuisine de tradition savoyarde, aux produits de terroir de qualité et respectant la charte Saveurs des Aravis, réalisée sur place et valorisant les recettes familiales d'*la Mémé Fernande* : des beignets de pommes de terre en version nature ou au reblochon fermier coulant, une onctueuse fondue quatre fromages ou une généreuse raclette fermière. Mais aussi une cuisine tendance et gastronomique comme ce délicieux burger du Croix avec steak, tranche de foie gras poêlé et reblochon fermier que viennent agrémenter les pain, confit d'oignon et confiture de tomate fabriqués artisanalement. Ou encore, ce reblochon à la truffe et même ce repas entièrement dédié à la truffe – à réserver d'avance –, en saison. Un repas d'exception qui ne saurait éclipser les inoubliables desserts maison avec l'incontournable tartelette aux myrtilles. Les enfants ne sont pas oubliés avec un menu adapté de spécialités savoyardes et même un hamburger à leur mesure. Un petit paradis dans les yeux, mais aussi dans l'assiette !

CONFINS DES SENS
341, Le Villavit
✆ 04 50 69 94 25
www.restaurant-grand-bornand.com
info@confinsdessens.com
Fermé en juin et en novembre. Ouvert le lundi, le mardi, du jeudi au samedi et les jours fériés de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche midi. Réservation recommandée.

« Au bonheur des Mômes » 27e édition !

Le festival le plus couru par les familles, en été, en Haute-Savoie ! En plein cœur du village devenu piéton pendant une semaine, fin août, chaque année, pour le plus grand bonheur de tous, des troupes de spectacles de rue animent le joli village montagnard. Des chapiteaux complètent le site et accueillent de nombreux artistes du spectacle vivant pour des créations qui s'adressent aux enfants de 6 mois à 77 ans. En 2019, du 25 au 30 août, près d'une centaine de compagnies se produiront pour donner plus de 450 représentations. Un incontournable de l'été !

Renseignements et inscriptions : Au bonheur des Mômes ✆ 04 50 02 78 00 - www.aubonheurdesmomes.com



Menus de 44 € à 79 €. Menu enfant : 16 € (moins de 12 ans. Plat : 10 €). Formule du midi : 25 € (sauf le dimanche). Place de parking adaptée. Terrasse. Vente à emporter. Sur commande.

A deux pas du village, au rez-de-chaussée d'un imposant chalet de style 70's, ces trois jeunes associés ont su donner une nouvelle peau à ce lieu qui bénéficie d'une vue dégagée sur les montagnes depuis la salle vitrée et la terrasse qui porte au loin sur la Pointe Percée. Les poutres décapées, les murs habillés de pierres en quelques endroits (cheminée, bar), les chaises de bois et de cuir chocolat, miel et myrtille, s'associent avec élégance pour conférer une atmosphère chaleureuse et douillette à cet espace remodelé avec goût. Benoît est dans la salle, tandis que Jean-Bastien et Anthony officient sur le piano pour nous régaler d'une cuisine de haut vol. La balade de gourmande des Aravis est ici gastronomique. Parmi les incontournables, la sublime soupe de foie gras au muscat avec ses cromesquis sur lit d'oignons rouges, le filet de canette à la rhubarbe avec une sauce aux baies de passion et de millet, ou le brochet comme un biscuit et les queues d'écrevisses au jus parfumé à la verveine, accompagnés d'orge perlé. On garde un peu de place pour le savoureux moelleux au chocolat caraïbe et sa glace cacahuète ou la crème brûlée à la reine des prés agrémentée d'une compotée et d'un sorbet d'abricots, d'une mousse au miel et d'un crumble de pain d'épices. Une sélection de vins de terroir, servis également au verre, accompagne à merveille cette jolie balade aux confins des sens !

L'HÉLIANTIS
621, route de la Vallée du Bouchet
✆ 04 50 02 29 87
http://restaurant-heliantis.fr
contact@restaurant-heliantis.fr

Haute saison : ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 40 € à 60 €. Menu enfant : 17 €. Formule du midi : 25 € (du mercredi au samedi).

Ouvert l'hiver 2016-2017, par deux pros de la cuisine – le chef Nicolas Bianchetti et la chef pâtissière Hélène Pezy -, le nouvel établissement bornandin, L'Heliantis, n'a pas déçu les amateurs de gastronomie. C'est tout prêt du départ des remontées mécaniques, sur la route menant à la jolie vallée du Bouchet que le Haut-Savoyard et la Stéphanoise ont décidé de poser leurs valises. Dans l'assiette de ce menu découverte : un foie gras poêlé relevé de rhubarbe confite et d'un jus de fraise et balsamique, servi avec des asperges vertes rôties ; un médaillon de mignon de cochon piqué de jambon de pays assaisonné d'un jus parfumé à la badiane qu'accompagne un embeurré de choux aux abricots ; une crème à la vanille associée à l'abricot décliné en oreillon poché, en compotée au romarin et en sorbet, qu'agrémente une croquante tuile aux amandes. La cuisine est gastronomique, les cuissons maîtrisées, les produits frais et de qualité, les saveurs étonnantes et les desserts exceptionnels de subtilité gourmande. Une jeune adresse à découvrir !

Le gîte

L'ALPAGE
7151, route du Chinaillon
✆ 04 50 27 00 49
www.hotelalpage.fr
contact@hotelalpage.fr

14 chambres (simple à triple). Demi-pension : 67 € (à 84 € par personne et par jour en base chambre double). Parking. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Restauration. Solarium. Local vélos et skis. Sèche-chaussures. Parking moto. Tv satellite. Bain bouillonnant.

L'Alpage porte bien son nom ! En direction du col de la Colombière, le gros chalet fait face aux pistes de ski qui se transforment... en alpages et sentiers de randonnée à la belle saison. Ici, règne une ambiance amicale et familiale. La personnalité et l'humour de Chantal, la maîtresse des lieux, toujours disponible, apporte une convivialité qui permet d'être très vite à son aise. Douillettes et confortables, les chambres rénovées (larges literies neuves, TV à écran plat, fenêtres et volets renouvelés) n'ont rien perdu de leur caractère montagnard. La plupart offrent un balcon orienté plein sud face au domaine skiable. Si l'ambiance cocooning séduit, c'est l'humour affiché un peu partout dans l'hôtel qui nous met aussi à notre aise, dès l'arrivée. On suit les portraits amusants de la star bovine de la vallée – la vache – et de ses compagnes au quotidien. L'été, la piscine offre un point de vue sur le Lachat et la chaîne du Bargy – après une montée d'une vingtaine de marches, elle est accessible depuis le solarium à la vue imprenable sur la Tournette. Il y a même un local à vélos et un local à skis avec sèche-chaussures ! En fin de journée, c'est en toute convivialité que l'on se retrouve tous au bar, autour du feu de la cheminée, pour un apéritif bienvenu où l'on commente ses exploits du jour. A table, on prend plaisir à découvrir les spécialités savoyardes ainsi qu'une cuisine familiale de saison et de qualité : risotto et brochette de sot-l'y-laisse, tranche de bœuf sauce marchand de vin... Un lieu de séjour incontournable, pour se ressourcer entre amis ou en famille. Un accueil et un service à l'image de cet hôtel chaleureux, en toute saison.

LES CIMES****
16, route du Chinaillon
✆ 04 50 27 00 38
www.hotel-les-cimes.com
info@hotel-les-cimes.com

Fermé de mai au 15 juin et d´octobre à novembre. Privatisation pour anniversaires ou autres en intersaison sur demande. 8 chambres (dont 3 suites). Chambre double de 139 € à 289 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner : 18 €. Garage : 15 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Terrasse. Vente (de vêtements et de matériel de sport de montagne, location). Tv satellite. Hammam, sauna.

Un concept store hôtelier original, chic et cocooning, au pied des pistes du Chinaillon. Les Cimes est un établissement de charme qui a conservé la structure traditionnelle de madriers et toit de tavaillons tout en accueillant dans ses murs un hôtel cossu, au décor de chalet, maîtrisant les tendances du design et incluant un bar lounge, un spa et deux boutiques consacrés aux vêtements sport chic et au matériel de ski. Transformé en 2015, le chalet familial des Hudry, devenu dans les années 1980 un hôtel de 10 chambres avec bureau de tabac et boutique de vêtements de sport intégrés, a réussi sa nouvelle reconversion et pris une étoile de plus après la métamorphose des onze chambres d'origine en cinq chambres spacieuses dont une pouvant accueillir 6 à 8 personnes et trois suites. Une hôtellerie de qualité dans un décor aux détails raffinés et des

© L.Bouvier - Fotolia



Le Grand-Bornand.

services attentionnés. Les cloisons des chambres de pin couleur miel agrémentées d'une frise ou d'un motif floral peints par un artiste local. Le linge de maison et les objets de décoration de premier choix. Les draps et taies, parés de dentelles, de broderies ou de passementeries, habillant élégamment les lits aux larges têtes de bois sculptées, recouverts de plaids douillets et d'édredons colorés. La multitude de coussins disposée harmonieusement sur l'ouvrage. Côté bar lounge Le Strato, près de la cheminée, les fauteuils clubs de cuir vieilli et le décor de style cabane au Canada sont propices à la détente. C'est dans cette atmosphère plaisante qu'est servi le copieux petit déjeuner, composé de gâteaux maison et de produits du terroir. Pour compléter les équipements de qualité de cet établissement séduisant, un hammam et un sauna et des équipements de bien-être bienvenus, surtout après les sorties en pleine nature ou sur les pistes enneigées, selon la saison. Une belle adresse !

LES ÉCUREUILS***
Le Villard
431, route de la Vallée du Bouchet
✆ 04 50 02 20 11
www.hotel-les-ecureuils.com
info@hotel-les-ecureuils.com

17 chambres (petit déjeuner inclus). Chambre double de 97 € à 200 €. Demi-pension : 1 134 € (à 1554 €, une semaine pour 2 personnes en chambre double standard en hiver). Petit déjeuner : 10 €. Garage : 10 €. Restauration (les Clarines : menu à 21 € à 34 €). Bain bouillonnant, sauna. Piscine et jardin d'été.

Charme, beauté, gourmandise, détente, bien-être... Une maison en tout point splendide qui a profité récemment d'une belle transformation pour devenir un superbe chalet contemporain. Ce qui n'a pas changé aux Ecureuils, c'est la passion partagée des propriétaires des lieux, Nadège et Fabrice. Les suites familiales apportent confort et réconfort aux grands comme aux petits. De véritables cocons douillets où l'on trouve refuge après une journée bien remplie d'activités de pleine nature. A moins que l'on ne choisisse de passer sa journée au bord de la piscine chauffée ou dans le bain à remous extérieur, sur la terrasse avec vue imprenable sur la chaîne des Aravis.

Et pour une relaxation complète, direction le sauna. Après une journée de randonnée ou de ski – la télécabine se trouve à 100 mètres -, détendus, apaisés, les gourmands passent à table. La salle à manger au décor élégant avec boiseries et pierres apparentes permet d'apprécier à leur juste mesure la cuisine, soignée et créative du chef Fabrice, Maître Restaurateur depuis 2012, qui revisite et personnalise les recettes traditionnelles : terrines maison, poissons des lacs, truite de Montremont, viandes de qualité, ainsi que les classiques de la cuisine savoyarde : fondue, raclette, tartiflette. Petit déjeuner dans le même esprit pour partir à l'assaut des sentiers pédestres ou des pistes de ski. Une belle adresse de confiance, bien située, pour séjourner et se restaurer été comme hiver... et qui garde l'esprit familial pour notre plus grand bonheur !



431, route de la Vallée du Bouchet
74450 LE GRAND-BORNAND
04 50 02 20 11
www.hotel-les-ecureuils.com

Skier avec des enfants !

La garderie du village, Les P'tits Maringouins, accueille, l'été comme l'hiver, les enfants de trois mois à cinq ans révolus, dans des locaux situés à l'Espace Grand-Bo – découverte de la glisse au Jardin des neiges « Les P'tits Bouts de glisse » pour les enfants de deux ans et demi à trois ans – et au Chinaillon, au niveau moins quatre de la maison du tourisme. La station accueille les enfants dès deux ans et demi dans les écoles de ski. Ceux de trois et quatre ans sont initiés au ski alpin par le club des Piou-Piou, tandis que les quatre à douze ans sont accueillis au club de loisirs « les môm'en ski », au sommet de la télécabine du Rosay.

Renseignements : Espace Grand-Bo ✆ 04 50 02 79 05 - Maison du tourisme ✆ 04 50 09 60 80 - Môm'en ski ✆ 04 50 02 79 10.

LES FERMES DE PIERRE ET ANNA***
Les Plans
4722, route de la Vallée du Bouchet
✆ 04 50 51 54 99
www.fermes-pierre-anna.com
contact@fermes-pierre-anna.com

Fermé du 17 avril au 5 mai et du 2 novembre au 20 décembre. 8 chambres (chambres de 2, 3, et 4 peronnes. 1 suite de 1 à 5 personnes). Chambre double de 96 € à 148 €. Petit déjeuner buffet : 13 €. Connexion Internet. Restauration (restaurant du golf en été du mercredi au samedi ; restaurant d'altitude et du village les autres jours ; et possibilité de Panier pique-nique).

Près d'une adorable chapelle au clocher à bulbe de la très calme vallée du Bouchet, un hébergement de charme aménagé dans une ancienne ferme d'élevage du XVIII[e] siècle. Proche des pistes de ski nordique et du golf neuf trous du Rocher Blanc, Les Fermes de Pierre et Anna – nommées ainsi en hommage aux grands-parents des propriétaires – a conservé les matériaux et l'architecture d'origine tout en modernisant l'ensemble pour répondre aux attentes contemporaines. Une rénovation réussie ! L'esprit est celui de l'ancien (bois d'origine, éléments du mobilier et de la décoration anciens ou vieillis, enduits à la chaux, tissus de fibres naturelles) mais le confort est moderne, équipements design au style cosy chic, éclairages raffinés... Un travail subtil qui donne à cet hébergement un charme fou. Près de la cheminée, un chaleureux salon d'accueil où l'on prend le petit déjeuner soigné. A moins que l'on ne lui préfère la terrasse aux beaux jours. Possibilité de demi-pension en partenariat avec les restaurants du village. Un bon rapport qualité-prix pour ce havre de paix.

Loisirs

Hiver comme d'été, l'environnement naturel préservé du Grand-Bornand se prête à des activités sportives et de loisirs, mais aussi à des activités de découverte de la nature, du bien-être, et du patrimoine de ce beau village qui a su valoriser son authentique culture savoyarde, tout en évoluant vers une modernité sans excès – dans le respect de ses codes architecturaux d'origine – qui fait tout son charme.

En hiver, la station est composée du village et de son hameau d'altitude, reliés entre eux par des remontées mécaniques et une navette ski-bus. Le Grand-Bornand village d'où part la télécabine de la Joyère pour rejoindre le mont Lachat (2 100 m), d'où s'élance la piste la plus longue du domaine (1 100 mètres de dénivelé, dont une partie dénivelé max), en enchaînant les rouge, bleue et verte jusqu'à celle des Envers ramenant au village. A moins que l'on ne préfère bifurquer sur les remontées du Chinaillon (1 300 m) qui donne accès au snowpark, à la Floria, au secteur du Maroly et même à la Tête des Annes (1 869 m). Soit 360 ha, 83 km de 44 pistes, 30 remontées mécaniques et le snowpark du Maroly avec halfpipe, classé parmi les 10 meilleurs en France, boardercross et tremplins. Pour les sports nordiques, direction la vallée du Bouchet avec un nouvel itinéraire piéton ou raquettes depuis le village (15 km aller-retour), 10 boucles accessibles depuis trois portes d'entrées (village, Les Plans et l'Auberge nordique). Soit 58 km de pistes balisées et entretenues. Deux stades de biathlon (ski de fond et tir) dont le stade Sylvie Becaert qui a accueilli pour la première fois en France une étape de la Coupe du monde, en 2013 puis 2017, et la recevra à nouveau en décembre 2019. C'est le point de départ de la fameuse course nordique La Bornandine, un parcours original à travers les pistes de la vallée du Bouchet. Pour les enfants, trois espaces d'apprentissage (ouvert à tous), 9 km de pistes, et des animations sur le domaine, programmées pendant les vacances scolaires : Noël nordique avec construction d'igloos et balades en traîneaux, descente aux torches, initiation au paret (luge traditionnelle)... A ne pas manquer l'évènement caritatif Glisse en Cœur en mars. Futé : la navette est gratuite avec la carte d'hôte et le Pass Aravis.

Skier pour une vie

Glisse en cœur, du 22 au 24 mars 2019 : un marathon des neiges pour servir une cause liée à l'enfance. 24 heures non stop de relais et de concerts avec des personnalités des médias, du spectacle et du sport : Christophe Maé, Zaz, Louis Bertignac, Jenifer, Mickaël Gregorio, Julian Peretta.. et bien d'autres pour vous tenir en haleine pendant la compétition et motiver la solidarité au pied des pistes.



Église Notre-Dame-de-l'Assomption, le Grand-Bornand.

© Elenarts – iStockphoto

En été, on parcourt la vaste station touristique du Grand-Bornand à travers son charmant village et une nature généreuse au cœur du massif des Aravis. 150 km de chemins balisés de randonnées pour découvrir l'austérité pastorale de la vallée du Chinaillon avec le pic du Jalouvre – lieu d'escalade – ou le col de La Colombière, apprécié des cyclistes ; cheminer sur le ludique col des Annes en famille, à portée de la majestueuse pointe Percée (2 752 m), le point culminant des Aravis, et même poursuivre la grandiose traversée vers la chartreuse du Reposoir, en randonnée itinérante. Le bureau des guides propose des randonnées pour tous : via ferrata et sentiers thématiques, p'tits montagnards... Des débutants aux plus chevronnés, les sportifs seront comblés : canyoning, rafting, pêche, golf, parapente, équitation... Une multitude d'offres détente et découverte à l'auberge nordique, à la maison du patrimoine, et à l'office de tourisme. Bien-être et nature garantis ! A la sortie du village, un centre nautique, avec bassin de natation et aire de loisirs. Tout à côté, tennis, tir à l'arc et aire de jeux pour enfants. Sans oublier le parcours aventure de la forêt des Dodes. Les enfants, c'est la population privilégiée du village, qui multiplie les offres adaptées dont le très ludique festival Au bonheur des Mômes fin août !

ÉCOLE DE VTT DES ARAVIS

Compagnie des Guides des Aravis
Maison du Tourisme
✆ 04 50 02 78 18
www.compagnie-guides-aravis.com
grandbornand@guides-des-aravis.com

Fermé du 16 octobre au 31 avril. En fonction des conditions d'enneigement. Sorties collectives en juillet et août. Haute saison : ouvert tous les jours. Stages juniors : en juillet et août. Entrée : 28 € (à 135 € forfait adulte Aravis VTT, d'1h à 1 demi-journée). VTT avec moniteur ; randonnées. Remontées mécaniques d'été.

Avec le mythique col de la Colombière souvent emprunté par les champions du Tour de France, la station de moyenne montagne des Aravis est le paradis du cyclisme sportif. Elle a aussi ses adeptes de VTT en freeride qui troquent leur équipement de glisse sur neige avec leur VTT de descente et de vitesse en montagne, pour l'été. Le Grand-Bornand ouvre trois remontées mécaniques aux passionnés et aux amateurs pour profiter de son domaine skiable en version estivale, du 1er juillet au 1er septembre. 8 itinéraires, 75 km de pistes balisées à partir du sommet de la Télécabine du Rosay... et deux pistes inédites au départ du télésiège du Châtelet ! Selon son niveau technique, les parcours permettent de «slalomer» dans les alpages sur des chemins oubliés, entre les chalets et les fermes multicentenaires. Depuis 2015, un parcours pour VTT à assistance électrique a été mis en place au col des Annes. Le forfait Aravis, c'est 200 km de pistes sur les 6 remontées mécaniques des trois stations : Grand-Bornand, la Clusaz, Manigod. Les cartes sont disponibles à l'office de tourisme et dans les commerces de la station. Possibilité de s'initier ou randonner avec un guide, en toute sécurité, dans l'espace freeride. Une belle façon d'expérimenter les nouvelles glisses en montagne d'été !

GOLF LE ROCHER BLANC

Les Plans
✆ 04 50 02 70 11
www.golf-grandbornand.com
teddy.perrillat@hotmail.fr
4,5 km du centre village, direction vallée du Bouchet

Fermé du 28 octobre au 1er mai. Ouvert tous les jours. Entrée : 21 € (à 24 € le parcours 9 trous ; 32 € à 36 € pour 18 trous). Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Repas possible midi et soir. Club house. Hébergement.

Un golf privé créé en 1987 par la famille Périllat, sur un ancien terrain agricole. Le «pré aux vaches» a été transformé en practice et n'a cessé de s'agrandir depuis. Le grenier est devenu un club-house avec salle de restaurant «Le Rocher Blanc», bar, pro-shop et grande terrasse donnant sur le practice. Auxquels vient se rajouter depuis 2006, un hébergement en chalet hôtel de charme « Les Fermes de Pierre et Anna » aménagé dans une ancienne ferme d'élevage du XVIIIe siècle, rénovée en conservant les matériaux et l'architecture d'antan, face au parcours de golf qui se transforme en piste de ski de fond en hiver. C'est un golf de montagne en pente douce, très agréable en été et accessible à tous. Le parcours homologué 10 trous (de 65 à 310 m de long), par 29, permet jeu de fers et put sur de beaux greens verts au milieu de la magnifique vallée du Bouchet dominée par la Pointe Percée. Un golf d'initiation et de perfectionnement pour travailler sa précision et son petit jeu !

LAC DE LA COUR

Pont de la Mulaterie
✆ 04 50 02 78 00
www.legrandbornand.com

Accessible du 1er mai au 31 octobre.

Au milieu des alpages, ce lac d'altitude dédié à la pêche est un objectif agréable de balade en famille. Sur la route des Grandes Alpes, direction le col de la Colombière cher aux cyclistes amateurs et professionnels, qui choisiront peut-être d'effectuer le circuit VTT cross country via la remontée mécanique depuis la télécabine du Rosay ou le télésiège du Chatelet. En voiture, se rendre sur la route de l'Envers du Chinaillon et se garer parking de la Mulaterie. En un peu plus d'une heure, par le sentier de randonnée de la Mulaterie qui traverse des hameaux typiques comme les Bouts et le Venay, puis le chemin du Lac qui bénéficie d'une vue spectaculaire sur le pic du Jalouvre, on accède au lac de la Cour. Sur place, une aire de pique-nique et deux espaces barbecue en pierre (bois à demander au club de pêche local sur place en juillet et août) permet une halte conviviale et respectueuse de la nature. Le retour est tout aussi facile.

L'AUBERGE NORDIQUE

1515, Route de Lormay
✆ 04 50 02 31 12
www.auberge-nordique.com
info@auberge-nordique.com

Ouvert toute l'année.

Cette Auberge Nordique c'est un peu l'auberge espagnole ! Elle est un centre d'accueil qui propose une multitude de séjours tout compris. En famille, en solo ou entre amis, l'Auberge Nordique vous reçoit pour des vacances

d'exception autour de la randonnée, du ski nordique, de la raquette à neige qui permettent de profiter au mieux du massif des Aravis. Idéalement situé entre Mont-Blanc et lac d'Annecy, Le Grand-Bornand, village station traditionnel, est un camp de base idéal pour les amoureux des Alpes. En toile de fond s'étend la chaîne des Aravis culminant à 2 752 m. Sur les hauteurs, les multiples itinéraires de randonnée à raquette à neige ou à pied vous accueillent. Le Grand Bornand recèle un riche patrimoine naturel, gastronomique, et architectural. L'Auberge Nordique vous offre : soirées conviviales, espace bien-être, chambre confortable, activités adaptées aux enfants, randonnées en liberté ou accompagné… Un grand choix et des prestations de qualité permettent une vraie détente.

PATINOIRE
186, route de la Patinoire
Villeneuve – L'envers
✆ 04 50 02 79 06
www.legrandbornand.com
infos@legrandbornand.com
Fermé du 9 avril au 18 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 19h. Basse saison : jours et horaires variables. Vacances scolaires : soirée de 20h30 à 22h30 (sauf week-end). Entrée : 3,30 €. Location de patins : 4,20 €. Enfant : 2,40 €. Séance Jardin des glaces : 2 € enfant et 5 € adulte accompagnant. Soirée DJ : 5 €. Soirées DJ, circuit sur glace.
Face au village et au massif des Aravis, une patinoire couverte de 800 m². Ouverte tous les jours en vacances scolaires d'hiver, pour les enfants de 3 à 8 ans, un Jardin des glaces, constitué de modules ludiques, est mis gratuitement à leur disposition (les mercredis de 10h à 12h, pendant les vacances scolaires), afin de favoriser leur apprentissage en toute autonomie sur la glace, grâce à un parcours de cônes, tunnels, haies et chaises luges. La municipalité innove en proposant également, au public des jeunes enfants, un circuit de voitures sur glace pendant les vacances scolaires avec une formule Quad Kid (de 10h à 12h, en semaine, sauf le lundi), couvrant la moitié de la patinoire. Des animations, il y en a aussi pour les jeunes et les adultes qui sont invités à découvrir la patinoire le soir sous les «sunlight». Surtout ne manquez pas le «Dancefloor Gelé», une formule festive avec DJ en live, organisée une fois par semaine le mercredi (mardi ou jeudi) pendant les vacances scolaires ! Futé, pour les détenteurs de la carte d'hôte Aravis ou carte neige Grand-Bornand, une entrée gratuite par semaine (sans la location des patins).

SAEM DOMAINE DU GRAND-BORNAND
Route de la vallée du Bouchet
✆ 04 50 02 78 10
www.ski-legrandbornand.com
secretariat@saemlegrandbo.fr
Fermé du 21 avril au 5 décembre. Variable selon enneigement. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h. Journée selon la période : adultes de 29,50 € à 35,50 € et enfant (-15 ans) de 23,50 € à 30 €. Vente de forfaits en ligne, e-ski et télépéage.
Le domaine skiable de ski alpin s'étend sur les deux villages du Grand-Bornand et du Chinaillon. On prend les remontées mécaniques depuis le Lachat (village du bas ou Grand-Bornand) et depuis la Floria et le Maroly (village du haut ou Chinaillon). Accessibles en TandemSki, un fauteuil adapté au personnes à mobilité réduite conduit par un moniteur diplômé. On n'hésite pas à étendre son forfait au domaine skiable des Aravis, valable également sur les stations de La Clusaz, Manigod et Saint-Jean-de-Sixt : soit 200 km de pistes, avec une liaison ski-bus tout au long de la journée, gratuite pour les possesseurs du Schuss Séjour Aravis. On peut prendre son forfait Shuss Liberty en ligne et sans passer par les caisses, en faisant du ski en télépéage. Et depuis 2015, si 4 heures en continu nous suffisent amplement pour la journée, on prend un forfait Grand-Bo Lib' sur 6 jours. Les amateurs de nouvelles glisses ne sont pas oubliés avec le snowpark du Maroly et ses 12 modules (half-pipe, boardercross, big air...). On enregistre son parcours sur la vidéozone du VideoparkKGB (Airbag) et on le visualise à la cabane du park ou sur son mobile. Les mardis soir, la piste bleue de l'Abondance, desservies par le télésiège des Guettiers, s'éclairent de 18h à 21h30 pour des descentes nocturnes (forfait spécial). De nouvelles sensations de glisse à ski, yooner, paret, snow-coot, véloski, snooc et fatbike ! La refonte complète du site du Rosay permet aux débutants de skier avec facilité en bénéficiant d'un tapis express pour s'offrir de nombreuses descentes.

Sorties

LE CAFÉ
208, route de Villavit
✆ 04 50 02 32 61
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 16h à 2h. Hors saison et vacances scolaires : ouvert du jeudi au dimanche. Animations. Concerts (en haute saison, pendant les vacances scolaires).
Une ambiance pub pour ce bar convivial et confortable au bar et décor de bois, sur fond de banquettes de couleur rouge. Au plafond des affiches de films. Ses façades vitrées ouvrent sur une confortable terrasse en bois au style contemporain sur son pourtour. Un choix de bières à la pression, des planches de terrines pour accompagner l'apéro et des animations pour se réunir entre copains : jeu de fléchettes, billard, karaoké, concert et... des tas de lots à gagner. C'est aussi un lieu de rendez-vous pour les amateurs de réunions sportives autour de deux écrans géants pour les retransmissions d'événements collectifs importants – jeux d'hiver ou match internationaux. Dans le cadre des Bar'nandines (animations des cafés et bars de la station), Le Café s'anime régulièrement en hiver – le mardi avec un karaoké et le jeudi pour un concert dès 21h – et ponctuellement en été, pendant les vacances scolaires. Une atmosphère délicieusement festive !

Emplettes

DIDIER PERRILLAT-MONET
Chalet de Valérie
280, route de Villavit
✆ 04 50 32 12 73
www.bourrelier-hautesavoie.com
contact@bourrelier-hautesavoie.com
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.

Didier Perrillat-Monet est le dernier bourrelier des Alpes qui travaille encore le cuir des courroies auxquelles on attache sonnailles et clarines des vaches. C'est dans son village natal du Grand-Bornand que le sympathique maître artisan a déménagé son atelier depuis 2014. Même si le monde agricole représente 80 % de sa clientèle – il continue de produire chaque année environ 200 courroies pour les fermiers et les éleveurs, un savoir-faire transmis de génération en génération ! Il réalise aussi sur des pièces personnalisées pour la décoration. On choisit dans boutique la cloche que l'on souhaite agrémenter d'une courroie personnalisée, sur commande. On découvre également ses créations de ceintures, sous-mains, cadres, ronds de serviette, étuis, colliers pour chien... en cuir de qualité mais aussi en cuir végétal. Futé aime les cuirs tatoués, une série d'œuvres en collaboration avec des artistes, inspirés des tatouages de prisonniers du début du XX^{e} siècle. Le maître bourrelier travaille devant ses clients dans sa boutique atelier, unique, qu'il aime présenter dans une bonne odeur de cuir et des cloches à perte de vue. Incontournable pour posséder un souvenir authentique de l'artisanat haut-savoyard !

EARL LES ÉGLANTIERS
Les Granges du Bouchet
✆ 04 50 02 36 78
www.fromagesdesavoie.fr
A la sortie du village du Grand-Bornand, direction Le Bouchet. A la télécabine du Rosay, tourner à gauche, direction le hameau Suize – Le Nant-Robert. Monter jusqu'au hameau des Mouilles. La ferme est au bout de la route sur la droite.
Visite et atelier fabrication : le vendredi après-midi uniquement sur réservation. Adultes 5 €, enfants (5-15 ans) 2,50 €, gratuit pour les moins de 5 ans.
Rose et Jean-Marie Provenaz accueillent volontiers les visiteurs dans leur paradis fermier ! La GAEC Les Églantiers est membre du réseau des Itinéraires des Fromages de Savoie. Et pour cause... la qualité de son reblochon AOP et la montée en alpage du troupeau, l'été, garantit des flaveurs propres au massif des Aravis. On peut acheter sur place son fromage avant de redescendre en flânant. La dégustation est bien sûr possible, à condition de prendre son temps pour savourer ce grand cru fromager. Une belle escapade gourmande !

FERME DENIS BASTARD ROSSET
Le Bouchet
Route de la Chapelle
✆ 04 50 02 30 74
www.fromagesdesavoie.fr
ferme.denis.bastard@orange.fr
Ouvert à partir de 10h30 et à partir de 14h15. Visites de groupes. Cet établissement est affilié au réseau Itinéraires des Fromages de Savoie. Vente de reblochon à emporter. Visite : 5 € par adulte, 2,80 € pour les enfants de – de 12 ans.
Dans la vallée du Bouchet, la ferme Denis Bastard Rosset produit les reblochons sur place et propose une vente aux particuliers et aux groupes. Elle est également l'une des quatre fermes qui reçoivent des groupes pour des visites patrimoniales ; attention, il n'y a pas de visite possible pour les particuliers. Inscription à l'office de tourisme. Pour s'y rendre, prendre à gauche la direction de la route de la Chapelle et continuer jusqu'à celle-ci. Un panneau indique la ferme. Le chalet se trouve à 250 m, plus haut sur la gauche. Cet ancien chalet à l'architecture traditionnelle et authentique propose d'initier les visiteurs à la construction typique des chalets du Grand-Bornand, à la vie d'une ferme et à la fabrication du reblochon, qui sera dégusté à la fin de la visite. Une visite à dimension patrimoniale, pour savourer une production locale qui est régulièrement citée parmi les meilleurs reblochons fermiers du canton – il a reçu, en 2013, la médaille d'or du Concours Général Agricole de Paris !

Des reblochons fermiers souvent primés !

Reconnu comme le berceau du reblochon parmi les villages des Aravis, le Grand-Bornand confirme son excellence chaque année au Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture de Paris, dans la catégorie des fromages à pâte pressée non cuite, reblochon fermier. Ce concours récompense une fabrication traditionnelle réalisée deux fois par jour à partir du lait cru de la traite des vaches d'un seul troupeau (généralement de la race Abondance « pies rouges »), sur un territoire très délimité qui a obtenu le label AOP. On le reconnaît à sa pastille de caséine verte. Chaque année, à l'automne, les foires cantonales sélectionnent et priment les 10 meilleurs producteurs de reblochons fabriqués dans la commune. Ceux-ci se retrouvent avec leurs meilleurs concurrents au concours cantonal, à Thônes, en septembre, qui détermine un classement final. Enfin, fin février, les 10 primés vont défendre leurs produits au Concours Général Agricole, selon 3 critères : qualité d'aspect, de texture et de goût.

Ils sont régulièrement médaillés : GAEC La Chaîne des Aravis, médaille d'argent (2016 et 2014) ; Famille Favre Felix (GAEC La Gran Pia), médaille d'argent (2016) et de bronze (2010) ; GAEC l'Echo des Alpages, Chinaillon, médaille de bronze (2016) ; GAEC La Taverne, médaille d'argent (2014) ; Denis Bastard Rosset, médaille d'or (2013) ; Denis Perrillat-Mercerot, médaille d'or (2011) et d'argent (2013, 2012, 2010) ; Nathalie et Emmanuel Missillier (EARL Le Chinaillon), médaille d'or (2015 et 2010), d'argent (2013 et 2012), de bronze (2014) ; Aurélie et Régine Missillier (GAEC Le Tavaillon), médaille d'or (2015), médaille d'argent (2012 et 2010) ; GAEC La Pointe d'Almet, médaille de bronze (2013) ; et l'affineur Jean-Pierre Missillier, médaille d'or (2012), d'argent (2014), de bronze (2013 et 2011).

Dans les environs

Le Petit-Bornand – Les Glières

C'est l'un des sept villages du Faucigny-Glières. Sur la route qui mène de Grand-Bornand aux Glières ou à Bonneville (en direction de Chamonix), on traverse le sombre défilé des Etroits et les fougueuses gorges du Borne, pour découvrir la reposante vallée du Faucigny avec, tout d'abord, le village d'Entremont (visite des Trésors de l'église et de la Maison du Prieuré), puis Petit-Bornand-les-Glières, un site préservé, ensoleillé, aux verts pâturages environnés de forêts et de montagnes qui incite à la tranquillité, à la découverte des traditions et à la pratique d'activités de pleine nature... Cet authentique village savoyard, à 732 m d'altitude, dissémine son habitat sur une dizaine de hameaux dominés par le pic du Jalouvre (2 408 m). On peut y visiter l'église gothique, du XIII[e] siècle, où priait François de Sales lorsqu'il était curé de Petit-Bornand, en 1597 ; croix et chapelles, authentiques fours à pain, qui jalonnent les visites des différents hameaux. La petite station a deux activités importantes : l'exploitation de forêts et l'industrie du bois ; le tourisme. En hiver, le ski et la randonnée nordique se pratiquent sur le site historique – et haut-lieu de la Résistance – du plateau des Glières (ski de fond, raquettes) et sur les sites de Grand-Bornand, de La Clusaz ou ceux du Faucigny, comme le mont Saxonnex ou Romme-sur-Cluses. Elle est également, en été, le point de départ de nombreuses excursions : outre la montée sinueuse de la route forestière qui mène au plateau des Glières (haut-lieu de la Résistance en Haute-Savoie), une promenade vertigineuse sur la route de Paradis qui gravit les flancs du Jalouvre ; une excursion aux sources sulfureuses, aux Lignières et à Beffay, et aux cascades de Barbotanaz et de la Lovatière ; sans oublier une expédition au Lac de Lessy (1 700 m d'altitude), avec une vue sur le Jalouvre, le massif des Glières, le Borne et les Aravis ! Un joli village, hors du temps, entre deux vallées à visiter.

PLATEAU DES GLIÈRES ★★

Mémoire du Maquis et Maison du Plateau
✆ 04 50 33 21 31
www.info-glieres.fr
resistancedepartementale74@cg74.fr
Plateau des Glières, accueil culturel Mémoire du Maquis : fermé du 1er octobre au 1er samedi des vacances de Nöel inclus. Tous les jours sauf le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h. En juillet et août, 7j/7 jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 3 € (réduit 2 €). Gratuit le premier dimanche du mois. Visite guidée. Animations.
L'accès à ce site naturel et historique s'effectue à partir de deux points d'entrée (à l'opposé l'un de l'autre) : le village du Petit-Bornand et la route de Thônes-Glières – voir aussi à cette commune. Depuis Petit-Bornand-les-Glières, on accède au plateau des Glières depuis le hameau des Esserts par une petite route sinuant sur 7 km de lacets. Sur la droite, on découvre le plateau rocailleux du massif des Bornes, une combe calcaire de différents niveaux entre montagnes des Auges et des Frêtes. La route, étroite, est interdite aux bus et camping-cars. En hiver, l'accès peut s'avérer difficile en cas de chute de neige récente – les équipements sont obligatoires. L'accès principal aux installations sportives du Centre Nordique (location de matériel) demeure la route de Thorens-Glières (14 km). Sur le plateau, de rares chalets disséminés laissent la part belle à la nature. Une seule piste – inaccessible aux voitures l'hiver – permet de traverser ce site magnifique où l'on pratique le ski de fond, les randonnées à pied et en raquettes… La Maison du Plateau renseigne sur les randonnées en été et sur la pratique nordique en hiver (vente de forfait).
La situation géographique particulière du plateau des Glières lui confère une répartition administrative entre 5 communes : Dingy-Saint-Clair, Entremont, La-Balme-de-Thuy, Petit-Bornand-les-Glières et Thorens-Glières. Il est aussi le grand rendez-vous départemental avec l'histoire de la Résistance. Notamment avec les combats héroïques de février et mars 1944 : moins de 500 maquisards contre 12 000 soldats de l'occupant ! Sur le plateau, deux sentiers sont aménagés avec des panneaux explicatifs, un sentier botanique, dont une partie est construite sur pilotis – bien utile après les pluies ! – et le deuxième, un sentier historique qui informe sur les zones de parachutage et les combats de 1944. La vedette revient au Monument National de la Résistance de Gilioli, édifié au souvenir des maquisards et inauguré par André Malraux : une aile brisée mais un soleil d'espérance – visite de l'intérieur du monument. Le bâtiment Mémoire du Maquis près du monument, donne accès aux visites guidées et aux informations historiques. Attention ! L'autre haut lieu de mémoire de la résistance : le cimetière des maquisards (nécropole) et le musée départemental de la Résistance et de la Déportation est situé ailleurs, près du pont de Morette, en aval de Thônes.

Le lac de Lessy : un lac de pêche sauvé de l'assèchement !

Une vue à couper le souffle sur le Jalouvre, le massif des Glières, le Borne et les Aravis ! Ce panorama magnifique est visible depuis le lac de Lessy, situé à 1 700 m d'altitude. C'est un lac de montagne fermé qui ne reçoit aucun apport de cours d'eau et se remblaie naturellement. Il a été sauvé de l'assèchement en 1998 par la Communauté de Communes Faucigny-Glières (récompensée par une Marianne d'or de l'environnement) et a donc été remis en eau puis rempoissonné, en 1999, avec 2 000 alevins de saumons de fontaine. Aujourd'hui, le site est apprécié des randonneurs et pêcheurs (dont les adeptes du *no kill*) pour son site privilégié. Une balade à découvrir !

POINT D'INFORMATION
Le Crêt
370, rue Guillaume Fichet
✆ 04 50 03 52 38
www.petit-bornand.fr
pointinfo@tourisme-faucigny-glieres.fr
Ouvert le lundi de 9h à 12h ; le mardi, le mercredi et le vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert du 4 juillet au 27 août.
Ce relais d'information de l'office de tourisme de la Communauté de communes du Faucigny-Glières est à même de renseigner sur toutes les activités et offres touristiques du village de Petit-Bornand-les-Glières, du plateau des Glières et des autres communes du Faucigny. Les villages, comme celui du Petit-Bornand, offrent des sites préservés et une mémoire vivante des traditions régionales : artisanat, agriculture de montagne, gastronomie de produits locaux, recettes, légendes, figures locales... Des visites organisées par les guides du patrimoine dévoilent un peu de leur histoire et de leurs panoramas spectaculaires. L'ancienne Chartreuse du Reposoir devenue Carmel, l'histoire du plateau des Glières et de la Résistance, les églises néoclassiques et les chapelles, le chemin des colporteurs de Nancy-sur-Cluses, le trésor de l'église d'Entremont et sa Maison du Prieuré... Des informations pertinentes pour faire de son séjour une découverte du patrimoine naturel et historique de la vallée du Faucigny. Ne manquez pas de visiter l'église gothique du XII[e] siècle qui vit prier le curé François de Sales – avant qu'il ne devienne évêque de Genève – entre ses murs !

Autres adresses : Office du tourisme Faucigny-Glières – 148 place de l'Hôtel de Ville 74130 Bonneville ✆ 04 50 97 38 37. • Plateau des Glières – Mémoire du Maquis ✆ 04 50 33 21 31.

ATELIER MOSAÏQUE ET LAQUE
280, rue Guillaume Fichet
✆ 07 50 81 16 21
www.katleenleroy.com
katleen.leroy@yahoo.fr
Visite sur rendez-vous. Stage : à partir de 60 € la journée.
Depuis 2014, la mosaïste Katleen Leroy a développé son art pour le mettre à la portée de tous. Cette artiste originale et créative aime transmettre son amour et sa technique de la mosaïque. Des réalisations figuratives ou abstraites à partir de matériaux bruts qu'elle récupère et embellit ou plus nobles comme la feuille d'or ou la laque. Elle mêle matières, formes et couleurs avec une certaine élégance tout à son image. De fins motifs à plat ou en volume évoquant un animal, une fleur, un paysage ou des associations plus imaginaires. Démonstrations sur réservation. Cette artiste partage volontiers son savoir-faire avec les curieux à travers des stages à la journée ou sur un week-end dans son atelier du Petit-Bornand.

LA BOISSELLERIE MILHOMME
Le Crêt
201, rue Guillaume Fichet
✆ 04 50 03 53 73
www.boissellerie-milhomme.fr
la.boissellerie@orange.fr
Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 15h à 18h30. Ouvert jusqu'à de 15h à18h30 en hiver. Ouvert le dimanche (l'après-midi de 15h à 18h30, jusqu'à 19h d'avril à octobre). Edelweiss à partir de 10 €. Cache-pot à partir de 23 €.
L'artisan Ulysse Milhomme, très adroit de la tronçonneuse a créé sa boissellerie en 1987. Ses réalisations découpées dans les troncs d'épicéa – dont le fameux « bachal » ou bassin de bois – font très vite sa renommée, ceci grâce à Marie France qui les expose avec succès sur les marchés régionaux. Depuis, il a transmis son adresse manuelle à la deuxième génération. La boissellerie fabrique ainsi divers objets et mobilier de l'artisanat haut-savoyard, produits sur place, dont la planche à poyas, le support privilégié de ces peintures d'art populaire représentant l'emmontagnage, et de véritables dentelles de bois décoratives visibles dans le grand chalet boutique attenant à l'atelier de fabrication. Intrigué par les clarines et les étranges champignons de bois taillé, à l'extérieur, on découvre des ciselages raffinés aux motifs savoyards (cœurs, animaux, paysages, etc.). Des scènes animées, superposées et ciselées, se déploient dans toute leur perspective, à la manière des livres anciens. Vaisselle, ustensiles, objets de décoration, jeux et jouets découpés, en bois naturel ou prêts à peindre. Une adresse bien connue des résidents de la vallée. Un choix incroyable à prix raisonnable !

MEGÈVE ★★★

Située à la jonction du Val d'Arly et du bassin de Sallanches, Megève a été l'une des premières stations internationales de sports d'hiver de Haute-Savoie. A l'image de la station suisse de Saint-Moritz, la baronne Noémie de Rothschild prend l'initiative de la création, en 1922, du palace du Mont-d'Arbois (équipé d'un chauffage central) pour recevoir cette nouvelle clientèle. Construit à l'écart du village d'origine, sur les hauteurs du mont d'Arbois, véritable belvédère sur le mont Blanc, c'est un domaine de 450 ha (golf, domaine skiable, hôtels, restaurants) qui bénéficie aujourd'hui encore d'une situation privilégiée. Ce sera le début de l'essor de la station mondaine que l'on connaît, avec à ce jour un altiport, un golf (sur herbe et sur neige) et des compétitions internationales de ski, mais aussi de polo sur neige et de jumping... Une occasion rare de voir ces sports très spectaculaires !
L'ancien Megève, un bourg agricole du XIV[e] siècle aux rues pavées (conservées autour de son église Saint-Jean-Baptiste et de son authentique place centrale), voit son style architectural évoluer en 1926, avec le jeune architecte Henry Jacques Le Même qui saura intégrer les exigences citadines. « Le chalet skieur » en est un exemple subtil, avec son toit à deux pans et une façade pignon aux grandes fenêtres encadrant le paysage, tel un tableau naturel. On reconnaît le style de ses chalets grâce aux volets bicolores si typiques. Cet authentique village de montagne, devenu l'une des stations les plus huppées

Emile Allais, l'inventeur du ski français !

Né à Megève en 1912, Emile Allais venait de fêter ses 100 ans en 2012. Premier champion du monde de ski alpin français, en 1937, ce Mégevan a, entre autres, inventé la méthode française d'enseignement du ski et créé la première école de ski – il a aussi contribué au développement du matériel avec les fameux skis « Allais 60 » de Rossignol et participé activement à l'implantation des sports d'hiver en France et à l'étranger. Une piste du domaine de Rochebrune porte son nom : la piste Allais – qui vit descendre, en 1951, le champion de ski Roger Allard. Sur cette piste débuta l'histoire de la coupe Allais qui récompensa, jusqu'en 1975, des skieurs aujourd'hui célèbres, comme Jean-Claude Killy, Jean Vuarnet, Jean-Claude Périllat et Henri Duvillard, entre autres… Depuis 2001, la combe Allais est réservée aux skieurs de hors piste. Ils peuvent désormais s'élancer, depuis l'Alpette (accès par le téléphérique de Rochebrune), sur ce parcours non damé pour dévaler trois kilomètres de poudreuse. Un dénivelé de 871 mètres et un passage impressionnant : le mur du Borné, une pente moyenne de 55,5 % ! Frissons garantis ! Quelques pauses sont prévues pour lire en cours de route l'histoire de la piste mythique, sur les panneaux d'informations avec photos et illustrations à l'appui. Des navettes assurent le retour sur Rochebrune.

des Alpes (avec Courchevel), a su préserver son charme initial en alliant l'harmonie de son style architectural typique – malgré l'image surannée des traîneaux et calèches pour clientèle chic et le décor tape-à-l'œil des magasins de luxe – à l'authenticité de son paysage. On le découvre au détour d'une ruelle à l'agencement rustique, d'une montée abrupte ou encore depuis un pont de pierre sous lequel gronde un torrent qui se faufile dans une nature préservée.
Megève se savoure l'hiver, avec le domaine skiable Evasion Mont-Blanc qui relie Saint-Gervais, Saint-Nicolas-de-Véroce, Combloux... Ici, les grands noms du ski se sont fait connaître : Emile Allais, Adrien Duvillard… Ils ont contribué à faire de Megève une station alpine de renommée. Les activités de montagne, golf sur neige, polo, hockey, chiens de traîneaux… sur le domaine du Mont-d'Arbois et de Rochebrune, sont variées. L'été, le domaine est agréable, avec les nombreux sentiers de balades, les activités de montagnes et d'eau vive, le golf... et les loisirs de pleine nature. La jolie station bénéficie du label Famille Plus ! Et si Megève, en pleine saison, peut vous paraître un peu « prétentieuse », laissez-vous surprendre avec quelques adresses à des tarifs raisonnables et par l'authenticité et le charme, sous le vernis mondain, d'un village soucieux de son environnement.

MEGÈVE TOURISME
Maison des Frères
70, rue Monseigneur Conseil
✆ 04 50 21 27 28
www.megeve.com
megeve@megeve.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h.
On découvre cet office de tourisme en empruntant un charmant petit pont qui enjambe la rivière, au cœur de Megève, juste devant l'amphithéâtre creusé dans la pierre. Megève Tourisme a plus d'un siècle d'existence ! Les documents d'informations de Megève Tourisme sont de qualité et traduits en neuf langues et celle-ci organise également des visites où l'on découvre le centre historique, les différents hameaux, le sentier patrimonial du Calvaire, ou encore un circuit sur l'eau de montagne qui fait la part belle aux fontaines de la ville… soit 16 propositions d'itinéraires, gratuits, ou payants avec un guide. Pour les skieurs et les randonneurs, des cartes utiles pour se repérer sur le domaine Evasion Mont-Blanc ou les massifs environnants sont à disposition. Un bon plan avec les navettes Meg-bus : des lignes internes à la station, qui facilitent l'accès aux remontées mécaniques et aux lieux touristiques : Rochebrune, Mont d'Arbois, Côte 2000, La Princesse et Combloux. Des lignes gratuites pour les piétons et les possesseurs d'un forfait skieur.

BUREAU DES GUIDES
Maison de la Montagne
76, rue Ambroise Martin
✆ 04 50 21 55 11
www.guidesmegeve.com
guides.megeve@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30. Sorties collectives : en raquettes, 24 € la demi-journée par adulte ; la Vallée Blanche en ski, 92 € par personne (hors remontées mécaniques) ; via ferrata, 92 € la journée par personne.
Sur les communes de Megève, Combloux, Praz-sur-Arly et le Haut du Val d'Arly Mont Blanc, pour découvrir la montagne en toute sécurité car elle nécessite de la prudence, un bon matériel, et un bon accompagnement. Fondé en 1969, le Bureau des Guides offre aujourd'hui ses compétences professionnelles du Val d'Arly jusqu'aux portes du Mont-Blanc. Les guides de Megève conseillent et accompagnent les expéditions en haute montagne (tour du Mont-Blanc par GR5, Vallée blanche...) et en « rando glaciaire », cascade de glace, alpinisme, héliski, etc. Également en moyenne montagne et dans le Val d'Arly, avec des randonnées collectives à pied, à raquettes, à ski, en VTT, ou en escalade de via ferrata. Depuis 2000, une association de tourisme agréée, Alp'Incentour, lui permet d'organiser, pour les entreprises, des incentives sportives de qualité, des séjours et voyages sportifs d'envergure... Le Bureau des Guides est très engagé dans le respect de la montagne, de Megève et de la vallée du Mont-Blanc : le développement durable est au cœur de son action.

PÔLE ENFANCE
26, allée des Lutins
✆ 04 50 58 77 84
www.megeve.fr
service.enfance@megeve.fr
Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Hors vacances scolaires : ouvert le mercredi seulement, de 13h30 à 17h30. Les P'tites Frimousses : ouvert du 17 décembre au 2 avril, tous les jours, de 9h30 à 17h. 36 € la demi-journée ; 75 € la journée avec repas ; 325 € le forfait semaine. Centre de loisirs : 65 €, la journée avec repas ; 34 € l'après-midi.
Pour profiter des vacances en famille, les crèches de Megève s'adaptent aux besoins des vacanciers en proposant des formules souples et saisonnières. Située à l'arrivée de la télécabine du Mont d'Arbois, celle des « P'tites Frimousses » est réservée aux petits vacanciers âgés de 12 mois à 3 ans. Pendant les vacances scolaires d'hiver, des clubs organisés par l'ESF pour ceux de 3 à 6 ans, qui peuvent apprendre à skier avec un moniteur de l'Ecole du ski français, (club « Piou-Piou », La Caboche et Mont d'Arbois) dans un grand parc privé (si les conditions d'enneigement sont favorables). L'École de ski internationale propose également un Club Souris ouvert le week-end. Des formules souples qui s'adaptent aux besoins de chacun. Sur réservation. A proximité immédiate du Palais des Sports et de la Médiathèque, le service enfance accueille, hiver comme été, les vacanciers, de 12 mois à 12 ans, sur l'un de ses deux sites consacrés aux activités de loisirs. La Grande Crèche (3 mois à 4 ans) est ouverte tous les jours pour un accueil ponctuel ou régulier. Le centre de loisirs permet aux enfants de 3 ans à 12 ans de participer à des activités originales : patinoire, piscine, atelier livres…

Autre adresse : Les P'tites Frimousses – 2935-3001, route Edmond de Rothschild – Mont d'Arbois 74120 Megève ✆ 04 50 21 18 69.

Points d'intérêt

LE CALVAIRE ★
Chemin du Calvaire
✆ 04 50 51 27 28
www.megeve.com
megeve@megeve.com
Ouvert toute l'année. Chemin praticable, éclairé la nuit. Gratuit. Visite guidée (avec Megève Tourisme).
Le cadre est idyllique et propice à la promenade : départ au-dessus de la patinoire, en direction du mont d'Arbois, sur un chemin offrant une vue panoramique sur le Haut Val d'Arly et les contreforts du mont Blanc. C'est le seul Calvaire de Haute-Savoie inscrit aux Monuments Historiques. Œuvre du Père Ambroise Martin, curé de Megève de 1820 à sa mort, en 1863, qui consacra sa vie et l'argent de ses quêtes à cette édification symbolisant la Passion du Christ : 15 chapelles et oratoires figurant les stations du Chemin de Croix menant au Golgotha de Jérusalem (même les distances et les dénivellations sont respectées). Aménagé de 1840 à 1878 et restauré de 2001 à 2011 pour redonner à ce lieu de pèlerinage qui valut à Megève le surnom de « Jérusalem savoisienne » son aspect initial, le site et ses édifices accueillent une cinquantaine de statues de bois peint (la plupart de grandeur nature) ainsi que des fresques et bas-reliefs, réalisés par des sculpteurs et peintres locaux. Comme les pèlerins d'antan, les plus religieux feront cette montée au Calvaire, le vendredi saint, avec une halte à chacune des 14 stations, puis graviront l'escalier sur les

Le « chalet skieur » de l'architecte Henry Jacques Le Même !

Un nouveau style de chalet est né, en 1926, avec l'arrivée à Megève de l'architecte nantais Henry Jacques Le Même. Il réalise pour la baronne Noémie de Rothschild un concept novateur d'habitat montagnard : le « chalet skieur ». Une synthèse subtile entre habitat traditionnel montagnard rustique et le confort raffiné ainsi que les fonctionnalités de la vie citadine ; il est implanté face à la vue, et sa façade pignon est coiffée d'une toiture à deux pans, symétriques. Une construction en hauteur, compacte, avec peu d'emprise au sol et un sous-sol qui permet d'entreposer les skis et le matériel pour la neige. Les pièces à vivre sont de plain-pied, largement ouvertes sur l'extérieur et prolongées par un balcon ensoleillé, tandis que les chambres à l'étage, sous les toits, sont souvent de taille modeste, protégées par de charmants volets à bandes bicolores, très reconnaissables. Spacieux et confortable, le chalet dispose généralement d'une cheminée de pierre. Ce créateur du chalet mégevan a réalisé un nombre colossal de constructions – à découvrir dans le village – qui ont définitivement impacté le style architectural de Megève.
En 1929, fortement influencé par l'architecte Le Corbusier, Henry Jacques Le Même construit sa propre maison-atelier dans un style cubique ocre-rouge – qui détonne dans le décor montagnard – comme un symbole de l'art moderne des années 1925-1930. L'intérieur est pensé avec raffinement, dans un « esprit nouveau », en hommage au décorateur Ruhlmann. Inscrite au répertoire des Monuments Historiques, la maison est visible au : 98, montée du Calvaire.

D'autres réalisations architecturales remarquables de l'architecte sont visibles à Megève : le chalet Le Grizzly (1927) ; le chalet de la princesse Angèle de Bourbon (1928-1929)... plus de 200 constructions. Visites guidées : Megève tourisme, Maison des Frères ✆ 04 50 21 27 28 - www.megeve.com


© Régis BRUGERE

Megève.

genoux, pour respecter la tradition. Pour les autres, à mi-chemin et à dix minutes à pied depuis la patinoire, une pause est possible au charmant refuge du Calvaire à la terrasse panoramique (restauration traditionnelle savoyarde) en saison d'été et d'hiver tandis qu'en juillet et août, depuis 2013, le musée de l'Ermitage retrace son histoire.

■ **MUSÉE DU HAUT VAL D'ARLY** ★
84, rue Docteur Charles Socquet
✆ 04 50 91 81 00
http://museehautvaldarly.free.fr
Face à Megève Tourisme.
Fermé de mai à juillet et d´octobre au 20 décembre. Intersaison : ouvert sur réservation. Ouvert du dimanche au vendredi de 15h à 19h. Adulte : 3,50 €. Enfant : 2,80 €. Groupe (10 personnes) : 3,20 € (2,50 € groupes enfants). Groupes uniquement sur rendez-vous.
Un musée désuet dans une authentique ferme du XIXe siècle, où se mélangent objets anciens et photos d'époque. Cet écomusée associatif, consacré à la vie traditionnelle dans le Haut Val d'Arly, a été créé en 1987 à l'initiative du médecin historien Charles Soquet (décédé en 2001). Véritable témoignage de la vie domestique, sociale et montagnarde des Mégevands, ce musée populaire ne manque pas de charme dans la Megève huppée !
Une mise en scène de collections d'objets et des reconstitutions réalistes dans les différentes pièces de la ferme laissent entrevoir la vie de ces savoyards jusque dans leurs costumes et leurs coutumes ainsi que dans leurs activités saisonnières : le travail agricole et artisanal. Pour les enfants, des livrets d'accompagnement sont prévus (sur demande). Sans oublier l'histoire du ski de la station de Megève avec luges, spatules de bois et bâtons d'époque, au grenier. Cette exposition permanente s'intitule, à juste titre, « La Mémoire du Pays ». A l'extérieur, légumes oubliés, herbes aromatiques et médicinales rythment les saisons du jardin potager. Une parenthèse culturelle agréable.

Le couvert

■ **CHALET LE FORESTIER**
Domaine skiable de Rochebrune
Piste du Forestier
✆ 04 50 96 13 94
www.floconsdesel.com
Fermé de mai à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours le midi. Carte : 45 € environ. Terrasse.
Un restaurant d'altitude mythique des 60's sur la piste du Forestier qui a vu se côtoyer les stars françaises, Jeanne Moreau, Gérard Philippe, Roger Vadim et Brigitte Bardot (alors la compagne du précédent) lors du tournage du film *Les liaisons dangereuses*. C'est dans ce cadre emblématique que le chef triplement étoilé, et Meilleur Ouvrier de France, Emmanuel Renaut, a planté le décor de sa troisième adresse à Megève, en décembre 2017, après le gastronomique Flocons de Sel et le bistrot Flocons Village. Repris et réaménagé en chalet restaurant chic sur le domaine de Rochebrune, ouvert seulement en saison d'hiver, le midi, l'ancienne ferme d'alpage de 1897 est devenue un chalet restaurant chic dédié à la cuisine de montagne. Des plats traditionnels revisités avec talent par le chef et son équipe... aux commandes de sa nouvelle adresse. A la carte, soupe de cèpes à l'oignon, croquettes de féra, pâté de viandes en croûte, tagliatelles sauce bolognaise au cerf... pour finir par des desserts tout aussi réjouissants. A ne pas manquer cet hiver avant que l'adresse ne soit prise d'assaut !

■ **FLOCONS DE SEL**
1775, route de Leutaz
✆ 04 50 21 49 99
www.floconsdesel.com
contact@floconsdesel.com
♿
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menu unique à 270 €. Formule du midi : 160 €. American Express. Terrasse.

A sa manière, Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France, est un pionnier, même s'il a suivi les traces de grands chefs comme Marc Veyrat. Mais plutôt que de s'implanter dans une grande ville des Alpes, Emmanuel Renaut a pris le pari, à l'époque audacieux, de s'installer dans une station de montagne. Certes, c'est l'une des plus chics de Haute-Savoie, mais il dire que le jeune Emmanuel fréquente depuis longtemps les montagnes haut-savoyardes où sa famille venait régulièrement aux sports d'hiver. Devenu un sportif endurant de tout premier ordre, il était cohérent qu'il revienne à ses amours de jeunesse, la montagne, pour exercer son art culinaire. Et il fallait croire que les fortunes de ce monde viennent aussi au ski pour bien manger... Sur les hauteurs de Megève, le chef propose une table magique qui prend les couleurs et les saveurs des saisons. Avec le chef triplement étoilé, on part en promenade gourmande dans les prés et les jardins autour du Leutaz. Les saveurs sont subtiles et la nature sublimée entre les doigts de ce chef au palais raffiné. La mise en scène des plats est tout aussi extraordinaire. Du grand art ! Le cadre est fantastique et si vos moyens vous le permettent, on ne peut que vous encourager à réserver un chalet privé pour séjourner dans ce merveilleux Relais & Châteaux. Un must.

FLOCONS VILLAGE
74, rue Saint François
✆ 04 50 78 35 01
www.floconsdesel.com
floconsvillage@gmail.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 35 €. Plat du jour : 20 €.
Au cœur du vieux Megève, à l'emplacement de son premier restaurant gastronomique Flocons de Sel, créé en 1997, le chef Emmanuel Renault, meilleur ouvrier de France 2004 et triplement étoilé en 2012, a installé sa deuxième adresse : le bistrot Flocons Village. Une continuité de son travail depuis son ascension et la création de son ensemble hôtelier luxueux sur les hauteurs de Megève. Flocons Village propose une cuisine régionale revisitée dans un cadre intime et une ambiance chaleureuse et élégante, tout en maintenant un service attentif et soigné. Deux formules à choisir sur une carte renouvelée en fonction de la saison et des produits à l'honneur. Sur la carte de printemps, on découvre la délicate truite fumée et ses herbes du jardin, on enchaîne avec une tendre poitrine de veau rôtie et sa fricassée de champignons sauvages, pour fondre de plaisir avec le Chiboust abricot ou la tarte aux fruits rouges. Pour ajouter encore au plaisir culinaire, les mets sont dressés avec art et le dessert est servi dans une assiette ornée d'un nuage de cristaux de sel ! Un avant-goût de l'excellence de la cuisine de ce grand chef qui réussit à confier à une équipe efficace les rênes de ce bistrot de charme. A découvrir absolument !

LA TABLE DE L'ALPAGA
Route de Prariand
66, allée des Marmousets
✆ 04 50 91 48 70
www.alpaga.com
alp@hehhotels.com
Fermé hors haute saison. Haute saison : ouvert du mercredi au dimanche de 19h30 à 21h30. Onyx ouvert tous les jours midi et soir. Menus de 85 € à 135 €. Menu Bistrot à l'Onyx : 39 €. Terrasse.
Une table récompensée d'une étoile pour la belle gastronomie de produits d'excellence réalisée par le chef Anthony Bisquerra. Ce jeune chef travaille des produits de saison qui font honneur aux régions de France comme ces écrevisses du Léman, foie gras, rhubarbe et sureau

Emmanuel Renaut un chef très étoilé !

Après Marc Veyrat et son restaurant « La Ferme de mon Père » – fermé en 2005 – Emmanuel Renaut devient, en 2012, le deuxième chef trois étoiles de Megève, pour sa table gastronomique du Flocons de Sel. L'ascension de ce chef très talentueux est une véritable fierté pour Megève !
Formé auprès des plus grands – Christian Constant et Eric Frechon au Crillon, Marc Veyrat à l'Eridan (3 ans), Yves Thuries – Emmanuel Renaut, dit Manu, devient alors second chef chez Marc Veyrat, où il restera quatre ans. Il quitte l'Eridan pour le palace londonien du Claridge's et ouvre, en décembre 1997, son premier restaurant, Flocons de sel, dans une ancienne pizzeria du centre de Megève, au 75 rue Saint-François (devenu en 2007, Flocons village, son deuxième restaurant). Travailleur acharné, il y obtiendra sa première étoile en 2002, le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, deux étoiles en 2006 ! La première adresse étant devenue trop exigüe, il élabore un nouveau projet : un hôtel-restaurant qu'il fait construire sur les hauteurs de Megève. En 2007, il ouvre la deuxième adresse Flocons de sel, au 1775 route de Leutaz (Rochebrune) : un restaurant gastronomique, une école de cuisine, un ensemble de 3 chalets (5 étoiles, Relais et Châteaux) et un espace détente. C'est en 2011 qu'il rejoint l'illustre association des Grandes Tables du Monde et qu'il intègre, en 2012, avec ses trois étoiles, le cercle très fermé des 105 meilleurs chefs de la planète (27 en France). En 2016, le Flocons de Sel a été élu par les critiques et les clients, à la 12e place internationale de la liste des 1 000 meilleurs restaurants du monde ! Une consécration pour une cuisine de terroir, végétale et moderne, simple en apparence. A partir des produits locaux des meilleurs professionnels des Alpes, le maître, grand technicien, réinvente les harmonies végétales et animales pour mieux en exprimer l'émotion culinaire. Sa démarche écologique révèle une cuisine malicieuse qui nous fait gambader dans les hauteurs des plaisirs alpins !
C'est dans ce prestigieux établissement que Thibaut Ruggeri, originaire de Megève (il officie chez Lenôtre), a choisi de s'entraîner (sous le regard d'Emmanuel Renaut, Julie Lhumeau et Régis Marcon) avant de remporter le Bocuse d'or 2013 !

Et le village devint station de sports d'hiver !

D'agréable villégiature d'été, à la fin du XIXe siècle, Megève se métamorphose en station de sports d'hiver des Alpes françaises, au début du XXe siècle, sous l'impulsion de la baronne Noémie de Rothschild. En 1920, avec la Société Française des Hôtels de Montagne, elle acquiert des terrains sur les pentes du mont d'Arbois, à 200 mètres du village et en 1921, situé en plein alpage, le premier palace, l'hôtel du Mont d'Arbois (40 chambres), est achevé. La baronne élaborera avec l'architecte Henri-Paul Nénot (Grand Prix de Rome) un plan d'ensemble comprenant 4 hôtels et palaces de luxe (1 500 chambres) à l'écart du vieux village, relié à Sallanches par un funiculaire. La station inachevée ouvre en 1922. La station de sports d'hiver de Megève était née, et les premiers skieurs (une clientèle internationale) sont accueillis dans des hôtels équipés d'un chauffage central ! Sur le terrain attenant à l'hôtel du Mont d'Arbois sera édifié le premier chalet de l'architecte Henry Jacques le Même, inspiré des fermes mégevannes dont il conserve l'ample volume et l'imposant toit à double pente : le chalet de Noémie de Rothschild (1926-1927), devenu l'un des trois chalets de l'hôtel Le Chalet du Mont d'Arbois (Relais&Château 5 étoiles). Celui-ci formera, avec celui de la Princesse Angèle de Bourbon, les premières résidences construites pour les sports d'hiver. Henry Jacques le Même, non convaincu par le projet initial, fera évoluer la station vers un style plus contemporain. Une architecture innovante adaptée aux sports d'hiver, plus en rapport avec le style de vie et l'âge des skieurs. Dès 1933, l'équipement mécanique des pistes évolue avec la mise en place des téléphériques de Rochebrune et du Mont d'Arbois. Les victoires du skieur Emile Allais et la création de la première école de ski participent au développement de la station. A partir des années 1960, la fréquentation des stations est en plein essor.
Au XXIe siècle, Megève accueille plus de 35 000 lits touristiques, de l'hôtel 5 étoiles (7) au simple gîte de séjour. Depuis 2012, la rénovation de l'hôtel historique du Mont d'Arbois devenu le palace Four Seasons de 55 chambres a été enfin achevée en 2018. Si les hébergements de luxe ne manquent pas à Megève, on trouve peu de 3 étoiles au bon rapport qualité-prix !

ou cette pêche du lac ou encore ce cochon des monts du Cantal fumé... et une étonnante meringue au charbon végétal, fraise et chartreuse... Une cuisine au plus près de leur saveur originelle qu'il sublime d'assaisonnements délicats. Très à l'écoute de sa clientèle internationale, il n'hésite pas non plus à proposer un menu tout végétal qui ravira les vegans. A apprécier dans la belle salle de l'hôtel de charme de l'Alpaga au cadre élégant et contemporain ou depuis la jolie terrasse avec vue sur le val d'Arly et le Mont-Blanc dès le printemps. Pour un budget moindre, les gourmands se dirigeront vers l'Onyx, le bar lounge servant une déclinaison de produits en version ardoise dans une ambiance décontractée.

Le gîte

L'ALP HÔTEL**
434, route de Rochebrune
✆ 04 50 21 07 58
www.alp-hotel.fr
alp.hotel@wanadoo.fr
Chambre double de 86,50 € à 103,50 €. Petit déjeuner : 9,75 €. Parking inclus. Wifi. Restauration (repas : 28,50 €).
Une pension de famille qui rend la station de Megève accessible à tous les budgets. A proximité du village et à 150 mètres du téléphérique de Rochebrune, le site est calme avec une superbe vue sur la vallée. Si le style est certes un peu désuet, l'hôtel est un choix judicieux car très bien tenu et tout à fait confortable. En plus d'un rapport qualité/prix imbattable, d'une restauration simple et de qualité, l'accueil charmant des propriétaires est l'autre atout majeur de l'hébergement. En été, le jardin est très agréable. Bonne adresse classique.

LE CHALET DU MONT D'ARBOIS***
447, chemin de la Rocaille
✆ 04 50 21 25 03
www.domainedumontdarbois.com
Relais & Châteaux. Fermé du 5 avril au 29 juin et du 4 septembre au 20 décembre. En été : seul le chalet principal est ouvert. 30 chambres (et 5 suites). Chambre double de 385 € à 675 €. Petit déjeuner : 32 €. Wifi. Restauration (le Prima : menus de 75 € à 110 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Une plongée dans l'univers de la famille Rothschild ! A 500 mètres des pistes et du club de golf du Mont d'Arbois, un superbe hôtel chalet de charme composé d'un chalet principal et deux chalets de taille plus modeste, les chalets Noémie et Alice. Cet ensemble rénové à merveille offre un très grand confort. Le chalet principal de 24 chambres accueille un luxueux spa – hammam, bain à remous et bain suédois -, une salle de remise en forme, une piscine intérieure et une extérieure chauffée, ainsi que le restaurant gastronomique le Prima à la cuisine locale raffinée – le doublement étoilé «1920» a déménagé au nouveau Four Seasons de Megève. Le chalet Noémie, construit en 1920 par l'architecte Jacques-Henri Le Même pour la baronne et autrefois la résidence de ski de la famille du baron Maurice puis Edmond de Rothschild, abrite cinq suites luxueuses. Le chalet Alice de 6 chambres et 2 suites, d'une facture plus récente, respecte strictement le style de l'architecture savoyard – avec quelques touches de modernité – et rend hommage à la famille avec l'exposition de quelques objets sculptés dans le bois. On accède à un ensemble de services réservés dans chacun des établissements du domaine du Mont d'Arbois, sans contrainte.

Loisirs

Le principal atout de Megève est d'être une formidable station de villégiature hivernale et estivale. Véritable point de communication entre le Val d'Arly et le bassin de Sallanches, l'authentique village de moyenne montagne (1 113 m) au pied du mont d'Arbois (1 827 m) et de son belvédère, le mont Joly (2 525 m), à l'est, le cirque de la Côte 2000 et des Aiguilles Croches en surplomb. Megève bénéficie de la proximité de leurs pentes, ainsi que de celles du massif de Rochebrune, au sud-ouest, qui le relie au val d'Arly, et du Jaillet, au nord, comme point de passage vers les contreforts du massif du Mont-Blanc faisant face au village. Un environnement dans lequel celui-ci s'insère harmonieusement.

Son domaine skiable Evasion Mont-Blanc s'étend, au-delà des trois secteurs de Megève (mont d'Arbois, Rochebrune – Côte 2000, le Jaillet), à Saint-Gervais et Saint-Nicolas de Véroce, Les Contamines-Montjoie et Hauteluce, Combloux et La Giettaz. Soit 7 stations de ski : plus de 83 remontées mécaniques, desservant 450 kilomètres de piste ! Une des plus importantes stations de sports d'hiver de Haute-Savoie avec les Portes du Soleil de Morzine-Avoriaz. De plus, le Tramway du Mont-Blanc (TMB) qui relie Saint-Gervais à la station des Houches (plateau de Bellevue), hiver comme été, élargit encore les possibilités des skieurs et randonneurs.

Car Megève est aussi le terrain de nombreuses randonnées et balades dans des paysages sauvages, avec des points de vue magnifiques sur la chaîne des Aravis et le massif du Mont-Blanc. Megève tourisme organise en toute saison des visites du très riche patrimoine local – vieux villages, église du XIII[e] siècle, chapelles, calvaire… On trouve aussi : cinémas, casino, bowling, pianos-bars, discothèques, etc. Les traditionnelles balades en traîneaux à cheval se poursuivent hiver comme été, les patins étant le plus souvent remplacés par des roues – moins de neige et meilleur déneigement. Les activités sportives sont tout aussi variées à Megève grâce aux nombreux équipements : piscine couverte, patinoire curling, mur d'escalade, tennis couverts, équitation, etc. mais aussi, plus rares, des vols en mongolfières face au mont Blanc. Bons plans avec le Megève Pass (hiver et été) qui donne accès aux activités culturelles et sportives au Palais des Sports et des Congrès pour 3 à 7 jours, pour une personne ou une famille, ou pour une saison (renseignements auprès de Megève Tourisme).

ÉCOLE DE SKI ET FREE RIDE

188, route Edmond de Rothschild
✆ 06 80 30 68 98
www.ecolefreeride-megeve.com
contact@ecole-ski-megeve.fr

Fermé du 15 avril au 21 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours. Vallée blanche : à partir de 170 € (guide + skipass) ; à partir de 4 personnes.

Les enivrantes sensations de la glisse en toute sécurité, la découverte de grands espaces de toute beauté. Une promesse de l'école de free ride de Megève qui propose de partir à l'aventure accompagné d'un professionnel chevronné et éminemment sympathique : un guide de haute montagne et un moniteur de ski. Pour s'adonner avec passion au free ride, s'initier ou se perfectionner en ski et en snowboard hors piste et découvrir les plus belles pentes du Haut val d'Arly et de la vallée Blanche ! Au choix : leçons particulières, cours collectifs (de six enfants maximum) ou à la carte, avec de nombreuses activités proposées : initiations à la randonnée à ski, à l'escalade, cascade de glace, hors piste, héliski, sortie en raquettes...

ESI – ECOLE DE SKI INTERNATIONALE

273, rue de la Poste
✆ 04 50 58 78 88
www.esimegeve.com
info@esimegeve.com

Fermé du 8 avril au 14 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Stages pendant les vacances scolaires : le matin de 10h à 13h et le week-end. Semaine de cours collectifs (5 demi-journées) : 240 €.

L'apprentissage dans une ambiance détendue ! Agréée par le ministère des Sports, l'ESI regroupe 95 écoles en France, Suisse et Italie. Les cours de ski sont donnés par des moniteurs pédagogues formés à l'ENSA (Ecole nationale de ski et d'alpinisme). On peut donc, en toute tranquillité, confier ses enfants à partir de 4 ans (club Souris) pour une semaine de stage et en faire des skieurs confiants et autonomes. Pour les grands, des cours collectifs sont organisés du lundi au vendredi, le matin ou l'après-midi. Un passage de tests et médailles est même offert en fin de semaine, pour ceux qui sont le plus à l'aise. Des stages sont également proposés pendant le week-end, le matin. Si on a envie d'une leçon adaptée à son niveau, on prend une leçon particulière en snowboard, piste ou hors-piste et on a même la possibilité de réserver un moniteur pour une journée privée au départ de sa résidence (si elle est près des pistes). Les cours se réservent en ligne ou directement auprès de l'école.

ÉVASION MONT-BLANC

SEM Remontées mécaniques
220, route du Téléphérique de Rochebrune
✆ 04 50 21 38 39
http://ski-megeve.megeve.com
contact@ski.megeve.com

En fonction de l'enneigement. Haute saison : ouvert tous les jours. Entrée : 45 € (journée). Abonnement : 225 € (6 jours). Forfait en ligne.

Composé des secteurs de Megève – mont d'Arbois, Rochebrune et le Jaillet – et de six autres stations – Saint-Gervais et Saint-Nicolas de Véroce, Les Contamines-Montjoie et Hauteluce, Combloux et La Giettaz – le domaine Évasion Mont-Blanc permet au skieur mégevan (résident ou vacancier) d'accéder à plus de 83 remontées mécaniques, desservant 450 kilomètres de piste. Chaque station délivre le forfait Évasion ou bien on le réserve en ligne directement sur le site. De plus, la navette Meg Bus (comprise dans le forfait Évasion) permet de rejoindre chacune des stations. Des reliefs multiples et changeants où alternent alpages, forêts et grands espaces, reliés par des équipements performants, font le bonheur des skieurs. Une véritable odyssée blanche aux frontières de la Savoie et du massif du Mont-Blanc ! A noter que Megève regarde de plus en plus vers la vallée de Chamonix en créant des offres Mont-Blanc Unlimited.



Station de Megève.

© Lionel MONTICO

Quelques temps forts à ne pas manquer !

- **Illumination du sapin** (le 9 décembre 2018) et le village de Noël (du 24 au 31 décembre) : une tradition féérique sur la place du village depuis 50 ans et un village sur l'esplanade de la patinoire où se pose le Père Noël le 24 décembre.
- **La Grande Odyssée** (du 12 au 23 janvier 2019) : une course spectaculaire d'environ 400 chiens de traîneaux avec les meilleurs *mushers* du monde qui fête ses 15 ans d'existence. Elle se court sur deux semaines, en 3 manches et 10 étapes (près de 1 000 kilomètres) sur les deux Savoie, de Samoëns (départ) à Bessans – Bonneval-sur-Arc (arrivée) en traversant la Haute-Savoie : Praz-de-Lys Sommand, le Grand Massif et Megève, du 12 au 16 janvier. L'Odyssée fait halte à Megève le 16 janvier pour un challenge jusqu'à la côte 2000. Une course écologique à l'heure où les motoneiges remplacent les chiens de traîneaux dans le grand nord !
- **Tournoi International de Curling** (11 janvier 2019) : 50e tournoi de ce jeu d'origine écossaise.
- **BMW Megève Winter Golf** (le 24 janvier 2019) : 19e édition, d'un tournoi international de golf : un parcours 9 trous sur neige spécialement préparé au Mont d'Arbois. Plus de 500 golfeurs se croisent dans des compétions professionnelles mais également amateurs (championnat du monde amateurs de golf sur neige)... et les *kids* ne sont pas oubliés. Une version de la pratique du golf, originale et décalée
- **FIS Alpine World Master Criterium** (fin janvier 2018) : compétition de ski réservée aux athlètes de plus de 30 ans. 400 à 500 skieurs de 30 pays s'affrontent en Super G et Slalom géant sur la piste de la Côte 2000 !
- **Festival International de Jazz** (le 28 mars 2019) : une longue histoire d'amour entre le jazz et Megève qui se concrétise par ce festival. Cette 4e édition réunit une affiche prestigieuse des plus grands artistes du moment.
- **Coupe de la commune** (le 6 avril 2019) : les épreuves des meilleurs skieurs à la Côte 2000.
- **Jumping international de Megève** (juillet 2019) : huit jours d'une compétition qui accueille 350 cavaliers et 500 chevaux d'une vingtaine de pays participants. Ils s'affrontent dans 30 épreuves amateurs et professionnelles. Prestigieux et spectaculaire !

GOLF DU MONT-D'ARBOIS
3001, route Edmond de Rothschild
✆ 04 50 21 29 79
www.domainedumontdarbois.com
golfmontarbois@wanadoo.fr
Fermé du 1er novembre au 15 mai. Ouvert tous les jours. Entrée : 55 € (à 75 € les 18 trous). Restauration. Boutique.
Créé en 1964, le plus ancien golf de montagne a été dessiné par l'ancien champion britannique Henry Cotton. Le golf du Mont-d'Arbois est un parcours en pente douce, au milieu des épicéas, sorbiers, bouleaux et autres mélèzes. Sa clientèle prestigieuse lui confère une aura particulière et il est le théâtre régulier de nombreuses compétitions dont l'insolite Winter Golf Cup qui se déroule... sur la neige ! Après son parcours, vous pourrez se restaurer au club-house d'un menu golfeur ou de menus plus élaborés.

MONT DU VILLARD NORD
1072, route du Mont du Villard
✆ 04 50 21 37 03
www.montduvillard-nord.com
montduvillard@aol.com
Fermé du 15 avril au 7 décembre. Eté : sur réservation, visite du chenil, cani rando et cani trottinette. Baptême (1 h) : 80 € (adulte) ; 55 € (enfant de 10 ans à 12 ans). Initiation (demi-journée) : 140 €. Cani rando : 30 € (2h).
Simplement magique et magnifique ! Bruno Cornali, musher (conducteur d'attelage de chiens) aguerri et diplômé, partage sa passion pour les chiens de traîneaux en proposant de partir, chacun à son rythme, à l'aventure, installé dans un traîneau, conduit par le musher. Si on le souhaite, on apprendra à conduire soi-même ! Les différentes formules sont attrayantes, de la détente d'une durée d'une heure, à la sortie nocturne façon nuit polaire, en passant par la randonnée, à la journée, aux commandes de son propre attelage. Attention, on accède en partie en voiture, puis on termine à pied (pendant cinquante mètres) par un joli chemin enneigé et damé jusqu'au hameau du superbe plateau du Mont du Villard, face au mont Blanc. L'été, on part en cani rando (à pied, on fait équipe avec le chien) ou cani trottinette (une trottinette tout terrain tirée par un ou deux chiens) mais on peut aussi préférer une simple balade en venant visiter le chenil.

Emplettes

GLAÇONS DE MEGÈVE
215, route Edmond de Rothschild
✆ 06 01 73 88 99
isabelle.vigliengo@orange.fr
Basse saison : ouvert le jeudi et le samedi de 15h à 19h. Haute saison : tous les jours de 15h à 19h. Basse saison : marché de Megève, le vendredi matin. Marché des producteurs, les 1ers et 3èmes dimanches du mois. Livraison possible.
Une occasion nouvelle de goûter l'authentique et délicieuse recette du véritable Glaçon de Megève ! L'histoire du Glaçon débute en 1909, avec l'Italien Barthélémy Vigliengo, passionné par le chocolat. A vingt ans, il quitte son Italie natale pour rejoindre la Savoie où il tombe


© Françoise AUGERO

Alpage du mont d'Arbois près de Megève.

amoureux de Germaine. Cet amour donnera naissance à un chocolat d'émotion, un petit galet rond et blanc, en même temps que naît leur fils Léon. C'est en 1933 que Léon et sa femme, Gilberte, créent la pâtisserie du Mont Joly, sur la place de l'église de Megève, où sera largement diffusé ce chocolat bonbon aux saveurs d'enfance. Depuis, les Glaçons, les Glaçons de Megève et les Glaçons du Mont-Blanc sont les marques déposées par la famille Vigliengo pour cette recette originale. Ce petit galet rond et blanc – composé de praliné de noisette, amande et chocolat, enrobé d'une fine couche de meringue croquante – est devenue une confiserie traditionnelle de Megève. Elle est également connue sous le nom de Flocon de Neige (une réinterprétation de la recette ancestrale). La pâtisserie du Mont Joly n'existe plus, mais l'arrière-petite-fille du chocolatier inspiré, Isabelle Vigliengo, a conservé le secret de la recette – transmise de génération en génération – et propose ses douceurs sur les marchés de Megève et dans sa charmante boutique.

JFF-JEAN-FRANÇOIS FAYOLLE
87, rue du Général Muffat de Saint-Amour
✆ 04 50 47 05 98
Basse saison : ouvert tous les jours de 7h à 13h et de 16h à 19h. Haute saison : tous les jours de 7h à 19h30.
Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, Jean-François Fayolle, dit JFF, le boulanger des Saisies – connu, entre autres, pour sa sucette en chocolat à 70 % de cacao à fondre dans le lait chaud –, a ouvert sa propre boulangerie pâtisserie dans le centre de Megève. Ses habitués viennent de loin pour retrouver ses spécialités de pains et notamment : le Pantoufle à l'huile d'olive et la Capricette des Alpes, aux oignons, lardons et beaufort. Ses pâtisseries sont tout aussi délicieuses, tout comme ses confiseries innovantes. A ne pas manquer lors de vos pérégrinations dans le vieux village.

LAITERIE GAIDDON
79, rue Ambroise Martin ✆ 04 50 21 22 31
laiterie.gaiddon@orange.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 19h30. Fermé le dimanche après-midi en inter-saison.
Une authentique institution locale ! L'enseigne familiale, Laiterie Gaiddon, a vu le jour en 1933. Aujourd'hui, cette « boutique à l'ancienne » s'est métamorphosée en une épicerie fine et crèmerie, élégante et branchée. Design – décor contrasté de bois sombre et d'objets au blanc laiteux – et raffinement se conjuguent avec confort et convivialité. La troisième génération de fromagers propose une large sélection des meilleurs fromages fermiers des alpages savoyards : reblochons fermiers sélectionnés avec soin et affinés comme il se doit ; Beaufort d'exception... Sans oublier les yaourts maison et le délicat Fontainebleau au marron ainsi que les douceurs de miel, confitures et chocolat. Il est bien agréable de venir y faire quelques emplettes et d'emporter des produits choisis avant tout pour leur grande qualité. Une adresse agréable bien que les prix soient élevés !

MORILLON

Au cœur de la vallée du Haut-Giffre, entre Genève et Chamonix, Morillon est un charmant village à 700 m d'altitude. Un point de départ vers les sommets de plus de 2 500 mètres où se situent les pistes de son domaine skiable qui appartient à ceux du Massif et du Grand Massif, le reliant aux stations de Samoëns, Sixt-Fer-à-Cheval, Les Carroz et Flaine. C'est au club de Morillon que le champion du monde de Descente, Antoine Dénériaz, est licencié depuis sa plus tendre jeunesse ! Autour du village, de nombreux hameaux à découvrir à pied et un lac Bleu qui fait l'attractivité des vacanciers l'été. Calme, reposant, le site est idéal pour pratiquer les activités de randonnées à pied, à cheval, à ski, en raquettes... dans ce massif du Giffre aux superbes points de vue.

Agenda des manifestations

Morillon avec sa station des Esserts, reliée au domaine du Grand Massif, appartient à la communauté de communes des Montagnes du Giffre qui propose tout au long de l'année de nombreux événements sportifs et culturels, notamment au lac Bleu de Morillon en été. Renseignements : office de tourisme.

Hiver 2018-2019

Semaine de Noël, les festivités.
14 janvier, l'étape 2 de la Grande Odyssée Savoie Mont-Blanc à travers les montagnes du Giffre et le Grand Massif.
27 janvier, les Hivernales du Haut-Giffre, une journée de découvertes d'activités nordiques.
19 février, carnaval des villages de Morillon et Verchaix
24 mars, course de snowboard pour les 10 ans du Happy Banked Slalom

Eté-automne 2019

4 juin, le Lake Party Festival, musique et danse au lac Bleu.
13 juillet, la fête nationale au lac Bleu.
16 juillet et le 4 août, spectacle musical pour tous au ponton du lac Bleu.
21 et 22 juillet, Europa Musa, église Saint Christophe.
1er août, Y'a pas le Feu au Lac, un spectacle pyrotechnique.
2 et 14 août, Morillon 1100 Funky park, le forum de Morillon transformé en parc de loisirs.
Du 10 au 15 août, speedminton, waterslide, aquafight... des activités insolites proposées à tous.
5 octobre, la fête du Pitin (jus de pomme local).

OFFICE DE TOURISME
Village, Grand Massif
✆ 04 50 90 15 76
www.morillon.fr
info@morillon.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.
Dynamique, l'office de tourisme met en place des animations pour tous les âges : sorties nocturnes en raquettes le mercredi soir à 18h15, ateliers, conférences, quizz sur les pistes… Le plus simple est de participer au pot de bienvenue organisé par l'office de tourisme pour découvrir les animations de la semaine d'une station familiale située au pied du Grand Massif où tous les skis et les randonnées sont possibles : rendez-vous tous les lundis à 18h (en saison), devant l'office de tourisme à Morillon-Village, et en haute-saison d'été et d'hiver aux Esserts, la station à 1100 en hiver. Depuis cette année, profitez du big air ! Ce tremplin installé pour effectuer des figures en l'air fera le plaisir des riders et des snowboardeurs. A 500 mètres du village, on se détend sur le plan d'eau du lac Bleu avec baignade (sur la partie réservée), pêche, parcours accro-branches, jeux, etc. Les pelouses ombragées sont idéales pour le pique-nique en famille.

Autre adresse : Haute saison : Point d'information à la station des Esserts

Le couvert

L'BEU
Morillon 1100, Les Esserts
✆ 04 50 90 17 89
laboutique.charlys@gmail.com
Fermé du 21 avril au 14 juillet et du 1er août au 19 décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 23h. Fin de saison, sur réservation le soir. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 19 € (plat, dessert et café). Tartiflette : 15 € ; fondue avec charcuterie : 18 €.
A apprécier en terrasse, avec vue sur les pistes et les nombreux skieurs au loin (de vrais troupeaux de bovins paissent dans ces alpages l'été), une formule snack (le midi

Le pays des morilles

Connaissez vous ce champignon de printemps poussant en lisière de sous-bois, dans les talus, sous les frênes et quelques arbres du verger ? Oblong, alvéolé, parfumé, la morille fait le bonheur des gourmands qui l'associent aux plats de volaille en crème, tandis que les Savoyards le dégustent sur une croûte gratinée. Sa version plus petite, de couleur grise, plus fréquente dans les sous-bois, est appelée morillon. Il semblerait qu'elle ait donné son nom à ce village du Haut-Giffre : Morillon. Un village pastoral dont le cœur des habitations est regroupé autour de son église Saint-Christophe. Des visites guidées gratuites sont régulièrement organisées au cours de la saison d'été par l'office de tourisme avec le concours de Guides du Patrimoine des Pays de Savoie.

Contact : guidespatrimoinesamoens@gmail.com ; 06 10 74 70 44.

seulement) avec hamburger de steak du boucher ; ou à l'intérieur, près du poële à bois, dans un cadre typique et chaleureux où l'animal totem (l'beu ou la vache, on ne sait plus) est omniprésent, pour un plat du jour, une cuisine de produits frais, élaborée sur place et à prix doux. Une fondue crémeuse à souhait, une assiette du berger avec reblochon fondu dans la boîte chaude et charcuterie, un parmentier de canard, une blanquette de veau et risotto aux champignons, de délicieuses crêpes ou une crème brûlée aux myrtilles... les plats du bar restaurant L'Beu sont gourmands. Certains soirs, on a le plaisir de faire partie du troupeau et de beugler un peu pendant le karaoké ou le concert à l'après-ski dans le salon bar d'extérieur. Une pause incontournable le long des pistes des Esserts !

LA CARLINE
Place de la Mairie ✆ 04 50 90 37 56
Ouvert de mi-décembre à mi-avril et de fin juin à mi-septembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 15h et le soir de 18h30 à 21h. Réservation recommandée. Carte : 37 € environ. Menu enfant : 8,90 € (à 14,90 €). Raclette, charcuterie et salade verte : 19,70 €. Terrasse. Animations.
Au cœur du village, ce restaurant se fait un devoir de mettre les produits locaux en valeur. La petite salle est prise d'assaut le soir et le restaurant a prévu deux services (un à 19h, l'autre à 21h) pour contenter tout le monde, mais il vaut mieux réserver. Fromages, charcuterie, vins, bières, ici vous trouverez principalement des mets de la région. Et l'on n'est pas déçu par la qualité des produits et les goûts, de l'entrée au dessert. La sauciflette, cette tartiflette accompagnée de diots fumés, la raclette au lait cru à l'ancienne et le jambonneau gratiné au reblochon figurent au palmarès des spécialités recommandées – idem pour le moelleux au chocolat. A noter, qu'il est possible de déguster les bières artisanales de la Brasserie de la Vallée du Giffre. Quant aux plus petits, ils ne sont pas oubliés puisqu'un menu, décliné selon leur tranche d'âge, leur est consacré. Une valeur sûre !

Loisirs

Licencié au ski club de Morillon, le champion olympique 2006 de descente, Antoine Dénériaz, est la figure emblématique de la station de Morillon, sur le plateau des Esserts, appartenant au domaine du Grand Massif et la reliant aux stations de Flaine, Samoëns, Sixt et Les Carroz. Il est d'ailleurs devenu l'ambassadeur de la station à l'enneigement favorable qui compte deux descentes de qualité dans des paysages grandioses, la combe de Gers et le goulet du Diamant Noir, ainsi que trois zones ludiques pour les freestylers. Autre personnalité emblématique de la station, Argeline Tan Bouquet est la championne du monde junior 2015 de ski Telemark, une technique désuète mais ô combien élégante, redevenue tendance. A découvrir ! Le domaine nordique de Morillon profite des six pistes de la vallée du Haut Giffre, mais aussi de celles de Sixt-Fer-à-Cheval et du col de Joux Plane. Une navette, dont le prix est inclus dans celui du forfait Haut Giffre, fait la liaison entre les domaines. En saison estivale, les remontées mécaniques des Esserts vous propulsent jusqu'à l'alpage de La Vieille, à 1 500 mètres d'altitude. Une sensation de pleine nature !

MORZINE ★★

Considérée comme la capitale du Haut-Chablais blanc, Morzine (1 060 m) est pelotonnée au fin fond de la vallée d'Aulps : au pied de la fameuse falaise qui vit naître, sur le plateau d'Avoraz, la station de sports d'hiver d'Avoriaz, chère à Jean Vuarnet. C'est pourtant à Morzine qu'est né le premier Grand Hôtel de tourisme, dans les années 1920. En 1934, le téléphérique du Pléney était mis en service pour les promenades et son point de vue dominant sur les Alpes. Le développement des sports d'hiver poussa la commune de Morzine à équiper en conséquence les montagnes du Pléney, de Nyon et de Chamossière – de ce sommet on distingue le lac Léman au nord et le mont Blanc au sud – et à créer un domaine d'altitude. La création d'Avoriaz, en 1960, lui donna une nouvelle dimension. Les clientèles se sont développées, depuis, en complémentarité, sur les deux stations de la commune : Avoriaz intéresse surtout les skieurs épris d'altitude et attirés par la modernité de son architecture mimétique, alors que Morzine a la préférence des amateurs de villages authentiques. Les Portes du Soleil avec son super-domaine franco-suisse, créé en 1974, contribua encore au développement de Morzine-Avoriaz. Les deux stations en constituent une des portes d'accès, de loin les plus fréquentées, en toute saison. Ainsi la création d'Avoriaz a sans doute permis de limiter le nombre de résidences touristiques de Morzine et de préserver son charme authentique. Cela n'a d'ailleurs pas échappé à la clientèle anglo-saxonne qui, peu à peu, a pris possession de Morzine. Elle est aujourd'hui l'une des 10 stations les plus appréciées des Alpes pour son domaine d'activités et son ambiance propice aux vacances et à la détente, au sein d'une population cosmopolite, constituée de Morzinois de souche et de résidents anglo-saxons.

OFFICE DE TOURISME
Place Baraly
✆ 04 50 74 72 72
www.morzine-avoriaz.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h30.
La station ne se limite certainement pas au ski et ses activités estivales sont également nombreuses, en partie axées sur la découverte de la nature et du patrimoine. Des visites guidées sont proposées par l'office de tourisme sur l'architecture, les traditions, la faune et la flore afin de vous faire découvrir ce patrimoine toujours présent de « village savoyard ». Cette appellation reste à Morzine pleinement justifiée du fait de la présence dominante de chalets en bois dont les toitures sont couvertes d'ardoises locales exploitées depuis deux siècles, au sein même de la commune ! La station de Morzine est également une pépinière historique de champions de sports d'hiver : Jean Vuarnet champion olympique de descente en 1960 est morzinois.

Agenda des manifestations 2019

- **17 au 23 mars :** Rock The Piste Festival, des concerts en journée sur le domaine des Portes du Soleil, concerts pop rock sur les pistes.
- **5 mars** : Ladies Night Tour, un slalom parallèle nocturne du circuit international de ski alpin féminin. Ludique !
- **31 mars :** Course des champions des Portes du Soleil, les enfants sont coachés par les adultes dans un slalom géant sur le plateau de Nyon.
- **28 au 30 juin :** Pass'Portes du Soleil MTB, une randonnée entre France et Suisse en Mountain Bike empruntant les sentiers et les remontées mécaniques du domaine.
- **5 au 7 septembre :** 71e Rallye du Mont-Blanc Morzine, une étape du championnat de France automobile ; depuis plus de 20 ans, trois jours de compétitions avec départ et arrivée au centre de Morzine.

Points d'intérêt

L'ALPAGE FRUITIÈRE DE MORZINE
337, route de la Plagne
✆ 04 50 79 12 39
www.alpage-morzine.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Visite guidée (en haute saison, les mercredis et jeudis : de 9h à 11h).
Comment se fabrique le fameux fromage d'Abondance ? C'est à la fruitière, que l'on nous explique le processus, de la traite des vaches au moulage des fromages. Reprise en 1996 par Nicolas Baud, cette fruitière produit à nouveau, avec succès, cinq des fromages savoyards locaux : la tomme, l'Abondance, le Reblochon, la raclette et, rare, le vieux fromage de Nyon (ville du Valais voisin) au goût si atypique. La visite permet de comprendre les techniques d'affinage fondamentales pour donner au fromage ses saveurs. Située au sous-sol du chalet l'Alpage, celle-ci accueille également au même niveau un magasin qui propose des fromages de pays et des salaisons, mais aussi des vins, confitures, miels ou encore des plats cuisinés de la célèbre mère Gaud à Ballaison. Pour déguster les spécialités fromagères de la région ? Le restaurant La Ferme de la Fruitière situé dans un chalet annexe (ouvert tous les jours en saison midi et soir). Un régal ! Pour ceux qui veulent en savoir un peu plus, on conseille aussi la visite de l'étable au village des Nants – en hiver les mardis et jeudis à 10h.

ARDOISIÈRE DES 7 PIEDS
Les Meuniers
565, route des Ardoisières
✆ 04 50 79 12 21
www.ardoise-morzine.com
info@ardoise-morzine.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 5 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 3 €. Exposition et vente sur place. Visite guidée (une heure : en été, le mardi à 17h et le vendredi à 10h30).
L'Ardoisière des 7 Pieds est l'un des quatre derniers sites d'exploitation de l'ardoise en France. Sur le site, Franck Buet, ardoisier, guide le visiteur dans une visite commentée de l'atelier de fabrique d'ardoises labellisée Entreprise du patrimoine vivant. Il y présente l'histoire et la technique de fabrication – l'extraction, le travail réalisé à la mine de schiste et la découpe – de l'ardoise de schiste (ou lauze) traditionnellement utilisée pour réaliser les toitures des chalets savoyards. L'ardoise ou la lauze de schiste est plus épaisse que l'ardoise utilisée alors dans les autres régions de France. Elle est non gélive (résiste au gel grâce son absence d'oxyde `et pyrite fer).
Elle a servi à la couverture de l'église de Morzine (selon un écrit de 1734) tandis que la commercialisation des ardoises date de la fin du XVIIIe siècle. On assiste à une démonstration de fabrique : sciage d'un bloc, fente, découpe à la cisaille. Cette technique ancestrale de découpe de bloc a évolué vers la découpe moderne au câble diamanté (de 1933 à 2012) et, depuis 2013, à l'outil de découpe Haveuse (avec un bras XXL). Cette visite est riche en anecdotes et en explications sur cette exploitation traditionnelle qui permet d'habiller avec charme les toits, mais aussi les murs et la décoration intérieure des chalets de montagne.

Le couvert

AUBERGE DES TERRES MAUDITES CHEZ LAYÄN-NE
L'Erigné
4896, route de la Manche
✆ 04 50 79 03 93
chez.layanne@orange.fr
Ouvert du 15 décembre au 30 avril ainsi qu'en juillet et août 7j/7 et toute la journée. En intersaison, ouverture les week-ends pour les groupes (sur réservation). Fermeture en septembre (sauf groupes). Plat du jour : 14 € (en moyenne). Fondue, salade et charcuterie : 20 €.
Si vous aimez la pollution, et la morosité, passez votre chemin. Et donc, n'empruntez pas celui qui mène Aux Terres Maudites (premier lacet à la sortie de Morzine suivre Avoriaz, puis prendre la direction de la vallée de la Manche. 5 kilomètres plus loin, à 1 200 mètres

d'altitude, un petit coin de paradis aux airs de bout du monde). Au cœur d'une magnifique vallée sauvage, comme un secret gourmand abrité par les montagnes, vous voici arrivé chez Layän-ne, sans doute l'adresse la plus authentique de ce guide. Devant l'étendue de cette nature infinie, le visiteur se sent tout petit et pourtant à sa juste place. Un pur bonheur, un grand plaisir à partager en famille. Ici, on remonte le temps vers le meilleur de la tradition. Car si cette adresse est «magique», elle ne le doit pas uniquement à son décor de rêve. Elle le doit aussi à son équipe fantastique. Accueil des plus chaleureux et des plus souriants avec de la bonne humeur à chaque instant. Pendant qu'Alain enfile son costume folklorique savoyard, Karen joue de l'accordéon, tandis que Valérie cuisine comme une chef d'orchestre des plats traditionnels de la Haute-Savoie. Les produits sont locaux et de qualité. Les plats sont des spécialités régionales incontournables, comme les filets de perche, la fondue savoyarde, la tartiflette et la reblochonnade. La charcuterie et les omelettes comme nulle part ailleurs – goûtez celle aux girolles –, mais aussi des crêpes et des desserts maison tous aussi bons, comme cette tarte aux myrtilles ou ce tiramisu. Randonneurs et fondeurs connaissent bien cette Auberge, mais elle est ouverte à tous les gourmands de nature et de bons plats de nos montagnes. Une adresse à inscrire au patrimoine vivant des Alpes.



LA CHAMADE
La Crusaz
90, route de la Plagne
✆ 04 50 79 13 91
www.lachamade.com
restaurant@lachamade.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Haute saison : tous les jours de 12h à 22h. Menu unique à 52 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 10 € (à 13 €). Plat du jour : 18 € (en été, formule barbecue : 25 €). Pizza complète cuite au feu de bois : à partir de 13 €. Fondue : 20 €. Terrasse.

Insolite, fantaisiste, vitaminé, sous l'impulsion du chef Thierry Thorens, le restaurant familial de La Chamade s'est transformé en un chalet brasserie chic, de caractère. Trois espaces intérieurs élégants et une terrasse pour apprécier une cuisine de terroir revisitée. Des produits locaux, frais, de saison, exécutés dans un esprit bistronomique : foie gras aux hachis de noisette, tarte Tatin de tomates fromage de chèvre et miel, sauté de veau aux tranches de cèpes frais, omble des Ardoisières et crème de légumes oubliés... et un cochon noir grillé à la plancha et poitrine confite au four au jus de réglisse et abricots. Le restaurant est également réputé pour ses pizzas cuites au feu de bois et ses crêpes. Belle présentation de l'assiette, accents régionaux, saveurs de montagne, le tout servi dans un cadre tendance et une franche convivialité. La salle du bar à fromages vaut le déplacement, en plus de l'exposition temporaire d'artistes locaux, une longue table et un immense plateau de fromages attendent les amateurs en fin de journée pour un apéritif ou une dégustation à l'assiette. Une visite des Alpes, minérale et boisée, que des objets et sculptures hétéroclites animent avec joyeuseté. Nouveauté de la saison d'été 2018, une formule barbecue, chaque mercredi de 12h à 19h.

FERME DE LA FRUITIÈRE
337, route de La Plagne
✆ 04 50 79 12 39
www.alpage-morzine.com

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Raclette : 25 €. Terrasse. Boutique.

Tout à côté de la fruitière où officie le fromager Nicolas Baud, la ferme familiale a été transformée en restaurant de spécialités au décor typique. Dans l'une des trois belles salles, la cave voûtée en pierre où l'on dîne tout à côté des meules de fromage à l'affinage, visibles derrières le vitrage, celle de l'étage, conviviale, tout près de la cheminée, ou, plus intime, près du vaisselier ; mais encore sur la terrasse extérieure avenante, ce sont les plats savoyards à base de fromages dont il faut ici se régaler.

Ceux-ci sont fabriqués à la fruitière attenante ! On se délecte d'une raclette accompagnée d'une charcuterie de pays, d'un Berthoud à base d'Abondance, une fondue savoyarde aux cèpes, une tartiflette au reblochon... Les becs sucrés termineront ce repas roboratif par une incontournable tarte aux myrtilles. Dès le lendemain, on file au magasin faire provision d'une de ces magnifiques productions locales à rapporter de son séjour. Une adresse gourmande et de qualité !



LA FLAMME
24, taille Mas de la Passerelle
✆ 04 50 75 78 09
www.restaurantlaflamme.fr
jessica.anhes@gmail.com
Au départ de la télécabine Super Morzine

Fermé du 15 mai au 16 juin. Haute saison : ouvert tous les jours de 8h30 à 22h. Menus de 37,90 € à 45 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10,90 € (nuggets maison). Fondue nature avec salade et pommes de terre : 17,80 €. Hamburger Morzinois (avec frites maison) : 18,50 €. A emporter : pizza et hamburger frites. Terrasse.

Au départ de la télécabine de Super Morzine, la Flamme attise inlassablement la gourmandise du Futé. Eté comme hiver, le ravissant chalet accueille la cuisine inspirée du chef Sylvain. Bien ancré dans le terroir régional – il aime mettre en valeur les produits locaux – sa nature d'artiste s'autorise des excursions autour du monde à l'image de ses nombreux voyages. La résultante est un mariage réussi entre une cuisine de montagne aux accents transalpins et une cuisine fusion aux saveurs exotiques. Futé apprécie particulièrement ce *tataki* de bœuf, ce suprême de poulet jaune aux morilles, ce magret de canard au miel ou cette délicieuse souris d'agneau avec sa sauce persillade – notre coup de cœur !

Des plats élaborés avec gourmandise au gré des saisons – ne manquez pas « la chasse » en automne ! A la carte également, des burgers version bistronomique comme le Morzinois ou l'Italien – avec pain fait maison, viande française et produits frais, cuisinés du jour -, mais également des spécialités savoyardes comme la reblochonnade, cuite au four à charbon de bois. Quant aux desserts, ils sont à la hauteur du lieu avec cette pomme d'amour revisitée au chocolat blanc ou ce pain perdu à l'ancienne version briochée. Un régal ! Que l'on choisisse la terrasse – ouverte ou abritée – ou la salle réaménagée avec goût, l'accueil y est convivial, le service de qualité et la cuisine festive. Une des valeurs sûres de Morzine !

L'ATELIER
9, place de l'Office de Tourisme
✆ 04 50 79 00 79
www.hotel-lesamoyede.com
restaurant@hotel-lesamoyede.com

Restaurant ouvert en hiver seulement. Haute saison : ouvert du lundi au samedi le soir de 19h15 à 22h ; le dimanche midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 48 € à 85 € (4 à 7 plats). Carte : 72 € environ. Jardin. Terrasse.

Élaborée au contact des grandes maisons étoilées dans lesquelles le chef morzinois Alexandre Baud-Pachon a fait ses classes (notamment Les Prés d'Eugénie, Le Bateau Ivre au Bourget-du-Lac et à Courchevel, et Le Chat Botté à Genève), sa cuisine est raffinée. Le restaurant gastronomique L'Atelier s'inspire du cadre agréable et de la jolie vue sur les montagnes. Les produits de la région sont frais et les saveurs sont épurées. La cave, variée et pointue. « Fantaisie Chablaisienne » revisite avec modernité les mets gastronomiques classiques, tandis qu'à la carte les plats proposés offrent une balade savoureuse, créative et harmonieuse aux accents épicés : un demi-homard en raviole à la crème et gingembre ; un bar sauvage et des gnocchis de pomme de terre et oignon farci ; un moelleux à la châtaigne et crémeux à la clémentine. L'accord mets-vins permet de déguster les crus d'une cave exigeante à prix raisonnable. C'est une des meilleures tables de Morzine !

LA ROTONDE
890, avenue de Joux-Plane
✆ 04 50 79 16 30
www.rotonde-morzine.com

Fermé pendant l'intersaison d'été et d'hiver. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 2h. Réservation recommandée. Menu unique à 28 €. Plat du jour : 11 €. Fondue 20 €. Terrasse.

En plein cœur de ville, à 100 mètres de l'office de tourisme et à trois minutes des pistes de ski, La Rotonde a le même propriétaire, Vincent Baud, que le bar restaurant populaire de l'Etale. Trois salles et une double terrasse pour un restaurant dont la décoration et la carte privilégient le

décor contemporain sobre, mais soigné ! On retrouve bien sûr des spécialités savoyardes, incontournables, avec une délicieuse fondue aux cèpes ou une simple tartiflette, mais aussi une soupe à l'oignon ou un tartare à assaisonner soi-même et des plats aux accents fusion du monde. Plus recherché, le risotto aux cèpes. Pour la douceur, une tarte rhubarbe et fruits rouges sucrée et acidulée tout à la fois dans un bel équilibre. Des prix raisonnables à midi et un menu complet pour contenter tous les appétits. Très belle terrasse chauffée, en hiver, pour se restaurer avec vue sur la nature et les montagnes, et agrémentée d'un tapis de verdure, en été, aux accents champêtres ou forestiers selon la saison, et avec des tables dressées. L'ensemble est très agréable ! Une bonne ambiance pour cette adresse attentive à la qualité de la restauration et du service pour devenir à son tour une bonne adresse de la station !

Le gîte

LES AIRELLES***
25, place du Baraty
✆ 04 50 74 71 21
www.les-airelles.com
info@les-airelles.com

Fermé de mai à juin et d´octobre à novembre. Chambre double de 110 € à 125 €. Demi-pension : 118 € (à 175 € par personne (obligatoire en hiver)). Petit déjeuner buffet inclus. Garage : 10 € (parking gratuit). 50% jusqu'à 5 ans, 25% de 6 à 12 ans. Animaux acceptés (10 €). Wifi. Restauration (les Airelles et Les Jardins d'Ulysse : menu à partir de 25 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Les Airelles est tenu par la famille Plagnat depuis trois générations. En plein cœur de Morzine, l'établissement est sûrement l'un des plus beaux de la station avec sa façade boisée ornée de balcons et frises, ciselés de motifs et peints qui évoquent les chalets bavarois du début du XX[e] siècle, mais ici le bois est doré. L'intérieur tout est aussi raffiné : mobilier de bois, cossu, tissus fleuris ou écossais et colorés, aux tonalités chaudes fleurant bon les demeures campagnardes de charme... Les chambres sont toutes personnalisées et possèdent différents niveaux de confort (certaines sont communicantes pour les familles). Ici, on se prélasse sans complexe au balcon pour profiter du soleil et de la vue, mais aussi dans le jardin aux beaux jours et au piano-bar en soirée. Les activités proposées par l'hôtel privilégie la détente et le bien-être : piscine couverte chauffée au bord de laquelle on peut déjeuner et un spa avec sauna, hammam et douche à jets pour se remettre d'une journée épuisante sur les pistes. Un espace tonique avec une salle de remise en forme permet de s'échauffer et d'entretenir sa forme pour éviter les courbatures… Pour les repas, pas moins de deux restaurants à disposition : les Airelles, au décor montagnard, et les Jardins d'Ulysse à l'ambiance plus tropicale (au bord de la piscine couverte) où l'on déguste une cuisine raffinée de tradition et de terroir mais aussi des spécialités de crustacés et poissons de Bretagne ou des lacs alpins.

LA BERGERIE****
103, route du Téléphérique
✆ 04 50 79 13 69
www.hotel-bergerie.com
info@hotel-bergerie.com

Fermé du 20 avril au 27 juin et du 26 août au 18 décembre. Prix selon période. Chambre double de 210 € à 380 €. Chambres, Duplex ou Suites de 120 € à 525 €. Petit déjeuner buffet : 19 € (petit déjeuner enfant : 11 €). Garage. Haute saison d'hiver : séjour minimum de 7 nuits obligatoire. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration (goûters : 12 €; Table des enfants (le soir) : 15 €). Hammam, sauna. Massages, soins esthétiques. salle de jeu pour enfants.

L'ancien champion de ski Jean Vuarnet y a passé son enfance. Reprise par Paule et Claude Marullaz en 1976, la bergerie s'est transformée en chalet hôtel de charme. Avec leur fille Caroline, il est devenu ce cocon douillet, au cœur du village et à deux pas des pistes. On y apprécie la rénovation très réussie, au style montagne chic de pierre et bois. Un design contemporain, tout en étant coloré et chaleureux. Les chambres cossues, décorées avec soin, très confortables, avec un coin cuisine lorsque l'on a envie d'échapper à celle des restaurants pour une soirée. Néanmoins, une table d'hôtes accueillent les enfants, chaque soir ; mais aussi les parents qui souhaitent un plat simple, trois fois par semaine. Pour les petits estomacs, une soupe de légumes est toujours possible ! L'après-midi, après le ski, on prend un bon goûter avant d'aller profiter du hammam, du sauna et de la piscine extérieure, chauffée à 29°. Ici, les enfants rois disposent également d'une belle salle de jeux et d'un jardin d'été. Un établissement à l'ambiance chaleureuse et familiale où chacun trouve sa place et permettant à tous de passer d'excellentes vacances à son propre rythme. Hiver comme été, La Bergerie est un authentique coin de paradis où se retrouve, avec plaisir, toute la famille.


© JayKay57 - iStockphoto.com

Pistes près de Morzine.

LES BRUYÈRES
★★★ HÔTEL MORZINE







205, taille de Mas des Champs-de-la-Plagne
74110 MORZINE
04 50 79 15 76 - www.lesbruyeres-hotel.com

LES BRUYÈRES***
205, taille de Mas des Champs-de-la-Plagne
✆ 04 50 79 15 76 – www.lesbruyeres-hotel.com
info@lesbruyeres-hotel.com

Logis (2 cheminées). Fermé du 8 avril au 22 juin et du 9 août au 15 décembre. 22 chambres (dont 4 chambres familiales pour 4 personnes et 5 chambres 3 personnes). Chambre double de 67 € à 120 €. Demi-pension : 68 € (à 98 € en hiver, base chambre double). Petit déjeuner buffet : 11 €. Garage. Tarifs adaptés pour les enfants de moins de 12 ans. Jeux pour enfants. Wifi. Restauration (1 cocotte au Logis de France. Menus : 25 €. Menu enfant : 12 €). Sauna.

Un hôtel de tradition à l'ambiance familiale, conviviale et chaleureuse avec un accueil et des services personnalisés. Les Bruyères profite d'une situation privilégiée à proximité des remontées mécaniques de Super-Morzine et du centre de ce village-station. Christian et Annick, seconde génération d'hôteliers, ont parfaitement rénové cette belle maison dans un style montagnard de bois clair, habillée de tissus colorés qui dynamisent l'ensemble. Ici règne la bonne humeur ! Les chambres douillettes et confortables se parent de couleurs vives mariées aux lambris de bois blond. Le restaurant et le salon bénéficient d'un design contemporain tout en conservant la convivialité des espaces. La délicieuse cuisine traditionnelle et familiale de l'hôtel a de quoi réjouir les gourmands. Savoureuse, aux parfums d'enfance, variée et équilibrée avec des spécialités savoyardes quelque peu revisitées comme ce risotto de crozets aux champignons ou aux fruits de mer. Christian est un passionné qui possède l'art et la manière de donner de l'esprit aux produits et aux plats du terroir. Cette qualité se retrouve aussi au buffet du petit déjeuner qui reflète la générosité et le savoir-faire de la maison ! Côté détente, rien ne manque : terrasse, piscine couverte, sauna, salle de remise en forme... En fin de journée, on apprécie un cocktail au bar ou dans le salon aux larges baies vitrées, tandis que les enfants jouent dans la salle de jeux du sous-sol ou dans le jardin fleuri, l'été. Un hôtel restaurant à dimension humaine et familiale, avec Vincent, le jeune fils représentant la 3e génération, aux philosophies de qualité et de service identiques à celles des parents. Hôtel Futé doté d'un excellent rapport qualité-prix (imbattable dans la station et les environs).

HOTEL LE SAMOYÈDE***
9, place de l'Office de Tourisme
✆ 04 50 79 00 79
www.hotel-lesamoyede.com
info@hotel-lesamoyede.com

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert en haute saison d'hiver. Brasserie ouverte été et hiver. Chambre à la nuitée en été, demi-pension obligatoire en hiver. Basse saison : chambre double de 101 € à 207 €. Demi-pension : 216 € (à 334 € par chambre double standard, obligatoire en hiver). Petit déjeuner inclus. Wifi. Restauration (l'Atelier : Fantaisie chablaisienne : 85 €. Menu du marché : 48 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Tout de mélèze vêtu, le magnifique chalet hôtel Le Samoyède, ne manque pas d'allure en plein cœur de la station. Idéalement situé face à l'office de tourisme et à quelques mètres de la télécabine direction Avoriaz, l'hôtel mêle savamment les styles rustique et contemporain. Très confortable, les chambres spacieuses à la décoration de bois brûlé possèdent chacune un caractère montagnard typé. A la Taverne, le bar historique, on se retrouve pour satisfaire une petite faim à midi ou à l'après-ski, et, à l'heure de l'apéritif pour partager quelques tapas. Aux beaux jours on s'y retrouvera confortablement installés, sur sa belle terrasse, tandis que sans le décor élégant de l'excellent restaurant de l'Atelier on se régale de la cuisine raffinée et inventive du chef Alexandre Baud-Pachon : un délicat foie gras de canard laqué au vin chaud et son chutney de pomme cannelle ; un filet de daurade à l'unilatéral avec sa petite ratatouille au jus d'olives ; une belle ardoise de fromages régionaux et pour fondre de plaisir, un éclair façon Paris-Brest et son sorbet de fromage blanc. Belle adresse pour un séjour de charme, mais aussi un restaurant de haute volée pour une belle dégustation au cœur du village.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Photo : Jean-Luc Perreard

Chambres d'hôtes

LE MAS DE LA COUTETTAZ
The Farmhouse
429, chemin de la Coutettaz
✆ 04 50 79 08 26
www.thefarmhouse.fr
info@thefarmhouse.co.uk

Fermé en mai et d´octobre à novembre. 11 chambres. Chambre double. Demi-pension : 171 € (à 240 € par personne, obligatoire en hiver). Petit déjeuner inclus. Acheminement dans Morzine, petit déjeuner, goûter et dîner inclus. Chambre seule en été seulement. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 50 € vins inclus, possibilité de privatiser la salle de restaurant ou la maison complète).

Le Mas de la Couttetaz, la plus ancienne ferme du village – édifiée en 1771 -, s'est transformée en une maison privée au luxe décontracté. L'accueil est amical et chaleureux, la cuisine raffinée et les services efficaces et attentionnés… Rénové avec goût par le propriétaire d'origine anglaise, le corps d'habitation flanqué d'une grange et de dépendances a conservé son toit recouvert de lauzes de pays. Les encadrements de pierres sombres des portes et fenêtres ont joliment subi l'usure du temps et une fois passé le seuil, on tombe sous le charme de la luxueuse farmhouse et ses onze chambres évoquant le passé de cette ferme du château. Évoquant les centres d'intérêts du Savoyard d'adoption, six chambres raffinées à l'étage, aux styles divers et aux équipements soignés, dont une insolite ancienne cuisine savoyarde, une chambre du skieur... ou encore une chambre évoquant un nostalgique voyage en Inde – la seule à posséder une douche à l'italienne avec vue sur le jardin. Au rez-de-chaussée, la pièce centrale au sol composé d'immenses ardoises irrégulières est devenue un salon bar convivial à l'heure de l'apéritif : sa cheminée monumentale allumée tous les jours en hiver, ses confortables fauteuils club... les souvenirs de famille qui ornent les murs, séduisent des hôtes de toute nationalité. On s'installe joyeusement pour le plaisir de l'échange, en attendant de rejoindre la salle de restaurant, vaste comme la table d'hôtes du dîner et où se dresse un véritable petit banquet savouré à la lueur des chandelles. A ne pas manquer ! Tout comme le petit déjeuner soigné dans la salle aux grandes baies vitrées s'ouvrant sur le jardin. Là, trône un ancien bassin de pierre avec en toile de fond, l'atelier et le mazot transformés en chambres annexes au style montagne chic. Une demeure de charme au caractère savoyard et à la patine très British ! Parfaite pour découvrir la région ou fêter un événement. Dommage que le site Internet ne soit qu'en anglais !

Loisirs

Morzine offre une large palette d'activités sportives, hiver comme été. Les sports de moyenne montagne, le freeride et les activités en eau vive sont particulièrement recherchés dans ce site exceptionnel.

En hiver, le domaine Morzine – Les Gets s'étend sur 107 km de pistes, entre 1 000 et 2 466 mètres d'altitude ; il est le paradis des nouvelles glisses. Le stade de slalom du Pléney permet de skier en nocturne tous les jeudis. Le domaine ferme une quinzaine de jours plus tôt que le domaine d'Avoriaz qui est facilement accessible par la télécabine de Super Morzine et appartient au domaine skiable des Portes du Soleil, entre France et Suisse. Il relie 12 stations entre elles, soit 266 pistes (650 km), 11 snowparks, 195 remontées mécaniques et 90 restaurants sur pistes. A noter qu'à Morzine vous skierez futé grâce au forfait mains-libres, rechargeable à volonté sur place ou en ligne, qui déclenche automatiquement le portillon d'accès des remontées mécaniques sans le sortir de sa poche !

En été, les loisirs et activités pourront être guidés ou accompagnés par des professionnels selon le degré de connaissance et de pratique de la montagne. Le VTT est partout à l'honneur. En effet, Morzine possède l'un des plus grands domaines desservis par des remontées mécaniques : 24 remontées mécaniques accessibles aux VTT (650 km de sentiers balisés). Plus globalement, le tour complet des Portes du Soleil signé VTT/FFC est long de 110 km, alors que 24 remontées mécaniques estivales sur le domaine des Portes du Soleil facilitent l'exploration sur deux roues de multiples cols et vallées françaises et suisses sur près de 380 km ! Les amateurs de descente sportive disposent, depuis le sommet du Pléney, d'un tracé technique long de 3 250 mètres. de nombreux événements et animations sont organisés autour du vélo tout au long de la saison ; quant aux hébergements, certains sont labellisés Hébergement Cyclo en offrant un accueil attentif aux cyclistes. Les télécabines de Super Morzine et du Pléney, les télésièges de la Crusaz et de Zore, ainsi que le téléphérique des Prodains permettent aussi l'accès aux sentiers de balades familiales, à la journée ou demi-journée. Des accompagnateurs proposent de petites randonnées avec des ânes, des courses en moyenne ou haute montagne, des parcours d'orientation, du VTT, du canyoning… Un skatepark reçoit les amateurs de roller et skateboard. Pour les amateurs d'escalade, une via ferrata est située à Avoriaz. Deux pistes de luge d'été sont accessibles par télésiège en famille.

ESPACE AQUATIQUE
Palais des Sports
608, route du Palais des Sports
✆ 04 50 79 01 69
www.parc-dereches.com
info@parc-dereches.com

Fermé en mai. Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le week-end de 8h à 19h. Hiver : ouverture de 12h à 19h. Hors saison, horaires changeants, se renseigner. Entrée : 6,50 € (accès gratuit pour les enfants de moins de 5 ans et les seniors, justificatif demandé). Pass'Sport Morzine (accès illimité) sur demande. Enfant : 4,50 €. Piscine et espace bien-être : 12,50 €. Tarif réduit : Happy Hour de 12h à 14h et de 19h à 20h.





Mas de la Coutettaz

Chambres et table d'hôtes au charme d'une demeure du 18e siècle









Morzine - 04 50 79 08 26

www.thefarmhouse.co.uk - www.coutettaz.com

L'espace aquatique du Palais des Sports, entièrement rénové, comprend deux bassins, une pataugeoire, un espace bien-être et un autre de détente au calme. Un centre couvert, agréable en hiver. On évolue dans des équipements très complets avec trois saunas et deux hammams pour l'espace bien-être. On y pratique des activités sportives avec des cours accompagnés par les éducateurs sportifs : aquagym, aquabiking... et des cours de natation avec des maîtres-nageurs qualifiés. L'été, l'espace extérieur possède deux piscines olympiques, une pataugeoire aménagée de jeux aquatiques, et des équipements ludiques comme le toboggan géant de 80 mètres et un château gonflable. On s'allonge sur les espaces en herbe ou sur les terrasses équipées (chaises longues, parasols) très agréables, dans un environnement de nature avec vue sur les montagnes ! Pratique pour se simplifier les vacances : on prend une collation au restaurant bar de L'Aqua (de 10h à 20h). Des activités de loisirs sont prévues en été ainsi que des animations gratuites pour les enfants tous les lundis (de 17h à 18h).

Sorties

BUREAU DES ACTIVITÉS DE MORZINE
19, place du Baraty
✆ 04 50 49 48 60
www.indianaventures.com
info@indianaventures.com
Haute saison : ouvert du dimanche au vendredi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Eté et Hiver.
Mis en place par l'équipe d'Indiana'ventures en Haute-Savoie – notamment créatrice de l'Indiana Parc à Morzine –, le BAM (Bureau des Activités de Morzine), actif sur les domaines de Morzine et Avoriaz, offre une large batterie d'activités sportives et de loisirs accompagnées par des professionnels, originales et accessibles à tous, en saison d'été et d'hiver : luge nocturne, yooner (sorte de paret métallique : une réinterprétation de la luge de bois de Manigod), raquette, VTT, parapente, via ferrata, canyoning, paint ball... et bien sûr, un parcours aventure à l'Indiana Parc ou du patinage sur la patinoire installée devant la cabine du Roc d'Enfer. Belle expérience à tenter : une aventure insolite dans la peau d'un trappeur en balade à raquettes, au clair de lune (ou descente en luge nocturne), et repas savoyard dans le village de tipis au Cherche Midi à Morzine ou encore une soirée dans un véritable igloo. Indiana'ventures propose également des activités à Samoens, Les Houches et Saint-Paul en Chablais. De belles aventures en perspective !

LE COUP DE CŒUR
85, route de la Plagne
✆ 04 50 79 15 87
www.lachamade.com
restaurant@lachamade.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h30 à 1h. Le bar à fromages est ouvert dès l'après-midi. Petite restauration à partir de 12 € ; pizzas à partir de 14 €. Wifi. Terrasse. Restauration. Bar à vins et bar à fromages.
Une deuxième adresse de La Chamade, qui ne se prend pas au sérieux avec ses sculptures et objets de récupération transformés en objets d'art. Ils ornent la grande terrasse de bois, ensoleillée, confortable avec ses sièges recouverts de peau de mouton. Le Coup de Cœur invite à partager un moment convivial et festif, surtout autour de la grande table d'ardoise qui trône au milieu des tabourets-troncs – deuxième terrasse abritée sur la façade opposée. A l'intérieur, un décor chaleureux de bistrot contemporain où s'exposent, plus sérieusement, une immense vinothèque et des œuvres d'artistes. Un salon avec fauteuils club est à disposition pour paresser autour d'une ardoise de tapas morzinois (charcuteries, fromages et pickles) lors d'une soirée animée de dégustation – soirée barbecue les mercredis d'été. Un bar à vins et à whiskies avec un service de petite restauration assurée par l'équipe du Coup de Cœur. Les vins et les pizzas – une pâte fine et croustillante, des produits frais : un véritable délice ! – sont ceux de La Chamade. Une valeur sûre, incontournable pour l'ambiance, le décor et la qualité des produits !

TIBETAN CAFÉ
28, route du Pleney
✆ 04 50 75 90 84
www.tibetan-cafe-morzine.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 2h. En saison d'été : de 20h30 à 2h. Ouvert l'après-midi en cas de mauvais temps. Happy hours. Concerts.
Festif et chaleureux, ce bar pub est parfait pour une soirée entre amis ! Cocktails et music live dans un décor imprégné de l'esprit lounge évoquant l'Asie, notamment l'Inde et le Pakistan. Pour autant, rien de désincarné dans la musique proposée : rock'n roll, pop rock et autres sons pour faire monter l'ambiance. Chaque saison, de la musique en *live* est programmée : concert, session... Également, si on aime les sports et partager cette passion, le Tibetan Café suit en direct les événements sportifs sur écran géant. Une adresse Futé au cœur de Morzine !

Emplettes

POTERIE DE MORZINE
Magasin
Rue du Bourg
✆ 04 50 74 77 60
Haute saison : ouvert tous les jours. Pendant les vacances scolaires. En semaine de 16h à 19h hors vacances.
Présent à Morzine et à Yvoire, Gérard Menu est un des six derniers potiers traditionnels de Haute-Savoie ! Ce passionné regrette la perte au fil des années de cet artisanat : modelage, tournage, bain de vernis coloré, décoration de motifs, cuisson. Dans son atelier de Morzine, l'artisan s'active au tour, perpétuant un savoir-faire ancestral dont il revendique le cheminement de la matière première à l'objet final vernissé et décoré. Fidèle aux formes traditionnelles de la région et à la terre d'argile, il tourne à la main : plats, pots, huiliers, bols, assiettes... Les motifs sont respectés dans la plus pure tradition savoyarde : lignes (horizontales et verticales) verte et brune sur un fond ocre jaune ; alternance de pois brun et ocre foncé ; lignes obliques et points verts. Quelquefois le fond émaillé est vert ou bleu foncé et le

motif dessiné peut être une edelweiss (ou des vaches sur les bols) réalisé à main levée selon son style propre. Chaque pièce est un modèle unique !

Autres adresses : Atelier : route des Nants. Morzine • Pots et Chocolats – Rue du Lac – 74140 Yvoire – ✆ 04 50 72 81 78

Dans les environs

Montriond

Tranquille village de la vallée d'Aulps, réputé pour son lac vert, gelé en hiver, et son hameau chevrier des Lindarets. C'est ici que le visionnaire Baron Albert de l'Espée, riche héritier des familles Wendel, a choisi de construire en 1896 un chalet d'été d'où il décollait en montgolfière. A visiter, au centre, l'église de la Visitation-de-Marie, édifiée sur une chapelle du XVI[e] siècle et restaurée au XVIII[e].

Après le village, à droite, le beau lac de Montriond bordé d'un sentier sur 3 km le long d'une forêt, lieu de baignade en été et de plongée sous glace en hiver. Formé au pied de la pointe de Nantaux, lors d'un éboulement de blocs provoquant un barrage naturel sur la tumultueuse rivière de la Dranse qui traverse le Chablais pour se jeter dans le Léman, ce géo-site du Geopark du Chablais est le point de départ de belles balades, été comme hiver.

OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE D'AULPS
36, route de Morzine
✆ 04 50 79 12 81
www.valleedaulps.com
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le mardi de 10h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du mercredi au lundi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le mardi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h.
Dans le Geopark du Chablais, la vallée de l'Aulps. Au pied du plateau Avoriaz, Montriond est reconnue comme la douzième station des Portes du Soleil avec un accès direct par les remontées mécaniques à Châtel, Avoriaz et Les Crosets en Suisse. Son lac, où se retrouvent plongeurs sous glace, marcheurs et baigneurs, en été, venus chercher le calme et la magie du cadre, fait son charme. La découverte du village des Lindarets les pieds aux skis l'hiver ou au détour d'une randonnée l'été reste incontournable pour ses diverses tables champêtres. Village où les chèvres sont reines. L'hiver, les fondeurs sont aux anges avec l'accès gratuit aux 10 km de pistes tracées et balisées dont une boucle de 8 km qui alterne entre passages en forêt et bord de lac.

LES LINDARETS
Les Lindarets
✆ 04 50 79 12 81
www.valleedaulps.com
info@valleedaulps.com
Ouvert toute l'année. Restauration.
Un hameau au charme authentique, une visite au cœur de la vallée de l'Aulps. L'hiver, les Lindarets se parcourent à ski, en profitant d'une halte gourmande dans les restaurants typiques ; l'été, on l'apprécie en famille car c'est le village des chèvres en liberté. Des alpages au village, on les rencontre au détour d'un chemin ou d'un sentier pour le plus grand plaisir des enfants et de leurs parents. Les terrasses ensoleillées se prêtent irrésistiblement au farniente dans une atmosphère reposante en pleine nature. Sur place, quelques boutiques de produits régionaux dont les délicieux fromages... de chèvre des Lindarets !

ÉCOLE DE VTT RUSTINE
9, chemin de la Vieille Ranche
✆ 06 14 52 41 82
www.rustine.fr
rustine74@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Été et hiver. Entrée : 30 € (pour 1h de cours de VTT). Cours VTT sur neige : 55 € à 75 € (collectif). Stages encadrés de 140 € à 200 €/personne.
Eté comme hiver, sur les chemins et pistes du domaine de Super Morzine et des Lindarets, l'école de VTT Rustine dispense des cours et encadre des randonnées avec des accompagnateurs diplômés d'Etat. On s'inscrit à une « rando » originale de VTT sur neige avec 3 parcours possibles (départ d'Avoriaz secteur du Plateau). Deux heures de descente dans les paysages des pistes du Proclou, du snowpark, de la Croix des Combes, des Tetras et des Zorres... Sensations fortes garanties ! Pour remonter à Avoriaz, on utilise les remontées mécaniques ou un scooter des neiges avec des luges aménagées. Une initiation gratuite au VTT sur neige, accessible à tous, est dispensée tous les dimanches soir (à partir de 17h30) sur la piste du Crot. Nouveauté 2017 : des vélos avec très gros pneus ou Fat Bike pour rouler en toutes conditions de neige. Du rire en perspective ! En été, on peut partir, pour la journée, en « rando Découverte, Free Ride ou Portes du Soleil » : 30 km de descente à travers les paysages franco-suisses. Depuis peu, les Bikecamps Rustine : 1 ou 2 semaines en pension complète pour les mordus de VTT.

PLONGÉE SOUS GLACE
Lac de Montriond
✆ 06 07 14 95 39
www.plongeesousglace.com
info@aquaventure.fr
A partir de 16 ans. Sur réservation. Plongeur individuel : 85 €.
C'est une aventure hors du commun ! Le lac de Montriond, dans la vallée d'Aulps, est un des deux sites (avec Châtel) qui accueille ce sport insolite. Le 3[e] plus grand lac de Haute-Savoie, après le Léman français et le Lac d'Annecy, est situé à 1 064 mètres d'altitude, long de 1 320 mètres sur 235 mètres au plus large et profond de 19 mètres ! Une fois la glace formée, on peut s'initier à cette activité, entouré bien sûr de professionnels... On observe alors le spectacle des bulles et de l'eau à 2 °C qui s'agite. Il ne faut pas avoir peur du froid, car les combinaisons sont étanches et on se protège en conséquence (et on se change dans un local chauffé). A noter : les prix comprennent la sécurité sur le site, assurée par un moniteur avec Brevet d'État, l'encadrement, tout le matériel (combinaisons étanches, détendeurs antigivre...), et l'assurance. Plonger sous la glace est une expérience inoubliable !

■ **LES ATELIERS MONTAGN'ARTS**
10, chemin de las Vieille Ranche
✆ 04 50 79 24 90
www.lesateliersmontagnarts.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 15h à 19h. Hors saison : sur rendez-vous.
L'artiste peintre Christine Pollier et le photographe Michel Lavanchy se sont associés pour créer les Ateliers Montagn'Arts. Leur spécialité les poyas, la décoration et la photo de montagne. Christine peint des poyas, ces scènes alpines suisses évoquant l'enmontagnage des troupeaux dans les alpages. L'exposition de ses œuvres est permanente et montre la grande variété de ses peintures. Traditionnellement peintes sur bois, telles des miniatures, l'artiste les diffuse également sur toile canevas ou papier reposé sur des supports rigides et quelquefois en très grands formats pour des espaces décoratifs. Michel est photographe de montagne, ses clichés sont panoramiques et s'intègrent bien aux intérieurs des chalets. Ils valorisent plus encore la majesté de cette nature grandiose qui fait un si bel écrin à l'architecture savoyarde.

Saint-Jean-d'Aulps

On est cette fois à environ 7 km en aval de Morzine, sur la route de Thonon. Saint-Jean-d'Aulps, village et station familiale, vous invite en hiver à plonger dans l'intimité de la nature et à découvrir sur le Domaine du Roc d'Enfer les plaisirs du ski et des sports d'hiver en toute tranquillité dans un cadre sauvage et préservé !
Cet autre partenaire des Portes du Soleil n'est cependant pas relié par remontées et pistes (mais par navette pour seulement 1,50 € par trajet) avec ses associés. En revanche (lire Annemasse, en pays genevois Vallée Verte), il est en communication blanche avec la station de la Chèvrerie de Bellevaux et c'est le bel itinéraire dit du Roc d'Enfer. . . En été, profitez des nombreux itinéraires de randonnées et de VTT à Saint-Jean-d'Aulps et dans toute la vallée d'Aulps (plus de 200 km de sentiers balisés) ainsi que des diverses activités de loisir : escalade, parapente, pêche, baignade, rafting et autres à proximité.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE D'AULPS**
1959, route des Grandes Alpes
✆ 04 50 79 65 09
www.valleedaulps.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le mardi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h. Horaires variables se renseigner.
Un panorama complet des activités et des événements sur la haute vallée de l'Aulps ! Nous sommes ici dans l'un des sites appartenant au Geopark du Chablais labellisé par l'UNESCO.Très conviviale, l'équipe du bureau d'accueil connaît bien la vallée d'Aulps et les stations alentour. Elle informe bien sûr de l'ensemble des activités et des manifestations de la vallée d'Aulps, les sites à découvrir et comment s'y rendre, sans voiture avec la navette Balad'Aulps Bus qui relie les principales destinations de visites de la vallée, mais aide également à trouver l'hébergement qui conviendra le mieux à chacun, en fonction des sites où l'on veut séjourner. L'ot fournit également, plans et cartes topographiques pour les balades à pied, VTT, etc., et des visites guidées des sites de la région. Les sports d'eaux-vives se pratiquent sur la Dranse qui se prête bien au canyoning, hydrospeed et rafting. A noter, un original marché des produits monastiques le dernier week-end d'octobre à l'Abbaye d'Aulps.

■ **ABBAYE D'AULPS / DOMAINE DE DÉCOUVERTE DE LA VALLÉE D'AULPS**
961, route de l'Abbaye
✆ 04 50 04 52 63
www.abbayedaulps.fr
info@abbayedaulps.fr
Fermé du 2 novembre au 14 décembre. Basse saison : ouvert du dimanche au vendredi de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Haute saison : 15 juin au 15 septembre. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3,50 €. Grande fête médiévale au mois d'août. Visite guidée (et audio guide : 2,50 € en supplément). Restauration (tisanerie, dégustation de produits régionaux, menu du Prieur en été). Boutique.
En plein cœur du Haut-Chablais, sur un domaine de 2 ha, les vestiges de l'une des plus importantes abbayes cisterciennes de la Savoie médiévale. L'Abbaye d'Aulps a été un lieu de pèlerinage dès le XI^e^ siècle. Fondée en 1095 par des moines partis de l'abbaye de Molesme en Bourgogne, l'abbaye Notre-Dame-d'Aulps prend son indépendance en 1120 et Guérin de Pont-à-Mousson, second abbé d'Aulps et évêque de Sion, y meurt en 1150. Très vite, il est vénéré en tant que saint protecteur du bétail. Les derniers moines cisterciens furent chassés de l'abbaye en 1792 par les révolutionnaires. Puis, suite à l'incendie de 1823, les habitants du village récupèrent ses pierres pour reconstruire leurs habitations. Ne subsistent alors que des vestiges de l'abbatiale, la porterie, les celliers et l'ancienne ferme monastique, devenue exploitation agricole jusqu'en 1998. Pourtant ces ruines ont de l'allure ! L'église a conservé sa magnifique façade du XIII^e^ siècle et la glorieuse abbaye sera classée aux Monuments historiques en 1902. Ouverte au public en 2007, elle abrite un centre d'interprétation, une boutique, une tisanerie, un jardin et un potager médiévaux. On y découvre une exposition sur la vie quotidienne des moines, leur communauté, l'histoire du duché de Savoie au Moyen-Age et les secrets des plantes médicinales. A ne pas manquer, chaque mercredi de juillet et août, à 16h, une visite expérience dans les pas d'un prieur cistercien, et le mardi une plongée en plein Moyen-Age grâce aux ateliers et spectacles des Mardivaleries.

■ **LE PETIT COQ**
1821, route des Grandes Alpes
✆ 06 07 41 14 94
lepetitcoq@orange.fr
Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 16h et de 18h30 à 20h30. Menu unique à 18 €. Plat du jour : 10 €. Terrasse. Vente à emporter.
A l'image des stations du Chablais, Saint-Jean-d'Aulps attire beaucoup de touristes étrangers et notamment anglo-saxons qui ont su saisir les opportunités des sites savoyards pour s'installer à demeure toute l'année. Certains ont retroussé leurs manches pour s'établir dans la restauration, avec succès. C'est le cas de ce couple d'Anglais depuis 2010 qui a apporté un peu de fun au cadre rustique du lieu pour en faire une adresse charmante. Bien située

sur la route des échappées en vélo ou moto l'été, et des stations l'hiver, le Petit Coq est une halte sympathique pour déjeuner d'un véritable *English breakfast* ou de *ribs, jackets,* toasts et sandwichs frais du jour, d'un traditionnel *fish & ships* et fondre de plaisir en une bouchée de cupcake au mascarpone ou de gâteau à l'orange et noix et encore de tarte aux pommes tiède car la formule comprend un buffet d'entrées, un plat et un buffet de desserts. Les emblématiques fondue et raclette sont bien sûr présentes à la carte et les végétariens ne sont pas oubliés !

YOONER
Plan Péage
✆ 06 19 42 95 57
www.alpirandovtt.com
contact@alpirandovtt.com
Haute saison : ouvert tous les jours. En hiver. Activité à partir de 7 ans. Tarif : 25 € la 1/2 journée adulte ou enfant (yooner et casque fournis).
Léger, maniable et confortable, le Yooner (nouvelle forme moderne du paret, une luge en bois à un patin originaire de Manigod dans la vallée des Aravis) procure, dès les premiers virages, des sensations de glisse surprenantes. Facile d'utilisation et ludique, ce nouveau concept de glisse est une véritable invitation au plaisir de l'hiver. Initiation avec Eric Delale, accompagnateur en montagne et champion de France 2012 de la discipline – Il est aussi accompagnateur de moyenne montagne et connait les plus belles randonnées du Chablais ; ou encore avec Hervé Le Sobre d'Alpirandovtt pour une initiation en une descente. En nocturne, elle se pratique sur la piste des Prodains – le lugeur est équipé d'une frontale. Une expérience unique !

L'EFANLE
La Grande Terche
2953, route de la Moussiere d'en Haut
✆ 09 86 34 64 12
Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 16h à 0h. Haute saison : tous les jours de 16h à 0h. Plats de : 7 à 17 €. Terrasse. Restauration. Animations.
De la bonne humeur, de la musique en live, des soirées animées et de la bonne restauration pour accompagner les pintes de bière et le bon vin, l'Efanle a tout du bon pub anglo-saxon... la déco montagnarde en sus. Une équipe dynamique et efficace sous la houlette des nouveaux propriétaires anglais Mike et Jo, très sympathiques. Au menu de la soirée, les traditionnels *ribs* & *chips*, bien sûr, mais aussi le fameux rôti – le rosbif du dimanche avec pudding et *apple* sauce – et en été un succulent barbecue le samedi. Plus permanents à la carte : burgers, steak et frites, poulet à la savoyarde, charcuterie et plateau de fromages (dont un cheddar au noix)... mais aussi brochettes sauce *satay* ou *tandori* et même... un *mezze* végétarien. Pour finir par le rituel cheesecake ou une délicieuse crème brûlée. Bien placé, l'hiver, au pied de la télécabine de la Grande Terche, et idéal en été pour sa terrasse ensoleillée et son environnement champêtre.

PRAZ-DE-LYS-SOMMAND ★

C'est une station récente, et dynamique, située sur un vaste plateau à 1 500 mètres d'altitude, appartenant aux deux villages de Taninges (versant Praz de Lys) et Mieussy (versant Sommand) de la vallée du Haut Giffre. Face à la chaîne du Mont-Blanc, son domaine skiable est relié au Grand Massif. Des activités de pleine nature, été comme hiver, avec ski alpin et nordique, tous niveaux. Une station familiale où l'on ne vient pas seulement « consommer » de la montagne à haute dose, mais où l'on prend le temps d'aller à la découverte d'un pays, l'Arve-Giffre, riche de son patrimoine, de ses terroirs et de ses traditions bien préservées.
Un territoire qui se laisse découvrir en pratiquant des activités de loisirs comme l'équitation, le mini-golf, le tennis, le traineau à chiens et le cani-rando, l'escalade, le VTT, le parapente (sur la base historique du mont Pertuiset), la randonnée, le canyoning, le rafting ou la pêche en été ; le ski, le ski de rando, les raquettes, le parapente à ski, le motoneige ou le patinage en hiver dans un environnement exceptionnel. Le col de la Ramaz est un des cols mythiques du Tour de France. C'est une invitation à découvrir une Haute-Savoie typique, une authentique ambiance montagne, « familiale et futée ». Pratique, même en cours de visite ou de ski, depuis 2016, une appli gratuite pour smartphone Praz de Lys – Sommand permet de retrouver, en temps réel, toutes les informations pratiques de la station : plan des pistes, agenda, commerces, patrimoine, etc. En 2019, Praz de Lys – Sommand est le point de départ de la course d'étapes de la Grande Odyssée Savoie Mont-Blanc qui fête sa 15e édition.

PRAZ-DE-LYS-SOMMAND TOURISME
Immeuble Le Florian
Praz-de-Lys
✆ 04 50 89 57 52
www.prazdelys-sommand.com
accueil@prazdelys-sommand.com
Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Haute saison : du 15 décembre au 30 avril et du 1er juillet au 8 septembre. Fermé mardi matin et dimanche matin (hors vacances scolaires et événements).
Ce site en ligne de la station de Praz-de-Lys-Sommand réunit les informations de deux offices de tourisme, Praz-de-Lys et Sommand. Les infrastructures sont gérées par le syndicat intercommunal Taninges-Mieussy car cette station de sports d'hiver et d'été est composée de deux sites naturels rattachés chacun à une commune différente. Praz-de-Lys se situe sur le territoire de la ville de Taninges tandis que Sommand appartient à celui de la commune de Mieussy. L'office de tourisme en ligne est très complet, clair et agréable à utiliser pour organiser son séjour : informations touristiques et pratiques, domaine skiable (plan des pistes, forfaits et matériel), activités, accessibilité (enfants, handicap), agenda des animations et événements, logement, etc. L'office de tourisme de Praz-de-Lys à Taninges bénéficie du label Qualité Tourisme.

Autre adresse : Résidence Rovagne, SOMMAND.

Agenda des Manifestations

Praz-de-Lys-Sommand, c'est la station d'altitude de Taninges et Mieussy, une station familiale par excellence, aménagée sur un plateau baigné d'air pur. L'agenda des événements de la station est tenu par les communes de Taninges et de Mieussy. Se renseigner auprès de l'office de tourisme.

Automne 2018 :
20-21 octobre, 34e foire d'automne à Mieussy.
24-25 novembre, 6e marché de Noël des créateurs et artisans d'art.

Hiver 2018-2019 :
15 décembre, Les nocturnes de la Chartreuse, concert de Noël.
22 décembre, 14e Fest'hiv avec animations soupe et vin chaud.
13 janvier, l'étape 1 de la 15e édition Grande Odyssée Savoie Mont-Blanc (12-23 janvier), et Odyssée Des Enfants.
22 février, Assaut du Haut Fleury (1 962 m), 16e édition de la course nocturne de ski alpinisme.
3 mars, Traversée de la Ramaz en ski nordique.
17 mars, la journée télémark.

Eté 2019
8 juin, Montée à l'alpage du Brésy, au Praz-de-Lys.
22 juin, Fête de la Montagne au plateau de Sommand.
9 juillet, Les nocturnes de la Chartreuse de Mélan.
14 juillet, feu d'artifice, défilé et bal populaire au Praz-de-Lys.
13 et 14 juillet, rassemblement équestre amical à Praz de Lys – Sommand.
4 août, course de voitures anciennes la Jacquemarde.
18 août, grimpée cycliste de la Ramaz
18, 23 et 25 juillet, concerts d'été et spectacle musical au Praz-de-Lys.
28 juillet, 36e Montée pédestre des Pavés, course à pied de Taninges au Praz-de-Lys.
25 août, opération « Un jour, un col », le col de La Ramaz est réservé aux cyclistes.

Loisirs

Station familiale par excellence, aménagée sur un plateau aérien, Praz-de-Lys – Sommand cumule 24 remontées mécaniques (dont 6 télésièges) à 1 500 mètres d'altitude, 50 km de pistes alpines (noires, rouges, bleues et vertes) dont la plus prisée est celle du Haut-Fleury à la vue panoramique sur le lac Roy, les Alpes et le Jura, et un snowpark – border cross aménagé, ouvert à tous, avec parfois des démonstrations de big air. Télémark, luge et raquettes. Le ski nordique avec ses 60 km de pistes dont une noire qui relie les deux plateaux. Quant à sa fameuse piste « Forme et Santé » se situe sur le domaine du Praz-de-Lys. Les piétons et les adeptes de raquettes pourront marcher au grand air sur les 30 km de sentiers gratuits qui leur sont dédiés. Attention cependant : la liaison entre Praz-de-Lys et Sommand s'effectue seulement à ski en hiver. Une belle balade de 12 km qui conduit d'un village à l'autre. Des randonnées nocturnes sont également proposées avec des accompagnateurs sympathiques.

15e édition de la Grande Odyssée Savoie Mont-Blanc : du 12 au 23 janvier 2019

Praz-de-Lys – Sommand, station du Grand Massif, sera le point de départ de la 1ère étape de la grande course mythique : La Grande Odyssée Savoie-Mont-Blanc, le 13 janvier 2019, ainsi que l'Odyssée Des Enfants ce même jour. Cette course internationale de chiens de traîneaux, en 9 étapes sur 400 km, est la plus difficile au monde par la topographie des montagnes qu'elle parcourt entre Haute-Savoie et Savoie. Venus d'une dizaine de pays, les 25 mushers – les meilleurs en Europe – mènent des attelages de haut niveau à la découverte des grandes étendues du massif du Giffre. Voilà une occasion supplémentaire pour se rendre à Praz-de-Lys et en voir le départ ! La station devient ainsi un véritable village nordique avec ses tipis où les mushers et leurs attelages se préparent pour la grande aventure. 2h après le départ de la course, une vingtaine d'enfants encadrés par des mushers professionnels conduiront un attelage de 3 chiens sur 5 km du même parcours. De quoi susciter des vocations de futurs mushers ! Pour cette 15e édition, Praz-de-Lys – Sommand sera en fête comme tous les villages traversés par l'Odyssée, et le public sera invité à participer à de nombreuses animations : village trappeur, feux de camp, vins chauds et tartiflettes géantes, projections de films, expositions, etc. Se renseigner auprès des offices de tourismes.

Le snowscoot, une pratique autorisée sur le domaine du Praz-de-Lys

Pour ceux qui se demandent ce qu'est véritablement le snowscoot, voici un aperçu de ce sport de glisse qui fait de plus en plus d'adeptes ! Né dans les années 1990 et inspiré du Bmx, ce sport se pratique en glissant sur la neige à l'aide d'un guidon monté sur un cadre et deux planches alignées similaires à celles des snowboards : prise en main facile, pratique très ludique et sensations similaires à celles ressenties à moto ou à VTT... La pratique s'effectue dans le même environnement que le ski alpin ou le snowboard. Elle est soumise à une autorisation en station. Sur le domaine du Praz-de-Lys, 11 remontées mécaniques sur 12 – non autorisées sur le TK Planay – permettent l'accès des snowscoots. A ne pas confondre avec le paret ou yooner, une luge savoyarde à patin, avec selle mais sans guidon !

Événement phare de la saison d'hiver, la course d'attelages de chiens de traîneaux La Grande Odyssée Savoie Mont-blanc et l'Odyssée des Enfants que la station reçoit chaque année et qui fête en 2019 sa 15e édition. Autres activités diverses : piscine, parapente à ski, motoneige, ski de rando, patinoire... 100 km de sentiers pédestres offrent de superbes balades aux randonneurs de tous niveaux. Futé salue la bonne initiative des offices de tourisme : la carte des sentiers de randonnée est remise gratuitement sur demande dans les offices de tourisme ou téléchargeable sur le site Internet. On part, ainsi, en famille à travers les alpages à la découverte des plus beaux points de vue de la station, comme la pointe de Chalune, le pic du Marcelly, le lac de Roy ou la pointe d'Uble pour apercevoir des mouflons et des marmottes. La Voie Romaine, une montée pavée construite par les chartreux, fut longtemps le seul moyen d'accès aux alpages de Praz-de-Lys. On peut aussi découvrir le sentier d'interprétation « du village à l'alpage ». Le télésiège du Haut-Fleury, ouvert en été, permet pour les moins sportifs, de profiter aisément de la vue. L'été, on pourra aussi pratiquer le tennis, l'équitation, la randonnée, le VTT, le parapente, l'escalade, le mini-golf, le traineau à chiens (le cani-rando), la pêche en rivière ou en lac et bien sûr tous les sports d'eaux vives comme le rafting et le canyoning.

DOMAINE NORDIQUE
PRAZ-DE-LYS-SOMMAND
✆ 04 50 34 87 87
accueil@prazdelys-sommand.com
Fermé du 15 avril au 21 décembre. Ouvert tous les jours. Entrée : 8,50 € (à partir de). Enfant : 4,50 €. De 6 à 15 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans. Foyers de ski de fond.
Ce vaste domaine – le plus important de Haute-Savoie et le mieux enneigé – s'étend sur les deux sites de Praz-de-Lyset-Sommand, reliés entre eux par col de la Ramaz. Fermé aux voitures l'hiver, il accueille chaque année fin mars la populaire course nordique de la Traversée de la Ramaz. Le domaine nordique Praz-de-Lys-Sommand ce sont soixante kilomètres de pistes nordiques et deux foyers de ski de fond. Une superbe traversée de paysages alpins où s'égrènent les chalets traditionnels et des points de vue exceptionnels sur les massifs des Aravis, du Mont-Blanc, du Chablais et du Jura. Ce domaine accueille également les sportifs adeptes de fitness grâce à son parcours santé ski aux pieds et des passionnés de trail grâce à deux boucles spectaculaires sur les deux versants. Il est très adapté à la pratique du chien de traîneaux pour adulte et enfants ; c'est d'ailleurs l'une des étapes de la grande Odyssée Savoie Mont Blanc, et celle de l'Odyssée des Enfants. Les piétons et pratiquant de raquettes découvriront 30 km d'itinéraires balisés où les personnes à mobilité réduite peuvent glisser à l'envi avec des patins adaptés. Et à la fermeture des pistes, le domaine se transforme en pistes de Fat Bike, un VTT aux roues surdimensionnées, spécial neige. Futé aime ce domaine très complet, bien équipé et ludique, ouvert à tous en hiver !

Dans les environs

Mieussy

Tout proche de la station Praz-de-Lys – Sommand, ce village agricole de la vallée du Giffre est très étendu : de Six-Fer-à-Cheval à Marignier. Son relief de moyenne montagne est propice aux randonnées sur le plateau de Sommand jusqu'à la pointe de Chalune (2 116 m), dans le massif du Chablais, où le panorama sur la chaîne du Mont-Blanc est spectaculaire. Une des plus belles randonnées de Haute-Savoie ! Mieussy est aussi connue pour être le berceau du parapente. L'hiver, le plateau de Sommand devient une station d'altitude (1 413 m) reliée à celle du Praz-de-Lys (versant Taninges). Au cœur de la tourbière de Sommand, on pratique les sports nordiques (fond, rando-raquette, chiens de traîneaux) et alpins (26 pistes).

Le berceau du parapente

Pour s'entraîner avec précision à l'atterrissage, trois compétiteurs parachutistes décollent depuis les pentes de la montagne du Pertuiset en 1978, sans avion, afin d'économiser les frais. Le parapente est né ! Les parachutes de pente prendront la forme d'une aile pour mieux naviguer dans les airs et en 1979, ils lancent leur première école club, Les Choucas.

OFFICE DE TOURISME
941, route de la Montagne
✆ 04 50 43 02 72
www.prazdelys-sommand.com
ot.mieussy@wanadoo.fr
Ouvert le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Hors vacances scolaires : fermé le samedi après-midi.
En hiver, l'office de tourisme prend ses quartiers dans sa station d'altitude au Sommand (voir Praz-de-Lys-Sommand). En été, la richesse touristique du village de Mieussy, outre son patrimoine sportif évoqué ci-après, tient avant tout à la beauté de ses 80 hameaux où l'on découvre, au gré des promenades, fours à pain, anciens lavoirs, moulins, chapelles, oratoires, anciennes fermes savoyardes… Surplombant le village, l'église avec son élégant clocher est un témoignage parfait du style gothique en Savoie. Le presbytère, la maison des sœurs et la maison des moines sont aussi de beaux vestiges architecturaux. Le patrimoine se visite en randonnant une carte à la main ou accompagné d'un guide (plusieurs circuits proposés). Mais Mieussy, c'est aussi un nom entré dans la légende le 26 juin 1978 lorsque trois membres du Paraclub d'Annemasse, désireux de briller en compétition de précision d'atterrissage, décident de décoller d'une montagne pour éviter les frais d'un saut en avion. Le premier vol est effectué par Jean-Claude Bétemps. Mieussy devient alors La Mecque du parapente. En 1979, la première école de parapente (Les Choucas) naît ici. Site privilégié pour les amoureux du grand air, Mieussy perpétue non seulement une tradition agricole mais aussi une tradition d'accueil pour les amoureux du ski et du parapente.

RESTAURANT SAVEURS D'EN HAUT
2, route du Col de la Ramaz
Plateau de Sommand
✆ 04 50 34 20 88
www.vaccapark.com
Logis (2 cocottes). Fermé du 1er avril au 25 mai et du 1er novembre au 16 décembre. Basse saison : ouvert le lundi soir ; du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Haute Saison : hiver. Menus de 24 € à 28 €.
Au cœur des magnifiques alpages du Faucigny, à 1 420 mètres d'altitude, un décor idyllique en pleine nature. Le restaurant Saveurs d'En Haut s'inscrit dans le cadre tout aussi enchanteur du chalet hôtel Vacca Park. Dans ce paradis de montagne, les gourmands savourent autant la qualité du service et de l'accueil prodigué par la famille Somm que la qualité d'une cuisine de tradition qui n'hésite pas à franchir les frontières pour nous emmener chez les voisins suisses ou italiens, vers le Jura, le Grand Nord ou bien destination soleil lors de semaines thématiques. En terrasse ensoleillée ou dans une belle salle aux boiseries chaleureuses et aux notes contemporaines, c'est une cuisine mêlant spécialités régionales et saveurs d'ailleurs, réalisée avec des produits de qualité. A la carte, une terrine de foie gras de canard servie avec du magret fumé et un chutney aux myrtilles, d'excellentes viandes du boucher, d'incontournables diots aux trois vins accompagnés d'une polenta moelleuse, une tartiflette au reblochon de la fruitière de Mieussy, des filets de perche meunière cuisinés selon la saison...

CHALET HÔTEL-RESTAURANT VACCA PARK
2, route du Col-de-la-Ramaz ✆ 04 50 34 20 88
www.vaccapark.com
info@sommand.fr
Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Fermé du 1er avril au 25 mai et du 1er novembre au 16 décembre. 15 chambres (dont une dédiée aux personnes à mobilité réduite). Chambre double de 75 € à 158 €. Supplément séjour en demi-pension 4 nuits minimum en sus du prix de la chambre : adultes 40 €/pers/jour, enfants partageant la chambre avec les parents selon couchages disponibles. De 0 à 2 ans : gratuit exclusivement lit bébé (lit bébé). De 2 à 5 ans : 21 €/enfant/jour. De 6 à 12 ans : 29 €/enfant/jour. Petit déjeuner : 12 € (10 € pour les enfants -12 ans). Wifi. 2 cocottes aux Logis. Restaurant Saveurs d'en Haut, midi et soir (menus de 24 € à 28 €, formules et plats à la carte). Tarifs à titre indicatifs. Voir site Internet. Espace spa Soleil rouge : de 10h à 19h (soins et modelages sur réservation). Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.
Des vacances de rêve servies sur un plateau ! A 1 450m d'altitude sur le plateau de Sommand s'ouvre un petit

Mieussy et Sommand, points de départ de fabuleuses randonnées familiales

- **Sur le Coux :** Accessible à tous, la balade démarre au centre du village de Mieussy pour se rendre jusqu'au Coux (1048 m) offrant une vue panoramique sur le coteau de Mieussy, le massif de Marcelly et la chaîne du Bargy. On emprunte le Pont du Diable, on suit la direction Bieully puis Ivoray et Les Seujets avant de rejoindre celle du circuit Sur le Coux passant par la Biolle et Sur le mont Ivoray puis Dessy. Tout au long de la promenade, la vue est très dégagée.
- **Pointe de Chalune** : Un dénivelé positif de 576 mètres et une ascension sans grande difficulté, depuis le plateau de Sommand (col de La Ramaz, parking Pierre Rouge) jusqu'à la Pointe de Chalune à l'incroyable panorama sur le lac Léman et au-delà, les montagnes du Jura, au nord-ouest, les massifs des Bornes et des Aravis, au sud, le massif du Mont-Blanc, au sud-est. Grimper le chemin carrossable en suivant les panneaux jusqu'aux alpages du chalet Blanc avec un beau point de vue sur le Praz-de-Lys puis gagner le col de Chalune offrant une vue sur le Roc d'Enfer. Arrivée à la Pointe de Chalune (2 116 m), des paysages exceptionnels s'offrent sur 360°. En hiver à raquette (plus sportif, se renseigner sur les conditions de neige), l'été à pied !

paradis alpin permettant de pratiquer toutes les activités outdoor : randonnée, escalade, parapente, ski alpin, ski nordique, ski de randonnée... Beauté d'un site de nature préservée entre les grands sapins, un tapis de fleurs en été, le tout recouvert de neige en hiver pour un autre décor féérique. Et au milieu de ce paradis, la famille Somm vous accueille dans un lieu splendide, parfaitement intégré à son environnement dans son habillage de pierres et de bois d'essences régionales. Respect de l'environnement et respect complet de votre bien-être qui ne cesse de grandir pendant votre séjour. Normal, tout est mis en œuvre pour votre détente : chambres spacieuses décorées avec goût et entièrement équipées, ambiance conviviale à tous les étages, petit déjeuner gourmand pour bien commencer la journée, Café des Trois Ours pour faire une pause au soleil et restaurant Saveurs d'En Haut pour se régaler. Mais ce n'est pas tout ! Le spa Soleil Rouge met à votre disposition une piscine intérieure, un sauna, un bain à remous et la possibilité de s'offrir des massages ou des soins du corps (sur réservation). Vacca park, du bonheur à s'offrir et à partager.

ÉCOLE DE PARAPENTE LES CHOUCAS

700, route de l'Etroit Denté
Sous les Feux ✆ 04 50 43 05 13
www.leschoucas.com
info@leschoucas.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Baptême biplace tous les après-midi d'avril à septembre. Entrée : 90 € (baptême découverte). Biplace matin : 70 €.

C'est la première école de parapente née en France. Et pour cause, le parapente a lui-même vu le jour à Mieussy en 1978. Cette sorte de parachute en forme d'aile – une aile de choucas, ce rapace bien connu des Savoyards – dont la pratique s'enseigne depuis 1979 a été à l'origine de la création de l'école des Choucas. Depuis, ce sport a bien évolué. On s'initie par un baptême biplace, assis devant le moniteur dans une sorte de siège suspendu. Au programme, un enseignement aux formules variées : des baptêmes découverte, des journées para-ski, des stages pour apprendre ou des offres « à la carte ». Sur le site Internet, on trouve également une boutique en ligne pour le matériel et des informations sur les bonnes pratiques du parapente. Bon plan Futé : un baptême le matin, hors-juillet et août, à bon prix.

MIEUSSY PARAPENTE SYSTÈME (MPS)

Chef-lieu
✆ 04 50 43 06 91
www.mieussy-parapente.com
mieussy-parapente@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation conseillée au minimum 24h à l'avance. Entrée : 80 € (baptême vol en biplace, adulte). Baptême vol en biplace – de 16 ans : 70 €.

Sur le site de Pertuiset, on s'initie au pilotage avec un moniteur diplômé d'Etat, hiver comme été. Créée en 1998, l'école Mieussy Parapente Système est des plus sérieuses avec son équipe de moniteurs brevetés et ex-membres de l'équipe de France. Elle offre toutes les garanties de sécurité pour décoller en toute sérénité dans un pays qu'ils connaissent bien ! Le pilote peut même prendre des photos et réaliser des vidéos durant votre vol pour prolonger l'émotion après l'atterrissage.



LES TRAÎNAUX DE L'UBAC
401, route des Places
✆ 06 77 82 09 45
www.traineauxdelubac.com
traineauxdelubac@gmail.com
Ouvert en saisons d'hiver et d'été. Haute saison : ouvert tous les jours de 8h à 21h30. Entrée : 110 € (la 1/2 journée d'initiation à la conduite d'attelage). Enfant : 50 €. De 3 à 11 ans. Cani-kart : 40 € ; 20 € de 2 à 10 ans.
Se prendre pour un musher en conduisant un attelage de chiens de traîneaux ! Adultes et enfants sont les bienvenus chez Ludovic Gloanec, musher diplômé, fondateur des Traîneaux de l'Ubac et Amandine qui participe à la gestion de la meute (entraînements, éducation, sociabilisation) depuis 2010. Ces passionnés de la montagne, de la nature et des animaux gèrent une meute de 12 magnifiques huskys de Sibérie. Sur la station de Praz de Lys – Sommand ou sur le plateau d'Agy, en une journée, on vient apprendre le pilotage d'un traîneau à chien, la préparation d'un attelage ; et en deux jours, on randonne, on dîne autour de feux de camp, on bivouaque et on se prend pour un des personnages des romans de Jack London. Mais les activités canines proposées sont plus larges. En été, avec Ludovic, on s'essaye au cani-VTT et au cani-kart (ou husky buggy) qui remplacent le traîneau. Le kart est tracté par la meute et l'on s'embarque le temps d'une cani-randonnée d'une demi-journée qui inclut la visite de l'habitat où sont bichonnés les huskys grâce à Amandine. On se prend très vite de passion pour ces attachants quadrupèdes !

Autre adresse : Centre nordique d'Agy, 3611 route d'Agy, 74300 Saint-Gismond.

LA FRUITIÈRE DES HAUTS-FLEURY
2, route de l'Etroit-Denté
✆ 04 50 36 89 18
www.reblochon-thones.com
Hors vacances : du mercredi au vendredi de 9h00 à 12h00 Petites vacances toutes zones : du mercredi au samedi de 9h00 à 12h00 et 15h00 à 18h00 Juillet-août : du mardi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00. Visite interactive et ludique de Croq'Alp, la maison du goût : visite innovante avec baguette magique, film en 3D, dégustation commentée, atelier de fabrication vitré pour percer les secrets du goût des fromages au lait cru. Pendant les vacances scolaires, atelier « Fabriquez votre fromage » (sur réservation). Visite + dégustation : 4,50 €/adulte et 3 €/enfant (gratuit pour les moins de 5 ans). Label Tourisme & Handicap. Fermeture annuelle de novembre aux vacances de Noël.
Producteurs fermiers de Reblochon AOP et de Tomme de Savoie IGP sont distribués dans cette fruitière des Hauts-Fleury qui fabrique ses propres reblochons laitiers et fait partie du réseau « Itinéraires des Fromages de Savoie ». Elle accueille également le site Crocqalp – la Maison du goût, née de l'association des agriculteurs de Mieussy et de l'écomusée Paysalp, qui propose une visite guidée depuis la galerie vitrée surplombant la salle de production, des dégustations, ainsi que des ateliers de fabrication de tomme blanche. La boutique possède, outre ses fromages, toute une gamme de produits du terroir, de la charcuterie aux miels et confitures en passant par les vins et jus de fruits régionaux.

POTERIE DU BOIS GERVAZ
352, chemin du Bois Gervaz
✆ 04 50 43 06 99
lise.cassani@orange.fr
Ouvert tous les jours. Vente et visites sur rendez-vous uniquement.
L'atelier de la potière Lise Cassani se découvre en cheminant le long du circuit Sur le Coux. Un sentier à la vue panoramique sur le coteau de Mieussy, le pic du Marcelly et la chaîne du Bargy. Un cadre splendide dans lequel cette artiste discrète a installé son atelier de poterie. Ses créations ont néanmoins été exposées à travers la France et de par le monde (elle a exposé en Inde en 2010) et sa présence est fréquente sur les marchés de potiers régionaux. Sa spécialité est une poterie artisanale à l'ancienne de terre vernissée qu'elle décore à la main. Elle parvient à donner un aspect singulier et coloré aux objets décoratifs ou utilitaires. La visite se fait en petits groupes à condition d'avoir pris rendez-vous un peu à l'avance, par téléphone auquel Lise répond avec douceur et sa gentillesse, et les enfants peuvent participer à l'un des stages organisés pour eux, en été. On la retrouve également sur le célèbre marché des Tupiniers du Vieux-Lyon, le deuxième week-end de septembre, sur la place Saint-Jean.

Taninges

Ce bourg central au confluent du Giffre et du Foron est riche d'un important patrimoine culturel. Avec l'édification de la Chartreuse de Mélan au XIII[e] siècle, de nombreux artisans s'installent dans le sillage des moniales et prêtres bâtisseurs. Aujourd'hui, ce patrimoine architectural ainsi que l'église Saint-Jean-Baptiste au carillon monumental et le bourg historique font l'objet de nombreuses visites passionnantes : concerts et expositions d'art animent régulièrement le bâtiment classé au charmant cloître, tandis que les marchés de produits locaux et de créations artisanales envahissent les rues à arcades et le vieux pont du XVI[e]. Les habitants de Taninges, autrefois nommés Taningeois, sont devenus les Jacquemards depuis le début du XX[e] siècle. En hommage au héros populaire Jacques le Marc, fondeur de poids – le marc était une unité courante de la région au XV[e] siècle – qui mena l'insurrection contre la domination des Ducs de Savoie en 1470. La station d'altitude du Praz-de-Lys fait partie intégrante de la commune de Taninges. Reliée à sa voisine Sommand – la station d'altitude de Mieussy – sous le nom de Praz-de-Lys – Sommand, elle offre 45 km de pistes d'alpin, 60 km de pistes de ski de fond et 30 km de sentiers piétons en hiver et de nombreux sentiers de randonnée l'été, un point de vue à 360° du haut du pic de Marcelly sur le Mont Blanc, le bassin genevois et les contreforts du Jura. Un site exceptionnel que ce pic de Marcelly à découvrir, ainsi que ces autres merveilles de Taninges : le lac de Roy et le pic du Haut-Fleury.

OFFICE DE TOURISME
62, rue de la Poste
✆ 04 50 34 25 05
www.prazdelys-sommand.com
accueil@taninges-prazdelys.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.
En hiver, l'office de tourisme de Taninges prend ses quartiers dans sa station d'altitude au Praz-de-Lys et en été, l'office de tourisme propose des visites guidées théâtralisées (et gratuites) du vieux bourg tous les mardis à 10h (juillet-août). Suivez Mademoiselle Eugénie à travers le centre historique de Taninges, particulièrement riche et intéressant avec la Grande Rue, la rue des Arcades, la chapelle Sainte-Anne, le vieux pont en dos-d'âne du XVI[e] et l'église Saint-Jean-Baptiste. Un beau village à la croisée des chemins qui fut jadis un centre commercial important, réputé aujourd'hui pour ses meubles, ses salaisons et son activité culturelle (nombreux concerts). A voir : l'une des grandes églises de Haute-Savoie datant du XIX[e] de style néoclassique sarde (où ont lieu des concerts de carillons et de grandes orgues), l'ancien couvent de moniales et la Chartreuse de Mélan datée du XIII[e] qui accueille aujourd'hui chaque été des expos d'art contemporain.

RESTAURANT LA CRÉMAILLÈRE
223, route du Lac de Flérier
Hameau de Flérier ✆ 09 83 23 23 58
www.lacremaillere-taninges.fr
cremaillere.ts@gmail.com
Fermé du 17 septembre au 11 octobre. Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi, le samedi et les jours fériés le soir ; le mardi, le mercredi, du vendredi au dimanche et les jours fériés le midi. 2 salles + terrasse en été. Carte : 32 € environ (à 60). Plat du jour : 14,50 € (en semaine). Chaises bébé.
La Haute-Savoie ne manque pas de sites d'exception, certains exploités par des restaurateurs sans scrupule qui profitent du paysage pour mettre n'importe quoi dans vos assiettes. Et puis, il y a des petits coins de paradis, comme le ravissant hameau de Flérier, sa chapelle et son lac. Un havre de paix où la vie prend tout son sens quand on s'installe à la terrasse de la Crémaillère ou dans une salle largement ouverte sur l'extérieur. Un restaurant en complète harmonie avec son environnement, respectueux de la nature et des gourmands qui viennent en amoureux, en famille ou entre amis profiter de la beauté des lieux. Un immense bravo aux propriétaires et à toute l'équipe de la Crémaillère qui mettent tout en œuvre pour notre bien-être dans une ambiance des plus conviviales. C'est l'adorable Shannon, enfant du pays de Taninges, qui nous accueille et s'occupe de nous avec une joie de vivre communicative. Chef de cuisine depuis plus de 15 ans, le passionné Thibault Nachez continue son travail autour des produits de saison, des produits qu'il n'hésite pas à bousculer pour obtenir d'habiles harmonies de saveurs. Difficile de vous dire ce que l'ardoise affichera à votre visite gourmande, mais on a pu goûter pendant l'hiver un Chausson au chèvre, pomme, poire en 4 épices avec jambon ibérique, suivi de Filets de perche frites et leur sauce... thaï. De la créativité, de l'audace et surtout des plats délicieux jusqu'aux desserts maison réalisés dans le même esprit. Vins sélectionnés par le chef avec des viticulteurs travaillant en bio et biodynamie se mariant parfaitement avec la cuisine de Thibault. Une adresse exemplaire, et qui sait éblouir les plus exigeants des gourmets que nous sommes tous !



SPL LA RAMAZ
103, avenue de la Glière
✆ 04 50 89 44 17
www.prazdelys-sommand.com
si.taninges.mieussy@wanadoo.fr
Haute saison : ouvert tous les jours. Forfait adulte 1 jour : 29 €.
La SPL La Ramaz gère la station de Praz de Lys – Sommand : les infrastructures, les remontées mécaniques et les forfaits que l'on peut acheter et recharger en ligne sur le nouveau site Internet ou directement dans les six caisses réparties sur Taninges et Mieussy (près des offices de tourisme) et dans les villages de Praz de Lys et Sommand. Deux formules pratiques : le Pass main-libre pour faciliter l'accès aux domaines skiables et le Pass Liberté 4h qui se déclenche à compter du premier passage en bornes. Une option appréciable pour un ski choisi, en temps limité et à petit prix. Idéal pour les débutants et pour les familles ! Les bons plans sont nombreux, il suffit de se connecter pour les découvrir. La station vient également d'inaugurer un concept unique en France, le Baby Traîneau Parc, un espace ludique sur le secteur de Praz de Lys pour initier les enfants de 3 à 7 ans à la conduite de traîneaux à chiens. Et encore, la pratique du Wingjump, une glisse avec voile aéronautique à tester lors du Fest'Hiv' de décembre.

BUREAU DE LA MONTAGNE
Centre de la station
Le Beuloz
Le Praz de Lys
✆ 06 80 68 72 82
www.prazdelys-sommand.com
accueil@prazdelys-sommand.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Demi-journée : 16 €.
Au Bureau de la Montagne de Taninges, ce sont des guides expérimentés et diplômés et des accompagnateurs en moyenne montagne qui encadrent les familles et les groupes. Compétents et aguerris, ils guident les randonneurs vers les lacs de montagnes, à la découverte des bouquetins du Bargy mais aussi pour une visite des Moulins de Vouan ou dans un petite balade en forêt avec goûter à la ferme les mardis après-midis. Jean-Paul saura accompagner les amateurs dans la pratique de la via ferrata, du canyoning, du parapente, de la randonnée aquatique, du VTT et même de la spéléologie en initiant les passionnés, en toute sécurité. On suit leur actualité sur la radio Sensation Alpes sur 105.7 FM et sur Internet.

CARILLON DE TANINGES
Eglise
Rue de la poste
✆ 04 50 89 46 21
www.prazdelys-sommand.com
accueil@taninges-prazdelys.com
Visite et audition tous les mardis à 17h45 de juillet à mi-septembre (rendez-vous au pied du clocher). Audition à la même période les jeudis à 10h30. Entrée libre.
C'est en 1939 que fut décidée la construction du carillon de Taninges par l'abbé Bastard-Boghain, curé de l'époque et musicien dans l'âme. Premier carillon du département, il est inauguré le 15 août 1939 et sera joué essentiellement lors de fêtes religieuses et cérémonies. Aujourd'hui, le plus grand carillon de Haute-Savoie accueille les carillonneurs les plus prestigieux de renommée internationale. 127 marches mènent jusqu'à lui. La visite comprend : un parcours découverte de l'histoire de la cloche depuis 4 000 ans et sur l'histoire des carillons, une collections d'harmoniums, la découverte de la chambre des cloches, du beffroi en mélèze vieux de 200 ans avec ses 40 cloches… Et l'accès à la salle de concert constituée de gradins permettant au public d'entendre cet art campanaire dans les conditions les plus confortables et de voir jouer le carillonneur en direct, cas de figure unique en Europe. On peut même l'entendre tinter certains jours de marché, pour le plus grand plaisir de tous.


© Fabrice PATRY
Le lac de Roy au Praz de Lys.



TOUTE LA MONTAGNE A VOS PIEDS

+ DE 100 KM D'ITINÉRAIRES DE BALADES ET RANDONNÉES
PARAPENTE, ESCALADE, VTT, CYCLO, SPORTS D'EAU VIVE...
VISITES ET DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE NATUREL,
HISTORIQUE ET CULINAIRE. MULTI ACTIVITÉS

PRAZ DE LYS SOMMAND TOURISME : +33(0)4 50 34 25 05

www.prazdelys-sommand.com


© Fabrice PATRY

Le village du Praz de Lys sous la neige.

CHARTREUSE DE MELAN

Avenue du Mélan ✆ 04 50 33 23 73
www.prazdelys-sommand.com
accueil@prazdelys-sommand.com

Fermé de novembre à mai. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Adulte : 3 € (à partir de 16 ans). Visite guidée (visite assurée par un guide du patrimoine des Pays de Savoie tous les mercredis du 21 juin au 13 septembre à 17h). Concerts de musique de chambre d'avril à août, une fois par mois. Nocturnes de septembre à décembre.

Ce lieu magique, fondé en 1285 par Béatrix de Faucigny (pour sépulture de son fils le Dauphin Jean), est un exemple d'architecture religieuse adaptée aux rudesses de la montagne : un monastère de moniales de l'ordre des Chartreux avant de devenir un séminaire. Propriété du département depuis 1906, elle abritait un orphelinat jusqu'à l'incendie de 1967. Les bâtiments d'allure austère (il ne subsiste que l'église, le cloître et la ferme) s'inscrivent dans le cadre somptueux du massif du Giffre avec harmonie ; et ce n'est pas un hasard si des notes plus contemporaines résonnent avec tant de brio en ce lieu. Une maquette en trois dimensions permet de visualiser l'édifice avec son parc tels qu'ils existaient encore en 1950. A la Chartreuse, on découvre l'église médiévale à l'architecture sobre et aux vitraux contemporains. Elle accueille des expositions temporaires liées à l'histoire de la chartreuse que l'on visite en accès libre ou guidée. Cette ancienne nécropole princière, classée au Monuments historiques, accueille aussi des spectacles comme les rencontres musicales de Mélan (en août) et un parc de dix sculptures monumentales sur trois hectares, en accès libre toute l'année. Il ne faut pas rater l'œuvre de Lilian Bourgeat, *Banc public*, installée en 2009. Ce banc surdimensionné offre une très jolie vue sur la vallée du Giffre.

HÔTEL RESTAURANT LE TACONET**

Le Pontet
Le Praz de Lys ✆ 04 50 34 22 01
letaconet.free.fr

Qualité Tourisme. Fermé du 25 avril à juin et d´octobre au 20 décembre. Chambre double de 73 € à 86 €. Demi-pension : 33 € (par personne et par jour en supplément, obligatoire en hiver). Petit déjeuner : 11 €. Wifi. Restauration.

A 1 500 mètres d'altitude, face au massif du Mont-blanc, un hôtel de confort simple mais dans un bâtiment de charme et de caractère. Le Taconet est idéalement situé à la pleine saison d'hiver pour profiter de la station sans utiliser son véhicule, à 300 mètres des pistes de Praz-de-Lys et à proximité des pistes de ski nordique (cinq minutes à pied). En été, sur la route des Grandes Alpes, il conviendra parfaitement aux randonneurs et aux cyclistes ou motards. Repris en 2016 par Ingrid et Loïc, ceux-ci ont à cœur de privilégier l'accueil et la qualité de l'hébergement : la tenue des chambres et le niveau de la restauration qui privilégient les produits régionaux.

PRAZ-SUR-ARLY

A la frontière savoyarde du pays du Mont-Blanc, voilà Praz-sur-Arly ! A deux pas de Flumet et à quelques kilomètres de Megève, cet authentique village de montagne du val d'Arly, au croisement des massifs du Mont-Blanc, des Aravis et du Beaufortain, présente une belle diversité de paysages. Les sportifs profitent pleinement du fameux domaine skiable Espace Diamant auquel il est relié mais encore des randonnées tous azimuts, sans oublier les fameuses montgolfières qui nous transportent bien au-delà des sommets et se donnent rendez-vous, chaque année, un week-end de janvier, pour un challenge des meilleurs pilotes du monde. Une vingtaine de ballons se retrouvent

dans le ciel de Praz alors que sur le domaine de nombreuses animations avec chiens de traîneau, cerfs-volants géants et mini-montgolfières radiocommandées sont au programme des festivités. En toute saison, Praz-sur-Arly, est une destination privilégiée des familles (notons que les premières classes de neige furent inventées ici en mars 1950 !) en quête de détente et d'activités. Une station qui s'est affirmée comme une station familiale dès les années 1970 où les tout petits sont reçus avec un soin tout particulier dans les endroits signalés « Bonne pioche ». Une « petite » station qui a les atouts d'une grande avec ses prestigieux ambassadeurs sportifs comme Thomas Fanara, 3 fois champion de France et champion du monde par équipe en 2011, en slalom géant ; ou la musher Sandrine Muffat, championne du monde en 2014.

OFFICE DE TOURISME
54, route du Val d'Arly
✆ 04 50 21 90 57
www.prazsurarly.com
info@prazsurarly.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Porte d'accès entre la Savoie et le Pays du Mont-Blanc qui commence ici, Praz-sur-Arly séduit par son caractère authentique. A quelques kilomètres de Megève, hiver comme été, la station familiale fleure bon les alpages où l'on randonne en savourant un bon morceau d'air pur et de fromage (avec 4 AOC et 2 IGP) dans les nombreuses fermes encore en activité, à moins que l'on ne préfère glisser sur les pistes à sa mesure ou les dévaler en VTT. De nombreuses balades en perspectives, en calèche à partir de l'église, en raquettes sur le circuit balisé, et bien sûr des goûters à la ferme pour les petits et grands gourmands. Praz-sur-Arly regarde aussi vers le ciel en organisant chaque année au mois de janvier la Semaine de l'air pendant laquelle les montgolfières survolent majestueusement les Alpes. Stimulé par la championne du monde 2014 de la discipline, Sandrine Muffat, une activité de chiens de traîneaux est désormais proposée au village avec au programme, canirando en été et baptême ou initiation à la conduite d'attelage en Laponie dès l'automne 2018. Depuis 2017, en août, Praz-de-Lys organise les médiévales du Praz : tout un village vit au temps des chevaliers. Prochaine édition août 2019.

Le couvert

LA BERGERIE
19, route de Megève
✆ 04 50 21 80 97
www.restaurantprazsurarly.com
labergerie74@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 21,30 € à 25,90 €. Formule du midi : 15,80 €. Formule enfant : 9,90 €. Chaises bébé. Terrasse. Wifi.
Sur fond de carte postale montagnarde au village de Praz-sur-Arly, à 5 minutes de Megève, venez savourer la meilleure des cuisines de nos terroirs savoyards et haut-savoyards. A la Bergerie, tout est simple. D'abord parce qu'on peut s'y arrêter tous les jours, toute l'année et ensuite profiter d'un accueil adorable de la part de nos deux bergers, Pascal et Jean-Pierre. Deux bergers qui nous accueillent à de larges horaires pour manger, à toute heure, des spécialités régionales, des planches de charcuterie, du fromage, des petites gourmandises, des crêpes et des pâtisseries. Ici, tout est bon, tout est frais, tout est fait avec l'amour du terroir. Les fondues savoyardes comptent parmi les meilleures, chaque saison amène ses produits en provenance d'artisans locaux et l'on se régale de belles salades en été, comme cette César parfaitement composée, cette tête de veau ou cette souris d'agneau aux chanterelles en automne ou des filets de perche. Dès que la neige recouvre les sommets, les gourmands se retrouvent autour d'un véritable Farcement savoyard, d'une raclette ou d'un braséro de table, le tout servi dans un décor pittoresque qui nous amène dans les alpages. Belle carte des vins autour des vins de Savoie et d'autres régions comme les côtes-du-Rhône. L'espace bar avec son comptoir en bois est le lieu idéal pour se réchauffer autour d'un bon verre après une journée de ski ou une randonnée en pleine nature. Une Bergerie à consommer sans modération.



Loisirs

ESPACE DIAMANT
54, route du Val d'Arly
✆ 04 50 21 90 57
www.espacediamant.com
info@prazsurarly.com
Fermé de mai à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours.
Le domaine Espace Diamant regroupe 6 stations-villages à l'espace skiable étonnant s'étalant entre 1 000 et 2 069 mètres d'altitude. Les 80 remontées mécaniques,157 pistes alpines et 120 km de sentiers nordiques constituent un vaste espace de liberté. L'école de ski anime un espace « jardin des neiges » pour les 3 ans et plus. Dès 8 ans, on part en raquettes à la découverte des traces d'animaux. Pour les nostalgiques, une initiation au yooner, la version modernisée du paret, une glisse sur une luge à un patin, ou le ski joëring, tracté par un cheval. Les adeptes des nouvelles glisses adopteront aussi le snowscoot, une trottinette des neiges. le domaine accueille également 7 snowparks et 3 boardercross. Original et pour tout public, le survol en montgolfière du massif alpin lors d'une visite inoubliable. Pour ceux qui préfèrent garder les pieds sur terre et observer le ballet majesteux des ballons, les « montgolfiades » animent la station chaque année en janvier. En été, l'espace Diamant ouvre ses parcours aux VTT qui bénéficient alors d'un panorama unique sur la chaîne du Mont-Blanc.

Sorties

LE GENTIANA
151, route du Val d'Arly
✆ 04 50 21 88 65
Fermé de fin avril à fin juin et de septembre à mi-décembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 8h à 2h. Fermé mercredi et dimanche en basse saison. Crêpe : 10 €. Terrasse. Restauration.
Passage obligé de la station, le Gentiana est un endroit à part... sa grande terrasse offre une superbe vue panoramique sur les montagnes – on peut notamment y admirer le mont Joly. On s'arrête donc ici avec plaisir pour profiter de ce lieu chaleureux tout en bois et en pierre et des soirées concerts organisées en saison et prendre un verre ou manger une crêpe des Glières – diot et reblochon – et/ou une crêpe bretonne au caramel au beurre salé. Animé et sympathique !

Emplettes

ATELIER HORS LES NORMES
Ferme des Meurets
17, chemin des Meurets ✆ 04 50 21 95 11
chabaud.louis@orange.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé 4 jours par mois (aux alentours du 17 du mois) pour organisation de vernissages.
Au premier regard Louis Chabaud possède un petit air de Dali, avec sa moustache aux pointes recourbées en guidon de vélo et ses yeux provocateurs, mais son art est plutôt du type figuration libre. En poussant la porte de ce chalet en bois situé aux abords de la route principale, on est séduit d'emblée par l'atelier du peintre-sculpteur-verrier. Transporté dans un autre monde. Les sculptures-peintures colorées et ludiques expriment les sentiments et pensées de l'artiste à travers l'expression des visages et des attitudes des personnages de ses tableaux… Détonnant ! Une liberté d'expression et de ton où tous les sujets sont abordés. Au fur et à mesure du cheminement dans la création et la sensibilité de l'artiste, le visiteur pénètre plus avant les coins et recoins de ce chalet… Un tel lieu se hume et s'apprivoise, à chaque visite sa découverte. A ne pas manquer non plus, aux alentours du 14 juillet, le festival Hors les Normes, l'atelier et la mairie accueillent alors les œuvres d'une dizaine d'artistes singuliers qui « défroissent les méninges ». Pour la visite, s'adresser à l'office du tourisme.

LA ROCHE-SUR-FORON ★

La Roche-sur-Foron est située à environ 500 mètres d'altitude. La ville a commencé par contrôler toute la vallée moyenne de l'Arve, largement en amont d'Annemasse : à partir de son titre très ancien de capitale du comté de Genève (de 1033 à 1219), elle tient aujourd'hui encore à la flatteuse appellation de « deuxième cité historique de la Haute-Savoie » … A découvrir, cinq bâtiments classés Monuments historiques : orgue, cloches, Croix de Farlon et Chapelle Sainte-Marie. Mais elle a su innover en 1885, en se dotant du premier éclairage électrique et public avant Paris, Londres, Berlin ou Moscou ! Sa grande foire-exposition, lancée dès 1925, devenue Foire Internationale depuis 1995 a alors poussé aux oubliettes la foire d'Annecy… Aujourd'hui son parc d'exposition demeure un pôle important pour la tenue de foires et salons qui drainent des visiteurs de tout le département. Nous sommes bien dans un centre industriel et commercial dynamique mais aussi dans une cité historique et culturelle en pays de Fillière où sport et nature vont de pair. La cité rochoise est répertoriée parmi les cent plus beaux détours de France !

OFFICE DE TOURISME
Maison du Pays Rochois
Place Andrevetan ✆ 04 50 03 36 68
www.larochesurforon.com
info@larochesurforon.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Visite guidée circuit classique : 6 € (adulte) ; 2 € (6 à 16 ans).
Cet office de tourisme est particulièrement dynamique pour valoriser le patrimoine local auprès des touristes venus découvrir la deuxième cité historique de Haute-Savoie, fief du Faucigny. Il est toujours bon de visiter la cité médiévale en compagnie d'un guide du patrimoine qui indique tous les détails historiques et architecturaux :

Des animations toute l'année, gratuites ou à petits prix

La cité médiévale de la Roche-sur-Foron a des goûts éclectiques en matière de musique. Elle accueille les Saisons Musicales, une fois par mois, le dimanche, de janvier, février, mai et septembre ; des concerts de musiques classiques dans l'église Saint-Jean-Baptiste ; des concerts pop ou rock au cours de l'année ; et le festival rock et Zick'en Ville, des concerts gratuits chaque vendredi soir de juillet et août. Début août, le festival Bluegrass, gratuit, prend le devant de la scène avec 150 musiciens en provenance des quatre coins du globe. Suivez le tempo enlevé ! La culture artistique n'est pas oubliée. Octobre voit se dérouler le festival de théâtre Eclats en Scène ; février, le festival du film de montagne Vertical Vertige ; tandis que de mois en mois s'égrènent spectacles et fêtes. Les visites de la ville proposées de mai à septembre sont couronnées de succès. Le romanesque côtoie le merveilleux au cours des visites nocturnes contées et animées les samedis de juillet à août. Chaque mercredi de juillet et août, à 15h, découvrez la cité médiévale en famille à travers un jeu de pistes aussi ludique qu'éducatif, 1000 ans d'histoire contés par un guide du Patrimoine des Pays de Savoie et arpentez les rues au travers d'une visite plus classique. Pour ces visites, s'inscrire à l'office de tourisme. Magique, la visite nocturne avec la troupe « l'Epée de Savoie ». Les plus curieux ne manqueront pas de s'initier à l'art des vitraux auprès du Meilleur Ouvrier de France 2004, Christine Charbonnel. Tous les jours de juillet et août, visitez librement la Tour des Comtes de Genève, entre 14h et 18h30, et admirez le panorama montagneux. Au retour, au bas de la Tour, des jeux en bois d'inspiration médiévale attendent les visiteurs pour quelques parties amusantes. On peut désormais s'inscrire pour un anniversaire médiéval avec goûter et jeux de piste «De Portes en Fenêtres» dans le quartier historique de la ville.
Et si l'activité nautique vous manque, faites un tour en téléski-nautique à 10 minutes du centre-ville ou profitez de l'espace aqualudique des Foron en famille.

durant une heure et demie environ, en juillet et août (au départ de l'office de tourisme à 15h le mardi et le samedi, le samedi seulement en mai et juin), on s'imagine au temps des chevaliers au sein des fortifications médiévales. A noter que des visites jeu de piste spécial famille et des visites nocturnes sont aussi proposées l'été. Une belle manière d'apprendre l'Histoire tout en passant un très bon moment.

Points d'intérêt

LA BÉNITE FONTAINE

Avenue de la Bénite Fontaine
✆ 04 50 03 20 83
www.larochesurforon.com
Ouvert toute l'année : accès libre
A un bon kilomètre du centre-ville, en direction de Saint-Sixt, le site de la Bénite Fontaine se visite librement. Une chapelle de style néogothique, érigée à la demande de saint François de Sales au XVII[e] siècle, abrite un statuaire rare : Notre Dame de la Visitation enceinte. D'ailleurs, avec son oratoire et son chemin de croix, ce patrimoine religieux demeure, encore aujourd'hui, un lieu majeur de pèlerinage le 15 août. Située dans le cadre d'une nature très privilégiée près d'une source, La Bénite Fontaine est un des sites historiques de La Roche-sur-Foron où l'on vient également pour son lieu de promenade agréable, calme et ombragé, depuis le promontoire jusqu'au creux du vallon boisé.

PARC DU CHÂTEAU DE L'ÉCHELLE

Rue du Collège
✆ 04 50 25 90 00
Ouvert tous les jours toute l'année, en accès libre. Animaux acceptés.
Idéal en famille, une balade à la découverte des forêts aux alentours de la ville et des berges du Foron. Durant la promenade, des panneaux explicatifs offrent un peu de pédagogie tandis que l'aire de jeux apaise les esprits échauffés. L'ensemble bénéficie d'un magnifique panorama sur la vallée de l'Arve.
Attractif, même pour ceux que le sport n'attire pas, un parcours ludique doté de 30 exercices permet à tous d'agrémenter la promenade ou le jogging de quelques d'efforts physiques. Le parc se situe en contrebas du château de l'Echelle qui accueille divers salons et expositions au cours de l'année. Soulignons également la créativité des paysagistes qui sculptent des univers différents à chaque saison.

TOUR DES COMTES DE GENÈVE

Place Saint-François
www.larochesurforon.com
info@larochesurforon.com
Visites libres le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h
Une tour qui se mérite, car il faut y grimper, à moins que l'on ne préfère gravir la cité médiévale en voiture jusqu'au parking. De toute façon, il faudra du courage pour monter sur ce promontoire naturel que l'homme a prolongé d'une tour.
Bien à l'abri dans un jardin de verdure, on se laisse impressionner par le blason qui semble défendre l'entrée de la tour. En haut, on profite du panorama sur la cité médiévale, le lac Léman, les montagnes. Et s'il ne reste plus rien du château du XI[e] siècle, on peut encore apercevoir les fortifications et de vieilles maisons admirables. De retour en bas, la visite se prolonge avec les jeux en bois d'inspiration médiévale qui amusent autant les petits que les grands.



Le couvert

AU PLAIN CHATEAU
10, place des Fours
✆ 04 50 03 05 39
Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h ; le mardi midi. Menus de 31 € à 45 €. Formule du midi : 20 €. Terrasse. 25 couverts à l'intérieur et 20 en terrasse.
Une ancienne cave à vin de pierre à l'architecture médiévale – plafonds bas et voûté, poutres en bois – au décor un peu vieillot – chandeliers, accessoires d'antan et figurines de légende – sert de cadre intime à cet établissement. Si la cuisine de Marcel est familiale et généreuse, étant donné l'exigüité du lieu, il est préférable de privilégier une sortie amicale oui amoureuse plutôt que familiale avec de jeunes enfants. La carte laisse présager un menu de brasserie avec tête de veau sauce ravigote, terrine maison et médaillon de foie gras ou tarte savoyarde avec salade de noix... quant au pot-au-feu, il a pour réputation d'être le meilleur du secteur ; mais elle dévoile aussi, des plats plus élaborés comme cette fricassée Saint-Jacques aux noix, ce pavé de cerf aux airelles, ce magret de canard aux griottes ou encore ce pavé d'agneau à la crème d'ail. Chaque midi, un menu du jour copieux à prix tout doux.

LE PLEIN BOUILLON
121, rue Carnot
✆ 04 50 03 42 37
www.lepleinbouillon.fr
contact@lepleinbouillon.fr
Ouvert le mardi midi ; du mercredi au samedi le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 33 €. Formule du midi : 12,50 € (à 14,50 €). Terrasse.
Une belle découverte dans le centre historique. Ouvert fin 2014, sous les arcades, ce bistrot à l'ancienne allie le charme d'un cadre sans chichis et une cuisine talentueuse. Dans la petite salle chaleureuse, l'ardoise expose la dizaine de plats du moment : mille-feuille de foie gras, ravioles, risotto aux asperges, entrecôte aux morilles... poisson à l'unilatéral cuit à la perfection... moelleux au chocolat... Un choix limité variant au fil du marché de saison, garant de la fraîcheur des produits et des plats réalisés sur place par Miles le patron/chef qui maîtrise parfaitement le français et l'anglais car il est à moitié écossais. L'accueil et le service sont tout aussi enthousiasmants et, à midi, la formule permet de goûter à une cuisine originale et gourmande à prix très abordable. Surprenant, délicat, à découvrir !

Le gîte

HÔTEL LES AFFORÊTS***
✆ 04 50 03 35 01
www.les-afforets.com
hotel.lesafforets@orange.fr
28 chambres.Chambre double : de 77 € à 87 €. Petit déjeuner buffet à volonté : 10 €. Ascenseur. Possibilité équipement lit bébé. Animaux admis (sous conditions). Grand parking public à côté de l'hôtel. Canal+ et bouquet. Salon. Bar (licence III). Terrasse
Ce qui a changé, ce sont les propriétaires de cet hôtel charmant. Désormais, ce sont Carole et Michel qui vous

accueillent aux Afforêts. Ce qui n'a pas changé, c'est la gentillesse, la passion de bien recevoir mise à votre service à chaque instant par ce couple adorable venu de Picardie, de véritables professionnels de l'hôtellerie. La relève de Laure et Michel Martin a été bien assurée. Ce qui n'a pas changé non plus, c'est l'emplacement stratégique de cette adresse à la Roche-sur-Foron. Une ville qui compte parmi les plus Beaux Détours de France, deuxième cité historique de la Haute-Savoie, où sont organisés de nombreux événements à RochExpo. Pour tourisme ou pour affaires, les Afforêts offrent une halte privilégiée. Accès facile pour cette adresse à deux pas du centre-ville doté d'un vaste parking. A l'intérieur, tout est mis en œuvre pour votre meilleur confort : chambres récemment refaites dans un style contemporain du meilleur goût (literie de qualité, volets électriques, isolation phonique complète, TV neuve, wifi performant pour rester connecté avec son travail ou avec ses amis...). Du bon goût qui vous accompagne jusqu'au petit déjeuner, à prendre sur la terrasse aux beaux jours, avec de bons produits locaux, comme ces fromages. Des Afforêts toujours affutés pour vous recevoir et une adresse parmi les plus Futés.






101, rue de l'Égalité
748000 La Roche-sur-Foron

Tél. 04 50 03 35 01
hotel.lesafforets@orange.fr
www.les-afforets.com

Dans les environs

Cornier

LA PETITE COUR
58, place du Tilleul
✆ 04 50 03 98 13
www.lapetitecour74.com
lespapilles74sarl@orange.fr
Fermeture annuelle 3 semaines en août. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 13h30 ; le mardi et du jeudi au samedi de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 31 € environ (et 34 €). Menu enfant : 11,50 € (sirop à l'eau au choix + filets de perche ou steak (avec légumes ou frites), deux boules de glace au choix). Plat du jour : 12 € (entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert 14 €, entrée + plat du jour + dessert 16 €). Filets de perche à gogo le mardi soir 23 €. Chèque Restaurant. Accessible aux personnes à mobilité réduite. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.
Elle a naturellement tout d'une grande cette Petite Cour dirigée par le chef Hervé Negrello. Au cœur du charmant village de Cornier, entourée par les montagnes, cette maison offre une belle terrasse ombragée par la vigne, ainsi que deux salles chaleureuses décorées avec goût. Le goût, c'est l'essentiel d'une cuisine qui suit le rythme des meilleurs produits de saison. Carte volontairement courte pour un maximum de fraîcheur et de qualité. Chaque automne, en période de chasse, c'est le retour des gibiers à la carte. Autres spécialités maison à ne pas manquer : le bar fumé maison au bois de hêtre, un incontournable foie gras cuit au torchon, les filets de perche de lac meunière ou beurre blanc, mais encore un tartare de bœuf maison coupé au couteau. La tête de veau régale généreusement tous les gourmands. Desserts dans le même esprit avec un cœur coulant tout chocolat. Un mélange de saveurs et une délicieuse cuisine qui font de cette adresse une valeur sûre. A ne pas manquer, les 1er et 3e jeudis du mois, des soirées à thèmes avec, par exemple, gambas ou burgers à volonté.

MOULIN DU CHÂTELET
Le Châtelet
✆ 04 50 03 36 68
www.larochesurforon.com
info@larochesurforon.com
Ouvert tous les jours. De l'extérieur. Visites commentées en février et mars, sur rendez-vous et lors des Journées du patrimoine.
L'un des plus vieux moulins à huile de Haute-Savoie est encore en activité. Au bord du petit étang, ses deux grandes roues à aube s'activent sur les meules de pierre depuis le XVII[e] siècle. Le meunier y pressait alors huile et farine, puis, grâce à trois roues supplémentaires une scierie s'est développée ; deux d'entre elles sont encore visibles, en place sous le mécanisme de la scie. Aujourd'hui, seule l'huile de noix y est encore pressée, en février et mars. A condition de prendre rendez-vous par avance, il est possible de voir le meunier Pierre Longet à l'œuvre dans cet ancien moulin encore en état de marche et d'acheter une bonne huile dorée, fraîchement pressée. Le reste de l'année, les lieux se visitent depuis l'extérieur seulement.

Saint-Sixt

BASE DE LOISIRS ORANGE-MONTISEL
Orange
Impasse du Cou
✆ 04 50 03 43 63
http://station-orange.com
orange.montisel@gmail.com
Fermé du 1[er] octobre au 8 avril. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 11h à 19h. Bob Luge d'été : 3,20 € le ticket, 10 tickets à 28 ; forfait journée par personne comprenant Le Tubby, les Jeux Gonflables et le mini-golf : 11 € (adulte), 9 € (enfant 1 de 5 ans) ; mini-kart : 2 € le jeton.
Un site naturel à l'ambiance familiale ! A 1 100 mètres d'altitude et à dix minutes depuis La Roche-sur-Foron ou Thorens-les-Glières, cette ancienne station de ski s'est métamorphosée en base de loisirs d'été. Pour parer au manque d'enneigement récurrent, l'ancien téléski propulse les amateurs de bob luge pour profiter du dénivelé sur plus de 300 mètres de pente à travers les sapins. On bénéficie d'une vue sur la vallée de l'Arve jusqu'au Bas-Chablais et sur la montagne de Cou ou Sous-Dine et la Roche Parnal où mènent quelques sentiers balisés, accessibles à tous, à pied et en VTT. Pour toute la famille, se sont ajoutés : un Tubby – une véritable zone dédiée aux plaisirs de la glisse avec remontée en tapis roulant –, un mini-kart électrique, un mini-golf et une aire de jeux gonflables. Il est agréable de faire une petite pause au milieu de la verdure pour un pique-nique ou sur la terrasse du bar Le Lysiana, en face de l'espace loisirs, pour un goûter de crêpes ou glaces. Les randonneurs se rendront jusqu'au restaurant d'altitude Le chalet de Balme à 1h30 de marche pour savourer des spécialités savoyardes.

Thorens-Glières

Situé à une quinzaine de kilomètres d'Annecy, Thorens-Glières a regroupé son offre touristique avec huit autres communes, sous le nom de « pays de Fillière », directement emprunté au torrent local de 24 kilomètres… Au 1[er] janvier 2017, elle a fusionné avec Evires, Aviernoz, les Ollières et Saint-Martin-Bellevue pour former et devenir une seule et même nouvelle commune : La Fillière. Ce gros bourg, à 670 mètres d'altitude, est la voie principale d'accès au plateau historique des Glières. Comme juge de paix local : les 2 004 mètres de la Pointe de Sous-Dine. Ce village connait l'expansion de sa population tout en préservant la beauté de ses paysages et la quiétude de son centre. A Thorens-Glières, le patrimoine est aussi à l'honneur avec l'église dans laquelle fut baptisé saint François de Sales (évêque du Duché de Savoie) au XVI[e] siècle et le château de Thorens où séjourna le Camille de Cavour en négociation secrète avec Napoléon III pour sceller la réunification du Duché de Savoie avec la France au XIX[e] siècle. Il faut le visiter lors de son ouverture en juillet et en août.


© Château de Thorens

Vue sur le château de Thorens.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE THORENS-GLIÈRES

22, place de la Mairie
✆ 04 50 22 40 31
www.alteralpatourisme.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Ouvert de juin à septembre.

Si la compétence tourisme est aujourd'hui assurée par l'office de tourisme du Lac d'Annecy, il n'en reste pas moins un bureau d'information très pratique pour tout savoir sur le territoire des Glières. Que l'on aime parcourir, en hiver, le plateau des Glières, les montagnes des Bornes et des Usses ou la campagne fleurie et animée par la vie des villages, l'été ; découvrir les cascades et rivières, les vergers et les forêts verdoyantes, l'équipe saura conseiller les lieux privilégiés pour observer une faune et une flore exceptionnelles dont le tétras-lyre, le chamois, l'edelweiss, l'orchidée et la grassette – plante carnivore – sont les plus précieux représentants. La richesse de ce patrimoine et de ce terroir passionneront les amoureux de nature et les activités sportives complèteront cette riche palette : randonnée, VTT, escalade, spéléologie, ski nordique, raquettes... Les amateurs de patrimoine historique pourront profiter des visites guidées mises en place en haute saison.

CHÂTEAU DE THORENS

Allée du Château
Thorens-les-Glières
✆ 04 50 22 42 02
www.chateauthorens.fr
contact@chateauthorens.fr

Fermé du 1er novembre au 30 mars. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 14h à 19h. Dernière visite une heure avant la fermeture. Adulte : 8 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 4 € (- de 26 ans : 6 €). Gîte de charme 4 épis de 2 chambres pour 4 personnes : 600 € à 900 € la semaine. Visite guidée.

Une belle porte d'accès vers le plateau des Glières ! Sur les hauteurs de Thorens, le long de la route qui mène au plateau des Glières, le château féodal du XIe siècle flanqué d'un donjon du XIIIe, édifié par Gérold de Genève et demeure de la famille de Saint François de Sales dès 1559. On pénètre par le pont-levis l'enceinte fortifiée percée de canonnières menant à la tour carrée du XVe siècle. Malmené par la Révolution et les invasions françaises, restauré par la famille Roussy de Sales qui habite encore le château à ce jour, l'ancienne forteresse comprend encore ses salles d'armes, ses donjons, ses salles de garde et les oubliettes. La cuisine du XVIIe siècle est imposante avec ses immenses cheminées, son mobilier de style Boulle (ayant appartenu au comte Camille de Cavour, fondateur de l'unité italienne) et ses chambres souterraines du XIe siècle. Le château abrite aussi une collection d'œuvres d'art remarquables avec notamment des tapisseries des Flandres de Van Orley et des tableaux de maîtres et, surtout, des documents et objets de grande valeur ayant appartenu à Saint François de Sales tels que des sceaux et ornements épiscopaux. La visite guidée du château révèle plus de 1 000 ans d'histoire sur la Savoie mais aussi sur la France. Notons qu'un gîte de deux chambres d'hôtes permet de vivre la vie de château en profitant des avantages de ce lieu d'exception : lit à baldaquin, rideaux de soie, beaux tableaux, plafonds immenses et beaux rêves assurés…



© Château de Thorens

Salon du musée, château de Thorens.

LE PLATEAU DES GLIÈRES

Accueil historique Mémoire du Maquis
Plateau des Glières
✆ 04 50 33 21 31
www.glieres-resistance.org
1 450 m d'altitude. Accès possible par Thorens-Glières (conseillé en hiver) et Le-Petit-Bornand-les-Glières.

Accessible en été et en hiver (avec équipements). Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Basse saison : ouvert 1er dimanche du mois. Adulte : 3 € (visite guidée bâtiment et monument). Gratuit le 1er dimanche du mois. Pistes de ski de fond avec droit d'entrée. Visite guidée. Restauration. Animations.

Depuis la vallée de Fillière, on accède à ce site naturel et historique, par une route forestière sur 14 km en direction du col des Glières. Apparaît enfin la large dépression ondulée, couverte d'alpages, entre la montagne des Frêtes et celles de Tête Noire et Tête Ronde. En été, un sentier botanique, dont une partie est construite sur pilotis, est aménagé pour le promeneur tandis qu'un sentier historique informe sur l'un des grands rendez-vous de l'histoire en 1944. La vedette revient au Monument National de la Résistance de Gilioli, édifié en hommage aux maquisards : un V avec une aile brisée mais un soleil d'espérance. Visite possible de l'intérieur du monument. Le bâtiment Mémoire du Maquis regroupe toutes les informations historiques. Attention ! La nécropole est située sur le site de Morette, en aval de Thônes. En hiver, l'accès au site peut s'avérer délicat en cas de chutes de neige récentes. Celui aux installations sportives du Centre Nordique se fait sans traverser le plateau. Seule une piste, inaccessible aux voitures l'hiver, permet de traverser ce site magnifique où l'on pratique ski de fond, randonnées à pied et en raquettes… De rares chalets disséminés laissent la part belle à la nature.

RUMILLY

Capitale de l'Albanais – le territoire situé entre le bassin du lac du Bourget et celui du lac d'Annecy, aux confluents du Chéran et de la Néphaz – la ville était une importante place forte jusqu'en 1630, date de l'invasion de la Savoie par Louis XIII. On la surnomme à cette occasion Rumilly la Pasnaille (carotte en patois local). D'après la légende, le *passenaillu*, surnom donné aux habitants de l'Albanais rumillien, viendrait de la carotte qui a été coincée dans les serrures des portes de la ville et mangée par les « cochons de Français » lors de cette invasion. Sa devise, «e capoë ! « («et quand même ! «) est chantée par le poète et médecin Joseph Béard. Il raconte la résistance des Rumilliens face aux Français ! La région est alors riche pour son agriculture, c'est le «grenier à blé» de la Savoie. Le centre des vieux quartiers témoigne encore de cette période avec la place Grenette, ancienne «halle aux blés» qui date de 1822, ainsi que la place de l'Hôtel-de-Ville, ses arcades d'hôtels particuliers des XVI[e] et XVII[e] siècles et l'église Sainte-Agathe dont le clocher date du XII[e] siècle. Par la suite, elle devint une région importante pour son élevage de bovins de race laitière, et fut même spécialisée dans la culture du tabac ; le musée – installé dans l'aile nord de l'ancien entrepôt des tabacs – a rouvert le 1[er] mai 2013 après une importante rénovation pour devenir : « Notre histoire, Musée de Rumilly ». Devenue région de production laitière, elle a connu sa première industrie avec «Lait Mont Blanc» en 1917, dont la devise («Lait Mont Blanc, beaux enfants») fit la renommée de la marque rachetée par Nestlé... D'autres industries suivront : les tanneries, les matières plastiques, les céramiques, les skis (Salomon), les jouets (Vulli), et les ustensiles ménagers (Tefal). Elles ont contribué à faire de la commune un centre industriel actif au XX[e] siècle ! Aujourd'hui cette ville dynamique est devenue une importante commune résidentielle dont l'urbanisation s'étend au-delà des limites de la ville. Elle garde malgré tout le charme d'une petite ville, dans un environnement rural, avec une identité forte.

OFFICE DE TOURISME DE L'ALBANAIS
1, place de la Manufacture
✆ 04 50 64 58 32
www.albanais-tourisme.com
contact@albanais-tourisme.com
Ouvert le samedi de 9h à 12h. Basse saison : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30.
Située dans l'ancienne manufacture des tabacs de la capitale de l'Albanais, l'office de tourisme propose et gère avec la participation des guides du patrimoine des pays de Savoie, de nombreuses visites guidées de Rumilly et des sites de l'Albanais. Notamment celle de la Manufacture, dont la seule aile nord a fait l'objet d'une réhabilitation, dans le respect de la mémoire du lieu qui accueille désormais le Centre d'étude et de conservation du patrimoine (ancien musée de l'Albanais), géré par la commune. Cet emblème de l'histoire de la ville de Rumilly a vu disparaître ses deux autres ailes au profit d'immeubles de logements sur le site de l'ancienne friche. L'office de tourisme informe également sur les activités des 18 villages (dont le bourg médiéval d'Alby-sur-Chéran) composant l'avant-pays haut-savoyard, aux portes du parc naturel régional des Bauges, entre le lac d'Annecy et le lac du Bourget, limité par le Revard et la montagne des Princes, à l'ouest.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINTE-AGATHE ★
Place de l'Eglise
✆ 04 50 01 02 91
Ouvert tous les jours. Église Sainte-Agathe : messe, le dimanche à 10h30. Chapelle Notre-Dame de l'Aumône : messe en été, le mercredi à 18h. Visite guidée (guides du patrimoine des pays de Savoie). Visites libres, hors horaires de culte.

L'Albanais

Porte ouverte sur le Parc régional des Bauges, l'Albanais est à mi-chemin entre lac du Bourget, au sud, et d'Annecy, à l'est ; entre Savoie, au sud, et Ain, au nord. C'est un territoire de paysages contrastés : campagnes vallonnées et collines, étangs de Beaumont et de Crosagny, massif des Bauges et montagnes du Sapeney, du Clergeon, de la Chambotte, Semnoz ; torrents du Chéran et du Fier, gorges profondes, pont de l'Abîme,... Celles du Fier, près du château de Montrottier, à Lovagny, se visitent. Une riche région agricole réputée jusqu'au XIX[e] siècle pour être le « grenier à blé » de la Savoie, pour sa culture du tabac jusqu'au XX[e] siècle, ainsi que pour sa production laitière et ses industries. Une région de traditions où légendes et patois local sont vivaces. Des villages à forte identité fêtent les vieux métiers, les moissons et l'artisanat. Alby, ce bourg médiéval, en est un parfait exemple ! Réputé jusqu'au XIX[e] siècle pour ses tanneurs et ses cordonniers, qui allaient vendre leur production à Genève, Lyon et Paris. Le village se révèle grâce à un parcours ludique et une visite guidée. Quant à Rumilly, cette capitale albanaise et ancienne place forte se visite toute l'année sur demande et des visites thématiques y sont organisées ! L'Albanais est un territoire passionnant à découvrir !

Renseignements : Office de tourisme de l'Albanais en Pays de Savoie – 04 50 64 58 32 – Association des Guides des pays de Savoie – www.pays-savoie-patrimoine.com. Visites guidées (toute l'année, sur réservation : Rumilly et Alby. En été : site naturel des étangs et moulin de Crosagny).

Le sentier de la Ripisylve

La rivière du Dadon retrouve peu à peu dans ses méandres son habitat aquatique grâce aux travaux de remise en eau de son ancien lit. Véritables zones de transition entre le milieu aquatique et terrestre, la forêt ripisylve y a été maintenue : il s'agit de l'ensemble des formations boisées et herbacées présentes sur les rives du cours d'eau. Ces milieux fragiles ont une fonction de maintien des berges, de corridor biologique (abris et sources de nourriture pour un grand nombre d'animaux) et une fonction épuratrice. Ils sont d'une grande diversité biologique. La ripisylve permet aussi de garder l'eau fraîche en été pour les salmonidés qui l'habitent (les truites fario) !

- **Accès :** à la sortie de Rumilly, en direction d'Alby, prendre la rue du Moulin, qui se dirige vers la base de loisirs des Pérouzes : à gauche, on rejoint la rivière du Dadon, affluent du Chéran, et son sentier pédagogique.
- **Informations pour les amateurs de balades thématiques :** leurs pas les mèneront vers l'arboretum sur les hauteurs du plan d'eau (laisser le chemin de gauche et se diriger tout droit depuis la rue du Moulin) et vers le bois de La Salle (au nord de la ville, direction Le Clergeon) pour son sentier et sa piste cyclable.

Cette église a connu de nombreuses reconstructions successives depuis le IXe siècle. A l'exception de la tour de clocher, de la sacristie et de la chapelle de Conzié (1474), elle a été entièrement reconstruite après un tremblement de terre en 1822, par l'architecte Ernest Melano, dans un style néo-classique sarde. Elle appartient à la paroisse Notre-Dame de l'Aumône en Albanais, comme la jolie chapelle sanctuaire de Notre-Dame-de-l'Aumône (avenue de l'Aumône), dont le chœur fut édifié en 1240 – près de la rivière du Chéran – et la chapelle neuve en 1863. Elle est consacrée en 1843, et en 1853 des fresques de décors, peintes en trompe l'œil par les artistes Laurend Baud et Alberti, sont ajoutées. La chapelle, la sacristie et le décor intérieur seront inscrits aux Monuments historiques en 1926 ; l'église, en 2009. C'est un lieu traditionnel de culte savoyard le premier dimanche du mois de mai : messe en plein air et pèlerinage. En été, une messe y est donnée le mercredi en fin d'après-midi. Une visite guidée thématique des édifices religieux ainsi que du bourg et de l'église est régulièrement organisée par les guides du patrimoine (sur inscription auprès de l'office de tourisme).

LES LAMAS ET LE SAFRAN DE SALAGINE

Bloye
754, route du Grand Salagine
✆ 06 79 26 13 39
www.lamasafran.com
dominique.griot@free.fr
Ouvert toute l'année. Sur rendez-vous. Adulte : 10 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 7 €. Visite guidée (compter 2h30 de visite). Boutique. Animations.

Un parc animalier et une safranerie pour le moins originaux ! Créé en 2005 par Dominique Griot, le parc d'élevage compte aujourd'hui une douzaine de lamas parfaitement acclimatés au climat haut-savoyard. Depuis 2015, ce passionné partage son goût pour ces animaux de bât en proposant des animations régulières toute l'année. La visite débute par une présentation des camélidés (la famille qui intègre les lamas et les chameaux) à travers un diaporama-vidéo commenté. Sur le terrain, l'approche des animaux est captivante : caresses, brossage... rien à voir avec les lamas cracheurs décrits habituellement ! Puis balade avec les lamas tenus à la longe (on ne monte pas sur leur dos), en direction des étangs du site naturel de Crosagny (prévoir des jumelles pour l'observation de la faune sauvage). Au retour, une escale à la boutique permet de découvrir la production de la safranerie (autre passion du Bloyen) où l'on bénéficie également d'une présentation du safran, avec dégustation de produits et fiche de recettes salées et sucrées pour se familiariser avec la cuisine au safran. A commander également sur la boutique en ligne. Un site idéal pour passer un moment en famille (à réserver la veille).

L'ATELIER DU SCULPTEUR ROBERT RAMEL

8, rue du Mont-Blanc
✆ 04 50 01 25 11
www.albanais-tourisme.com
Fermé du 1er octobre au 1er mai. Ouvert le mardi, le vendredi et le dimanche de 14h à 20h. Autres jours, sur rendez-vous. Gratuit. Visite guidée (groupes : toute l'année sur rendez-vous).

A proximité des anciennes usines «Lait Mont-Blanc» et du boulodrome de Rumilly, dans un pavillon au fond d'une cour, l'atelier du sculpteur Robert Ramel (1929-1997) est devenu un musée d'exposition de ses œuvres. Plus de 150 sculptures et maquettes : sur bois, pierre, albâtre, granit, bronze… L'œuvre d'une vie ! Le sculpteur jouait aussi bien du ciseau que du marteau-piqueur, et ne manquait d'y exprimer sa sensibilité. Il est l'auteur de nombreux monuments pour la région – dont «La famille», dans le quartier de Novel à Annecy et deux sculptures en bois pour l'église de Vallières... On y découvrira également de nombreux portraits et dessins de cet artiste attachant.

NOTRE HISTOIRE, MUSÉE DE RUMILLY

5, place de la Manufacture
✆ 04 50 64 64 18
www.albanais-tourisme.com
contact@musee-rumilly74.fr
Fermeture annuelle en août. Ouvert du mercredi au samedi de 14h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 € (exposition temporaire). Visite guidée : 4,50 €. Visite guidée (toute l'année sur réservation, pour les groupes). Animations.

Fondé, à l'origine, par les Amis du vieux Rumilly et de l'Albanais, avec pour thème l'histoire, l'archéologie, les arts, les techniques... et la généalogie des princes de Savoie (l'histoire de la Savoie jusqu'à l'annexion française en 1860), à partir de collections privées, le Musée de l'Albanais - son premier nom – s'est installé en 1991 dans l'ancienne Manufacture des tabacs, construite en 1865. Cet édifice a été entièrement réhabilité et il accueille dans son aile nord « Notre histoire, Musée de Rumilly », gérée par la ville. Ce centre d'interprétation urbaine présente une sélection « scénographiée » des collections historiques, mais surtout les différentes facettes de la ville de Rumilly, de l'Antiquité à nos jours, pour que chacun puisse s'approprier une part de l'histoire commune. Religion, organisation sociale, travail, loisirs... ainsi qu'un regard sur l'évolution urbaine, tout devient facilement accessible aux petits et aux grands. Visites guidées, ateliers et conférences invitent à découvrir Rumilly et son histoire, à travers des activités culturelles ludiques et conviviales, en famille !

Le couvert

LES 1SÉPARABLES
1, avenue Gantin
✆ 04 50 77 80 41
www.restaurant-les1separables.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. Menu Menu du jour : 16 €. Menu des 1Séparables : 29,50 €. Menu Gourmand de 37 € à 43 €. Terrasse.
Les « 1Séparables » sont deux passionnés de cuisine et de restauration qui n'ont qu'une envie : multiplier votre plaisir. Deux passionnés dont l'histoire commune, des bancs du lycée hôtelier de la Rochelle au fameux Clos des Sens de Laurent Petit, explique l'enseigne de ce restaurant ouvert il y a bientôt 4 ans au cœur de Rumilly. Agréable terrasse abritée s'ouvrant sur une place arborée, salle lumineuse aux élégantes lignes contemporaines, tous les convives sont à leur aise installés par l'adorable David toujours rayonnant et d'excellent conseil, notamment dans le service du vin. Sur une carte des vins très étoffée, la sélection est faite par des rencontres avec des vignerons de nos terroirs. Même esprit en cuisine où les producteurs locaux sont mis en avant. Angélique réalise avec brio une cuisine inspirée par de délicieux produits frais de saison aux origines bien définies comme pour cette Briochette, œuf poché, ail des ours et escargots de Poisy ou ce Quasi de porc braisé à la bière rousse de Veyrat et chorizo. Autre incontournable de la carte, le Burger savoyard : diot artisanal, confit d'oignons, tomate, IGP Raclette de Savoie, salade. Le plateau de fromages nous fait visiter tous les villages alentours (Saint-Félix, Massingy, Marigny Saint-Marcel, Sales...) et les desserts nous font fondre de bonheur avec un Tiramisu orange spéculoos ou une Meringue aux trois chocolats. Une adresse unique qui sait sublimer le terroir. Des « 1Séparables » à garder précieusement dans son carnet d'adresses Futés.

RESTO BISTRO D'UO
13, rue Jean Moulin
✆ 04 50 64 87 44
www.restobistroduo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 29 € à 43 €. Formule du midi : 16,20 €. Plat du jour : 12 €.
Vivres des instants suspendus loin du stress quotidien. Partager des instants de gourmandise dans un décor qui nous invite au voyage du sol... au plafond surprenant. Sans doute, Thierry et Donna Galet ont-ils été inspirés par des séjours en Australie pour ce beau cadre végétal qui s'étend sur la terrasse. Un voyage facile – l'accès est rapide depuis Annecy et le parking est aisé – qui réserve de belles surprises. Car le voyage ne s'arrête pas aux apparences, il est aussi dans les assiettes d'une cuisine bistronomique maîtrisée – le chef est passé par l'Ancolie à Cruseilles avant de partir en voyage en Océanie – aux parfums inédits. De bons produits frais, de saison, parfaitement mis en valeur avec des sauces savoureuses pour un repas gastronomique. Coup de cœur pour les produits de la mer avec une Brochette de gambas sauvages en tempura aux senteurs du Japon ou un Filet de daurade à la plancha, risotto aux petits légumes et beurre blanc au citron vert, pour terminer sur une Déclinaisons de sorbets maison (faits à la minute, un délice). Viandes cuites à basse température pour se régaler. Belles harmonies avec la carte des vins. Beauté des assiettes et saveurs originales à découvrir.

Loisirs

BASE DE LOISIRS DU PLAN D'EAU LES PÉROUZES
Les Pérouzes
Chemin du Moulin
✆ 04 50 64 69 20
www.albanais-tourisme.com
contact@mairie-rumilly74.fr
Baignade surveillée en juillet et août. Accès libre. Snack bar Le Diabolo. Aire de pique-nique. Baignade surveillée : en juillet et en août.

Festival Musique et Nature des Bauges

Un été à parcourir les églises du Parc naturel régional des Bauges entre Savoie et Haute-Savoie, les oreilles charmées par ce festival de musique classique, magnifié par l'environnement exceptionnel des Bauges. Depuis plus de 20 ans des artistes de renommée internationale se produisent tout au long de l'été dans les superbes édifices patrimoniaux de Seythenex, d'Annecy, de Rumilly ou de Gruffy, côté Haute-Savoie ; Châtelard, Saint-Pierre-d'Albigny, etc., côté Savoie. Des concerts de qualité dans une nature préservée ! Renseignements : www.musiqueetnature.fr – ✆ 04 79 54 84 28

Une belle alternative aux activités en montagne. A la sortie de la ville, direction Alby, un plan d'eau aménagé de grands espaces verts, bien agréable aux beaux jours pour échapper aux grandes chaleurs. On peut s'y baigner, pique-niquer, et un snack bar permet aussi de s'y restaurer. Une aire de jeux est à disposition des enfants (sous surveillance des parents). Les pêcheurs pourront pratiquer leur sport dans l'étang de pêche et le Chéran tout proche ; ils seront accueillis par la Maison Pêche-Nature et de la Protection du Milieu Aquatique de l'Albanais, dans La Ferme du Plan d'eau qui partage aussi ses locaux avec la Maison du vélo destinée aux cyclistes. A proximité, un karting – un des circuits les plus appréciés de la région – attire les amateurs de sensations. Pour les amoureux de nature et d'environnement, le Chéran, avec son affluent le Dadon, et le sentier de la Ripisylve offrent un but de promenade, ainsi que l'Arboretum et le refuge de Ligue pour la Protection des Oiseaux sur les hauteurs du plan d'eau. Une base de loisirs qui arrive à concilier des activités attractives et la préservation, avec succès, du milieu aquatique et de son environnement !

MAISON DU VÉLO
Chemin du Moulin
Base de loisirs
✆ 04 50 01 68 11
www.lamaisonduvelo.com
contact@lamaisonduvelo.com
Ouvert toute l'année. Sur réservation. Location pour randonnées et balades organisées.
La Maison du Vélo, c'est le vélo accessible à tous. Quel que soit son niveau, on trouve auprès de ces passionnés en place depuis plus de 10 ans les meilleurs conseils pour pratiquer ce sport ou ce loisir. Location de vélo pour tous les usages – sur route, chemin, nature – et même de VTT électrique pour rendre les sorties plus ludiques. La Maison du vélo offre des possibilités de stages pour les jeunes, entraînement à la compétition, organisation de raids sur plusieurs jours. Possibilité pour les individuels de s'intégrer à un groupe ou organisation de randonnées privées à partir de cinq personnes. Une visite écologique de la Haute-Savoie !

Emplettes

DESSERTS ET CHOCOLAT
9, place Grenette
✆ 04 50 01 10 23
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 8h à 12h30.
On peut croiser Sébastien François au détour d'une rue du centre-ville, à la sortie d'une boutique de primeur, les bras chargés de fruits de saison. Ce personnage attachant, simple et réservé est un véritable artiste dans son domaine. On admire en vitrine toutes ses petites merveilles exposées au regard des gourmets, et, passé les portes de la pâtisserie salon de thé – qu'il vient de refaire entièrement pour le confort d'une clientèle déjà bien satisfaite – on hésite à choisir : macarons au chocolat, Saint-Honoré à la vanille, à la fraise et à la passion, « Gâteau de l'An Neuf » à la crème brûlée aux zestes d'orange et Grand Marnier, mousse au chocolat et petits biscuits sarments croquants... et autres chefs-d'oeuvre de plaisir. Bien sûr, lister l'ensemble des délices est impossible, mais les chocolats qu'il maîtrise sous toutes ses formes et ses confiseries sont autant de réussites : beaux à la vue, des goûts uniques, sans surdosage de sucre, assurant une saveur et une longueur en bouche que l'on ne trouve nulle part ailleurs. L'accueil est charmant, les produits sont de qualité... des délices, du chocolat, du chocolat, du chocolat… de quoi guérir la plus sérieuse des déprimes !

LANIAKEA
Lieu dit la Villette
✆ 06 77 07 14 74
https://savonnerie-laniakea.com
contact@savonnerie-laniakea.com
Sous ce nom poétique évoquant la Voie Lactée et ses super amas de galaxies, Marjorie a créé une savonnerie artisanale aux savons 100% naturels et 100% biodégradables. Cette entreprise artisanale illustre les convictions de cette jeune femme soucieuse de proposer des produits de bien-être et beauté tout en respectant la planète. Huiles bio d'avocat, d'argan, de coco, de jojoba, de rose, de nigelle... – en vente également sur le site en ligne – dont les vertus cosmétiques enrichissent les savons de leur propriété antibactérienne, détoxifiante ou réparatrice. Tout comme le sel de la Mer Morte propice au gommage et dont l'action cicatrisante est parfaite pour le bain. On retrouve Marjorie, sur de nombreux marchés de producteurs de l'Albanais (voir dans la rubrique actualité du site Internet) ; et les produits Laniakea en vente dans quelques boutiques, dans le circuit alternatif des association tel AMAP, ainsi que sur le site en ligne.

Dans les environs

Alby-sur-Chéran

Ses rues et maisons ont beaucoup de cachet et il fait bon s'y promener, notamment aux alentours de la « rue étroite » et de sa place du Trophée, un triangle bordé de maisons, aux enduits colorés, avec des arcades, construites du XIV[e] au XVI[e] siècle, qui abritaient les échoppes de cordonniers et de tisserands. Traversé par le Chéran, ce bourg médiéval est l'ancienne capitale de la cordonnerie en Savoie : outils et machines témoignent de ce riche passé au musée de la Cordonnerie. Alby-sur-Chéran était alors séparé en deux paroisses, Saint-Donat et Saint-Maurice, avec un passage à gué sur le torrent – le Pont Vieux, reconstruit à l'identique de celui de 1720 : une seule arche au lieu de trois au Moyen Age ! – qui faisait de la cité une voie de communication incontournable pour se rendre d'Annecy à Chambéry (elle était gardée par sept châteaux). Aujourd'hui, le Chéran est devenu un atout pour le canoë, la pêche (truites réputées) ou plus simplement la balade, autour du Pont-Vieux, construit à l'époque de Charlemagne et reconstruit dans le respect de l'original après sa destruction pendant la dernière guerre. On est propulsé dans la modernité avec l'église de Notre-Dame de Plaimpalais, construite (de 1953 à 1960) selon les plans du fameux architecte Maurice Novarina : elle abrite de magnifiques vitraux (1978) d'Alfred Manessier.

MUSEE DE LA CORDONNERIE
9, place du Trophée
✆ 04 50 68 39 44
www.albanais-tourisme.com
musee@alby-sur-cheran.mairies74.org
Ouverture de juin à septembre (jusqu'aux Journées du Patrimoine). Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Gratuit. Entrée libre et gratuite pendant la saison estivale. Possibilité de visites guidées sur réservation.
Sur la place du Trophée, sous les arcades typiques qui abritaient les échoppes d'antan, le Musée de la cordonnerie est un beau témoignage de l'activité principale des Albigeois jusqu'au début du XX[e] siècle. Quelques pièces liées à l'activité de ces cordonniers artisans – ils étaient près de 300 à fabriquer les souliers de Savoie - : des chaussures, mais encore des outils, des machines et des explications pour faire des chaussures à son pied. Jadis, le cuir constituait le principal commerce et la seule industrie d'Alby. Les villageois travaillaient dans la tannerie ou étaient cordonniers, galochers ou encore tisserands. Durant la belle saison, les Albygeois battaient la semelle tout au long du jour pour une clientèle régionale, car ils se rendaient sur les marchés et les foires de toute la Savoie et de l'Ain.

CHEZ MA FRANGINE
Chainaz-les-Frasses
26, route des Monts
✆ 06 89 70 50 77
www.chezmafrangine.com
chezmafrangine@gmail.com
Haute saison : de juin à août. Du mardi au jeudi 8h45-14h et 16h-19h. Vendredi : 8h45-14h et 17h-23h Samedi 8h-14h et 17h-23h Dimanche 8h-12h. Basse saison : du mardi au vendredi : 8h45-14h et 16h-19h. Samedi 8h-12h et 17h-23h et dimanche 8h-12h. Restaurant ouvert le midi du mardi au vendredi. Samedi midi : snack. Samedi soir : planches apéro et groupe sur réservation. Dimanche matin : brunch et petit déjeuner. Réservation recommandée. Menu unique à 15 €. Formule du midi : 12 € (2 plats). Petit déjeuner complet : 8 € ; brunch ou repas musical : 20 €. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Ateliers sur réservation ; concert live un samedi par mois.
Un concept branché, au décor vitaminé, dans un cadre apaisant au pied du massif des Bauges. C'est ainsi que Lucie et Orlane Eve ont imaginé leur épicerie restaurant bar dans l'imposante maison dominant la campagne de Chainaz-les-Frasses, à 7 km d'Alby-sur-Chéran. Comme chez sa frangine ou sa pote, on y vient avec enthousiasme prendre un petit déjeuner en famille ou un café tout en préparant sa commande de produits locaux ou produits bio – voir aussi sur la boutique en ligne : pain, farine, thé, confitures, miel... fruits secs en vrac, emballés dans des sacs réutilisables ou des récipients consignés, mais aussi poteries, bijoux... Au menu de midi, des plats du jour gourmands composés de produits locaux, frais, et de saison. Retrouvez la célèbre andouillette primée de Claude Bellang, (médaille d'or 2018), les bières artisanales comme celles d'Emmanuel Veyrat (à consommer avec modération). On y vient aussi en famille, le temps d'un petit goûter. Les enfants, tout comme les adultes, trouvent ici, naturellement, un accueil convivial, un coin lecture, ou un espace jeux de société. Un week-end par mois, l'hiver, et tous les week-ends l'été, Chez Ma Frangine s'anime le temps d'un concert ou d'une soirée à thème. Les inconditionnels du Do It Yourself seront comblés chaque semaine par les ateliers créatifs, organisés par Lucie. Futé a été séduit par la jolie déco, la terrasse magnifique, les produits d'un terroir de qualité, la philosophie et le dynamisme de la maîtresse des lieux : enfin un lieu où on peut se retrouver pour partager des moments d'amitié, d'échange, de jeux et de dégustation, un plateau de services, dans une ambiance identique à celle des cafés de village d'autrefois, un endroit vivant, qu'il faut à tout prix préserver !

Clermont

CHÂTEAU DE CLERMONT
✆ 04 50 69 46 81
www.culture74.fr
chateauclermont@cg74.fr
Fermé du 1[er] octobre au 30 avril. Basse saison : ouvert le week-end de 10h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 2 €. Spectacle : 13 € (réduit : 9 €). Pass soirée : 14 €. Visite guidée (obligatoire). Animations. Exposition, spectacle.
Le château de Clermont en Genevois est remarquable par son architecture savoyarde à l'influence Renaissance : sa façade monumentale, ses galeries intérieures et sa cour carrée. L'unique témoignage en Haute-Savoie. Construit entre 1576 et 1580 pour Mgr Gallois de Regard – l'enfant du pays devenu le prestigieux évêque de

Les croisons ou croësons

Les croisons sont de petites pommes rouges et jaunes qui ne craignent pas le gel. C'est un «grognard» de Napoléon, de retour des campagnes de Russie, qui aurait ramené ce fruit qui s'est vite multiplié dans l'Albanais et plus particulièrement à Boussy. Elle est utilisée surtout pour le cidre («bidoyon» en patois savoyard) ou le vinaigre bio, car c'est la seule pomme à ne pas être traitée. Elle se marie parfaitement avec le boudin, car elle n'éclate pas en cuisant et on peut la cuisiner avec la peau. Pour mieux la connaître et l'apprécier, une découverte libre des vergers typiques de la «croison de Boussy» est proposée à travers une balade familiale, le «circuit de la pomme», à pied, de 2h30, ponctuée de points de vue dans un cadre champêtre (départ sur le parking de la salle des fêtes) et que l'on peut effectuer également en VTT ou à cheval, sur les sentiers.

Association Croëson, Carmanules et Prés Vergers. Maison des Associations de l'Albanais, rue de l'Annexion. 74150 Rumilly – ✆ 04 50 01 44 17.

Un Festival Jazz dans un lieu prestigieux !

Le festival du Jazz Club d'Annecy fait résonner ses notes dans la cour intérieure du château de Clermont. Ce lieu historique et sublime accueille, chaque année le dernier week-end du mois d'août, le Festival de Jazz du Château de Clermont, créé il y a 20 ans par cette association de passionnés ! Dans cette superbe cour Renaissance, des artistes de renommée internationale et le meilleur de la scène locale ! Petit plus Futé : le Conseil Départemental met à disposition une navette, les soirs de spectacles, depuis Annecy (à réserver d'avance). Un cadre prestigieux pour un rendez-vous incontournable !

Site Internet : www.jazzclubannecy.com

Bagnorea fréquentant la cour pontificale, puis converti en domaine agricole aux XIXe et XXe siècles, il est classé aux Monuments historiques en 1949. On profite des visites guidées, dont certaines se déroulent sous forme de passionnantes enquêtes historiques, pour en découvrir toutes les richesses. Depuis son acquisition en 1966 par le conseil général de la Haute-Savoie, le château de Clermont est devenu un centre culturel dédié au spectacle vivant : concert, théâtre, danse, festival de jazz et cinéma d'animation. Dans la prestigieuse cour intérieure du château, les vendredis ou samedis soir (en dehors des heures de visite), on s'installe, dès 19 heures, sous les cerisiers (avec pique-nique possible) et sur les gradins de la scène de l'esplanade, à 21 heures, pour écouter des sérénades ou assister à des spectacles. Pratique, un bus vert est programmé depuis Annecy, les soirs de spectacle. A ne pas manquer, la dernière semaine d'août, le Jazz Club d'Annecy s'installe dans la cour Renaissance pour trois jours de festival. Magique ! Un cadre véritablement privilégié pour apprécier les festivités culturelles de l'été.

AUBERGE DU CHÂTEAU DE CLERMONT
226, montée du Château
✆ 04 50 77 14 10
www.auberge-chateau-clermont.fr
aubergeduchateaudeclermont@yahoo.fr
Suivre le Château de Clermont, située sur le parvis.
Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi. Tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 16 € (entrée, plat du jour, dessert, 1/4 de vin et café). Menu Petit Gourmand : 25 € (entrée et plat ou plat et dessert). Grand Gourmand : 32 € (entrée, plat, fromage et dessert). Repas à thème un fois par mois. Terrasse. Animations. Soirées spectacles : en juillet et août, le samedi soir, sur la terrasse.

Au même titre que le château de Clermont fait partie du patrimoine architectural -magnifique demeure Renaissance- et culturel -festival de jazz en été et autres manifestations-, cette Auberge devrait être inscrite au patrimoine gourmand régional. A 20 minutes d'Annecy, qu'elle est belle la Haute-Savoie quand on la savoure dans un si beau décor. Décor naturel dont il faut profiter depuis la terrasse ensoleillée ou dans une salle chaleureuse recevant aussi bien les couples, que les familles ou les groupes (une salle du château peut être louée pour organiser des événements privés). Ambiance conviviale autour des tables, service en salle parfait avec l'adorable Ludivine, il ne reste plus qu'à déguster l'excellente cuisine de Philippe Junillon, chef travaillant avec les meilleurs produits régionaux comme les légumes bio de chez François Henry. Sur une carte qui se renouvelle régulièrement, un plat de «bistro» différent chaque jour de la semaine (du tartare de bœuf à la tête de veau ravigote en passant par les terribles andouillettes de Claude Bellang) et des plats mêlant tradition et créativité avec un velouté de racine de persil et érable, rouelle de foie gras, prosciutto séché et écume de lait, suivi d'un gâteau d'écrevisses, fumet légèrement infusé à la badiane et féra du Léman juste saisi. Verrine au citron combawa, craquant, condiment sucré à la mangue et meringue pavlova pour terminer. Tenue par un passionné de cuisine, une adresse offrant la meilleure image gourmande de la Haute-Savoie.

Cusy

Porte d'entrée sur les Bauges, Cusy est une ville rurale au riche passé historique : châtellenie des comtes de Savoie au Moyen Âge, puis seigneurie de Fésigny au XVe siècle et du Fesnay au XVIIe siècle. Aujourd'hui, une belle demeure privée émerge de ces vestiges : le château de Fésigny, avec ses deux échauguettes à l'ouest, situé sur la colline (ne se visite pas). La ville est connue également pour son impressionnant pont suspendu métallique jeté entre Cusy et Gruffy : le pont de l'Abîme (1887), long de 72,60 mètres, large de 4,20 mètres, qui enjambe le Chéran à 96 mètres de hauteur.

MICHEL MATHIEZ APICULTEUR
40, route de l'Eglise
✆ 04 50 52 51 54
Toute l'année sur rendez-vous. Récolte en été.

Aux portes du parc régional naturel des Bauges, les ruches de Michel Mathiez abritent des millions d'abeilles, mais elles sont trois fois plus nombreuses en été qu'en hiver ! Impressionnant, mais pas vraiment dangereux quand on connaît les abeilles comme lui. A leur sujet, cet ancien micro-mécanicien, petit-fils d'agriculteur, est intarissable et l'on écoute avec attention ses explications, avant de goûter les fameux miels qui se déclinent suivant les variétés de plantes butinées par les petites travailleuses : acacia, châtaignier, sapin (plus épicé) et « toutes fleurs des Alpes ». Les miels sont délicieux, les goûts bien prononcés, les textures gourmandes. Son miel a été sélectionné par Jean Sulpice, chef deux fois étoilé à Val Thorens puis Talloires, pour sa qualité gustative. A goûter également, les produits dérivés du miel de cet artisan producteur comme le confit de noisette ou la crème de marron. On peut s'approvisionner directement sur place (appeler avant) et sur le marché d'Annecy, le mardi et le samedi.

LE SANGLIER PHILOSOPHE
361, route de Chainaz ✆ 06 15 76 89 41
www.plantes-biologiques.com
Sur rendez-vous. Boutique en ligne et revendeurs.
Benoît Claude est un philosophe au naturel. La nature sauvage, celle que les sangliers grattent avec enthousiasme de leur groin aux bords des talus et dans les sous-bois, représente tout ce qu'il aime. C'est au pied du massif des Bauges où il fait la plupart de ses cueillettes aromatiques – dont la gentiane à l'automne -, qu'il a ouvert en 1997 son atelier de fabrication de liqueurs, sirops, tisanes et autres aromates. Il ne s'interdit pas pour autant le ramassage dans les massifs voisins – thé des Alpes, en Aravis ; absinthe, en Maurienne -, les cultures biologiques de menthe, verveine, mauve, calendula et... génépi à Viuz-la-Chiésaz, au pied du Semnoz. Il ouvre volontiers les portes de son domaine, sur rendez-vous, mais diffuse facilement ses bons produits, dans les boutiques bio, épiceries fines, fruitières, etc., et sur son site en ligne. Comme un ruisseau, ses tisanes nous envoûtent. A découvrir, sans modération !

Gruffy

Rattachée au Parc naturel régional des Bauges, Gruffy se situe sur la route départementale qui relie Annecy à Aix-les-Bains. Une ancienne voie romaine dont on retrouve des traces sur deux blocs aux inscriptions latines : un ex-voto dédié à Jupiter et un inscription sur un tombeau. Son emplacement stratégique lui a valu au Moyen Âge la construction d'un château avec donjon, tours, fossé et son système fortifié dont l'un des avant-postes se situait au Mollard. Sa position à l'autre extrémité du vertigineux pont de l'Abîme (un pont métallique construit en 1887, à 96 m de hauteur) qui enjambe le Chéran et la relie à Cusy, en fait un lieu de balade ainsi que le départ de nombreux sentiers de promenades comme les «Cheminées des Tours Saint-Jacques» (on peut apercevoir ce curieux promontoire en direction d'Alève), la grotte de Bange, les berges du Chéran... Cette commune dynamique défend la préservation de son environnement rural tout en étant bien ancrée dans les projets contemporains. Son Musée d'Histoire Naturelle, très actif, en est un exemple. Il est une véritable vitrine botaniste du massif des Bauges !

LE MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE
Ferme Guévin
335, route de Beauregard
Les Choseaux ✆ 04 50 77 58 60
www.musee-nature.com
Fermé du 19 novembre au 19 mars. Hors saison : ouverture sur demande. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 14h à 18h. Haute saison : du dimanche au vendredi de 14h à 18h30. En basse saison, ouverture les 1er et 3ème dimanche de chaque mois. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5,80 €. Enfant : 4 €. Visites libres et guidées, activités pédagogiques, sorties natures, conférences. CB non acceptée. Visite guidée (sur réservation). Animations.
Une porte ouverte sur la faune sauvage et domestique du Parc du massif des Bauges et de la région ! Le Musée d'Histoire Naturelle, créé par une association de botanistes en 1991, accueille des expositions et des animations pour initier les visiteurs à devenir des acteurs responsables de la préservation des espèces et de l'équilibre fragile de leur habitat : forêt, montagne, zones humides... On commence par les collections naturalisées d'environ 200 animaux (de la ferme, de la forêt, de moyenne montagne, des zones humides...), puis vient la salle des minéraux et des insectes, avec une ruche vitrée pleine d'abeilles en activité ! En 2010, le musée a ouvert un verger conservatoire d'espèces anciennes de pommes et de poires – on y explique le principe de la pollinisation – et depuis 2011, un petit jardin de fleurs, de plantes aromatiques et mellifères (celles que les abeilles butinent pour faire le miel) et de légumes oubliés a été planté dans la cour du musée. Visites guidées, sorties nature, conférences, clubs... L'association multiplie les actions pour toucher un large public ! Un musée qui fait naturellement le lien entre faune et flore, au cœur du massif des Bauges.

Hauteville-sur-Fier

Hauteville-de-Rumilly devint Hauteville en 1749, puis Hauteville-sur-Fier en 1902. Au carrefour des routes reliant Annecy et Lovagny à Rumilly, vers l'est en direction de la Savoie, par Vallières au sud en direction de l'Ain, ce village a été longtemps une position stratégique pour les comtes de Genève. Dominant le Fier, il avait pour rôle historique de «garder» la route vers Genève et ils y avaient fait construire deux châteaux : le château de Hauteville – dont il ne reste que des ruines – situé sur une butte à proximité du hameau de Verney, et le château Collonges, au pied de cette même butte. Ce château est en réalité une maison forte ; elle vit passer d'illustres personnages : les seigneurs d'Hauteville et de Montluel ainsi que le sénateur Denis d'Asnières au XVIe siècle. Puis, après avoir été la propriété de nombreuses familles dont le comte Joseph-François-Jérôme de Hauteville, ministre de Victor-Amédée III pendant la Révolution, elle devint celle de la famille Collonges, qui lui a donnée son nom actuel. Denis d'Asnières a été également propriétaire du château des Onges, une demeure de plaisance qu'il fit construire XVIe siècle à l'entrée du village. Avec la rivière du Fier en contrebas, la commune a connu également l'implantation de nombreux moulins, dont l'un est devenu une ferme d'élevage d'autruches !

Lovagny

LE CHÂTEAU DE MONTROTTIER
Allée du Château ✆ 04 50 46 23 02
www.chateaudemontrottier.com
Fermé d´octobre à mars. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 6 €. Groupe (15 personnes) : 7 €. Accueil enfants (l). Visite guidée.
Edifié par Jean de Montrottier au XIIIe siècle, cette forteresse pentagonale ordonnée autour d'un donjon cylindrique surprend dans le paysage de la campagne du Genevois Savoyard. Sa Tour des Religieuses sur son piton rocheux est la plus ancienne. Son rôle consistait à surveiller la route de Chambéry-Genève franchissant la gorge à cet endroit éloigné des ponts d'Annecy et d'Hauteville. Depuis, du XIIIe siècle, jusqu'à nos jours, le château a appartenu à divers notables dont Pierre de Menthon conseiller et ambassadeur d'Amédée VIII, premier duc de Savoie au XVe siècle, qui lui

Les Gorges du Fier enchantent les visiteurs depuis 150 ans

La puissance au naturel ! Des phénomènes géologiques insolites que l'on visite depuis 1869, grâce aux multiples passerelles installées à flanc de rocher. Pour mieux observer le tumulte du torrent dévalant les gorges profondes, les ponts de bois surplombent le Fier depuis leurs 27 mètres de hauteur. Vertigineux ! Mais aussi combien extraordinaire : marmites de géants, mer de rochers... la nature a sculpté de magnifiques paysages au cours des siècles dans ces époustouflantes Gorges du Fier. Des curiosités qui, alliées à la végétation luxuriante, sollicitent l'imaginaire vers des mondes enchantés. Une balade exceptionnelle qui ravit les adultes comme les enfants !

vendit en 1427. Léon Marès, prodigieux « collectionneur des collections » qui, en 1916, légua le domaine à l'Académie Florimontane – société savante fondée à Annecy, en 1606, par Saint-François de Sales et son ami le juriste Antoine Favre, père du grammairien Vaugelas. L'édifice se visite depuis 1919 et abrite de remarquables collections de meubles, faïences, dentelles, armes, objets rares d'Afrique, d'Extrême Orient. Attention, la salle des Armes et celle des Collections Orientales ne sont visibles que lors de visites guidées. Expositions, conférences, concerts... le château s'anime tous les mois dans un cadre exceptionnel.

LES GORGES DU FIER ★★
30, le Pont des Liasses
✆ 04 50 46 23 07
Voir page 14.

Marcellaz-Albanais

A une dizaine de kilomètres d'Annecy, sur la nationale menant à Rumilly (depuis Chavanod), au sortir de virages en lacets assez secs, le village de Marcellaz-Albanais. Composé de nombreux hameaux, cette commune du Genevois savoyard dépendait en partie de la seigneurerie d'Hauteville lors de la visite de saint François de Sales en 1608. L'église était alors en piteux état. En 1712, le crâne d'un seigneur indélicat (meurtrier d'un vicaire) y aurait été cloué sur la porte de l'église sur ordre du Sénat de Savoie. Les habitants se sont également illustrés dans un grand mouvement anti-révolutionnaire en 1793. L'église Saint-Maurice fut construite en 1844 à l'emplacement de l'ancienne église dont elle a conservé le clocher de 1625. On peut encore visiter (de l'extérieur) le château Juge de Pieuillet (habité par la famille d'Auguste Juge, poète et juge savoyard), une résidence composée d'un corps de logis rectangulaire dont la façade est entourée de deux tours carrées ; et la maison forte de Rogles, du XV[e] siècle, accueille un gîte de charme. Marcellaz fait aujourd'hui partie du pays de l'Albanais.

BRASSERIE VEYRAT
210, impasse des Prés-aux-Biches
✆ 07 82 30 58 02 – www.brasserie-veyrat.com
Ouvert le vendredi et le samedi de 16h à 20h. Haute saison en été. Visites et dégustations à la brasserie sur rendez-vous. Bouteilles de 33 et 75 cl, mini-fûts de 5 l et fûts de 20 à 30 l, locations de tireuses pour vos événements.
Elles sont blanches, blondes, ambrées, rousses, brunes, brunes vanille… Elles s'appellent la Masaya (bière noire), la Mzungu (La bière Impériale), la Tikal (Bière Ambrée), l'Euphorie (Bière India Pale Ales), La Divine (Bière de Noël), La Liberté (Bière blonde)… Toutes créées par Emmanuel Veyrat (Manu), fils de maraîchers en Haute-Savoie, un passionné de bières qui fabrique ce précieux liquide dans sa brasserie artisanale depuis 3 ans. Des bières qui ont toutes un point en commun : le goût. Un goût unique, né d'une véritable passion pour la bière. Futé a été bluffé par le résultat d'une recherche minutieuse dans laquelle ce jeune passionné s'est lancé pour trouver un goût différent. La volonté, la passion de ce jeune homme, et des débuts réussis avec de petits moyens, donnent les premières lettres d'une histoire de goût, qui ne fait que commencer et qui se hisse au sommet de notre palmarès gourmand. Des bières à retrouver dans certains restaurants d'Annecy et dans certaines boutiques spécialisées, ou directement dans la petite brasserie qui ne demande qu'à s'agrandir (nouveau matériel). Des bières également disponibles dans tous les réfrigérateurs des amateurs de bières uniques… dont le Futé.

CÉRAMIQUE CRÉATION
886, route d'Oilly ✆ 06 23 86 23 78
www.ceramique-creation-poterie.com
raphael.lambinet@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 13h30 à 18h. Vente régulière sur les marchés hauts-savoyards.
Les tonalités de ses céramiques surprennent au premier abord, elles n'empruntent pas les habituels codes de couleur des poteries savoyardes. Décorateur sur céramique et artisan d'art, Raphaël Lambinet a choisi de réinventer la poterie régionale de terre cuite avec des coloris contemporains, pimpants, dans des formes rondes en trois dimensions déclinées à l'envi et peintes à la main d'un motif sobre et répétitif. Le jaune s'associe au mauve, au bleu lavande, au blanc, à l'orange caramel ou au vert tendre, mais aussi le rouge pétant du drapeau savoyard dont il pare une faïence en forme de blason, au milieu d'autres formes plus géométriques, carrées ou triangulaires ou cette tasse bleu azur au motif blanc évoquant la chaîne du Mont-Blanc. Des faïences réalisées à la main à placer en crédence sur les murs d'une cuisine, d'une salle de bains ou encore sur le comptoir pour déguster des spécialités du cru. Dans sa palette : bols, mugs, tasses, pots, cassolettes, etc. Une vaisselle joyeuse aux pigments intenses et très moderne. Cet artiste potier a choisi d'installer son atelier en pleine nature où il accueille volontiers les curieux (sur rendez-vous) pour leur expliquer son savoir-faire.

HÔTEL - RESTAURANT
★★★
Blanc
Logis
DB
Séminaires
Détente - SPA
Brasserie - Café du Chalet
✆ 04 50 01 09 50 / 04 50 01 34 80
90, av. de Sindeldorf
74150 Marigny-Saint-Marcel
Entre lacs et montagnes,
au cœur de l'Albanais
www.blanc-hotel-restaurant.fr

Marigny-Saint-Marcel

HÔTEL-RESTAURANT BLANC..Restaurant
90, avenue de Sindeldorf
✆ 04 50 01 09 50
www.blanc-hotel-restaurant.fr
hotelblanc@icloud.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Terrasse. Parking. Menus de 32,50 € à 130 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 16 € (côté Brasserie, en semaine, menu du jour). Formules à partir de 18 €. Plats savoyards à partir de 18 €. Jardin.
A l'Hôtel-Restaurant Blanc, tous les sens sont en émoi. Et tout commence par la vue avec un cadre de rêve et les superbes paysages de l'Albanais à Marigny-Saint-Marcel. Une nature, un territoire qui inspire la famille Blanc depuis 4 générations dans une maison créée en 1911, un café-restaurant fondé par le grand-père, devenue un établissement élégant et contemporain mêlant avec bonheur tradition et modernité. Aux commandes de cette maison d'exception, le chef Denis Blanc et son épouse Maryse, suivis de leur fils Yoan passé par de belles tables avant de revenir auprès de son père. Beauté d'une nature qui offre un magnifique écrin au restaurant gastronomique avec sa terrasse estivale (et sa piscine pour se rafraîchir). Salle aux lignes douces, apaisantes, aux tons chauds pour un repas à partager en amoureux, en famille ou entre amis (il y a même des petites salles privatives pour des repas en toute intimité). Il ne reste plus qu'à savourer la cuisine composée à quatre mains par le père et le fils. Une cuisine réalisée à partir des meilleurs produits régionaux de saison. Une cuisine alliant savoir-faire et créativité pour nous livrer des assiettes aussi belles que délicieuses. Le Terroir se décline autour d'un pâté en croûte maison, foie gras, pistaches et noisettes torréfiés, trompettes de la mort et son chutney du moment ; un filet de poisson retour du marché, simplement meunière ou un agneau de lait du Quercy jus réduit, émulsion ail des ours. Le menu du Marché propose un biscuit de brochet du Bourget, émulsion d'oignons caramélisés, suivi d'un désossé de pigeon en surprise, râpé de truffes (la truffe de Richerenches qui a d'ailleurs son menu). Belle carte des vins pour des accords parfaits. Le restaurant peut s'adapter à toutes les demandes en fonction des événements et comme il est fortement conseillé de prolonger son séjour dans cette maison, n'oubliez pas de réserver votre chambre et de profiter de l'espace détente. Chez Blanc, offrez-vous du bonheur.

HÔTEL-RESTAURANT BLANC* .....Hôtel**
90, avenue de Sindeldorf
✆ 04 50 01 09 50
www.blanc-hotel-restaurant.fr
hotelblanc@icloud.com
Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Sauf, semaine après Noël jusqu'à début janvier. 3 Cocottes. 23 chambres (dont 2 suites familiales). Chambre double de 95 € à 180 €. Demi-pension : 85 € (à partir de, en chambre double). Petit déjeuner buffet : 13 €. Parking fermé : 8 €. Étape affaire : 103 €. Séminaires. Wifi. Restauration (formule du midi brasserie 16 €. Menu du

terroir : 32,50 €. Menus de 49,50 € à 130 €. Menu enfant à 15 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Se ressourcer, recharger les batteries, prendre de vraies vacances pour un séjour détente et découverte tout près d'Annecy, dans un petit coin de paradis et de nature préservée. L'Hôtel-Restaurant Blanc, c'est une maison qui perpétue depuis 4 générations le meilleur de la tradition d'accueil. C'est en 1911 qu'a débuté l'histoire de la maison Blanc quand le grand-père François ouvre une « maison de charronage café-restaurant ». Une maison qui évoluera en 1942 quand Lucien Blanc créera une « boulangerie-épicerie-café-hôtel-restaurant ». Mais la vraie métamorphose commence en 1980 avec l'arrivée de Denis Blanc et de son adorable épouse Maryse. Tout en conservant le caractère des lieux, Denis et Maryse dotent l'hôtel-restaurant de tout le confort actuel, ne cessant d'améliorer les prestations. Les sens en éveil, on évolue dans un cadre splendide et un décor raffiné. Ici, autour des propriétaires adorables et souriants, c'est toute une équipe qui cultive bonheur et convivialité. Calme et confort sont au programme sans modération et on profite de l'espace bien-être et de son spa ouvert à tous sur réservation – sauna, bain à remous, hammam, salle de massage et soins esthétiques. L'été, on profite du parc paysagé et de la piscine extérieure pour se ressourcer. Bien sûr, la table de Denis Blanc, rejoint par son fils Yoan, participe à notre enchantement. Une autre source de bonheur associant cuisine de terroir et modernité, à l'image de la maison. Rayonnez et découvrez tous les plaisirs de séjourner en Haute-Savoie.

Sâles

Un bourg où il est agréable de se promener à la recherche des traces du passé, des vestiges romains aux demeures des seigneurs burgonds : son église du XIX[e] siècle, que l'on découvre depuis l'extérieur, le château des Balmes et le fort de l'Annonciade (aujourd'hui détruit), ainsi que de nombreuses maisons fortes, un beau moulin sur le Chéran et le vieux pont Coppet. Construit en 1626 – il est l'un des plus anciens du département – sur une voûte en plein cintre de 22,50 mètres d'ouverture, il enjambe le Fier à 17,50 mètres de hauteur, pour rejoindre Vallières par l'ancienne route de Genève. Rénové en 2000, il est accessible aux piétons et dans ce site bucolique, les balades et les parcours VTT sont très agréables.

Saint-Félix

ETANGS ET MOULIN DE CROSAGNY
Association des étangs
et du moulin de Crosagny
261, route d'Annecy
✆ 04 50 45 03 36
www.albanais-tourisme.com
aemc-crosagny@orange.fr
Ouvert toute l'année. Visite libre. Gratuit. Visite guidée (groupe sur rendez-vous. Individuel, en juillet et août, sur inscription). Toute circulation de véhicule à moteur est interdite sur le site.
Situés à la frontière de la Savoie, les étangs de Crosagny – Beaumont s'étendent sur trois communes : Saint-Félix, Albens, Bloye. Ce site protégé (label Natura 2000) accueille tout au long de l'année de nombreuses espèces animales (souvent rares et protégées) et possède une flore typique des zones humides de l'Albanais. Sur deux rives sont aménagés un sentier de découverte, un observatoire et des panneaux explicatifs permettant de découvrir ce biotope et son histoire. Une partie de la zone humide – la rive est et le marais de Beaumont – reste inaccessible pour favoriser la préservation des espèces. En aval de l'étang de Crosagny, le moulin avec sa roue à aubes (en cours de restauration) évoque l'activité socio-économique qui régnait entre le Moyen Âge et la Seconde Guerre mondiale : la meunerie et les métiers liés à l'eau. Tapis sur un ponton, derrière un refuge d'observation, on admire (avec un peu de chance) quelques hérons pourprés ou des blongios nains. Iris d'eau et nénuphars se laissent bercer par l'onde tranquille tandis que le vent fait vibrer les roseaux. Pure image bucolique, le parcours à faire en famille est très agréable ; un jeu de piste est disponible gratuitement à l'office de tourisme. Trois parkings sont situés à proximité du site (10 à 20 minutes à pied). Possibilité de faire le circuit en VTT depuis Rumilly.

L'AUBERGE DU CLOCHER
48, route d'Aix-les-Bains
✆ 04 50 27 72 05
www.auberge-du-clocher.com
aubergeduclocher@orange.fr
♿
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 27 € à 30 €. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 14,90 €. Plat du jour : 10,50 €. Formule 2 plats : 13 €. Salade repas au choix : 16,90 €. Chaises bébé. Terrasse.
Comme vous ne pouvez pas manquer le clocher de l'église de Saint-Félix, vous ne devez pas manquer l'auberge qui se trouve juste à côté. Une authentique destination gourmande pour goûter aux véritables saveurs de notre terroir, grâce au travail d'un véritable cuisinier de métier, fils d'agriculteur et passionné par les bons produits, l'excellent Gérard, assisté par l'adorable Corinne en salle. Terrasse des plus agréables aux beaux jours, mais la salle n'est pas en reste avec son décor mettant en scène des matériaux nobles – boiseries chaleureuses et pierres de nos montagnes – dans un esprit actuel. Une belle réussite servant d'écrin à l'accueil souriant de Corinne et à la cuisine savoureuse de Gérard. Car à l'Auberge du Clocher, on ne fait pas semblant, on ne se la raconte pas, on fait de la cuisine et on vous reçoit avec passion ! Sur une carte aux accents du pays, une Terrine maison de foie gras et son chutney de fraises, la fameuse Andouillette artisanale de Claude Bellang, un Poisson de lac selon les arrivages servi avec un gratin dauphinois, sans oublier les spécialités avec les Cuisses de grenouille à la persillade, les Fondues, une Tartiflette ou un Risotto d'épeautre aux asperges. Pizzas fraîches toujours garnies de produits de qualité. Crémeux au citron, Mousse yaourt au coulis de fraises fraîches ou l'incontournable Cèpe de l'Auberge pour terminer un repas particulièrement gourmand. Une auberge familiale très appréciée pour son ambiance et sa cuisine, une Auberge du Cloché recommandée par le Futé.

Seyssel

Connue en Haute-Savoie pour ses vins, Seyssel à la particularité de travailler la vigne sur des coteaux en bord de fleuve, le Rhône, depuis des décennies. Deux cépages originaux sont spécifiques de ce terroir : l'Altesse ou Roussette et la Molette, à partir desquels sont élaborés le vin tranquille de Seyssel et le « Seyssel méthode champenoise ». Seyssel est mentionnée comme région vinicole de Savoie dans les chroniques au début du XI[e] siècle. Le vignoble est tout à la fois une des plus petites AOC de France mais également une des plus anciennes AOC de l'Hexagone puisque l'appellation fut obtenue en 1942. Cette commune et son domaine sont traversés par le Rhône et se trouvent à cheval sur la Haute-Savoie et l'Ain, le domaine s'étend jusqu'à la commune de Corbonod dans l'Ain. Il faut s'arrêter chez les récoltants viticoles ou les cavistes qui se font un plaisir de faire découvrir leur vin – il se marie parfaitement bien avec un comté pyrimont affiné dans des grottes naturelles. Le pays de Seyssel offre une grande variété de paysages et de sites d'intérêt à visiter. La montagne des Princes (935 m) est un joli point de départ pour des balades en sous-bois, tandis que les bords du Rhône conjuguent activités de loisirs et visites patrimoniales. Le vélo et VTT sont également un bon moyen de visiter le pays de Seyssel en empruntant un itinéraire balisé qui longe le Rhône sur un tronçon de 3 km – de Seyssel à Motz – sur la route ViaRhôna reliant le Léman à la Méditerranée. Quant aux amateurs de navigation, ils rejoindront le lac du Bourget depuis Seyssel via le Rhône et le canal de Savière.

HAUT-RHÔNE TOURISME
Maison de Pays
2, chemin de la Fontaine
✆ 04 50 59 26 56
www.hautrhone-tourisme.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le dimanche de 9h à 13h.

L'office de tourisme avec deux points d'accueil – Seyssel et Frangy – permet d'organiser son séjour dans le Pays de Seyssel regroupant onze communes entre départements de l'Ain et de la Haute-Savoie, reliés par le Rhône. Celles-ci se répartissent de part et d'autre du fleuve qui traverse Seyssel, depuis le Grand Colombier (1 535 m) jusqu'à la Montagne des Princes (937 m). Sans rien manquer des nombreuses possibilités et ressources de ce riche patrimoine naturel, l'office de tourisme propose une vue d'ensemble des activités aussi différentes que les balades dans les vignobles ou les visites des villages traditionnels, maisons anciennes, fours à pain, églises, chapelles, lavoirs, ponts, quais, châteaux... On y pratique les sports nautiques le long du Rhône et bien d'autres sports de loisirs ainsi que des randonnées à pied, à vélo, à cheval... Des expositions, des spectacles, des animations et des visites thématiques guidées sont régulièrement programmés en saison estivale notamment.

AU FIL DE L'EAU
3, quai du Rhône
✆ 04 50 56 11 84
www.restaurantseyssel.fr
info@hotelseyssel.fr
Ouvert du lundi au samedi le soir ; tous les jours le midi. Restauration non-stop de juin à fin septembre. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14,50 €. Terrasse.
Imaginez-vous descendre le Rhône et arriver à Seyssel. Sur les eaux se reflète une belle façade jaune et une terrasse aux stores rouges. Il est temps de faire une halte charmante Au Fil de l'Eau. Sur les berges, nous sommes à 45 minutes de Genève d'où vient le Rhône et 40 minutes d'Annecy. Dans ce cadre de nature verdoyant, entre les collines qui bordent le fleuve, la voie verte nous conduit à vélo du Léman à la Méditerranée et les pèlerins vers Compostelle tracent leur chemin. Au Fil de l'Eau, c'est une belle maison au bord du Rhône où le chef nous propose une cuisine traditionnelle essentiellement composée de produits frais. L'été, le poisson arrive directement d'un petit pêcheur local et l'on se régale en terrasse de petite friture ou de féra.

Festi'Rhône en Pays de Seyssel !

Une grande manifestation « sur et autour » du Rhône organisée depuis plus de 10 ans, le deuxième dimanche de juillet. La Communauté de Communes du Pays de Seyssel fête ainsi une nouvelle voie navigable sur le Rhône : plus de soixante kilomètres rendus à la navigation entre Seyssel (au nord) et Brégnier-Cordon (au sud). Avec l'ouverture officielle des écluses de Chautagne et de Belley (dans l'Ain), la remise en navigabilité du Rhône, il est maintenant possible de se rendre en bateau de Seyssel au lac du Bourget par le Canal de Savières !
Durant cette journée de Festi'Rhône, on bénéficie de nombreuses animations gratuites, comme des mini-croisières sur le Rhône ou une initiation découverte du fleuve en canoë, des promenades en Zodiac, en radeau... mais aussi du ski nautique, du jet ski, une course d'aviron et un défilé de bateaux décorés. A cette occasion, une course aux trésors inter-villages se déroule dans plus de onze communes ; un marché de la « création » prend place sur les quais de Seyssel ; le vieux pont est décoré ; des expositions sont visibles à la Maison du Haut-Rhône et à la Grenette ; et des spectacles ponctuent cette journée festive. A découvrir en flânant le long des berges !

Renseignements : office de tourisme du Pays de Seyssel – 04 50 59 26 56 - www.ot-pays-de-seyssel.fr – mél : contact@ot-pays-de-seyssel.fr

Le seul comté savoyard AOP : le comté-pyrimont !

Le comté est un fromage de Franche-Comté, majoritairement produit dans le Jura : un des plus fameux est affiné dans les caves de pierres de l'ancien fort militaire des Rousses. C'est pourtant dans une enclave de Haute-Savoie qu'Eugène Gojon, en 1948, décide d'aménager de véritables caves d'affinage de comté : dans les anciennes grottes artificielles creusées dans les carrières de pierres blanches de Seyssel. Depuis trois générations maintenant se maintient le travail d'affinage dans ces caves à l'humidité et à la température constante, de merveilleux atouts naturels, donnant à ce fromage à pâte semi-cuite un petit goût de noisette typique. Les caves de Pyrimont (à Challonges) sont aujourd'hui les seules à bénéficier de l'appellation Comté AOP en Haute-Savoie. A déguster avec un vin blanc de Seyssel... bien sûr ! Une visite des caves est possible les lundis et jeudis matin.

Renseignements : Fromagerie Gojon – 04 50 59 50 33.

L'automne, c'est la saison du gibier et des spécialités de montagne, notamment une belle carte de fondues savoyardes, dont une Fondue Royal Seyssel, cèpes et bolets. Sur la carte réduite garantissant la fraîcheur des produits, Futé s'est régalé d'un parmentier de joue de bœuf, mais aurait bien pu craquer pour des Saint-Jacques beurre d'agrume. Desserts bien léchés autour du chocolat, comme ce fondant, et des pâtisseries maison. Autres bonheurs à déguster à l'heure de l'apéritif, les tapas maison, avec un merveilleux bocal de terrine de cochon à la mondeuse. Et pour servir le tout avec un grand sourire, Marion multiplie les petites attentions avec efficacité. Il ne reste plus qu'à prolonger son séjour dans l'une des dix chambres confortables pour compléter notre bonheur. Au Fil de l'eau, une adresse appréciée et recommandée par le Futé.

■ **BASE AQUALOISIRS**
Plan d'eau
✆ 04 50 59 26 56
www.ot-pays-de-seyssel.fr
contact@ot-pays-de-seyssel.fr
Fermé du 1er octobre au 30 avril. Haute saison : ouvert tous les jours. Baignade surveillée : juillet et août. Gratuit.
Un bel espace de loisirs au bord du Rhône ! Réaménagée, cette base Aqualoisirs familiale conjugue détente et jeux avec baignade, plage, pédalo, voile, planche à voile ou canoë. Dans la périphérie de la base aquatique, on s'adonne également au tir à l'arc, au kart à pédales, ou à l'accrobranche avec tyrolienne plongeante jusqu'au bassin d'eau ! On a aussi la possibilité de partir en découverte itinérante par via ferrata, VTT ou canoyning. Ces activités peuvent être encadrées par un moniteur (s'adresser à l'office de tourisme) et, sur place, une location d'équipements sportifs est possible. Pour garder un souvenir inoubliable de la réserve naturelle du « vieux Rhône » classée Natura 2000, une descente en canoë kayak – au cœur de la réserve où vivent de multiples espèces d'oiseaux et le mystérieux castor – jusqu'à Vions, Chanaz ou jusqu'au lac du Bourget. Pour s'imprégner de paysages authentiques, un circuit VTT dans la Montagne des Princes. A savoir : plusieurs formules et parcours sont proposés aux enfants dès l'âge de 6 ans. Découvrir le pays de Seyssel tout en pratiquant un sport !

■ **CAVE LAMBERT**
2, rue de Montauban
✆ 04 50 56 21 59
www.vins-domaine-lambert.com
contact@lambert-de-seyssel.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Livraison possible.
Reprise depuis 1988 par Gérard Lambert et son épouse, les caves de Seyssel (1930) devenues Cave Lambert sauvegardent le patrimoine du Royal Seyssel, un vin mousseux élaboré et vinifié selon la méthode traditionnelle – trois ans de vieillissement pour la prise de mousse – et plus largement des vins de Seyssel souvent méconnus des Français, voire des Haut-Savoyards eux-mêmes. Ces vins sont réputés pour leur arôme de violette et d'iris. Tout en alliant les méthodes traditionnelles à la modernité avec une réorientation affirmée vers la biodynamie, la maison met en avant le cépage Altesse et leurs vins issus de vignes cultivées au bord du Rhône. Certains ont même reçu la mention bio. Sain, aussi bien pour l'amateur qui le déguste que pour les producteurs qui le travaillent dans le respect des terres du pays de l'Altesse et de son fleuron le Royal Seyssel. Un divin nectar à apprécier avec un fromage des alpages, autrement dit un fromage très fruité qui ne manque pas de caractère. La dégustation dans la cave de vente permet de découvrir moult produits du terroir : vins, liqueurs, miels, confitures, fromages...

Vallières

Au nord de l'Albanais, sur la route de Genève, au carrefour des anciennes voies romaines en direction de Rumilly (au sud), de Seyssel et de Frangy (au nord-ouest) et d'Annecy (à l'est), Vallières a vu se succéder Allobroges, Romains et Burgondes. Le vieux bourg sur la route de Chambéry à Genève devint propriété des comtes de Genève puis du Duc de Savoie au XVe siècle. Jusqu'en 1559, le seigneur de Veigy en Vallières, de Vuaz et d'Hauteville, avait droit de vie et de mort sur ses hommes ; Vallières comptait alors sept châteaux et des maisons fortes ! C'est au hameau de Sionnaz qu'est née la mère de saint François de Sales, d'ailleurs l'église de style néoclassique lui a été consacrée en 1877.

Aujourd'hui, seul le château de Chitry (privé) est visible de l'extérieur lors des Journées du Patrimoine (route de Thusy). En 1626, sur la route de Genève, reliant le bourg de Sales, le vieux pont Coppet, à une seule arche, est construit au-dessus du Fier à 17,5 mètres de hauteur ! En direction de Seyssel, le site naturel du Val de Fier offre une route pittoresque sinuant dans un défilé typique qui le surplombe. C'est un lieu de passage historique du célèbre bandit Mandrin (1754-1755) en rébellion contre les fermiers généraux. Vallières (départ place de l'église) se situe sur la route (entre les villages de Hauteville-sur-Fier et Sion) qui permet aux pèlerins (au départ d'Annecy) de rejoindre Pont de Saint-André (Val-de-Fier), Motz puis Serrière-en-Chautagne sur le GR65 de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le bourg est devenu au XX^{e} siècle une commune résidentielle de moins de 1 500 Vallériens, prisée pour son climat bienveillant et sa situation privilégiée ! Posée sur un plateau légèrement vallonné, bien exposé et fertile, Vallières a développé ses activités de production (laitière, pépinière et fruitière), de commerce, de service, ainsi que ses entreprises, qui en font un village bien équipé, agréable à vivre pour les familles. Un marché des producteurs de Vallières a lieu d'avril à octobre (entre mairie et salle des fêtes) : le vendredi, une fois par mois (se renseigner).

LE PONT COPPET
130, route de Genève
✆ 04 50 57 34 60
Ouvert du lundi au dimanche midi de 6h30 à 15h non stop. Ouvert vendredi et samedi le soir. En semaine, le menu fait maison change chaque jour, avec des formules de 11 € à 19 €. Menus le dimanche à 28 € et 32 €. Parking.
Un pont, c'est ce qui relie les hommes, les territoires. Ce Pont de Coppet offre un passage gourmand entre la Haute-Savoie et l'Alsace du nouveau propriétaire des lieux : Francis Muller. C'est une véritable renaissance au Pont de Coppet depuis que ce chef d'origine alsacienne, cuisinier de métier, a repris les fourneaux. Après des travaux d'embellissement rendant le restaurant plus fonctionnel, Francis Muller nous livre sa vision d'une délicieuse cuisine de tradition. Ici, on ne triche pas et l'on revient à l'essentiel de la cuisine : on épluche, on émince, on cuisine et on fait mijoter comme pour cette authentique choucroute de 4h composée de produits de qualité en provenance directe d'Alsace. Dans les assiettes, des produits respectés, travaillés avec soin afin de donner le meilleur de leurs saveurs. Cet automne, un filet de bœuf aux morilles ou un magret de canard au poivre vert. Mais encore un filet de perche meunière ou des gambas flambées au whisky. Le dimanche, changement de décor avec nappage élégant et ambiance adaptée pour savourer un Dôme de Saint-Jacques sauce corail, un magret de canard sauce framboise, un filet de sandre sauce citronnée ou un grenadin de veau... Desserts maison dans le même esprit d'authenticité. Les plats à la carte changent tous les jours et votre prochaine visite vous réserve de belles surprises gourmandes. Dans un décor chaleureux, les spécialités régionales sont aussi à l'honneur avec les incontournables cuisses de grenouille. La serveuse a le sourire et, bonne nouvelle, vous garderez le vôtre au moment de payer l'addition. Belle découverte.

Sur les traces de Vallières

Son patrimoine témoigne de l'importance du rôle joué par ce village dans l'histoire du duché de Savoie. La position stratégique du vieux bourg, au carrefour des routes vers Genève (par Frangy), Annecy (par Hauteville-sur-Fier) et Seyssel (par le val de Fier), lui a valu une histoire mouvementée où se succèdent Allobroges et Romains, Burgondes puis comtes de Genève avec les nobles de Langin, seigneurs de Veigy, jusqu'au XV^{e} siècle. Vallières intègre alors la Maison de Savoie qui vit se succéder de nombreuses luttes de pouvoir entre France et duché de Savoie. A cette époque, chaque noble chef de famille se prétendait seigneur de Vallières. On leur attribue sept châteaux et maisons fortes : Vallières, Veigy, Vuaz, Sionnaz, Verlioz, Morgenex, Chitry. Le château de Veigy a vu grandir la mère de saint Francois de Sales, Mme de Sionnaz, et le château de Chitry fut l'ancienne propriété de Richard de Vallières puis des Montfalcon. Dans leur sillage, de nombreux maîtres artisans, des notaires, chirurgiens, herboristes, sage femme, etc. De plus, bordée par le Fier dont les doux méandres sont appréciées des baigneurs et la Morge servant à l'activité des moulins, sa terre fertile attirent les propriétaires qui font construire des villas ou métairies. Bien exposée, la vigne s'y plaît et le vin de Vallières est alors réputé dans tout l'Albanais. L'ancienne église de Vallières dédiée à saint Martin est devenue insuffisante pour les nombreux Vallériens la fréquentant, et une nouvelle église consacrée à saint Francois de Sales est construite dans un style néoclassique en 1877. Fonds baptismaux en noyer, tons pastel de la restauration, vitraux, elle mérite une visite. Vestige du début du XVII^{e} siècle, le Pont Coppet, baptisé du nom d'un ancien moulin, a été construit en pierre en 1626 au-dessus du Fier. Il se visite par un sentier pour piétons et deux-roues, depuis le lieu-dit Les Marais, sur l'ancienne route desservant le village de Sales. Un blason des États de Savoie est sculpté dans son parapet. Quelques détails des maisons fortes restent visibles : de deux tours carrées de celle de Morgenex, d'une tour ronde et un ancien four de celle de Verlioz... le château de Chitry élevé à l'emplacement de l'ancienne maison forte dont il ne reste qu'une tour centrale, bénéficie d'un emplacement agréable avec une vue panoramique sur la plaine de Rumilly et les sommets de la chaîne du Mont-Blanc. Futé : suivre les traces de ce patrimoine vallérien par les sentiers pédestres proposés par la commune via leur site Internet

Informations : www.vallieres74.fr











LE PONT COPPET

130 route de Genève
74150 VALLIERES
04 50 57 34 60

THOMAS LE PRINCE
Z I Uaz
342, route du Robinson
✆ 04 50 62 12 77
www.thomasleprince.fr
contact@thomasleprince.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Fruits frais, jus de fruits, confitures, desserts.
Un joli nom pour une entreprise de production de fruits, implantée depuis plus de 20 ans sur la commune pour défendre les produits fruitiers savoyards. Thomas Le Prince est le véritable nom du fondateur et PDG de l'entreprise. La production est diversifiée : des pommes et poires à croquer de label IGP (Indication Géographique Protégée) en agriculture raisonnée, des pommes bio dites «à jus» (principalement les croisons ou croëson de Boussy, espèce autochtone), mais aussi cerises et framboises bio. Les fruits bio représentent 20 % de sa production. Un atelier de transformation, situé à Poisy, produit des jus de fruits bio (issus de la fameuse croëson), mais aussi des gammes plus raffinées de fruits mélangés comme la pomme-myrtille bio, des desserts et confitures alléchantes comme la fraises-rhubarbe bio, ainsi que du vin, du cidre et du vinaigre bio. On peut trouver ces gourmandises dans le magasin, sur le site de Vallières, et dans les grandes surfaces sélectionnant des produits régionaux. On les reconnaît aux jolies étiquettes qui mentionnent son nom (on aimerait qu'il y ait aussi une vente en ligne).
Une belle entreprise de produits savoyards à connaître et à faire connaître !

Vaulx

LES JARDINS SECRETS
Hameau de Lagnat
✆ 04 50 60 53 18
www.jardins-secrets.com
contact@jardins-secrets.com
Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 17h30. Ouverts 7j/7 de mi-avril à début octobre. Pour les horaires, se renseigner sur le site Internet. Restauration légère en haute saison : juillet et août. Boutique et petite restauration (en juillet et août, tous les jours de 10h30 à 17h30 service de restauration légère à midi sur la terrasses ou dans les salons). Animations. Entrée : 8,50 €. Tarif réduit : 7 €. De 4 à 12 ans : 4,50 €.
Un véritable jardin andalou au cœur de l'Albanais. Depuis plus de 20 ans, Nicole et Alain ont réussi à transformer une ferme ancienne en véritable « Alhambra savoyarde » ! Depuis 1994, sur 7 000 m², ce superbe jardin a poussé sous les doigts d'une famille de passionnés qui ont défié le temps et les difficultés pour produire ce site étonnant. Une mosaïque de jardins, salons et patios ornés de bois ciselé et de chaux colorée. Galeries, tonnelles, bassins et fontaines de plantes et de fleurs, au fil de l'eau qui court et s'insinue harmonieusement dans ce jardin enchanté. Ici le temps est suspendu, les repères sont troublés et les sensations procurées par cette nature magnifiée tendent vers la sérénité. Le site Les Jardins Secrets, labellisé «Jardin Remarquable» en 2018, offre la fraîcheur de ses bassins pour voyager à travers les Délices, l'Arlequin, le Curé et les allées des Palmettes, des roses... Les Loges de la Folie, ses clochetons et ses fontaines... On a plaisir à s'attarder au Petit Riad à l'ombre des feuillages, au gré du musical clapotis de l'eau, en savourant un thé à la menthe accompagné d'un beignet tunisien.
D'autres surprises enchanteresses : film, grainothèque, jeux de découverte, ateliers et stages, repas oriental, manifestations... Une évasion romantique et bucolique à 20 minutes d'Annecy.

LES PETITS PLATS
133, route de Sillingy
✆ 04 50 60 57 20
www.lespetitsplats.eu
restaurant@lespetitsplats.eu
A partir de janvier 2019 : ouvert du mercredi au samedi midi et soir. Ainsi que le dimanche midi. Menus du jour à midi en semaine : 15 €. Menus : 32 €
Après être passé par Monts et par Vaulx pour découvrir cette belle adresse, voici que les gourmands de la région mettent désormais les Petits plats dans les grands pour se régaler à la table du chef Eric Durand, nouveau propriétaire des lieux. Ce qui n'a pas changé, c'est le charme de cette belle maison de village à 20 minutes d'Annecy dans une campagne verdoyante. Beauté simple des lieux, entièrement rénovés, agréable terrasse ombragée, une aubaine dont il faut savoir profiter les jours de grande chaleur, qui se prolonge naturellement dans l'assiette avec des produits simples et de qualité, et en provenance du marché, cuisinés de manière élaborée dans un menu du jour ou un menu unique qui épateront plus d'un palais exigeant. Cuisine bistronomique, pleine de saveurs et de belles sensations avec des cuissons à basse température, du goût avec des arômes d'ici et des épices d'ailleurs. Les voyages en Asie, tout comme les saisons, inspirent le jeune chef dans une cuisine créative et raffinée. Carte courte et de qualité, cuisine maison réalisée par ce passionné qui aime venir à table discuter avec les gourmands et un accueil convivial et professionnel de Séverine et de son équipe en salle. Belle carte des vins en accord. Une invitation à redécouvrir vite cette auberge bistronomique.

SAINT-GERVAIS-LES-BAINS ★★

Cette station aux mille visages abrite sur son territoire le prestigieux mont Blanc (altitude 4 810 m aux dernières mesures). Lors d'un séjour à Saint-Gervais-les-Bains, on peut allier les bienfaits de la balnéothérapie en eau thermale naturellement chaude aux activités de montagne. Les vertus thérapeutiques de l'eau de source du Fayet en dermatologie, rhumatologie et traitement des voies respiratoires sont connues depuis plus de deux

Festival Mont-Blanc d'Humour

Depuis plus de 30 ans, ce festival affirme sa place d'incontournable parmi les événements de la saison d'hiver en Haute-Savoie. Une scène humoristique qui accueille, chaque année, une semaine en mars, des têtes d'affiche mais aussi des comiques en devenir que récompense le prix Henri Salvador. Les soirées sont animées !
En 2019, le festival se déroulera du 16 au 22 mars, sans oublier les soirées jeunes talents à ne surtout pas manquer. Un festival qui sait allier rire et glisse au pays du Mont-Blanc !

Renseignements : Office de tourisme de Saint-Gervais – ✆ 04 50 47 76 08 - www.saintgervais.com

siècles ! Saint-Gervais n'est pas uniquement une ville, ce sont aussi quatre villages : Le Fayet (580 m), Le Bettex (1 400 m), Saint-Gervais (810 m), Saint-Nicolas-de-Véroce (1 170 m) et de nombreux hameaux reliés par un patrimoine extraordinaire, des églises et des chapelles baroques, des paysages sublimes, une faune et une flore préservées. Ce patrimoine culturel et environnemental est précieux pour la commune qui entend bien le valoriser et le protéger. Saint-Gervais est également une station de ski dont le domaine skiable sur les pentes du Bettex qui le relie au domaine de Megève et plus largement au vaste domaine Evasion Mont Blanc.

OFFICE DE TOURISME
DE SAINT-GERVAIS-LES-BAINS
Maison de Saint-Gervais
43, rue du Mont-Blanc
✆ 04 50 47 76 08
www.saintgervais.com
tourisme@saintgervais.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 19h. Haute saison hors vacances scolaires : fermeture chaque jour à 18h.
La Maison de Saint-Gervais abrite en un même lieu, l'office de tourisme, les écoles de ski et la compagnie des guides, ce qui est bien pratique pour organiser son séjour et programmer les activités de toute la famille à son arrivée. La station bénéficie du label Famille Plus et appartient au domaine skiable Evasion Mont-Blanc. En hiver, ce sont 450 km de pistes, et l'été des kilomètres de sentiers balisés pour la pratique de la randonnée, du VTT ou de l'alpinisme. Les fanas de la petite reine pourront tester leur résistance sur les traces du Tour de France, pendant la semaine cyclo Mont-Blanc, la deuxième semaine de juillet. Bien sûr, on peut venir aussi simplement pour se ressourcer et profiter des bienfaits de la montagne et des sources réputées des thermes de Saint-Gervais. Au sein d'un grand parc arboré de 10 ha, elles sont reconnues pour leurs eaux aux vertus dermatologiques. A proximité, le village baroque de Saint-Nicolas-de-Véroce, véritable balcon sur le Mont-Blanc. Depuis le Fayet, en toute saison, le TMB (Tramway du Mont-Blanc), l'un des derniers trains à crémaillère de France, nous amène vers les sommets du massif majestueux jusqu'au plateau de Bellevue (1 100 m), sur le domaine de Prarion (Les Houches), en hiver, et au Nid d'Aigle (2 372 m) en été. C'est de ce point que partent les alpinistes confirmés pour l'ascension du mont Blanc par le refuge du Dôme du Goûter. Pittoresque et exceptionnel !

Autres adresses : Le Bettex : Route des Crêtes – 04 50 93 12 38 • Le Fayet : 104, avenue de la Gare – 04 50 93 64 64 • Saint-Nicolas-de-Véroce : 4054, route Saint-Nicolas – 04 50 93 20 63

COMPAGNIE DES GUIDES
DE SAINT-GERVAIS LES CONTAMINES
43, rue du Mont-Blanc
✆ 04 50 47 76 55
www.guides-mont-blanc.com
contact@guides-mont-blanc.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h. Fermé le week-end en automne.
Créée en 1864, la compagnie des guides de Saint-Gervais et des Contamines a donc plus de 150 années d'existence, une véritable performance. Cette équipe chevronnée de 80 guides et accompagnateurs, des professionnels de la haute et moyenne montagne, apporte son expérience pour une sortie occasionnelle de ski, tour du Mont-Blanc, raids glaciaires, héliski, alpinisme, escalade, via ferrata,... ou pour des randonnées sur plusieurs jours sur les plus haut sommets en France et à l'étranger. Ils organisent également des voyages et des trekkings au Ladakh, en Bolivie, en Grèce... De quoi contenter plus d'un passionné !

Points d'intérêt

PILE-PONT EXPO
Culée du Pont
Rive Gauche
✆ 04 50 47 79 80
www.saintgervais.com
Fermé de novembre à mai. Basse saison : ouvert le week-end de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit. Visite guidée.
C'est un espace original dédié à l'art contemporain ! La culée de l'un des deux piliers du nouveau pont de contournement de la ville de Saint-Gervais accueille une cathédrale de béton à ciel ouvert d'une surface de 160 m² sur 9 m de hauteur, un espace investi chaque année, depuis 2013, par l'œuvre monumentale d'un artiste contemporain, réalisé *in situ*. Une exposition singulière, éphémère, à découvrir durant la période estivale. 2018 : Extérieur, Jour de Dominique Blais.

Culture et randonnée

Des balades thématiques comme le sentier du Baroque pour une balade culturelle qui relie par une boucle de 20 km (itinéraire pédestre balisé) dix remarquables églises et de nombreux oratoires. La Boucle des Maisons Fortes offre une plongée dans l'histoire architecturale du Duché de Savoie depuis les gorges du Bon Nant jusqu'au centre du village en passant par le Châtelet, la Comtesse, la Tour de Bongain ou la maison forte de Hautetour.

TRAMWAY DU MONT-BLANC
80, avenue de la Gare
Le Fayet
✆ 04 50 53 22 75
www.montblancnaturalresort.com
info@compagniedumontblanc.fr
Fermé du 18 avril au 15 juillet et du 17 septembre au 21 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 8h20 à 16h20. Haute saison : tous les jours de 7h20 à 17h. Horaires variables selon la saison : se renseigner. Adulte : 32,50 € (aller-retour col de Voza/Bellevue ; à 36,50 € en été jusqu'au Nid d'Aigle). Enfant (de 5 à 14 ans) : 27,60 €. Le Fayet-Nid d'Aigle : 37,50 €.
Le TMB est le plus haut et le plus raide des chemins de fer de France : sa gare d'arrivée estivale du Nid d'Aigle, départ de la voie royale vers le mont Blanc, culmine à 2 372 m. Inauguré en 1909, soit un an après l'ouverture de la ligne de chemin de fer du Montenvers, le Tramway du Mont-Blanc est l'autre train à crémaillère de la vallée. Soit près de 1 800 m de dénivelé, avalés depuis la gare de départ de Saint-Gervais-les-Bains-Le-Fayet (590 m) en un peu plus d'1h15. Une tentative d'atteindre le sommet du toit de l'Europe, tranquillement assis sur la banquette de l'une des trois rames du train – nommées après les filles du directeur du TMB en 1956, Marie, Jeanne et Anne ! Au sommet, la vue sur les Dômes de Miage, les Aiguilles de Chamonix et le glacier de Bionnassay vous saisit d'emblée. Au total, il faut prévoir 3h30 de temps de visite (trajets inclus). En hiver, le train s'arrête au plateau de Bellevue, au sommet des pistes de ski des Houches. Idée de sortie ski : depuis la gare du Fayet, montez à bord du TMB jusqu'au plateau de Bellevue (comptez 1h) pour skier sur le domaines des Hiouches, puis descendez par la piste rouge entre Bettex et Saint-Gervais pour un retour skis aux pieds. L'inverse est également valable pour les fondeurs et les adeptes de randonnées en raquettes (avec retour en TER, skis à l'épaule).


© Evgeniya MOROZ - Fotolia

Le tramway du mont Blanc.

Le couvert

L'EDELWEISS
44, rue de la Comtesse
✆ 09 83 24 75 86
Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 35 €. Carte : 30 € environ. Fondue savoyarde avec charcuterie : 19 €. Terrasse.
Près de l'église, par sa devanture moderne L'Edelweiss attire le regard. En été, l'établissement se pare de fleurs et ouvre ses battants vitrés sur la rue. A l'intérieur, mur de pierre et tables en bois contribuent à rendre l'ambiance chaleureuse, parfaite pour apprécier quelques spécialités savoyardes et plats traditionnels. Fondue aux morilles, reblochonnade, raclette... les portions sont généreuses et pour ceux que le fromage fondu incommoderait, les hamburgers sont gourmands et les frites faites maison. Chacun devrait y trouver satisfaction ! On peut terminer, si l'on encore un peu de place, par une excellente tarte aux pommes ou un moelleux au chocolat. Quant à l'accueil, il est tout aussi engageant. Sympathique et attentif. Un restaurant très agréable. A découvrir !

LE SÉRAC RESTAURANT
22, rue de la Comtesse
✆ 04 50 93 80 50
www.3serac.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi. Eté : fermé les dimanches et lundis. Ouvert les mercredis et dimanches soirs pendant les vacances scolaires. Menus de 45 € à 65 € (menus gastronomiques). Formule du midi : 19 € (au BistrotSerac). Terrasse.
Chef étoilé en 2014, Raphaël Lemancq a ouvert deux autres adresses à Saint-Gervais : le Bistrot Sérac (distingué pour la qualité de son assiette), avec des plats canailles et cuissons à la braise, et le Sérac gourmet avec des plats traiteur. Au restaurant gastronomique, dans une salle lumineuse, très contemporaine, rehaussée

de touches de couleurs, à l'image de la cuisine du chef qui a fait ses classes avec Michel Rostang et a rapporté de ses voyages des parfums du monde qu'il mêle avec bonheur aux saveurs des produits du terroir savoyard. Au menu Sérac : raviole d'escargot du Pays du Mont-Blanc et ravigote de tomates aux bleuets ; féra du Léman, jus de Chorizo et cappuccino de pomme de terre et maïs ; ou, côté viande : dos d'agneau en croûte d'olive et ail des ours accompagné d'un Tatin de tomate, pour finir un choix de desserts déclinant à l'envie fruits ou chocolat. La carte s'élabore en fonction des saisons et des compositions créatives du chef. Dans cette ville en pente, voici une adresse gastronomique qui ne cesse de grimper !

Autres adresses : Bistrot Sérac – 40, avenue du Mont-Paccard ✆ 04 50 98 43 35 • Sérac gourmet – 38, avenue du Mont-Paccard

Le gîte

LA CHAUMIÈRE**
222, avenue de Genève
Le Fayet
✆ 04 50 93 60 10
www.lachaumierehotel.com
contact@lachaumierehotel.com

Ouvert toute l'année. 22 chambres (balcons). Chambre simple à partir de 48 € ; chambre double à partir de 54 € ; chambre triple à partir de 69 €. Petit déjeuner buffet : 8 € (4 € pour les enfants -12 ans). Terrasse. Parking (garage moto fermé). Espace de remise en forme : gratuit. Jeux pour enfants. Wifi. Aire de jeux. Mur d'escalade. Local ski particulier et professionnel. Sauna.

A la Chaumière, le partage n'est pas une division, mais une réunion. Partage d'expériences et de récits avec des hôtes, les adorables Mehdi et Emmanuelle, qui ont baroudé sur le globe. Partage de valeurs quand la famille s'étend à tous les amis et que clients deviennent des hôtes reçus à la maison. Partage de connaissances pour découvrir une région magnifique -Saint-Gervais, le Pays du Mont-Blanc et au-delà- dont Mehdi et Emmanuelle sont les meilleurs ambassadeurs. Au final, c'est du plaisir que l'on partage à la Chaumière en toutes saisons. Dans un cadre idyllique, après un bain de soleil sur la terrasse exposée plein sud pendant que les enfants jouent dans un espace adapté, la journée continue avec une séance de sauna ou de sport à la salle de fitness, une partie de billard en famille ou entre amis, un moment passé au coin du feu de cheminée à déguster de délicieux cocktails, rhums et whiskies du monde entier. Détente complète assurée ! Chambres spacieuses et confortables dans le même esprit de bien-être à partager. Certaines sont équipées de produits hypoallergéniques et toutes possèdent : literie neuve, salle de bains, TV satellite, grand écran LED, TNT et wi-fi. Autre bonheur de cet hôtel exceptionnel, des petits déjeuners de qualité avec des produits frais, de terroir : 5 ou 6 miels différents, de la charcuterie locale et italienne, du fromage de producteur... Une Chaumière Futée à partager.



LA FERME DE CUPELIN***
198, route du Château
✆ 04 50 93 47 30
www.lafermedecupelin.com
lafermedecupelin@yahoo.fr

Fermé du 9 septembre au 14 décembre. 7 chambres. Chambre double de 85 € à 140 €. Petit déjeuner : 14 €. Wifi. Restauration (menus : 34 € à 59 € Menu enfant enfant : 22 €).
Un cadre unique ! La Ferme de Cupelin est un lieu vraiment à part dans le paysage hôtelier local. Cette ancienne ferme de 1870, magnifiquement rénovée au début des années 2000 par la famille Desmazières et après de nouveaux travaux en 2017 pour améliorer encore la qualité de cet hébergement de charme, l'hôtel restaurant est devenu un chalet hôtelier à la pointe de l'écologie : une toiture en mélèze (isolant imputrescible noble et naturel), des cloisons régulant l'hygrométrie de façon naturelle, une isolation intérieure en ouate de cellulose (non toxique), des peintures naturelles... des matériaux écologiques non polluants, en harmonie avec les forces de la nature. Auxquels s'ajoutent des bornes pour les véhicules électriques ! Les chambres sont de véritables nids douillets toutes de bois vêtues. La table est remarquable, avec une cuisine composée de produits frais en provenance des producteurs locaux et si possible bio, comportant même un menu végétarien. On craque pour l'accueil d'Olivia et Romain, d'une grande gentillesse, faisant tout pour que le séjour soit un moment de bien-être et de détente complet. Autour de la superbe cheminée centrale, l'esprit familial et l'ambiance chaleureuse sont propices aux instants de partage où l'on se laisse conseiller pour mieux connaître la montagne et les balades à faire dans la région. Un véritable hébergement de charme à prix raisonnable, proche des thermes de Saint-Gervais et à proximité des pistes de ski !

Loisirs

MONT-BLANC PARC AVENTURE
Parc Thermal
Allée de l'Escalade
Le Fayet
✆ 06 61 84 39 09
www.montblancparcaventure.com
contact@guides-mont-blanc.com
Fermé de septembre à avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h30. Basse saison, se renseigner. Entrée : 21 €. Jeunes : 15 € ; enfants de 3 à 6 ans : 9 €.
Un parc aventure entre forêt et rocher, dominant le parc thermal des Thermes de Saint-Gervais. Pour tout niveau et tout âge, 6 parcours qui solliciteront les muscles et l'équilibre des aventuriers en herbe aussi bien que des sportifs aguerris. On affronte avec courage, en toute sécurité, ponts de singes et passerelles ; on s'élance sur les tyroliennes et l'on s'agrippe au rocher d'escalade pour accomplir au total les 75 ateliers dont certains vertigineux sur le parcours noir du Bionnassay. Ou moins, si l'on préfère commencer en douceur avec un parcours Mont-Joly ou découverte équipé d'une ligne continue pour les enfants. Quant aux bambins, ils ont leur parcours dédié dès 3 ans. Le parc organise également, avec le partenariat de la Compagnie des guides, des activités *outdoor* qui raviront les accompagnateurs souhaitant s'initier à la via ferrata, à l'escalade ou au canyoning.

PARC THERMAL
Thermes de Saint-Gervais
355, allée du Dr Lépinay
Le Fayet
✆ 04 50 47 76 08
www.saintgervais.com
Ouvert toute l'année. Petit train du 15 juin au 15 septembre.
Attenant aux bâtiments des Thermes, les grands arbres forment une promenade rafraîchissante en plein été. Depuis l'entrée du parc Thermal, prendre à droite le sentier qui longe le torrent du Bonnant et rejoindre les thermes. Au retour emprunter le petit train à la locomotive à vapeur ou à diésel, pour le plus grand plaisir des enfants. Il serpente entre un étang, un boulodrome, un kiosque à musique... Jouxtant le parc, un parcours aventure et un mur d'escalade agrémentent encore la journée familiale dans ce site verdoyant.

PATINOIRE
77, impasse de la Cascade
✆ 04 50 93 50 02
Fermé en mai. Ouvert tous les jours de 10h à 12h ; du mardi au vendredi de 9h à 11h et de 15h à 18h ; du mardi au vendredi de 21h à 23h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h ; du lundi au samedi de 17h à 19h et de 21h à 23h ; le dimanche de 16h à 18h et de 21h à 23h. Entrée : 4,50 €. Enfant : 3,50 €. Location de patins : 3,30 €.
Si les horaires d'ouverture de la patinoire peuvent varier, c'est du fait de la richesse de sa programmation : nombreuses et différentes manifestations sportives sont organisées pour le plus grand plaisir du public : matchs de hockey, de curling et galas de danse sur glace animent la patinoire toute l'année. Les entraînements des clubs (c'est la patinoire du prestigieux Mont-Blanc Hockey Club) peuvent aussi amener la patinoire à fermer ses portes au public sur les créneaux horaires cités plus haut. Le mieux, pour être sûr de ne pas se trouver stoppé dans son élan, est de téléphoner pour s'assurer de l'ouverture.

Détente, forme

THERMES DE SAINT-GERVAIS
Parc Thermal, Le Fayet
✆ 04 50 47 54 54
www.thermes-st-gervais.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 21h ; le dimanche de 13h30 à 20h30. Ouvert toute l'année.
Vieux de 200 ans, l'établissement médical de l'époque a donné lieu aujourd'hui à un espace thermal de confort qui loue les bénéfices de cette eau chaude et sulfureuse provenant de la gorge du Bonnant. La promesse d'un vrai ressourcement qui se fait sentir dès l'entrée du parc thermal. L'espace arboré est tel qu'on accède dans cette grande propriété avec une sensation de bien-être qui nous conduit jusqu'à son terminus : les thermes. Les vertus reconnues de l'eau sont multiples : apaisante,

Ski, randonnée et autres loisirs sportifs à Saint-Gervais

Hiver : Le domaine skiable de Saint-Gervais appartient au grand domaine Evasion Mont-Blanc qui relie les stations de Saint-Gervais et Saint-Nicolas-de-Véroce, Megève et Combloux, La Giettaz et Les Contamines-Montjoie. Ce sont 107 remontées mécaniques pour 445 km de pistes pour skier face au Mont-Blanc sur tous les versants ! 679 enneigeurs garantissent un enneigement de qualité et en quantité suffisante jusqu'à la fin de la saison mi-avril. Le domaine dispose d'un stade de slalom mais aussi deux snowparks. Pour skier à Saint-Gervais, on a le choix entre trois forfaits : le forfait Evasion Mont-Blanc (219 pistes), le forfait Saint-Gervais-Mont-Blanc (235 km de pistes, 53 remontées mécaniques) et le forfait Saint-Nicolas-de-Véroce (35 km de pistes, 9 remontées mécaniques). Pour les débutants, une offre de micro-forfait est proposée. Pour agrandir son domaine de pratique de sports d'hiver, Saint-Gervais a équipé l'ancienne piste rouge tracée depuis le Bettex il y a 80 ans, de 30 enneigeurs pour permettre un retour skis aux pieds. Pour se rendre au domaine skiable des Houches : prendre le TMB depuis la gare du Fayet jusqu'au plateau de Bellevue (comptez 1h). L'inverse, depuis les Houches, est également valable pour les fondeurs et les adeptes de randonnées en raquettes (avec trajet en TER, skis à l'épaule).

Été : La randonnée ne peut être que reine à Saint-Gervais ! Plus de 180 km d'itinéraires permettent une pratique sportive ou de loisir avec des thématiques comme le sentier de Val Monjoie, 20 km reliant Le Fayet à Notre-Dame de la Gorge, le tour de la Tête de Charme. Optez également pour la randonnée relatant l'histoire de l'alpinisme (3h), la randonnée géologique (1h15) ou encore la randonnée florale à la découverte des plantes culinaires et médicinales (3h)... Comme dans les autres stations, le VTT connaît un engouement et une pratique croissante : de nombreux sentiers balisés permettent cette activité et de nombreuses remontées sont opérationnelles pendant l'été. Pour les plus sportifs, découvrez la montagne autrement avec le Diamant vert, un circuit VTT de 90 km, avec 1 125 m de dénivelé positif et 6 060 m de dénivelé négatif. 12 remontées mécaniques VTT sont ouvertes en juillet et août. Autres activités : piscine en plein air, golf miniature, tennis, parapente, rafting, kayak, équitation, randonnée à dos d'âne feront de votre séjour à Saint-Gervais un vrai antidote contre l'ennui !

Renseignements et réservations à l'office de tourisme.

anti-inflammatoire, cicatrisante, anti-âge, anti-oxydante... Recommandée pour les affections dermatologiques – eczéma, psoriasis, acné, brûlures – cette eau sert également à la préparation de nombreux cosmétiques. Le spa thermal « Bains du Mont-Blanc » est un véritable voyage santé. Un parcours entrelacé d'espaces forme, détente et bien-être : relaxation, hammam, bain d'eau thermale directement approvisionné à la source, rivière à courant avec jets massant, sauna finlandais et tisanerie. Un nouveau bassin extérieur offre un parcours à ciel ouvert au pied de la source. Outre cet espace spa, le centre propose des soins spécifiques comme le bain au lait d'ânesse, l'enveloppement naturel à l'argile de montagne ou encore le modelage sous affusion d'eau thermale. La solution pour combiner bien-être et atout santé. Ce parc des thermes de 10 ha propose aussi de multiples activités ludiques : karts à pédales, trampolines, ping-pong, badminton, aire de jeux pour les enfants, terrain de pétanque…

Sorties

LA FOLIE DOUCE SAINT-GERVAIS MEGÈVE
Sommet du télésiège de Mont Joux
✆ 04 50 58 99 67
www.lafoliedouce.com
Fermé de mai à novembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 16h30. Fruitière : plats à partir de 17 € ; assiette de fromage : 9 €. La Petite Cuisine : 45 €.

On ne vient pas à la Folie douce pour une pause tranquille à contempler le paysage. Elle convient au contraire à une clientèle recherchant une ambiance festive voire même débridée à l'après-ski, insufflée par l'équipe qui mêle serveurs, danseurs, chanteurs... artistes internationaux «castés» à Paris et Londres. C'est cette touche unique qui fait le succès de ce cabaret de plein air, au sommet des pistes. Une recette alliant plaisirs du show avec celui de la restauration et qui a fait ses preuves depuis sa création en 1980 à Val d'Isère, avant d'essaimer dans les stations de Savoie et depuis 2015 en Haute-Savoie. Côté restauration, deux formules : La Fruitière, des spécialités fromagères et une déclinaison de produits locaux ; La Petite Cuisine, des plats gourmands revisitant la gastronomie traditionnelle. On déjeune en musique au son du DJ invité en live à «ambiancer» la journée. Surtout, ne manquez pas le show, entre 13h30 et 14h30. Les performances sont étourdissantes !

CASINO DE SAINT-GERVAIS
Le Fayet
Route de l'Artisanat
✆ 04 50 47 59 88
infoger@groupetranchant.com
♿
Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi et les jours fériés de 11h à 2h ; le vendredi et le samedi de 11h à 3h. Restauration. Animations, concerts et spectacles.

Dans la station thermale du Fayet, à cinq petites minutes de la sortie d'autoroute du Fayet, on fait monter l'adrénaline au Casino de Saint-Gervais. Machines à sous, tables de jeux, restaurant et vaste parking fermé. Des soirées thématiques, des animations et des jeux sans gain d'argent, bien entendu, sont prévus pour les plus jeunes. Rénovée dans une ambiance « glacier » aux teintes bleutées, la splendide salle de spectacle du Casino de Saint-Gervais propose toute une programmation de shows de qualité – spectacles, dîners spectacle et animations musicales et dansantes. Le bar lounge, avec une cuisine créative et un service dynamique, forme une belle entrée en matière avant d'accéder à l'espace casino. Programme des animations à consulter sur le site Internet. Avec un peu de chance, un site gagnant au Pays du Mont-Blanc !

SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS

La ville de Saint-Julien a appartenu historiquement au comté de Genève, puis à la province du Genevois de l'ancien duché de Savoie. Elle appartient aujourd'hui au Genevois français, une appellation qui regroupe l'agglomération urbaine française située autour de Genève. C'est l'une des trois sous-préfectures de la Haute-Savoie. On y recense près de 12 000 habitants, une forte croissance démographique due à sa position de ville frontalière et à la pression immobilière croissante de Genève !
Le réseau des Transports Publics Genevois (TPG) a d'ailleurs mis en place avec les villes frontalières, dans le cadre des accords bilatéraux, une ligne franco-suisse gérée par Unireso. On vient assurément s'y distraire toute la nuit (jouer au Casino), alors que les ruines toutes proches du château de Ternier témoignent de l'âpreté des combats historiques locaux entre le duché de Savoie et le comté de Genève. Un centre de loisirs a également vu le jour à proximité : le Vitam'park de Neydens. Saint-Julien-en-Genevois est le point de départ de nombreuses visites vers les sites naturels environnants (dont le Salève) ainsi que vers la capitale suisse romande, Genève.

OFFICE DE TOURISME DES MONTS DE GENEVE
500, route des Envignes
Vitam' – Neydens
✆ 04 50 04 71 63
www.monts-geneve.com
ot@montsdegeneve.com
Ouvert du lundi au mercredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Le canton de Saint-Julien en Genevois est situé au nord-ouest de la Haute-Savoie et regroupe 17 communes : « Une campagne verdoyante où serpente tranquillement le Rhône ». On découvre de nombreux sites naturels qui offrent de superbes points de vue sur Genève et le lac Léman. Les 17 communes du canton de Saint-Julien-en-Genevois se sont regroupées pour fédérer leur offre touristique (hébergement, activités, loisirs...) dans l'office de tourisme de Saint-Julien et du Genevois. Un site en ligne permet d'accéder en « un clin d'œil » à l'ensemble des équipements et des informations sur Saint-Julien et le Genevois, grâce à une carte interactive, ainsi qu'à un agenda des événements en cours ou à venir. Un site clair et agréable, facile d'utilisation. Pratique, une version pour mobiles est également téléchargeable.

Dans les environs

Andilly

A la limite du Bassin Genevois et du Pays de Cruseilles, au pied du mont Sion, Andilly s'enorgueillit d'un pays imaginaire et de grandes fêtes médiévales. Ce village dynamique a, en effet, su créer de toute pièce, grâce à l'implication bénévole de ses habitants, une véritable attraction pour leur village. Depuis 1982, l'Association Andilly Loisirs propose une aventure humaine hors du commun à travers des expositions permanentes – dont la plus connue est Le Hameau du Père Noël – et des événements récurrents qui se déroulent dans Le Petit Pays d'Andilly. Le plus fameux est la fête Les Grandes Médiévales (les 8, 9, 10 et 15, 16 juin 2019) qui implique un millier de figurants. Un village qui n'hésite pas à valoriser son patrimoine naturel en jouant la carte de l'originalité !

HAMEAU DU PÈRE NOËL
Mont Sion
✆ 04 50 32 73 64
www.lepetitpays.com
info@lepetitpays.com
Ouvert toute l'année. Ouvert toute l'année, sauf mai, juin et septembre. En septembre et octobre, seule la boutique est accessible du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Basse saison : du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 14h à 18h. Adulte : 8 € (à 13 €). Enfant (de 3 à 11 ans) : 4,50 € (à 6,50 €). Chèque Vacances.
La magie de Noël dans une reconstitution (à hauteur de lutin) du hameau où vit, à l'année, le père Noël et son équipe de lutins – reconstitués, eux-aussi ! Le lieu où se prépare, dans les ateliers, la fabrication des jouets tant désirés ! On observe tout d'abord, avec attention, l'appartement des lutins, l'atelier de fabrication des jouets anciens, l'emballage, l'écurie des rennes très sages, la cuisine, la chambre du «vrai» père Noël. Il y a même un «grenier aux tototttes». Un atelier d'écriture permet d'écrire sa lettre au père Noël et, grâce au relais postal et sa boîte aux lettres, de la poster ! Dans la chaumière de la mère Noël, on se retrouve en famille autour d'une boisson chaude et d'une crêpe, et la boutique permet de rapporter quelques souvenirs de circonstance. Les chanceux viendront même y fêter leur anniversaire (animations et goûter des lutins, à réserver). La première quinzaine de mars, on fête le Grand Carnaval et, en mars ou avril (selon les dates des fêtes de Pâques), le lapin de Pâques vient même y cacher des œufs pour le

plaisir d'une Chasse aux Œufs géante ! Attention, pour des raisons de sécurité, les poussettes et les animaux sont interdits à l'intérieur du hameau.

PARC DES ÉPOUVANTAILS
Forêt des Moulins, Jussy
✆ 04 50 32 73 64 – www.lepetitpays.com
info@lepetitpays.com
Ouvert de fin juin à début septembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 9 €. Jeux. Restauration. Boutique.
Au sein d'un parc de 8 hectares, une forêt aménagée d'espaces verts et ombragés que traverse la rivière du Nant, des épouvantails surgissent en nombre au détour du chemin et dans de multiples lieux de villages. En famille, prévoir la journée pour se balader et déjeuner d'une petite restauration ou d'un pique-nique. La forêt des Moulins, agrémentée de nombreux étangs, réserve bien des surprises. Quant à la forêt enchantée et le village des oiseaux jusqu'à la plage près de la rivière, des animaux viennent s'y réfugier pour l'été. Pendant la promenade, vous serez peut-être surpris par Amadeus, l'épouvantail musicien avec ses instruments particuliers ou par le vol de chouettes, de hiboux et de quelques animaux nocturnes très amis avec les épouvantails. Enfin, un labyrinthe dans les arbres permet de tester son sens de l'équilibre et de l'orientation en même temps. Une visite bien agréable avec les enfants aux heures les plus chaudes de l'été !

LE PETIT PAYS
Jussy
610, route d'Annecy
✆ 04 50 32 73 64 – www.lepetitpays.com
info@lepetitpays.com
Ouvert toute l'année. Le Hameau du Père Noël : ouvert toute l'année. Parc aux épouvantails : ouvert en saison d'été. Le Tout Petit Pays : ouvert des vacances de Pâques à septembre. Grandes Médiévales les 8, 9, 10 et 15, 16 juin 2019. Du lundi au samedi de 9h à 18h. Horaires et tarifs différents selon les lieux, se renseigner. Animations. Expositions. Fêtes.
C'est en 1982 que commence l'aventure du Petit Pays. Il a été créé de toutes pièces par l'Association Andilly Loisirs avec pour objectif d'organiser des fêtes dans le village, pour les habitants d'Andilly. C'est ainsi qu'y est née, en 1996, la première Fête Médiévale qui va devenir Les Grandes Médiévales, fête au large succès populaire. Fort de ses nombreux bénévoles et de son dynamisme talentueux, l'association concrétisa par la suite de nombreux projets dans le Petit Pays : le Hameau du père Noël, les Grandes Médiévales, le Parc des Epouvantails et le Tout Petit Pays. La Cure-jardin accueille des villages miniatures. Ces fêtes et expositions ont pour vocation de préserver un patrimoine culturel et architectural rural, naturel, vivant au gré des saisons. Réunies au sein d'un pays aux frontières imaginaires, elles semblent ouvrir une fenêtre sur un monde magique où le temps est celui de l'enfance et de l'émerveillement. Le père Noël, les lutins, les fées, les chevaliers du Moyen Age... habitent tous le Petit Pays d'Andilly. De nombreuses animations tout au long de l'année et la possibilité de fêter son anniversaire dans le Hameau du Père Noël.

Arbusigny

Commune rurale au nord du plateau des Bornes, dont le lait est la principale ressource et qui ne compte pas moins de 50 hameaux disséminés sur les deux versants de la colline, dont ceux du plateau des Bornes particulièrement typiques. On y trouve un foyer de ski de fond et un rassemblement annuel de vieux tracteurs. A visiter : la fruitière des Bornes.

Archamps

Archamps, aux portes de Genève, se présente comme la technopole de la porte sud de Genève avec ce qu'il est convenu d'appeler « le site d'Archamps ». Et c'est vrai qu'avec près de 200 entreprises internationales établies, la proximité immédiate de Genève et d'Annemasse, des grands axes de circulation, un centre de séminaires d'envergure internationale, un centre universitaire de recherche et des lieux de vie et de loisirs, on en oublierait presque qu'Archamps est aussi un village qui s'étend jusqu'au sommet du Salève (à 1 175 m d'altitude, sur son versant est) profitant d'un environnement privilégié.

Copponex

AUBERGE À LA FERME DE BAJOLE
490, route de la Ferrande
✆ 04 50 44 13 97 – www.aubergedebajole.com
guerrazc@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Menus de 28 € à 39,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule : 17 € (sauf samedi soir, dimanche et jours fériés). Cartes bancaires non acceptées. Terrasse. Aire de jeux pour enfants.
C'est pour découvrir des adresses comme L'Auberge A la Ferme de Bajole que vous lisez le Petit Futé. Bien plus qu'un restaurant, une Auberge installée dans une ferme familiale (les parents étaient agriculteurs) où l'on cultive la passion des bons produits du terroir et l'amour de bien vous recevoir. Au bout du chemin, au fond du vallon dans cette magnifique campagne de la «Yaute» (à 25 minutes d'Annecy et 20 minutes de Genève), détente et bien-être assurés sur une terrasse paradisiaque ou bien dans une salle chaleureuse au coin de la cheminée. Les enfants profitent de l'espace et des jeux -avant de manger un menu adapté avec poulet fermier et frites fraîches maison-, les parents se régalent les yeux avant de savourer des assiettes 100% maison. Accueil ensoleillé de Caroline qui nous accompagne à la perfection pour les accords mets et vins dont elle est la spécialiste. En cuisine, Lesly prépare des plats maison à partir de produits frais en provenance de la région : terrine de campagne maison, tarte au reblochon, un délicieux bœuf braisé à l'ancienne, mais encore un burger de Bajole (steak black Angus, crème au reblochon, lard grillé, sauce burger moutarde : une tuerie !). Desserts maison dans le même esprit avec un Millefeuille pistache et framboises fraîches. Puisque vous avez découvert cette adresse, une des meilleures de ce guide, il ne vous reste plus qu'à réserver et vite prendre la direction de la Ferme de Bajole.



Cruseilles

Une grande ville sur l'axe entre Annecy et Genève, où l'on passe souvent bien trop vite sans prendre le temps de découvrir ce bourg au patrimoine intimement lié au comté de Genève avec la seigneurie de Cruseilles. A découvrir à Cruseilles et aux alentours, les églises des XII[e] et XV[e] siècles et les ponts suspendus ou Pont de la Caille. Son patrimoine naturel est tout aussi intéressant, juste à proximité de la route, un espace de verdure bien aménagé, le parc des Dronières. Près du lac des Drosnières, on peut pratiquer de nombreuses activités entre le centre nautique, le parc animalier (où les biches ne sont pas farouches), le parc aventure, un parcours de santé et les jeux pour enfants et se restaurer d'un délicieux déjeuner dans un superbe cadre. Cruseilles est aussi la ville où l'acteur André Dussolier (né à Annecy) a passé une partie de son enfance ; c'est au château des Avenières qu'il a tourné le film *Associés contre le crime* – qui fait suite à *Mon petit doigt m'a dit* – adapté des romans d'Agatha Christie.

L'ANCOLIE CHALET DU LAC
route des Dronières
✆ 04 50 44 28 98
www.lancolie.com
info@lancolie.com
Maître Restaurateur. Fermeture annuelle aux vacances de février et de Toussaint. Fermé le dimanche soir et le lundi. 10 chambres de 108 € à 145 €. Menus de 59 € à 89 €. Menu Marché du jour : 25 €. Petit déjeuner : 15 €. Terrasse.

L'Ancolie, c'est un petit paradis idéal pour se ressourcer, découvrir la région et se régaler à la table d'Olivier Gérard. Avant de parler du restaurant, un mot sur l'hôtel qui est monté en gamme, puisqu'il affiche désormais 4 étoiles, sans faire grimper ses tarifs. C'est une excellente nouvelle pour notre prochain séjour dans ce site de nature préservée autour du lac des Dronières. Ici, tout n'est que calme, quiétude et détente assurée dans ce chalet « à fleur d'eau ». Un bien-être total qui se prolonge à la table gourmande d'un chef passé par la Tour d'Argent et Ducasse. Olivier Gérard maîtrise parfaitement ses classiques et nous livre une version personnelle, contemporaine et véritablement gastronomique d'une cuisine réalisée à partir de produits frais en provenance des fermes de la région. Chaque saison est une révélation pour nos papilles en émoi. Dans une salle élégante, aux tables parfaitement dressées s'ouvrant vers la nature environnante – la terrasse en été fait partie des incontournables –, il faut savourer un Marbré de fois gras rougie à la mangue ou une Sphère de saint-marcellin en gaspacho de tomate et huile d'olive tonique Alexis Munoz. A suivre, Homard bleu, coquillages et poisson du moment façon bouillabaisse ou un Filet de bœuf à la noisette du Piémont, cœur de moelle et foie gras poché. Coup de cœur particulier pour les desserts qui explosent tout avec un Véritable baba façon Alain Ducasse ou une merveilleuse Quadrilogie de sphères. Carte des vins dans le même esprit de qualité et de découverte. L'adresse Futé par excellence.

Visite patrimoniale de Cruseilles et ses alentours

Non loin de Cruseilles, sur la route d'Allonzier-la-Caille, on prendra le temps d'admirer les ponts de la Caille, côte à côte, franchissant le torrent des Usses. Le premier, le pont suspendu de la Caille, le plus ancien, est nommé Charles Albert – construit en 1839, deux groupes de douze câbles le suspendent à une hauteur de 147 mètres – qui fut poste de douane avec la zone franche de Genève au XIXe siècle ; le péage fut supprimé en 1869 et la douane en 1923. Il est réservé aux piétons depuis 1929 et sera inscrit en 1966 à l'Inventaire des Monuments historiques. Le deuxième, le pont Neuf, a pour nom Caquot en hommage à l'ingénieur qui l'a conçu. Terminé en 1928 pour permettre le passage d'un tramway prévu entre Annecy et Genève (un projet qui n'aboutira pas), il est supporté par un arc unique de 137,5 mètres en béton armé (un record au monde pour l'époque).

Renseignements : Pont-de-la-Caille – 74350 Allonzier-la-Caille – 04 50 22 40 31

ALTER'ALPA TOURISME
140, place du Pont de la Caille
✆ 04 50 22 40 31
www.alteralpatourisme.com
accueil@alteralpatourisme.com
Ouverture saisonnière de la mi-juin à la fin septembre de 10h à 17h30 et hors saison du mercredi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h.
Un office de tourisme saisonnier qui regroupe 20 communes du Pays de Cruseilles et Fier et Usses, entre Annecy et Genève. Afin de promouvoir le tourisme (sites, patrimoines...) sur ces territoires du Grand Genevois, l'organisme aide au choix du séjour, propose carte et guides topographiques et fait office de billetterie pour les différents évènements de la saison dont on retrouve la programmation sur l'agenda du site Internet. L'occasion de découvrir, par exemple, les Alpages du Salève. Un point d'information saisonnier est également ouvert en juillet et août à la Balme-de-Sillingy.

LE « M » DES AVENIÈRES
La Chenaz
Les Lirons
✆ 04 50 44 02 23
www.avenieres.com
reservation@avenieres.com
Relais & Châteaux. Ouvert tous les jours. Menus de 45 € à 58 €. Menu enfant : 19 €. Formule du midi : 30 €. Menu végétarien : 39 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Ce qui n'a pas changé, c'est le cadre et le décor. Nous sommes toujours au Domaine des Avenières, une superbe propriété du début du XXe siècle, maison d'une riche américaine originale versée dans les sciences divinatoires et l'orientalisme. Ici, rien ne ressemble à quelque chose de connu, de déjà vu, et chaque visite est un émerveillement pour les sens. Ce qui a changé, sous les commandes de Laurence et Nicolas Odin, c'est l'offre de restauration. Finie la gastronomie un peu « pompeuse », place au plaisir de la convivialité autour d'une table au M. Une seule consonne pour désigner le nouveau restaurant tenu par le chef Anthony Laboubé, un authentique passionné de cuisine passé par de belles maisons (Tour d'Argent, Lucas Carton, Ladurée, l'hôtel de ville à Crissier en Suisse...), amoureux des bons produits et d'une cuisine créative à la fois simple et savoureuse, pleine de cette intelligence « terrienne » qui manque souvent aux « grandes tables ». Dans un décor de rêve où l'humain trouve toute sa place, le jeune chef nous propose une cuisine de partage : terrine de bœuf confite de Savoie, féra fumée du pêcheur en tartare. A suivre, toujours la féra mais à l'ail des ours du Salève, un Suprême de volaille des Dombes au vin du Jura, un magret de canette laquée au miel du Château (miel et jardin bio au château), pour terminer avec une Tarte au citron revisité ou le Mont Blanc des Avenières réalisé par un certain Philippe Rigollot, MOF. Un Château et un restaurant à redécouvrir sous un nouveau jour.

CENTRE NAUTIQUE DE L'ESPACE BERNARD PELLARIN
Parc des Dronières
✆ 04 50 44 12 68
Ouvert de juin à fin août. Du lundi au vendredi de 11h15 à 19h ; le samedi de 11h15 à 20h ; le dimanche de 9h30 à 19h. Tarifs : 6 € (adulte) ; 3,50 € (enfant de 3 ans à 17 ans).
Dans le superbe Parc des Dronières, près du lac, le Centre nautique, ouvert depuis 2009, propose des animations nautiques adaptées aux différents publics, chaque jour, en plus des cours de natation et d'aquagym. Il possède un espace détente original où l'on profite d'une séance de modelage assis et habillé ! Un festival, Les Musik'eaux, une animation musicale tous les vendredis soir à 19h30. Une piscine, mais aussi un véritable centre de loisirs nautiques au bord du joli lac des Dronières !

PARCOURS AVENTURE TACTIQ
Parc des Dronières
✆ 04 50 32 91 85
www.tactiqaventure.com
info@tactiqaventure.com
Fermé de décembre à avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Hors juillet-août : ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires, de 13h30 à 19h. Hors vacances scolaires : les mercredis, samedis et dimanches et jours fériés. Parcours découverte : 14 €. Parcours vertige : 22 € (adulte) ; 18 € (moins de 16 ans). CB non acceptée.



Un parcours aventure aux équipements les plus modernes – parfaitement intégrés à l'environnement – ouvert au milieu d'une forêt splendide du parc des Dronières. Dans un cadre magnifique, voici l'un des plus sympathiques et des plus acrobatiques des parcs de loisirs d'arbre en arbre, bénéficiant de la passion et de la gentillesse d'animateurs tous diplômés d'Etat – pour notre plus grande sécurité. Un parc extraordinaire – tous les aménagements sont bien pensés et très progressifs – où l'on peut s'aventurer sur deux parcours. Le Parcours Découverte, avec 25 ateliers, des difficultés adaptées aux enfants – à partir de 5 ans il faut mesurer au minimum 1,05 m – et l'installation d'une ligne de vie continue pour débuter en toute sécurité. Le parcours Vertige où l'on prend de l'altitude – 17 m… – et où l'on découvre tous les plaisirs – et les craintes – de jouer à Tarzan, avec près de 80 ateliers, dont de très nombreuses tyroliennes ! Les enfants de moins de 16 ans doivent être accompagnés d'un adulte. On profite de toutes les installations annexes – barbecue, plan d'eau, enclos à biches… – pour passer une journée entière dans les arbres, et en famille à explorer de nouveaux mondes !

Neydens

■ **OFFICE DE TOURISME DES MONTS DE GENEVE**
500, route des Envignes
Vitam'
✆ 04 50 04 71 63
www.monts-geneve.com
ot@montsdegeneve.com
Ouvert du lundi au mercredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouverture à 10h30 le mardi.
Aux portes de Genève, Saint-Julien-en-Genevois possède une position privilégiée pour les échanges transfrontaliers. Cette situation a permis la transformation du traditionnel chef-lieu d'arrondissement en une ville de 12 500 habitants qui se développe et se structure. Il fait bon vivre à Saint-Julien-en-Genevois avec les monts du Salève et du Vuache environnant qui forment un amphithéâtre naturel tourné vers Genève, le lac Léman et le Jura. Saint-Julien-en-Genevois est doté d'un casino avec ses 100 machines à sous et jeux traditionnels, ainsi que ses trois restaurants. Cerise sur le gâteau, un gigantesque centre de loisirs « Vitam' », où l'eau, la forme, le bien-être et le shopping ne font qu'un.

■ **VITAM'**
500, route des Envignes
✆ 04 50 84 66 66
www.vitamparc.fr
info@vitamparc.fr
Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 20h30 ; le mercredi de 10h à 20h30 ; le dimanche de 10h à 20h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 20h30 ; le week-end de 10h à 20h. Entrée : 18 € (4h). Enfant : 12 €. Journée : 24 €/adulte, 17 €/enfant (gratuit pour les -6 ans). En haute saison (à partir de mai 2018) : 22 €/adultes/4h et 26 €/journée. Centre de loisirs sportifs et galerie commerciale.
Un centre de loisirs Migros, avec des baies vitrées qui ouvrent sur un espace aquatique et un spa, une galerie

marchande et un espace de loisirs sportifs de 1 600 m² – équipé de cent soixante voies d'escalade pour tous les niveaux – 3 à 8 – et d'un bloc de 250 m². Eclairé grâce à la lumière naturelle, sous un dôme à l'architecture audacieuse de verre et de bois, l'espace aquatique (interdit au - de 12 ans non accompagnés) de 4 500 m² est innovant : toboggans multipistes, patataugeoires ludiques, bassins et rivière à contre-courant... Pour les sportifs, le bassin de 25 m est propice aux longueurs. A la saison estivale, l'oasis de verdure ouvre ses 10 000 m² pour la joie de tous. Côté détente : on se prélasse dans l'espace balnéoforme de 500 m² chauffé à 32 °C, avec jets d'eau, banquettes à bulles… qui s'ouvre sur un magnifique jardin méditerranéen. Tandis que nous attendent encore les terrains dédiés aux sports de raquettes – squash et badminton –, les salles de gymnastiques et leurs professeurs, l'espace de bien-être et forme avec tous les plaisirs des saunas et hammams, l'original parcours romano-irlandais et un choix de cours d'aquagym.

Vers

AUBERGE DE LA FRUITIÈRE
270, route de la Fruitière
Maisonneuve
✆ 04 50 35 29 85
www.aubergedelafruitiere-vers.fr
contact@aubergedelafruitiere-vers.fr
Sur la route de Saint-Julien en Genevois. Fermé du 22/10 au 30/10 et du 24/12 au 30/12. Ouvert le 31/12. Fermé dernière semaine de juillet et 1er semaine d'aout. Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Formule du midi : 19 € (plat, fromage et dessert). Formules : 28 €/entrée, plat ou plat, dessert ; 34 €/entrée, plat et dessert. Formule enfant : 15 €. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. 4 chambres d'hôtes : 69 €.
Sortir de la ville (Genève à 20 minutes, Annecy à 40 minutes) pour se retrouver dans un petit coin de campagne tout proche du paradis. Une belle maison de caractère, faisant partie du patrimoine de la commune, reprise depuis deux ans par Jean-Philippe, formé aux meilleures adresses étoilées, et qui a servi au Crillon. En cuisine, le chef Christophe Dupuis est passé derrière les fourneaux de Georges Blanc ou de Laurent Petit. Ce qui n'a pas changé, c'est le cadre d'une nature apaisante. Une nature qui se livre sans compter sur la terrasse ensoleillée pendant que les enfants jouent dans un jardin adapté. Ce qui a changé, c'est la décoration au style contemporain qui se glisse jusque dans les moindres détails pour un bien-être absolu. C'est beau et c'est surtout très bon ! Alors, il faut profiter d'un accueil adorable, d'un service prévenant mais jamais pesant, pour savourer une cuisine qui respecte et met en avant le produit. Des produits frais et issus, pour la plupart, de petits producteurs locaux, comme ce poisson de lac de Lionel Bouchet, pêcheur à Anthy-sur-Léman, ou ces légumes en provenance des fermes aux alentours. Des produits qui inspirent le chef au fil des saisons avec une carte 100 % fait maison qui change tous les premiers mercredis de chaque mois. Des ingrédients naturels de qualité dont les saveurs sont respectées jusque dans l'assiette selon les envies du chef : Retour de chasse en automne, petit tour en eau salé selon les arrivages, un hamburger maison de 7e génération, pour terminer avec l'Inspiration de Christophe avec les desserts ou une Gourmandise chocolatée. La carte des vins est rythmée par des coups de cœur avec chaque mois une bouteille différente. Une Auberge qui casse les habitudes pour nous redonner les goûts de bonnes choses de la vie. Futé adore.

SALLANCHES ★

Voici l'entrée majeure du pays du Mont-Blanc ! Sallanches, avec plus de 16 000 habitants, est sans conteste une ville industrielle, comptant parmi ses usines les skis Dynastar, du groupe Rossignol (seul fabricant français de skis), mais depuis plusieurs décennies c'est le tourisme qui s'est aussi et surtout imposé ici : Sallanches est devenue la base polyvalente de toutes les stations qui gravitent autour du toit de l'Europe (le mont Blanc), à savoir les sept grandes stations que sont Chamonix, Combloux, Megève, Les Contamines, Les Houches, Praz-sur-Arly et Saint-Gervais et les trois stations de taille moyenne que sont Cordon, Passy-Plaine-Joux et Vallorcine. Pour tous les touristes, c'est de plus en plus leur point de ravitaillement numéro un en grandes et moyennes surfaces, à des coûts normalement inférieurs à ceux des petites boutiques des stations.

OFFICE DE TOURISME
32, quai de l'Hôtel de Ville
✆ 04 50 58 04 25
www.sallanches.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Juillet-août : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h, le dimanche de 8h30 à 12h30.


© Alexandre ESPINASSE

L'Aiguille rouge de Varan près de Sallanches.

Office de tourisme très agréable qui organise avec les guides du Patrimoine de Savoie de nombreuses visites (Chemins de Saint-Jacques, Route des Chapelles, Sallanches se dévoile toute l'année sur demande et l'été : Chasses au trésor et Histoire d'eaux…). Pour être sûr d'apercevoir le sommet du mont Blanc (même en été il reste parfois quelques nuages !), et ne pas le confondre avec le dôme du Goûter, la table d'orientation de la très centrale place Charles-Albert est très appréciable ! On visite facilement cette ville au dessin géométrique, probablement dû aux crues et incendies des siècles précédents. L'église la collégiale Saint-Jacques reste le joyau de l'architecture locale. Sa décoration intérieure de style néoclassique reflète bien l'art sacré du XIX^{e} siècle en Haute-Savoie. La station de ski la plus proche, Cordon (lire un peu plus loin), reliée au domaine Evasion Mont-Blanc, n'est qu'à 4 km du centre-ville, tandis que Passy nous attend de l'autre côté de l'Arve. Pratique : une navette skieur permet d'aller skier à Cordon sans prendre sa voiture.

BUREAU DES GUIDES ET ACCOMPAGNATEURS DE SALLANCHES
32, quai de l'Hôtel de Ville
Office de Tourisme
✆ 04 50 58 04 25
www.guides-sallanches.com
bureaudesguides@sallanches.com
Ouvert tous les jours. Toute l'année sur réservation. Initiation escalade : 25 € ; Randonnee : 32 € la journée ; Vallée Blanche : 330 €/groupe jusqu'à 6 personnes.
Porte d'entrée du Pays du Mont-Blanc, Sallanches est le point de départ idéal pour parcourir la montagne et y pratiquer les différentes activités de saison en compagnie des guides et accompagnateurs, été comme hiver : ski hors-piste et vallée blanche (l'une des plus belles descentes des Alpes), stages multi activités avec différentes formules, cascades de glace, randonnée, alpinisme, escalade, canyoning, via ferrata (itinéraire équipé de câbles de sécurité, échelles, ponts de singe... pour évoluer le long d'une falaise), spéléologie, parapente, VTT, etc. Un accompagnement sécurisé pour les novices comme pour les initiés !

Points d'intérêt

ASTERS
38, rue de l'Annexion
✆ 04 50 93 08 48
www.gypaete-barbu.com
participez@gypaete-barbu.com
Cette antenne du Conservatoire d'espaces naturels de Haute-Savoie accueille l'unique centre d'élevage des Gypaètes barbus en France. Gravement menacée d'extinction dans les Alpes, la sous-espèce *gypaetus barbatus barbatus* de ces fascinants vautours bénéficie d'un plan de réintégration depuis 2010. Celui-ci prévoit notamment la réintroduction par l'élevage, dans un centre transplanté de la commune d'Ayse à celle de Sallanches, sous la gestion de l'association Asters. En effet, un gypaète qui vit 30 ans ne se reproduit pas avant 8 ans et seulement au rythme d'un petit tous les 3 ans. Sa survie reste donc précaire. Grâce au travail d'acteurs convaincus et impliqués, des poussins naissent régulièrement (23 en 2015) avant d'être élevés puis lâchés aux quatre coins de l'Europe afin de maintenir la population existante. Pour tout connaître sur ce «casseur d'os» à l'envergure impressionnante, des expositions et animations ont été mis en place dans les centres d'accueil de Sallanches (Centre de la nature montagnarde) et de Sixt-Fer-à-Cheval (maison de la réserve naturelle). Quant à l'actualité de leur réintroduction, elle est à suivre sur le site en ligne d'Asters.

CENTRE DE LA NATURE MONTAGNARDE
Château des Rubins
105, montée des Rubins
✆ 04 50 58 32 13
www.centrenaturemontagnarde.org
contact@centrenaturemontagnarde.org
Ouvert de janvier à fin mai et d'octobre à fin décembre : du mardi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Fermeture pendant les petites vacances scolaires. En juin et en septembre : du lundi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 1er juillet au





31 août : du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche, de 14h à 18h. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 4,50 €. Chômeurs, étudiants, handicapés 5,50 €. Boutique souvenirs (cartes postales, livres sur la montagne, posters...).
Une visite ludique et interactive pour comprendre la formation des Alpes. Au sein d'un château du XIVe siècle, ce centre d'interprétation s'étend sur 600 m² d'exposition répartis sur cinq niveaux de visite. Les ateliers du CNM font mieux connaître le riche patrimoine naturel montagnard et alpin. En particulier, la faune et la flore, les paysages et la géologie ainsi que les grands enjeux du développement durable dans les Alpes pour le XXIe siècle. Une importante collection d'animaux naturalisés alpins ainsi que de nombreux outils multimédia (diaporama, vidéo, audio...) et interactifs accompagnent cette visite active. A découvrir : les salles du loup, du lynx, de l'ours, du gypaète barbu et du pastoralisme ; la salle des milieux extrêmes ; la salle de l'eau ; la salle de la formation des Alpes, des glaciers et des glaciations. A ne pas manquer, une tablette tactile géante et son outil de projection pour une vison panoramique de l'Espace Mont-Blanc, à cheval sur 3 pays transalpins. Et encore des stages naturalistes, des conférences et évènements comme les Rencontres Alpines®. Exceptionnel !

COLLÉGIALE SAINT-JACQUES
Chef-lieu
Visite : 6 €. Visite guidée (guide du Patrimoine des Pays de Savoie).
Maintes fois reconstruite – on a retrouvé des tombes datant des Ve et VIe siècles et des vestiges d'une église médiévale élevée au rang de collégiale par le pape Clément VII en 1389 – l'église a pris son aspect définitif entre 1680 et 1688, après l'incendie qui ravagea Sallanches en 1669. Cette collégiale redevenue simple église a profité d'une rénovation complète de 1991 à 2000 et mérite une visite attentive. Son édifice inscrit aux Monuments Historiques en 1986 comprend le clocher, autrefois à bulbe, qui abrite un beau carillon de 13 cloches. Mais la collégiale est plus connue pour sa porte, son orgue de belle facture, sa voûte et ses fresques, sa nef, et sa riche décoration intérieure – boiseries et peintures d'artistes piémontais – très représentative de l'art sacré baroque et néoclassique et sa collection d'objets d'art sacré du XIVe au XVIIIe siècle. Des visites sont assurées par un guide du Patrimoine des Pays de Savoie.

Le couvert

LA BRACONNE CÔTÉ MONT-BLANC
1, route des Follieux
✆ 04 50 58 05 28
labraconnecmb@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Menus de 26,50 € à 42,50 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 19 €. Terrasse.
Un cadre très agréable ! Le chalet et sa grande terrasse donnent le ton. Une belle véranda et une terrasse extérieure recouverte de glycines, en été, s'ouvrant sur un jardin avec vue sur le massif du Mont-Blanc. A l'intérieure, le décor est tout aussi harmonieux : poutres apparentes de bois clair et murs peints pour la première salle, voute de pierre façon carnotzet pour la seconde. En cuisine, le chef maîtrise ses classiques et les interprète en travaillant des produits frais, comme ses légumes, ses poissons et viandes de saison. A la carte du printemps : daurade et petit pois frais, confit de punta lomo ibérique, compotée de fraises en neige... Les produits locaux sont tout aussi présents : cassolette d'escargots de Magland, filet d'omble chevalier et rattes fumées... Sans oublier quelques spécialités savoyardes que l'on trouve rarement à la carte comme cette tome morgée de la ferme de la Cascade de Sallanches. Mais aussi un véritable jambon à l'os de la maison Pineau, un filet de féra grillé au Josper, un tournedos au lard d'Arnad, une tarte au citron Mojito. Un régal ! Cave à vin spectaculaire. Des plats d'autrefois revisités avec générosité.



Restaurant Anaïs

158, rue A. Pissard
74700 Sallanches
Tél. 04 50 93 92 06

ANAÏS
158, rue Antoine Pissard
✆ 04 50 93 92 06
www.anais-restaurant-sallanches.com
Ouvert du lundi au samedi le soir. Fermé le jeudi soir en été. Spécialités savoyardes. Carte : 30 € environ. Anglais et Italien parlés. Parking face au restaurant.
Une belle adresse ! Sur la route de Saint-Gervais et des stations du pays du Mont-Blanc, au cœur de Sallanches, le restaurant Anaïs se remarque d'emblée ! Sa façade rose et crème de bonbonnière et son décor vitaminé mélangeant objets savoyards et figurines enfantines donnent le ton. Laurence est en salle (son sourire est contagieux) tandis qu'André œuvre aux fourneaux. Ils ont repris le restaurant à la suite de Christiane, la maman de Laurence en 2015. Anaïs est un hommage à la grand-mère et ses recettes gourmandes. Dans une atmosphère détendue, on est immédiatement séduit par la gentillesse et l'authenticité de ce petit établissement 100 % savoyard. Simple, sincère et surtout délicieuse, la cuisine est en totale harmonie avec l'esprit du lieu. A la carte, les incontournables : diots à la crème, tartiflette et croziflette – les crozets sont cuits dans le bouillon de légumes avant d'être cuisinés et gratinés au four dans un ramequin de terre – servies avec jambon cru local et salade verte. Mais encore, la fondue onctueuse d'Anaïs, celle aux cèpes ou encore à la tomate. Le tout accompagné d'un vin de Savoie, de qualité, sélectionné chez un des petits producteurs locaux, et d'autres dans le terroir régional proche. D'ailleurs pour les faire découvrir, un vin d'honneur est organisé tous les 15 jours. Ici tout est fait maison, même les diots à la crème sont dégraissés à la main ! Et pour les becs sucrés, des desserts gourmands comme cette meringue à la crème et aux fruits rouges, en forme de champignon et nappé de chocolat. Joli et gourmand !

Le gîte

LES PRÉS DU ROSAY***
285, route du Rosay
✆ 04 50 58 06 15
www.lespresdurosay.fr
contact@hotellerie-pres-du-rosay.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Chambre double de 79 € à 89 €. Demi-pension : 42 € (en supplément par personne). Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Soirée étape : 98 €. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Restauration (2 cocottes Logis de France. Menus : 21,5 € et 27 €. Formules du midi : 16 et 18 €. Terrasse ombragée de 90 m². Restaurant ouvert midi et soir du mardi au vendredi. Le lundi midi et le samedi soir). Spa. Sauna.
Longtemps tenue par le regretté Fabrice Joguet, rugbyman reconverti avec passion et réussite dans l'hôtellerie-restauration, Les Prés du Rosay est une belle maison près de la ville mais suffisamment excentré pour préserver la quiétude de ses hôtes. Les chambres sont de grand confort et certaines possèdent même un balcon avec vue. Les services sont à la hauteur avec une salle de remise en forme et un espace spa bien équipés : grand bain à remous, sauna, lit massant, un bol d'air Jacquier (méthode d'oxygénation naturelle), ainsi qu'une salle de sport de 30 m², elle aussi dotée d'appareils de haute performance. Des équipements choisis avec pertinence. La table est un des atouts supplémentaires de ce bel établissement. Le nouveau chef, Baptiste Texier nous régale d'une cuisine respectueuse de la tradition culinaire française, et des plats réalisés au gré des produits frais

Cordon, un village baroque

Ce petit village à la belle église baroque, Notre-Dame-de-l'Assomption est à l'origine d'un festival devenu un incontournable de l'été. Sur fond de manifestations musicales et culturelles telles que récitals de chants, concerts, et conférences sur l'art baroque, on admire les églises et monuments baroques du Pays du Mont-Blanc qui accueillent le festival. Le festival a largement pris de l'ampleur (10 communes concernées) et en 2010, il prend le nom de Festival du Baroque du Pays du Mont-Blanc (voir la rubrique Manifestations culturelles et musicales) géré par l'association du pays du Mont-Blanc.

et de saison. Autre satisfaction : l'accueil convivial et professionnel d'une équipe toujours souriante, fidèle à la philosophie de Fabrice Joguet. Une très belle adresse de qualité pour des prix corrects, voilà ce que cet hôtel familial est à même de proposer toute l'année. Une des adresses de confiance, pour séjourner dans la région du Mont-Blanc.

Loisirs

LACS DES ILETTES
Ancienne route impériale
Route des Ilettes
✆ 04 50 91 08 78
www.sallanches.com
tourisme@sallanches.com
Lacs surveillés en partie nord, en juillet et août. Gratuit.
Trois petits lacs artificiels aux offres de loisirs bien spécialisées qui plairont aux familles, respectivement dans la pêche, la baignade (surveillée en juillet et août) et la planche à voile. En plein été, c'est un point fraîcheur local, avec bar restaurant et soirées folkloriques… Ce site omnisports aménagé possède un parcours santé sur la route impériale menant aux lacs et à proximité une falaise d'escalade ainsi que des sentiers thématiques à la découverte de la faune et flore locales. Autour de Sallanches, le choix nautique est vaste puisque l'on trouve également, à proximité, à la fois le petit lac privé de la Cavettaz et le grand lac public de Passy..

Dans les environs

Cordon

Surnommé le Balcon du Mont-Blanc, Cordon offre une vue splendide sur la chaîne du Mont-Blanc. Pour la petite histoire : jadis, Brigitte Bardot, fuyant les journalistes depuis Megève, prit la route en pleine nuit et, au hasard de son périple, fit halte dans un hôtel de Cordon. A son réveil, la splendeur du décor de Dame Nature et la vue sur le mont Blanc la ravirent, au point qu'elle revint séjourner plusieurs hivers au village de Cordon, dont elle fut pour un temps une habituée ! Un petit village authentique, à la qualité de vie préservée, dont le rythme est donné par les saisons et les fêtes traditionnelles. Un petit village de montagne à 871 mètres d'altitude, où champs, chemins et routes se déploient autour de chalets traditionnels et de fermes souvent multicentenaires. Au milieu des alpages, deux étonnants blocs de granite, l'un à l'Hernay (1550 m) et l'autre à Rochefort. L'exploitation de celui-ci (devenu depuis, un rocher d'escalade) explique l'importance du granite dans l'architecture traditionnelle des fermes aux linteaux, bassins et meules taillées dans ce matériau. Connue également pour son église Notre-Dame-de-l'Assomption dotée d'un somptueux décor baroque, en 1997, la station village de Cordon crée le festival du Baroque pour mettre en valeur son patrimoine architectural. L'hiver, on skie au milieu des sapins et des vieux chalets dans un domaine skiable appartenant à celui des Portes du Mont-Blanc, relié à Combloux, Megève Le Jaillet et La Giettaz par navette ski-bus.

Les Prés du Rosay Spa
Restaurant - Hôtel★★★






Logis
285, route du Rosay - 74700 Sallanches
Tél. 04 50 58 06 15
Fax 04 50 58 48 70
contact@hotellerie-pres-du-rosay.com
www.lespresdurosay.com

OFFICE DE TOURISME
Place du Mont-Blanc
✆ 04 50 58 01 57
www.cordon.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h et de 16h à 19h.
L'office de tourisme propose de nombreuses idées d'activités comme parcourir le Sentier du Baroque : 20 km de sentiers pédestres à la découverte des églises, chapelles et oratoires (en plusieurs étapes). Des sorties pour les randonneurs et skieurs mais également pour tous ceux que les activités sportives ne séduisent pas : une découverte du patrimoine de Cordon avec les Guides du Patrimoine des Pays de Savoie ou GPPS (sur inscription) – notamment, la visite de sa magnifique église baroque, l'habitat traditionnel – ou les musées des villages alentour (Megève, Les Houches, Chamonix, etc.)

ÉGLISE NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION
Chef-lieu
✆ 04 50 58 01 57
www.cordon.fr
Visite guidée une fois par semaine : se renseigner. Adulte : 7 €. Visite guidée (guides du Patrimoine des Pays de Savoie).
Elle se détache avec majesté devant la chaîne du Mont-Blanc. Sa silhouette blanche caractéristique des églises de style Baroque en Haute-Savoie, son clocher à bulbe, son décor intérieur peint d'azur, sang, pourpre et or, ses dorures, bois polychrome, tableaux et statues... on est ébloui par les effets de lumière et de mouvement de la décoration intérieure qui tranchent avec la sobriété de son architecture extérieure. Magnifique ! Inscrit aux Monuments Historiques, l'édifice a été complètement restauré en 2011 et fait la fierté des Cordonnants.

REMONTÉES MÉCANIQUES DE CORDON SALLANCHES
Le Dandry
✆ 04 50 58 14 21
www.cordon.fr
Fermé du 20 mars au 18 décembre. Selon enneigement. Ouvert tous les jours de 9h à 16h45. Entrée : 18,30 € (la journée). Enfant : 14,10 €. Portes du Mont-Blanc : 37 €, la journée.
Pour prendre son forfait, se rendre à la caisse de Dandry en navette depuis le village ou en voiture jusqu'au parking de Dandry on peut aussi choisir de s'arrêter au parking de la Charbonnière, prendre le téléski de Frébouge (la première montée est gratuite) pour accéder à la caisse des remontées mécaniques. Le domaine skiable Cordon Sallanches comprend 6 téléskis, 9 pistes (dont 5 pistes rouges pour les bons skieurs, 3 pistes bleues pour les skieurs de niveau moyen et 1 piste verte pour les skieurs débutants) soit 11 kilomètres de poudreuse à un prix très doux. Sur place, l'école de ski français est toute prête à vous conduire sur l'espace débutant ou de perfectionnement. Accessibles, aux piétons, 8 circuits de raquettes balisés sont accessibles gratuitement (de 1h à 5h de marche). On peut aussi y pratiquer la luge et la conduite d'attelage de chiens de traîneau ; bien entendu, ces circuits sont autant de sentiers de randonnées accessibles en été. Le domaine de la station appartient à celui des Portes du Mont-Blanc (regroupant les stations de Megève, Saint-Gervais, Saint-Nicolas de Véroce, Hauteluce, Les Contamines, Combloux, La Giettaz) auquel il est relié par navette ski-bus.

Passy

Cette vaste commune de la haute vallée de l'Arve est constituée de nombreux hameaux sur les contreforts du massif du Chablais. La départementale 90 chemine sur le coteau de Passy, exposé plein sud et face à la chaîne du Mont-Blanc. Entre les 500 mètres des rives de l'Arve et les 2 700 mètres de la chaîne des Fiz, le paysage aux atouts naturels indéniables compose un décor propice au développement touristique – le plateau d'Assy est connu depuis le XIX^{e} siècle pour son air pur qui lui valut la présence de sanatoriums dans les années 1920 et reste aujourd'hui un centre de convalescence apprécié qui contraste avec sa partie basse industrielle du hameau de Chedde. Le domaine skiable de Passy Plaine-Joux offre un site parfait pour les débutants – il se transforme en site d'envol des parapentes, l'été – et les sentiers de randonnée dans la réserve naturelle nationale de Passy, dominée par les falaises des Fizz, mènent naturellement jusqu'à celle des Aiguilles Rouges. Cet important patrimoine naturel a inspiré nombre d'artistes depuis. L'art sacré moderne tout d'abord, représenté par l'église Notre-Dame-de-Toute-Grâce, édifiée au XX^{e} siècle, en complément de l'église baroque Saint-Pierre-Saint-Paul ; l'art contemporain ensuite, avec, le long de la « route de la sculpture », sur 15 km entre Passy et le domaine de Plaine-Joux, de nombreuses sculptures contemporaines des plus grands maîtres tels que Albert Féraud, Alexander Calder, Charles Semser... Un musée d'art moderne en pleine nature, le mont Blanc en toile de fond !

Le pain savoyard, une tradition à Cordon

A Cordon, existe la tradition de la fabrication du pain. En 1913, le village comptait 89 fours à pain et deux ménages sur trois en possédaient un. Tous construits avec une charpente en bois et en pierre sur le toit, ils étaient situés entre 5 mètres et 10 mètres de la ferme habitée. Aujourd'hui certains fours sont encore en activité. Une fête de village, traditionnelle, comme on les aime, avec la démonstration de fabrication de pain, des danses folkloriques, diverses animations et une ambiance où les locaux se retrouvent et partagent avec les vacanciers un peu du patrimoine haut-savoyard.


© © Alexandre ESPINASSE

Le lac d'Anterne dans la réserve naturelle de Passy.

OFFICE DE TOURISME
170, avenue Léman Mont-Blanc
Plateau d'Assy
✆ 04 50 58 80 52
www.passy-mont-blanc.com
info@passy-mont-blanc.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30. Fermé le jeudi hors vacances scolaires.
C'est un point d'accueil ouvert non stop en accès libre, une conseillère est néanmoins présente. Grâce aux écrans et aux bornes tactiles on accède en toute autonomie à l'offre touristique de Passy, mais également aux informations sur les activités et événements que propose la ville en toutes saisons. Parmi les incontournables : Curalla, la seule via ferrata du Pays du Mont-Blanc ; le lac et la base de loisirs des Iles, les lacs d'altitudes (Anterne, Pormenaz et le lac Vert) ; le Jardin des Cimes et ses ateliers nature ; la maison de la réserve naturelle de Passy ; des circuits de randonnées sur plusieurs jours à composer soi-même « le Tour des Fizz » ; et la station familiale de Passy Plaine-Joux. sans oublier les grands événements comme le Trail du Tour des Fizz (fin juillet), le Triathlon International du Mont-Blanc (fin août) et un programme d'arts vivants, conséquent, qui rythme l'année (un grand spectacle par mois d'humour, théâtre et musique). Et tout au long de l'année des conférences d'explorateurs émérites sur leurs aventures dans les mondes de l'extrême : Antarctique, Arctique, passage du nord-Ouest... Passionnant !

JARDIN DES CÎMES
1133, avenue Jacques-Arnaud
✆ 0450534475
www.jardindescimes.com
contact@jardindescimes.com
Ouvert de fin mai à début octobre. Ouvert de 10h à 18h mai, juin et septembre et de 10h à 18h30 juillet et août. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 5 € (à 6,50 €, en été). Enfant (de 5 à 16 ans) : 4 €. Tarif famille (2 adultes + 2 enfants) : 18 €. Interdit aux chiens.
Face au Mont-Blanc, tutoyant les cimes, un jardin est né à l'été 2008 ! Il invite à une balade d'une heure et demie, accessible à tous, les yeux dans les yeux avec le Mont-Blanc. Mixant nature et culture, on y rêve, on y apprend et on s'y émerveille en passant les portes : du potager idéal aux terrasses fleuries en passant par la zone pédagogique adaptée aux enfants, on se promène à travers ces jardins alpins. La quiétude du lieu est propice à l'initiation aux activités de détente (Qi Gong, journée ZEN) et à la pratique artistique (sculpture sur bois, land'art, dessin à l'aquarelle, dessiner avec les plantes). Sur la terrasse, une exposition photographique en libre accès. Pour la pause-repas et tout au long de la journée, le café des cimes propose ses plats bio et des délices aux couleurs du jardin. À ne pas manquer en été : les apéro-jardins du vendredi en juin, juillet et août, et le festival de l'abeille un week-end de mi-septembre. Rare, un espace de nature qui accorde une attention particulière aux personnes à mobilité réduite.

NOTRE-DAME DE TOUTE GRÂCE ★★
Située au Plateau d'Assy, édifiée entre 1937 et 1946 pour la population du sanatorium sur le plateau, consacrée en 1950, l'église de Notre-Dame de Toute Grâce, flanquée d'une immense flèche de 28 mètres, évoque la robustesse des chalets de montagnes par son aspect de pierres et colonnes apparentes. Les nombreuses œuvres (colorées) qu'elle porte en son sein témoignent de l'expression contemporaine d'un art sacré bien vivant. Depuis la grande mosaïque extérieure de Fernand Léger, aux œuvres intérieures signées Bonnard (peinture), Braque (bronze), Bazaine (vitraux), Chagall (céramique, vitraux), Lipchitz (bronze), Lurçat (tapisserie), Matisse (céramique), Richier (bronze), Rouault (vitraux)… Des visites individuelles (45 min) et de groupes (90 min) sont organisées (se renseigner à l'office de tourisme). On profite également de l'aire de pique-nique pour prolonger ce moment de culture et de sérénité !

MAISON DE LA RESERVE NATURELLE DE PASSY

321, chemin des Parchets
Plaine Joux ✆ 04 50 90 23 07
www.asters.asso.fr/
asso.rnpassy@orange.fr

Fermé du 25 décembre au 1er janvier. Ouvert en période de vacances scolaires (de la zône A, hors saison d'hiver). Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Pendant les vacances scolaires, au moins l'après-midi de 13 h 17h (se renseigner).

Une découverte ludique... et pédagogique des magnifiques paysages de montagne, de sa faune et de sa flore à travers une exposition permanente retraçant l'histoire des transformations géologiques de la région du Mont-Blanc, mais qui nous dévoile aussi les richesses de cet environnement. Des activités interactives sont prévues pour les enfants et l'on peut aussi regarder en famille les films naturalistes projetés en continu. En été, une ruche totalement vitrée est installée dans le chalet par l'apiculteur qui vient répondre aux questions des curieux une fois par semaine. A l'extérieur, à côté de l'accrobranche, on emprunte le sentier de Papy-Bois qui pendant une heure nous explique notamment la vie des animaux de la falaise mais nous aide aussi à reconnaître les différents végétaux... Des activités et des sorties thématiques sont aussi proposées aux jeunes et aux adultes par l'équipe des asters qui gère ce chalet d'accueil, pendant chaque période de vacances (moulages d'empreintes, abris des animaux pour l'hiver, les nouveaux castors, la couleuvre, etc.). Passionnant !

CENTRE ÉCOLE PARAPENTE DU MONT-BLANC

11, place du Marché
Chedde
✆ 04 50 34 77 37
www.cepmontblanc.com
cepmontblanc@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Enfant : 65 €. Vols en parapente biplace de 75 € à 140 €. Randonnées en parapente biplace haute-montagne (de demi-journée ou plus, avec éventuellement nuit en refuge) de 220 € à 1100 €.

Grand spécialiste du parapente, le centre école parapente du Mont-Blanc propose des vols été comme hiver, face au Mont-Blanc, en parapente biplace... Du vol découverte aux grandes sensations avec le vol haute montagne pour les plus aguerris. Des vols panoramiques en direction du mont Blanc, selon les conditions d'aérologie de la journée. Des vols haute-montagne version randonnée d'une demi-journée ou davantage avec nuitée en refuge éventuellement à la clé. Des vols vers de nouveaux horizons comme Les Açores, la Dune du Pyla ou encore les Vosges. Des stages sont également proposés avec des moyens d'hébergement à petits prix pour tous.

PASSY PLAIN'WOOD

Plaine Joux
300, chemin des Parchets
✆ 06 99 25 76 39
www.passy-mont-blanc.com
info@passy-mont-blanc.com

Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche à partir de 13h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Basse saison, sur réservation. Fermeture en cas de pluie ou neige abondante. Entrée : 20 € (parcours rouge). Enfant : 5 €. Dès 3 ans. A partir de 4 ans, 5 parcours de 10 € à 20 €.

Dans le magnifique décor du Plateau d'Assy, en direction du plateau lac Vert, à Plaine-Joux, de l'aventure, ce site en regorge. En pleine nature, Aéro Parc devenu Passy Plain'Wood, propose cinq parcours adaptés selon son niveau, mais aussi du tir à l'arc et une chasse au trésor. Un coin détente aménagé de cabanes est même prévu pour la détente. Avec le parcours aventure, ce sont 50 ateliers et 17 tyroliennes, entre les arbres, au moyen de procédés techniques et sportifs où la stabilité est primordiale – ponts de singe, passerelles népalaises, poutres, filets et une étonnante tyrolienne à système de freinage –, chacun pourra tester sa capacité à se surpasser. Pour les tout-petits, dès 3 ans, le parcours « Babyosol », des jeux d'équilibre à 1 m du sol, tandis que le Rouge éprouve notre résistance physique et que le Vertige finit notre périple par les grands frissons. De quoi s'imaginer en vrai Robin des Bois ! Passy Plain'Wood propose également dès le mois de mai, des sessions de canyoning, rafting et hydrospeed sur l'Arve, entre Passy et Sallanches. Aux alentours du parc à découvrir : la réserve naturelle, le Jardin des cimes, le Lac vert ou encore le chemin de randonnées des Fiz.

SAMOËNS ★★

Samoëns, c'est l'image parfaite du village de montagne authentique qui a su préserver son caractère montagnard, avec son architecture primitive, ses chalets traditionnels et ses antiques constructions en pierre, mais aussi ses fontaines et ses cadrans solaires, tout en misant sur les sports d'hiver en devenant une « base » (malgré sa petite altitude, 720 mètres seulement dans la plaine du Giffre, affluent de l'Arve) intéressante pour le Grand Massif avec une liaison rapide. Samoëns, c'est le pays des artisans, des fameux tailleurs de pierre, les Frahans, qui participèrent à la construction des plus grands bâtiments en France et dans le monde – depuis 2011, un symposium de sculpture sur pierre rend hommage à cet art millénaire. On y trouve également une station familiale aux prix raisonnables, populaire au bon sens du mot. Depuis une vingtaine d'années, le ski alpin en général et le regroupement d'un « Grand Massif » en particulier, a donné à Samoëns une véritable nouvelle jeunesse, sans lui faire perdre l'essentiel de sa plus agréable ligne touristique : la station est une des rares stations de montagne à être classées « Pays d'art et d'histoire » par les Monuments historiques avec les hautes vallées de Maurienne et Tarentaise en Savoie. Un village qui présente donc de nombreux avantages pour un séjour mêlant visites d'un riche patrimoine dans un cadre splendide et activités de pleine nature dans les montagnes environnantes.

OFFICE DE TOURISME
66, place de l'Office de Tourisme
✆ 04 50 34 40 28
www.samoens.com
info@samoens.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Horaires variables selon les saisons. Se renseigner.
Situé un peu à l'écart du centre-ville, l'office de tourisme est facile d'accès. En voiture, on profite du parking pour se garer et parcourir la station village à pied ! Après avoir recueilli toutes les informations indispensables et utiles, prendre la direction du centre du bourg jusqu'au Gros Tilleul emblématique, un point de repère connu de tous les septimontains. Parmi les activités gratuites de la station, le circuit des 9 chapelles offre aussi de jolies vues sur le village (en hiver, en fonction de l'enneigement, les raquettes peuvent être nécessaires). L'office de tourisme organise aussi des visites du bourg. Possibilité également de visiter les hameaux alentours et le merveilleux patrimoine religieux (chapelles) qu'ils abritent. A ne pas manquer, une visite de l'église Notre-Dame de l'Assomption reconstruite au XVI[e] siècle par les Frahans, ces tailleurs de pierre réputés de Samoëns, et de La Jaÿsinia, un jardin botanique remarquable créé à l'initiative de l'enfant du pays Marie-Louise Jaÿ.

Points d'intérêt

JARDIN BOTANIQUE ALPIN LA JAŸSINIA
La Jaÿsinia, Village
✆ 04 50 34 49 86
www.mnhn.fr
chauplan@mnhn.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert du 1[er] novembre au 30 avril de 8h à 12h et 13h30 à 16h30 et du 1[er] mai au 31 octobre : 8h à 12h et 13h30 à 19h. Le jardin est fermé en période de chute de neige pour des raisons de sauvegarde du public et des plantations fragiles sous le manteau neigeux. Gratuit. Handicap moteur : allée en dur, dénivelé de 80 m jusqu'au sommet du jardin. Possibilité d'emprunt d'un fauteuil adapté auprès de l'association Samoëns Handiglisse. Demande 48h à l'avance au 06 80 66 55 60 ou sur www.samoens-handiglisse.com. Label Jardin remarquable. Accessible aux poussettes. Parking.
Situé au centre du village, La Jaÿsinia, jardin de plus de trois hectares, exposé plein sud, sert d'écrin à la flore alpine de tous les continents du monde. C'est l'enfant de Samoëns, Marie-Louise Cognac-Jaÿ qui a souhaité offrir à la ville ce merveilleux attrait touristique. La co-fondatrice (avec son mari Ernest Cognacq) du magasin La Samaritaine à Paris a fait appel à l'architecte Louis-Jules Allemand pour créer un jardin là où, autrefois, elle promenait ses chèvres. En 1905, des travaux considérables sont engagés pour intégrer un paysage de rocaille dans le site naturel escarpé. Un ruisseau parcourt les rochers, entrecoupés de cascades qui apportent au site vitalité et fraîcheur. Au sommet du jardin, les vestiges du château de la Tornalta, datant du XII[e] siècle, offrent un point de vue exceptionnel sur la vallée et les montagnes. En 1936, la gestion du jardin est confiée au Museum national d'Histoire naturelle. Celui-ci y fonde


© C.CHAUPLANNAZ / MNHN

Laboratoire, jardin botanique alpin « La Jaÿsinia ».

un laboratoire de recherche où est conservée sous forme d'herbier une des plus belles collections de plantes alpines. A noter que les allées sont goudronnées, ce qui permet de s'y balader toute l'année sauf en période de chutes de neige. Le parc étant alors fermé. Labellisé Jardin Remarquable pour sa beauté et la qualité de ses 2 500 espèces de plantes de montagne, La Jaÿsinia dévoile ses trésors botaniques des différentes régions du monde, au gré du sentier qui serpente le long des 80 mètres de dénivelé.

FERME ECOMUSEE LE CLOS PARCHET
Le Clos Parchet, Route de Joux Plane
Cessonex
✆ 04 50 34 46 69
www.le-clos-parchet.com
closparche@le-clos-parchet.com
Fermé du 2 novembre au 12 avril. Basse saison : ouvert le jeudi de 14h30 à 16h30. Haute saison : le mardi, le jeudi et le vendredi de 14h30 à 16h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant : 4,50 €. Visite guidée. Stage pour adultes, en été.
La belle ferme typique du Haut-Giffre, datant de 1815, abrite dans ses murs restaurés les belles traditions montagnardes des ancêtres septimontains collectionnées par Pierre Déchevassine, le fondateur de cet écomusée en 1994. Perpétuées jusqu'en 2006 par celui-ci, puis repris par Simone (Guide du Patrimoine des pays de Savoie) depuis la ferme Le Clos Parchet ne manque pas de raconter et faire revivre la vie en montagne au XIX[e] siècle. La ferme située à 1 000 m d'altitude est Inscrite à l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Une visite patrimoniale (prévoir deux heures) qui nous fait remonter le temps, dans la vie quotidienne d'une famille. Une occasion superbe de plonger au cœur des racines d'un pays fait d'histoires, mais aussi de gestes quotidiens, de mobilier, d'objets usuels et des outils agricoles dont il faut conserver la mémoire. A l'étage de la maison, on découvre un atelier où Pierre travaillait le bois, pendant que Simone racontait les coutumes du pays en costume traditionnel. Sur place, dégustation de produits maison.

© R.P



Le mont Blanc et le lac de Joux Plane.

Loisirs

Paradis des randonneurs, la station de Samoëns, avec son domaine skiable Le Massif, n'en est pas moins une belle porte d'entrée du domaine du Grand Massif, un paradis pour les skieurs.

Sports d'hiver. Le ski alpin : dédié aux premières glisses (un des plus grands domaines « débutant » de France) le domaine de Samoëns permet de s'initier tranquillement. Les écoles de ski de la station proposent différentes pratiques et cours pour tous âges et tous niveaux. Le Massif composé des domaines des Carroz, Morillon, Sixt-Fer-à-Cheval et Samoëns, entre 800 et 2 220 mètres d'altitude avec 93 pistes et 42 remontées mécaniques. Il appartient au domaine du Grand Massif incluant également de la station de Flaine : 265 kilomètres de pistes s'échelonnent jusqu'à 2 500 mètres d'altitude. Desservies par 70 remontées mécaniques reliant les cinq stations. Du ski et de la glisse pour tous niveaux. On est au pied des pistes en huit minutes grâce au Grand Massif Express. On profite de la descente par la piste des Cascades (14 km) depuis Flaine pour effectuer une balade à travers alpages et forêts. La pratique nordique : les domaines de Joux-Plane (1 700 m) et du Haut-Giffre – secteur vallée à l'enneigement plus incertain.

Sports d'été. Les randonnées, bien sûr : tout spécialement à une dizaine de kilomètres en amont de Samoëns pour admirer à la fois la cascade du Rouget et le cirque du Fer-à-Cheval (lire ci-dessous à Sixt-Fer-à-Cheval). Le point central d'animation estivale de la station se situe autour de son grand centre de loisirs nautiques : deux bassins, une pataugeoire, un toboggan de 60 mètres, 6 000 m² de pelouse et autour trois petits lacs. Le lac aux Dames est réservé à la pêche (gratuite, avec 3 prises autorisées sur présentation de la carte de pêche communale délivrée à l'office de tourisme) ; sur les lacs de Joux-Plane et de Gers, la pêche est réglementée.

PATINOIRE

155, route des Drugères
✆ 04 50 34 13 92
piscine-patinoire.samoens@orange.fr
Fermé d´avril à octobre. Entrée : 4 €. Enfant : 3,40 €. Location de patins : 3,90 €. Chèque Vacances.
La nouvelle grande halle couverte face à l'office de tourisme s'est transformée en patinoire de plus 1 400 m² de glace artificielle, au lieu des 600 m² précédents. Elle accueille 450 places pour assister aux événements de prestige comme des galas de patinage, des manifestations sportives comme les matchs de hockey (la patinoire est homologuée pour les matchs officiels) et les prestations sportives ou de loisirs pour s'essayer aux figures libres. Pour tous !

LE GRAND MASSIF

Télécabine de Vercland
✆ 04 50 90 40 00
www.grand-massif.com
contact@grand-massif.com
Fermé du 16 avril au 4 juillet et du 1er septembre au 16 décembre.
Un domaine de vaste ampleur, le second par importance de toute la Haute-Savoie après celui des Portes du Soleil. Le Grand Massif comprend les deux grands domaines skiables de Flaine et Giffre, composé de cinq stations reliées entre elles : Sixt-Fer-à-Cheval, Samoëns, Flaine, Morillon et Les Carroz. L'ensemble propose 265 km de glisse avec 143 pistes variées (14 noires, 46 rouges, 63 bleues, 17 vertes, 1 jampark et 1 kidpark). Une occasion de coups d'œil splendides sur le massif du Mont-Blanc à partager en famille entre 800 et 2 500 mètres d'altitude. 250 enneigeurs sont installés depuis 2010 pour assurer de la neige en toutes saisons. A ne pas manquer, une descente de la piste des Cascades, la plus longue, en plein cœur de la Réserve Naturelle Nationale de Sixt-Fer-à-Cheval. En été, les remontées mécaniques sont dédiées à la randonnée, le parapente et le VTT. Un accès pratique aux nombreux points de découvertes et d'activités. Un point de vue estival sur le grand massif du Giffre !

ODS
radio

La **première**
radio des **Alpes**



LE GRENIER SAVOYARD
SAMOËNS • LES CARROZ



La passion du terroir, au pays du Mont Blanc







61, route des Moulins
Arâches La Frasse
74300 Les Carroz-d'Arâches (France)
04 50 90 04 32
www.greniersavoyard.fr

Emplettes

LE GRENIER SAVOYARD
7, Grande-Rue
✆ 04 50 34 48 22
www.greniersavoyard.fr
abrasier@greniersavoyard.com
Ouvert tous les jours de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h15. Fermé du 15 novembre au 15 décembre. Livraison possible (en France et Belgique. Possibilité de retirer le colis directement au dépôt : 330, rue des Combattants – La Roche-sur-Foron).
Quand on monte au grenier, c'est pour retrouver le goût des saveurs authentiques, celles des vrais produits de tradition en provenance de nos montagnes. Le Grenier Savoyard, c'est l'histoire d'une passion transmise par Joseph Brasier, créateur de l'enseigne en 1971 à Châtel, à son fils Alexandre Brasier qui a installé le Grenier au cœur du village de Samoëns et aux Carroz. Pour nous proposer les meilleurs produits dans ces deux boutiques, aussi belles l'une que l'autre, Alexandre Brasier va à la rencontre des artisans et producteurs de la région, se fournissant par exemple en circuit court à la Ferme de Challonges de saucissons d'exception. Sur les conseils de vendeurs partageant tous la même passion, chacun remplit son panier gourmand de produits d'exception selon ses envies du moment. Parmi les nombreux plaisirs à retrouver sur notre table : des jambons de Savoie au goût inimitable, des fromages de nos montagnes savoureux et parfumés (reblochon, tomme, tome des Bauges, abondance, beaufort, comté, gruyère, raclette, fondue... avec un kit tout prêt à l'emploi). Mais encore des terrines artisanales, des diots, des pains d'épices, du miel artisanal de Haute-Savoie, des confitures, des produits à la myrtille, des liqueurs des Alpes. Et si vous ne pouvez pas passer à Samoëns ou aux Carroz, Le Grenier Savoyard dispose d'un site Internet marchand des plus performants pour vous livrer dans toute la France.

Autres adresses : 330, rue des Combattants 74300 LA ROCHE-SUR-FORON. • 61, route des Moulins 74300 LES CARROZ-D'ARÂCHES ✆ 04 50 90 04 32 • Sur le Chemin 74390 CHÂTEL.

Dans les environs

Sixt-Fer-à-Cheval

Unique en Haute-Savoie, la station-village de Sixt-Fer-à-Cheval compte 80 % de sa superficie classée en réserve naturelle. C'est au cœur du massif du Haut-Giffre que l'on accède à ce verrou glaciaire. Une seule route se terminant en cul-de-sac. Celui du fameux cirque du Fer-à-Cheval, au lieu-dit Le Bout du Monde. Le plus grand cirque montagneux des Alpes (5 km de largeur et 3 000 mètres de hauteur) – le deuxième de France - est une véritable barrière montagneuse d'où jaillissent des cascades à profusion. Celle du Rouget, la Reine des Alpes, avec sa chute vertigineuse de 90 mètres de haut est la plus visitée. Adhérent des « Plus Beaux Villages de France » avec son patrimoine naturel et historique

classé, ses 24 hameaux reflètent plus de neuf siècles d'Histoire dans ses maisons de pierre noire façonnée par la montagne et son abbaye du XII[e] siècle. Inutile de vous dire que le village a mis en avant le respect de l'environnement depuis des décennies. C'est un site idéal pour les randonnées à pied et à cheval, en VTT sur les circuits balisés, pour escalader le rocher des Tines, la via ferrata du Mont ou pêcher la truite et faire du rafting dans les eaux du Giffre.
En hiver, son atout, c'est son domaine skiable. Relié au Grand Massif, les plaisirs du ski en sont d'autant plus authentiques et vertigineux avec la célèbre piste des cascades : une bleue de 14 kilomètres qui descend de Flaine et traverse Sixt-Fer-à-Cheval avec près de 1 700 mètres de dénivelé ! Le site nordique, au pied du cirque montagneux, est aménagé pour le ski de fond et la balade en raquettes. Des parcours où la nature est omniprésente. Pour s'y rendre, des navettes relient la station à Samoëns, la combe de Vercland, Morillon, Flaine et Les Carroz.

OFFICE DE TOURISME
Maison de la Montagne
Place du Tilleul
✆ 04 50 34 49 36
www.sixtferacheval.com
ot@sixtferacheval.com
Ce « Plus beau village de France » est bien plus qu'un village, puisque ce ne sont pas moins de 24 hameaux répartis sur un territoire de 12 000 ha que l'on découvrira à Sixt-Fer-à-Cheval ! De Salvagny qui abrite la cascade splendide du Rouget et la non moins superbe chapelle de Nambride, ce sont une quarantaine d'oratoires, neuf chapelles, des croix, des fontaines, des portes sculptées et des hommes qu'il faut rencontrer pour aller au-devant du plus riche patrimoine Sizeret. Cette « dispersion » patrimoniale ne doit pas faire oublier d'admirer et visiter l'abbaye du XII[e] siècle qui semble garder le village. Si l'on peut se promener librement dans les jardins et dans l'église, les visites de l'abbaye se font en compagnie de guides du patrimoine des pays de Savoie. Sixt-Fer-à-Cheval, c'est aussi la plus grande réserve naturelle de Haute-Savoie. A travers les sentiers, chamois, bouquetins et marmottes croiseront peut-être votre route.

ABBAYE DE SIXT FER A CHEVAL
Place du Tilleul
✆ 04 50 34 49 36
www.sixtferacheval.com
ot@sixtferacheval.com
Fermé du 14 septembre au 15 juin. Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Dès 15h en basse saison. Gratuit. Visite guidée.
Un ensemble de bâtiments en cours de restauration et un parc qui ont pour vocation de devenir un centre d'interprétation sur la vie agropastorale savoyarde dont cette abbaye va fonder les bases, comme d'autres dans le département, car les moines possédaient déjà au Moyen-Age une connaissance et une expérience solides quant aux techniques de culture et à l'utilisation des propriétés des plantes potagères ou médicinales. Monastère érigé en 1144, Ponce de Faucigny en devient le premier abbé. Vendu en partie au XVIII[e] siècle, l'autre ayant été conservée par une famille qui y tenait auberge au début du XIX[e], l'abbaye devient par la suite un hôtel. Le logis abbatial est acquis par le Département en 2000. Durant l'été, une exposition invite à explorer la culture savoyarde dans ce magnifique cadre. En 2018 : «Les Pieds dans l'plat» ou comment le territoire et ses particularités géographiques et sociales ont façonné la gastronomie en Savoie.



CASCADE DU ROUGET ★★
Salvagny
✆ 04 50 34 49 36
www.sixtferacheval.com
ot@sixtferacheval.com
Ouvert toute l'année. Plus difficile d'accès en hiver. Tous les jours.
C'est sans doute la plus belle cascade des Alpes françaises ! Avec un saut de près de 70 mètres, elle mérite bien son surnom de « Reine des Alpes ». D'autant que l'on peut y accéder l'été en voiture sans trop de difficulté. Il est même possible de se garer sous les embruns de la cascade à proximité. Un conseil pour accéder plus rapidement au meilleur du site : au lieu de chercher à se garer face à la cascade, de suite après le pont, passer l'auberge de la Cascade et le virage en épingle sur les hauteurs. De là, on accède à l'étage supérieur de la cascade d'où l'on peut admirer la marmite creusée dans la roche, invisible depuis la route. Un site grandiose. Toutefois, il faut s'en approcher avec précaution (terrain glissant).

CIRQUE DU FER À CHEVAL
Réserve naturelle de Sixt-Fer-à-Cheval
Route du Frenaley
✆ 04 50 34 49 36
Voir page 13.

GORGES DES TINES
parking Gorges des Tines
✆ 04 50 34 49 36
www.sixtferacheval.com
ot@sixtferacheval.com
Une belle curiosité naturelle pour une randonnée sympathique à faire avec des enfants suffisamment aguerris. C'est dans ces gorges que dévale le Giffre bouillonnant que l'on surplombe sur des échelles à main courante de 10 m et 3 m à franchir pour accéder aux merveilleux balcons. Les anciennes Gorges des Tines (abandonnées par le Giffre) restent toujours impressionnantes, le torrent tumultueux y a creusé des marmites de géants et a poli à l'extrême les parois rocheuses. Quant aux gorges actuelles, ceux qui les descendent en rafting s'effrayent de l'embarcation qui passe à peine dans l'étroitesse des lieux (à peine 2 m de largeur). Si vous avez la chance de visiter le site après un orage, l'endroit devient alors magique, montrant toute la puissance et la force de l'eau en furie qui dévale la pente. Avec le rocher d'escalade des Tines et la via ferrata du Mont, les grimpeurs auront tout le loisir d'admirer d'autres angles de vue.

MAISON DE LA RÉSERVE NATURELLE SIXT-PASSY
Chef-lieu
✆ 04 50 66 47 51
www.sixtferacheval.com
ot@sixtferacheval.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h15 à 11h45 ; le mercredi de 16h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit. Visite guidée. Animations.
On s'y renseigne auprès des animateurs et on découvre les expositions ludiques et interactives, notamment « Dans mon ciel, le Gypaète barbu », consacrée à ce fascinant « casseur d'os » gravement menacé d'extinction. L'espace consacré à la faune sauvage possède une maquette très explicite présentant les stratégies de vie des animaux en hiver et la maquette de la vallée permet de mieux comprendre la topologie du cirque, l'espace documentation. Des sorties nature et des animations enfants sont aussi organisées. En saison estivale, un deuxième point d'accueil est situé à l'entrée de la réserve, au cirque de Sixt-Fer-à-Cheval.

AUBERGE DE LA CASCADE DU ROUGET
Route du Lignon
✆ 04 50 34 19 94
Fermé du 1er octobre au 11 mai. Haute saison : ouvert le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Mai et septembre : ouvert seulement le week-end. Carte : 28 € environ. Formule : 20 €. Plat à partir de 11 €. Terrasse.
Tout au bord de la fabuleuse cascade du Rouget, une auberge typique. De la terrasse avec vue en direct sur la chute d'eau de la Reine des Alpes au milieu de la forêt verte, le panorama est saisissant. La force de la nature dans son plus simple appareil impressionne et le bruit du flot continu résonne dans le cirque naturel. En harmonie avec le paysage, l'auberge sert une cuisine généreuse, typiquement savoyarde dont les fameux beignets de pomme de terre appelés bougnettes ou matafans, accompagnés de charcuterie locale. Pendant les soirées fraîches, on se réfugie dans la salle chaleureuse toute de bois vêtue. Un restaurant d'altitude sans prétention, d'un excellent rapport qualité-prix et facilement accessible en voiture ou à pied lors d'une randonnée vers la superbe cascade.

AUBERGE DE LA FEUILLE D'ÉRABLE
Chef-Lieu
✆ 04 50 34 44 47
Fermé de la mi-mai à la fin mai et durant le mois de novembre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Carte : 35 € environ. Terrasse.
En plein cœur du village aux paysages grandioses, une adresse gourmande qui fleure bon le terroir savoyard. Eh oui, l'Erable sycomore est aussi un arbre qui pousse en Haute-Savoie ! Reprise il y a 5 ans par Cyril et Ghislaine, authentique Sizerets (c'est ainsi que l'on nomme les habitants de Sixt-Fer-à-Cheval), cette Auberge fait partie des meilleures institutions gourmandes, portant bien haut les couleurs et les produits régionaux. Lui, boucher-charcutier-traiteur à l'origine, s'est formé à la restauration dans de belles maisons pour nous présenter des plats de tradition, généreux et parfaitement réussis. Elle, adore partager sa parfaite connaissance du territoire et parle de son pays comme personne. Ambiance et décor chaleureux dans cette salle aux notes douces où l'on trouve refuge en toute saison. Dans les assiettes, des produits sélectionnés avec soin composent des plats de spécialités montagnardes : une escalope de veau à la savoyarde, la fameuse fondue savoyarde (aux trois fromages), mais encore le Berthoud ou la «Rebloche» à la braise, la croûte aux girolles (pain de campagne, béchamel, oignons, jambon blanc, le tout gratiné), le papet savoyard (une saucisse fumée pur porc sur pommes de terre et gratin de poireaux), des filets de truite ou de perche en meunière (uniquement le dimanche)... Un véritable bréviaire gourmand ! Jusqu'aux desserts : tarte au citron, crème brûlée, vacherin, tatin et crème chantilly ou profiteroles maison. Une authentique auberge savoyarde à la cuisine savoureuse et généreuse !

NUNABAR
Le Bellavista
✆ 04 50 34 42 67
www.nunabar.fr
contact@nunabar.fr
Haute saison : ouvert tous les jours. Carte : 29 € environ. Menu enfant : 10 €. Fondue : 16 €. Terrasse. Animations.
On ne peut pas le manquer dans le petit village. Dans le seul bâtiment bordant la rivière, le bar restaurant atypique et très sympathique s'ouvre en matinée pour le petit déjeuner et ferme ses portes en soirée après le concert. Dans ce lieu animé mais calme en journée, on apprécie la cuisine typique régionale (fondue, raclette, brasérade, etc.) de bonne qualité ainsi que les hamburgers maison, la grillade, le plat vegan et la tarte aux myrtilles ou le sorbet fraise au goût authentique. L'ambiance est amicale et la terrasse près du fleuve très agréable.

A l'heure de l'apéritif, des ardoises de charcuterie et fromages locaux. Quant à la scène musicale du Nunabar, elle est d'excellente qualité. On vient depuis Samoëns pour écouter les artistes du bar live le vendredi et participer au barbecue du mercredi soir. Ouvert durant l'été – l'hiver seulement lors de soirées programmées –, le Nunabar organise également des sorties rafting.

ÂNES DU HAUT-GIFFRE
Route de Salvagny
✆ 06 89 30 10 10
www.anesduhautgiffre.com
contacts@anesduhautgiffre.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Entrée : 60 € (journée de location, en autonomie). Séjours d'une ou deux nuits avec hébergement possible.
Randonner agréablement et sans fatigue, en famille, entre Mont-Blanc et lac Léman, dans la belle vallée du Haut-Giffre, en compagnie des ânes. Jérémy Picard s'est installé tout d'abord au Mont-Saxonnex, puis depuis 2018 à Sixt-Fer-à-Cheval avec ses ânes de portage, où il organise de nombreux séjours dont certains avec nuitée en refuge et sous bivouac. Cirque des Fonts pour une journée découverte, lac de Gers ou trois jours dans la réserve naturelle de Sixt-Fer-à-Cheval, à la faune et flore abondantes ou même une semaine entière en autonomie dans le massif du Giffre – une carte très précise des chemins à empruner ou non est bien sûre fournie. On peut aussi se contenter d'une journée avec un accompagnateur de moyenne montagne ou sans, si l'aventure de la conduite des bourrins vous tente.



THÔNES

Au cœur du massif des Aravis, la vallée de Thônes. Le pays du reblochon ! Avec le bourg de Thônes, cette vallée est au centre de ce commerce ancestral. Un rôle historique qui lui est conférée par sa position privilégiée au confluent du Fier et du Nom, entre lac et montagnes. D'Annecy au col des Aravis, depuis le XIXe siècle, Thônes joue un rôle majeur dans l'histoire économique de la vallée. Il vivait alors de la production de son fromage local – reblochon, chevrotin, tomme – et de l'exploitation du bois – en 1898, un tramway à vapeur reliait Thônes à Annecy. Au XXe siècle, la production manufacturière s'est industrialisée, avec une forte croissance pour des entreprises comme Mobalpa, leader dans la production de meubles de cuisine. Depuis, le tourisme est devenu une des principales activités de la commune.
Les visiteurs apprécient sa production locale mais aussi sa situation privilégiée au carrefour de nombreuses randonnées et séjours en moyenne montagne ou dans les stations de ski (La Clusaz, la Croix-Fry, Le Grand-Bornand). Ils bénéficient de la qualité d'un patrimoine, préservé et valorisé par une population consciente de son rôle dans la transmission d'une culture haut-savoyarde dont elle est fière. Ce charmant bourg de montagne, au pied de la Roche à l'Agathe et sa via ferrata, groupé autour de son église du XVIIe siècle au clocher à bulbe ajouré, s'impose comme un lieu de séjour privilégié pour les familles. La commune est labellisée Famille plus nature et ne manque pas d'atouts : un patrimoine naturel bien sûr, mais aussi historique. Sous domination sarde, Thônes participe activement au rattachement de la Savoie à la France en 1860 et, aujourd'hui encore, chaque année en juillet, on peut voir un étonnant défilé des pompiers de 1936 avec un grand tablier de peau, un bonnet à poil et une hache ! Le village a été une des premières communes libérées par la Résistance en 1944 : on vient de partout visiter le site de Morette et le Vieux Pont où la commune a vécu bien des drames. En 2014, la commune y a célébré le 70e anniversaire de la libération de la Haute-Savoie.
Pour découvrir ce patrimoine, il faut visiter l'écomusée du Bois et de la Forêt, le musée du Pays de Thônes avec son village des Amis du Val de Thônes. Ils retracent l'histoire et la pratique de traditions fortes, valorisées et transmises par des passionnés. Les amateurs de sport, de détente et de nature profiteront des nombreuses structures mises à leur disposition : Aravis Parc Aventures, via ferrata, piscine, tennis… mais aussi des nombreux sentiers balisés pour la promenade et la randonnée. Partez à la découverte des fermes et des alpages, ainsi que des sites naturels consacrés aux sports d'hiver ou d'été (raquettes, ski, randoraft, canyoning). Enfin, de nombreux lieux de visites, de spectacles et d'animations permettront à tous, petits et grands, de se distraire toute l'année à Thônes, ses belles montagnes environnantes et les jolis villages de sa vallée.

OFFICE DE TOURISME
1, rue Blanche
✆ 04 50 02 00 26
www.thonescoeurdesvallees.com
infos@thonescoeurdesvallees.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h45 à 12h15 et de 17h à 19h. Haute saison : juillet et août.
Très mobilisés pour faire découvrir le pays de Thônes, le val de Sulens avec les monts du Sulens et du Charvin mais aussi les villages au pied de La Tournette et du Parmelan, l'équipe de l'office de tourisme de Thônes va bien au-delà des informations habituelles fournies dans les offices de tourisme. Elle organise et propose de nombreuses visites guidées de sites représentatifs du patrimoine naturel et traditionnel du site thônais. Des expositions valorisant ce patrimoine à la Maison du pays de Thônes ou à l'écomusée du Bois et de la Forêt. Des visites de fermes, de juin à septembre et pendant les vacances de février, prévoyant des dégustations comme la Maison de la pomme et du biscantin à Serraval ou la ferme de Lorette à Thônes. Un jeu de piste « Sur les traces du patrimoine » arpente les sites patrimoniaux du centre de la commune. De juin à septembre avec le Rallye nature, la découverte et la reconnaissance de plantes de montagne sont prévues tandis que le tourisme industriel n'est pas oublié avec la visite de l'usine Mobalpa. Les promenades conseillées entre autres : la forêt du Mont, le calvaire, le sentier du pont romain et bien sûr le circuit Jean-Jacques Rousseau avec le manoir de la Tour.

Points d'intérêt

ABRI SOUS-ROCHE
Route de la Balme de Thuy
✆ 04 50 02 00 26
www.thones-valsulens.com
infos@thones-valsulens.com


© Ecomusée du Bois et de la Forêt

Balade « la forêt nous raconte ».

Fermé de septembre à juin. Haute saison : ouvert le jeudi de 14h à 17h. Ouvert le dimanche des journées du patrimoine de pays (mi-juin) et européenne (mi-septembre). Gratuit. Visite guidée (journées du patrimoine). Animations. Ateliers enfants les lundis et jeudis.
Un des rares sites paléolithiques des Alpes. Cette fouille archéologique commencée en 1970 et poursuivie chaque année depuis a permis de découvrir un site préhistorique au pied d'une falaise du crétacé de la Balme de Thuy dont les vestiges sont exposés au musée du Pays de Thônes. Un grand bond dans la Préhistoire pour en découvrir les premières traces d'occupation. Il y a 10 000 ans, cet habitat naturel abritait un campement qui a été reconstitué et permet aux visiteurs d'imaginer comment ces premiers pêcheurs, cueilleurs, chasseurs à l'arc, se sont installés dans cette vallée. En juillet et août, l'accès est libre et gratuit les jeudis. Quelques rares visites guidées de l'abri-sous-roche, sont possibles à cette période et lors des journées du patrimoine (de pays et européennes).

LES AMIS DU VAL DE THÔNES
1, rue Blanche ✆ 04 50 63 11 83
www.amisduvaldethones.fr
contact@amisduvaldethones.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h. Juillet et août : du lundi au vendredi de 14h30 à 17h30 et le samedi de 10h à 12h15. Septembre à juin : mercredi de 14h30 à 17h30 et samedi de 10h à 12h15. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 1,65 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Visite guidée. Boutique. Animations. L'accès à la galerie et aux expositions des AVT (hors salle des maquettes) est également ouvert aux horaires d'ouverture de la Bibliothèque de Thônes. Accès libre.
Une association de bénévoles qui réussit à communiquer sa passion pour cet attachant pays de Thônes. Membre de l'Union des Sociétés Savantes de Savoie depuis 1975, elle s'attache à faire connaître l'histoire et le patrimoine du pays de Thônes. Ses membres animent une galerie d'exposition permanente ou temporaire (photos à partir de 1860), à l'Espace Muséal de Thônes, publient des ouvrages sur l'histoire locale, proposent des conférences et organisent des causeries (3 par an). L'exposition permanente dans la salle des maquettes de l'Espace muséal, retrace la vie du val de Thônes. Grâce à un ensemble de grandes maquettes animées, on est plongé dans la vie, l'habitat et les activités traditionnelles locales au XIX^{e} siècle : de la fabrication de la farine à la cuisson du pain, du travail à la scierie à la vie quotidienne de la maison ; on découvre un baptême à la chapelle du Villaret et même la reconstitution du tram existant à Thônes de 1898 à 1930. L'histoire locale, mise en scène, est unique en Haute-Savoie (ponctuellement, démonstration de tissage et de fabrication des fameuses rissoles...) La vidéo de Marie, la dernière fileuse au rouet, qui essaie de transmettre son savoir-faire est particulièrement touchante.

ÉGLISE SAINT-MAURICE
Chef-Lieu
✆ 04 50 02 00 26
www.thones-valsulens.com
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi jusqu´à 18h ; le dimanche jusqu´à 10h30. Visite guidée gratuite. Visite guidée (les lundis, en juillet et août).

Classée aux Monuments historiques depuis 1923, pour son retable baroque finement sculpté et peint, l'église Saint-Maurice a été construite à la fin du XVII[e] siècle. Son clocher à bulbe typique de la période du Baroque savoyard abrite quatre cloches dont deux ont été fondues par les frères Paccard (voir Saint-Jorioz). Endommagée entre la période de la Révolution et les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, elle a subi de nombreuses restaurations jusqu'à aujourd'hui. Les moments propices pour la visiter sont la période estivale et, bien sûr, à la sortie de messe le reste de l'année (messes les mardis, mercredis, vendredis et samedis à 18h ; le dimanche à 10h30).

ÉCOMUSÉE DU BOIS ET DE LA FORÊT

Hameau de Montremont, Scierie des Étouvières
✆ 04 50 32 18 10
www.ecomuseedubois.fr
thones@ecomuseedubois.fr
Prendre la route de Montremont sur 4 km jusqu'au hameau, le torrent du Malnant borde la scierie.

Fermé de novembre à mars. En juillet et août, ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 14h30 à 17h30 et le dimanche de 14h30 à 17h30. Départs en visites commentées à 10h45 ; 14h45 et 16h15. En mai, juin et septembre, ouvert mercredi et dimanche de 14h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €. Balade découverte «La forêt nous raconte» : 8 €/adulte, 6 €/enfant. Accueil enfants (ateliers pédagogiques). Visite guidée. Animations.

Les forêts, notamment la forêt de Montremont, sont une part importante du patrimoine naturel de Thônes. Et l'artisanat et l'exploitation du bois ont été un élément majeur du développement économique de la vallée et de son bourg au XIX[e] siècle. L'écomusée du Bois et de la Forêt, installé dans la dernière scierie de la vallée à s'éteindre, retrace l'histoire des paysages et de son exploitation à travers des expositions, mais aussi des animations très vivantes qui donnent envie d'explorer ce milieu et de manipuler les outils pour accomplir les tâches d'antan qui demandait ingéniosité, force et adresse. Des ateliers de menuiserie sont proposés en libre-service pendant les heures d'ouverture, sous la responsabilité des adultes, pour les enfants. Vous aimerez la bonne odeur de sciure, de sève d'épicéa sapin ou de sapin au parfum de mandarine. Pour tout connaître de la filière bois, l'écomusée propose de faire une remontée dans le temps avec la visite de l'ancienne scierie hydraulique du XIX[e] siècle (d'avril à octobre). On y assiste à une démonstration de sciage et de débardage par câble. Complétant la visite de la scierie, il faut partir pour une promenade animée pour mieux comprendre les liens entre l'homme et son environnement forestier (balade découverte «La forêt nous raconte»). On apprécie l'effort de la commune qui a entretenu et rendu vie à cet inestimable patrimoine : un moulin pour la farine de seigle de l'époque sarde, devenu scierie avant 1838. Un hommage à cette noble activité de la vallée.

ESPACE MUSÉAL DE THÔNES

2, rue Blanche
✆ 04 50 02 97 76
www.espace-museal-thones.fr
infos@thones-valsulens.com

Musée fermé pour travaux. Réouverture prévue en décembre 2015. Ouvert le lundi de 14h30 à 17h30 ; le mardi de 9h à 12h ; le mercredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 11 ans (enfant accompagné). Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 1,65 € (étudiant : 3,20 €). Visite guidée. Animations.

Après des travaux de modernisation et une nouvelle présentation des collections, l'Espace Muséal de Thônes occupe toujours, le site de l'asile Avet, en plein cœur de la ville. Construit en 1862 pour servir de « chauffoir » aux personnes âgées et d'école aux enfants, il est devenu musée communal en 1938 pour préserver les costumes, drapeaux et armes donnés par la population, à l'occasion du centenaire de la compagnie des sapeurs-pompiers de Thônes. Deux étages pour retracer l'histoire de la vallée depuis l'époque préhistorique jusqu'à nos jours. Des collections nombreuses et variées, exposées en hommage au patrimoine et aux habitants du pays de Thônes, dont une partie est consacrée aux vestiges de fouilles archéologiques, et aux monnaies et objets de culte de l'époque sarde, avec des portraits d'hommes célèbres et des dons de 1938 à nos jours. Un véritable témoignage de l'histoire locale. L'autre étage raconte les activités artisanales aujourd'hui presque disparues en conservant les outils – filage au rouet, confection de chapeaux, gants et rubans, verrerie – ainsi qu'une salle des maquettes reconstituant une scène de vie, des pièces et dépendances au XIX[e] siècle. Une application smartphone guide le visiteur tout au long du parcours commenté et un jeu de pistes promet une belle découverte en famille. Une exposition temporaire, des vidéos et des ateliers manuels viennent compléter l'animation de ce patrimoine local. Jumelée avec cette visite, celle du Manoir de la Tour, les lundis, en juillet et août.

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION

Morette
Route de Thônes
✆ 04 50 33 49 50
www.thonescoeurdesvallees.com
infos@thonescoeurdesvallees.com

Fermé de novembre à février. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 2 €. Visite guidée. Animations.

On est saisis d'émotion à la visite de ce sanctuaire dédié à la Résistance. Le site naturel de Morette est devenu le cimetière des résistants savoyards de la Seconde Guerre mondiale, une Nécropole Nationale, à l'issue des évènements tragiques et héroïques qui se sont déroulés au plateau des Glières en mars 1944. A quelques pas, les chalets d'alpages de la Mémoire du Maquis abritent le musée départemental de la Résistance où sont organisées des visites commentées et des projections de documentaires, et le mémorial de la Déportation qui en retrace l'histoire (déconseillé aux jeunes enfants). Pour les familles, un jeu de piste est proposé. Une visite à caractère pédagogique, ô combien édifiante !

MANOIR DE LA TOUR
Route du Manoir
✆ 04 50 00 26
www.thonescoeurdesvallees.com
infos@thonescoeurdesvallees.com
Ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 14h30 à 17h30 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h ; le mercredi de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 1,65 €. Visite guidée.
Une promenade visite pour revivre la rencontre, en juillet 1730, de Jean-Jaques avec la jeune Mademoiselle de Gallay – noble famille de Thônes -, évoquée par l'auteur dans *Les Confessions* sous le titre «L'idylle des cerises». Cette maison familiale, datant du XVII[e] siècle, l'a en effet reçu à déjeuner pour remerciements après son aide lors de la traversée des chevaux sur le gué du Fier (près de Dingy). Sa visite est couplée à celle de l'Espace Muséal de Thônes (au chef-lieu) chaque lundi de juillet et août. Une période idéale pour découvrir le beau verger attenant et voir mûrir les fameuses cerises !

Loisirs

ARAVIS PARC D'AVENTURES
Aire de loisirs des Ecureuils
2, rue Saint Blaise
✆ 04 50 32 17 50
www.aravis-parc-d-aventures.fr
infos@aravis-parc-d-aventures.com
Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et les jours fériés de 13h à 18h ; le samedi de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Entrée : 23 € (adultes, grand parcours ; 16,50 € pour les moins de 16 ans). Petit parcours : 16 € (adultes) ; 12 € (moins de 16 ans). Découverte enfant, à partir de 3 ans : 7,50 €.
Un parc aventure qui a fait ses preuves ! Ouvert en l'an 2000, dans la forêt proche du centre équestre, les parcours acrobatiques de l'Aravis Parc d'Aventures, dans le parc de loisirs de Thônes, s'enchainent sur quatre niveaux. Entre grand frisson et petite aventure, les aventuriers des Aravis cheminent en équilibre sur des ponts népalais et autres passerelles suspendues ; se propulsent grâce aux sauts de Tarzan et aux étriers volants... en toute autonomie. A savoir, le grand parcours des rouges et noirs, assez sportif, demande de posséder une bonne musculature pour accomplir tous les défis aériens prévus (prévoir environ 1h30). En toute sécurité, avec accompagnateurs pour expliquer et assurer les amateurs de sensations, deux sites d'entraînement permettent de s'exercer aux multiples manœuvres. Pour les moins aguerris ou les plus craintifs un parcours bleu est prévu (stature à partir d'1,40 m de hauteur) : les moins de 6 ans devront être accompagnés d'un adulte. Pour les enfants de plus de 1,15 m, un parcours bleu et vert « petite aventure » avec ligne continue est accessible, ainsi qu'un parcours découverte pour les plus jeunes (dès 3 ans), obligatoirement accompagné d'un adulte.

BUREAU DES GUIDES DE THÔNES MANIGOD
Place Avet
✆ 04 50 02 01 33
thones@guides-des-aravis.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Escalade : 467 € la demi-journée ; alpinisme : 335 € la journée.
Créés par les guides de haute montagne, dans les années 1970, dans trois communes des Aravis à Thônes, Le Grand-

Le pays du reblochon fermier

Thônes est le centre du marché du reblochon fermier : une fabrication artisanale dont le berceau est le Grand-Bornand et la vallée de Thônes (La Clusaz, Manigod, etc.). C'est au début du XX[e] siècle, grâce au développement du réseau ferroviaire depuis Thônes, et à celui de la pratique des sports d'hiver, que le reblochon s'est fait connaître dans toute la France. Pour se repérer : Le Fermier est reconnaissable à sa pastille de caséine (extraite du lait) verte. Il est produit par la ferme deux fois par jour, avec le lait cru d'un seul troupeau. Le Fruitier ou Laitier est produit en fruitière ou en fromagerie, une fois par jour, avec le lait de plusieurs fermes ou de plusieurs exploitations : on le reconnaît à sa pastille rouge. Plus la fruitière est importante, plus le lait récolté et mélangé est issu d'une production de qualité et de goût différents.
Le reblochon fermier est fabriqué sur place dans les fermes du bas, de fin octobre à avril et dans les chalets d'alpages après la transhumance (sa pâte fleure bon les herbages fleuris), d'avril à octobre. Il arrive à la plénitude de son goût en septembre, après cinq semaines d'affinage. On peut le trouver directement à la ferme (certaines acceptent de faire des visites) et au marché de Thônes (le samedi matin) où se retrouvent les fermiers de la vallée, ou bien encore à la coopérative du reblochon fermier Le Farto qui regroupe, affine et vend la production d'une centaine de fermes. Le reblochon fermier a reçu la certification européenne AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication géographique protégée). A déguster absolument !
Chaque année, fin avril, lors de la Foire de printemps à Thônes, un jury d'experts se retrouve pour sélectionner les 10 meilleurs producteurs de reblochon fermier du canton – parmi la meilleure production récompensée lors des foires communales d'automne. Les 10 producteurs primés défendront ensuite leurs produits face aux autres producteurs au Concours Général Agricole du Salon de l'agriculture à Paris, dans la catégorie « fromages au lait de vache à pâte pressée non cuite », reblochon fermier AOP. Ainsi, en 2016, la médaille d'or a été attribuée aux producteurs de la SCEA La Ferme de l'Etale à Manigod *ex aequo avec* la Gaec l'Echo des Alpages au Grand-Bornand (affineur : Joseph Paccard de Manigod).
Informations, vente directe et visites : dans les offices de tourisme de la vallée de Thônes – liste des producteurs fermiers de la Haute-savoie et visites sur www.reblochon fermier.com



Bornand et la Clusaz, les « bureaux des guides » se sont regroupés en 1989 et forment depuis une seule et même compagnie dont le siège est à Saint-Jean-de-Sixt. Leurs activités ont un lien direct avec la haute et moyenne montagne, été comme hiver : alpinisme, via ferrata, canyoning, VTT, ski de randonnée, ski hors-piste, randonnée à raquette, marche nordique, cascade de glace, etc. Une découverte sportive, en toute sécurité, des magnifiques paysages du massif des Aravis ! La découverte de la faune et de la flore sauvages devient un enjeu de randonnée bivouac sur les sommets (itinérante sur un jour et demi) et le chamois l'objet d'une approche le temps d'une matinée. L'escalade a pour cible les grandes voies du Sappey ou de la Rosière mais aussi le clocher de Thônes. Et la balade nocturne accompagnée d'un repas népalais en refuge. Des propositions originales et ludiques !

Emplettes

LE FARTO – COOPÉRATIVE DES PRODUCTEURS DE REBLOCHON FERMIER
ZA Les Perrasses
40, Route d'Annecy
✆ 04 50 88 12 50
www.reblochon-thones.com
lefarto.magasin@reblochon-thones.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Visite guidée de la cave à reblochon et à tomme, sur réservation. Affineur de : reblochon fermier AOP, chevrotin AOP, tomme de Savoie fermière, abondance AOP, beaufort. Producteur de raclette de Savoie et de Roche de Thônes déjà affinée. Il fait partie du réseau Itinéraires des Fromages de Savoie et Saveurs des Aravis.
Le meilleur et le plus rapide des « circuits courts », c'est bien celui qui va directement du producteur au consommateur. En matière de fromages de nos alpages, à commencer par le fameux reblochon fermier, il n'y a pas meilleur choix que de faire une halte gourmande au Farto. Simple d'accès sur la route des Aravis (vaste parking), la boutique se situe dans les locaux de la coopérative dans un lieu unique. En effet, une partie de cette boutique habillée de boiseries chaudes est taillée dans la roche, offrant un écrin splendide à des fromages d'exception. Pour mieux connaître ces fromages, la boutique propose une exposition sur l'agriculture en montagne et la fabrication du reblochon. Il est même possible de voir en direct, à travers des baies vitrées, la fabrication de la raclette au lait cru ou la Roche-de-Thônes (le matin en semaine) dont le Farto est producteur. A votre tour de choisir votre fromage fermier sur les conseils de personnes souriantes et passionnées. Affineur de reblochon fermier, chevrotin, tomme de Savoie fermière, abondance et Beaufort, AOP et IGP, d'une grande qualité que l'on partage déjà dans la voiture ou que l'on fait soigneusement emballer pour le ramener chez soi. Manger les fromages fermiers de qualité du Farto, ce n'est pas plus cher – voire moins cher – qu'en grande surface et c'est tellement meilleur ! Le Farto propose également un service à emporter avec commande par téléphone et possibilité de retirer vos produits le lendemain. Le Farto, c'est Futé.

© Régis BRUGERE



Tunnel d'affinage de Sixt Fer à Cheval.

LE FOUR À BOIS
14, rue des Clefs
✆ 04 50 02 04 88
http://fouraboisthones.com
fab.passet@wanadoo.fr
Ouvert du jeudi au mardi de 5h30 à 12h45 et de 15h à 19h40. Le dimanche après-midi : de 16h à 19h30.
Une boulangerie pâtisserie authentique et savoyarde ! Incontournable, le traditionnel pain de montagne cuit au four à bois. Un pain fabriqué avec des farines traditionnelles dont une faite spécialement pour Le Four à Bois : sa croûte épaisse lui permet de se conserver facilement plusieurs jours. Idéal pour un séjour en gîte ou en refuge ! Mais ce n'est pas le seul atout de cette boulangerie pâtisserie salon de thé qui fabrique entièrement sa viennoiserie et sa pâtisserie – pas de produits semi-finis. Maurice Passet choisit bien sûr les meilleurs produits – son pain d'épice est à base de miel de montagne –, mais surtout, lors des fêtes traditionnelles, ce boulanger pâtissier réputé de la vallée de Thônes confectionne pour l'occasion : de rares brioches savoyardes au safran, à têtes pour la Saint-Maurice, des carclins en forme de boucles et anisées pour les Rameaux, des bugnes de pâte levée au parfum de fleur d'oranger pour le carnaval. Ses spécialités permanentes : le gâteau de Savoie, la brioche de Saint-Genix, les rissoles ou r'zules – des chaussons fourrés de fruits, coupés ou en compote – et le fameux bescoin, un pain, safrané et fourré à l'anis, en forme de couronne ou de cœur.

Dans les environs

Alex

Répartie sur les deux flans du col de Bluffy, de part et d'autre de la nationale et le long du Fier, cette petite commune est en réalité très étendue. Au pied des Dents de Lanfon, près de son chef-lieu et du château d'Arenthon, c'est dans ses champs que l'on vient, à la sortie des grands froids (en général en février), cueillir les superbes jonquilles et les délicats narcisses. Le site est de plus en plus prisé pour ses vues superbes sur le château de Menthon-Saint-Bernard, le lac d'Annecy et les Bauges au loin. Son château, une maison forte du XIV[e] siècle a fait l'objet d'une belle rénovation grâce au remarquable dynamisme de Claudine et Jean-Marc Salomon et leur très beau projet de Fondation d'Art Contemporain (fermé en 2014). Le château d'Alex appartenait à l'origine aux seigneurs des Clefs, puis à la famille d'Arenthon et c'est la dernière propriétaire (Yvette Château, amateur d'art moderne) qui accepta de confier ce patrimoine d'Alex à ces passionnés, collectionneurs d'art contemporain, qui ont su garantir une pérennité et une préservation du site. Sur la place de l'église, on remarquera une croix du XVII[e] siècle. Dominant l'entrée du défilé de Dingy, le village « château Folliet », une maison forte du XII[e] siècle dont il subsiste quelques fenêtres moulurées, des portes aux linteaux en accolade et une tour semi-circulaire, aujourd'hui privée.

Le Bouchet

A l'extrémité de la chaîne des Aravis, situé sur l'autre versant du majestueux mont Charvin (2 407 m), le village à vocation agricole a associé à son nom le mont qui la domine pour devenir Le Bouchet-Mont-Charvin depuis 2013. Celui-ci offre de multiples points de vue sur une nature restée à l'état pur – pas de remontées mécaniques – et est très fréquenté, l'été, par les randonneurs des vallées de Thônes et du val Sulens qui viennent y découvrir le lac, gravir la Tête de l'Aulp et rejoindre l'Aiguille de Manigod. Un véritable poumon des Aravis, proche des stations de sports d'hiver ! L'accès se fait par les villages du Sulens (Les Clefs, Serraval), depuis Thônes ou, depuis le lac d'Annecy et Faverges, par Saint-Ferréol.

Manigod

Entre vallée de Thônes et val de Sulens, un village typique dans une vallée préservée des Aravis fermée et dominée par le mont Charvin (2 409 m) et parcourue

par le torrent du Fier qui y prend sa source. Sur la rive droite (adret) du torrent, les chalets et fermes de montagnes s'égrènent au fil des hameaux jusqu'en fond de vallée « Sous l'Aiguille ». Depuis le centre du village on s'échappe vers le col de la Croix-Fry qui accueille une station familiale de sports d'hiver (alpin et nordique) avant de redescendre vers La Clusaz ou de bifurquer sur la Route des Grandes Alpes vers le col des Aravis, frontière naturelle entre Haute-Savoie et Savoie. Son domaine skiable ouvrant sur plus de 130 km de pistes est relié à celui de La Clusaz, via les équipements de l'Étale avec le nouvel aménagement des secteurs col de La Croix-Fry et Merdassier : le télésiège de la Tête du Cabeau et les fameuses Pistes aux étoiles, le plus grand domaine de ski nocturne des Savoie. On entend cependant y préserver convivialité et détente dans un cadre de nature. Manigod, c'est aussi le village d'enfance du chef étoilé Marc Veyrat qui puisa, dans les plantes sauvages des alpages et des forêts, son inspiration gastronomique. Après avoir ouvert sa première auberge à Manigod, puis un restaurant gastronomique à Annecy-le-Vieux, Veyrier-du-Lac et Megève, il a choisi de revenir au col de La Croix-Fry, sur le plateau de Beauregard, pour installer son nouvel établissement.

OFFICE DE TOURISME

3, route de Thônes
✆ 04 50 44 92 44
www.manigod.com
infos@manigod.com

Ouvert le lundi et le mardi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h ; du mercredi au vendredi de 8h30 à 12h30 ; le samedi de 10h à 12h. Horaires variables selon les saisons. Se renseigner.

Au sein de la mairie du village, on trouvera un point d'information indispensable pour organiser son séjour. Le patrimoine naturel et culturel, les fêtes et événements de l'année mais aussi les visites et toutes les informations actualisées sur Manigod et sa vallée. Ne pas manquer la charmante église et de son orgue unique, les hameaux, les fermes et les alpages – très appréciés en été -, et l'aiguille de Manigod – point de départ pour une randonnée sur le mont Charvin – le site privilégié de la fête traditionnelle du village, début août. Les familles profiteront de la piscine chauffée extérieure au centre du site de Merdassier après le col de La Croix-Fry. Labellisé Manigod Village Trail[R], le village station possède des parcours permanents au col de Merdassier, un de 10 km et un de 20 km, où se déroule en été le Manigod Sky Pursuit en deux jours (juillet), les Manigod Moon KV et Minis KV enfants (août) et une insolite course de caisse à savons. En hiver, une course de paret, la luge typique en bois, sur toute la saison de ski et une initiation en mars pour tous.

HÔTEL RESTAURANT LES ROSIÈRES

Col de la Croix-Fry
✆ 04 50 44 90 27
www.hotel-manigod-croix-fry.fr
lesrosieres@orange.fr

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le soir. Menu unique à 22 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 19 € (menu du jour, sauf le dimanche et jour férié). Terrasse.

Toutes les raisons sont bonnes de monter au col de Croix-Fry : le ski en hiver, la randonnée en été, tous les plaisirs d'une montagne encore préservée non loin d'Annecy. Mais la meilleure raison d'y monter, c'est sans doute un bon repas à la table gourmande des Rosières. Un authentique chalet savoyard, une belle maison ouverte aux visiteurs en 1960 par les grands-parents de Damien qui a décidé de donner un nouveau souffle à cette adresse familiale. Il faut profiter de la belle terrasse ensoleillée et d'une salle chaleureuse aux larges baies vitrées pour savourer le paysage et, surtout, la cuisine d'un jeune chef formé aux meilleures tables, dont la *Ciboulette* de Laurent Petit à Annecy. Produits frais de saison, pour la plupart issus de producteurs locaux (charcuteries savoyardes, viandes du pays à cuire sur la pierre, fromages des fermes de Manigod et de la Crèmerie des Aravis...), à la base d'une cuisine maison mêlant savoir-faire et notes personnelles : Magret de canard à la framboise, Poêlée d'escargots aux champignons de saison, Araignée de caïon aux mousserons des bois, sans oublier les délicieuses spécialités savoyardes (fondues, raclettes à l'ancienne). Desserts maison avec une crème brûlée au miel de bourgeons de sapin, un délice au parfum des Alpes. A tout moment de la journée, possibilité de savourer une assiette de charcuterie, une gaufre ou une crêpe. Autant d'excellentes raisons pour partager un savoureux repas – et pourquoi pas tout un séjour ? – aux Rosières

HOTEL - RESTAURANT - BAR



Les Rosières



La Croix Fry



7137 route du Col de la Croix Fry
74230 MANIGOD
Tél. 04 50 44 90 27
www.hotel-manigod-croix-fry.fr

LA CROIX-FRY
Route du Col
✆ 04 50 44 90 16
www.hotelchaletcroixfry.com
contact@hotelcroixfry.com

Fermé du 10 avril au 31 juin et du 11 septembre au 17 décembre. Ouvert le mardi et le mercredi de 19h à 21h ; du jeudi au dimanche le midi de 12h30 à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Déjeuner et dîner à thème. De 28 € à 82 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Un chalet d'alpage authentique à 1 400 mètres d'altitude. Dans l'ancienne ferme familiale – la Croix-Fry est le berceau de la famille Veyrat dont on ne peut ignorer le plus illustre, Marc, le chef triplement étoilé –, la décoration d'objets savoyards authentiques et quelques-uns chinés pour leur évocation chaleureuse d'un chalet savoyard au confort chic, Isabelle a repris le flambeau de la quatrième génération de femmes. Elle nous accueille à la Table de Marie-Ange, nom donné en l'honneur de sa mère, grande sœur de Marc et côté cuisine, c'est son frère, le chef Eric Guelpa, qui signe une cuisine qui revisite le terroir savoyard. Typiques, les superbes produits et les plats traditionnels sont à la carte dans une présentation soignée. Des saveurs d'enfance retrouvées et des produits sublimés : rissoles aux cèpes, soupe de polenta aux truffes, tourte au reblochon, soufflé glacé au génépi, tarte aux noix. La carte des vins est en accord avec ces délices d'autrefois. Une immersion gourmande dans les alpages des Aravis !

HÔTEL RESTAURANT LES SAPINS
6762, route du Col de la Croix-Fry
✆ 04 50 44 90 29
www.les-sapins.fr
bienvenue@les-sapins.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 25 € à 36 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 20 € (3 plats ; 2 plats : 18 €). Côté Brasserie : plats à partir de 10 €. Jardin. Terrasse.
A 1 500 mètres d'altitude, l'hôtel restaurant Les Sapins jouit de la proximité immédiate des remontées mécaniques et du point de départ pour le plateau de Beauregard. Entièrement reconstruit en 2011 par la famille Pessey-Veyrat dans un style contemporain à l'esprit montagnard, le gros chalet bénéficie d'une vue splendide sur la pointe de la Tournette. Depuis la grande terrasse nouvellement refaite suspendue au-dessus des pistes – où est installé le spa d'extérieur –, ou à travers les baies vitrées de la belle salle aux murs de bois brossé et à la décoration montagne chic, on savoure la cuisine de saison et les spécialités savoyardes revisitées par Emmanuel, habile chef d'orchestre : duo de foie gras poêlé aux pommes et caramel et mi-cuit au chutney ; cromesquis au reblochon bornandin et jambon de Savoie ; filet mignon au lard et thym ; farcement des Aravis ; filet de féra du Léman et champignons ; civet de cerf façon chasseur ; poires au vin... de bons petits plats et de délicieux desserts maison. Tous les vendredis soir, grâce au talent de Christophe, accordéoniste de renom, les repas s'animent en dansant dans une ambiance familiale et conviviale. Gentillesse et bonne cuisine sont au rendez-vous, sans chichis ni prétention !

LA CROIX-FRY****
Route du Col
✆ 04 50 44 90 16
www.hotelchaletcroixfry.com
contact@hotelcroixfry.com

Chambre double de 200 € à 495 €. Demi-pension : 190 € (à partir de ; par jour et par personne). Petit déjeuner : 22 €. Chalet de 2 à 10 personnes : 1 680 € à 4 100 € la semaine. Wifi. Restauration (la Table de Marie-Ange est ouverte à tous en haute-saison : 30 € le midi et 58 € le soir). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa.
Un chalet savoyard luxueux ! Ancienne ferme familiale bâtie en 1939, La Croix-Fry est un chalet d'alpage que l'on pourrait croire sorti d'une carte postale. Il est aussi le berceau de la famille Veyrat. Le charme de la vie à la montagne dans un décor raffiné d'objets authentiques mis en scène avec goût dans un habitat aux tonalités douces et chaleureuses. Ici, on est chez feu Marie-Ange Guelpa-Veyrat, la sœur du chef triplement étoilé Marc Veyrat, avec qui celui-ci a ouvert sa première auberge, et troisième génération de femmes à officier dans le domaine hôtelier. Ce sont ses enfants, Isabelle pour l'hôtellerie et Eric (chef 2 fois toqué) qui ont repris le flambeau. Apaisé par les boiseries blondes, confortablement assis sur une peau de mouton près du feu, entouré de toutes les petites attentions qui font que l'on se sent comme chez soi, on séjourne soit à l'hôtel (chambres et suites avec bain balnéo), soit dans les chalets de grand confort avec services hôteliers. En été, après une randonnée à travers les alpages (possibilité d'organiser des pique-niques en chalet d'alpage), on se délasse au bord de la piscine chauffée. Tandis qu'à La Table de Marie Ange, Erice Guelpa a concocté une cuisine typique du terroir des Aravis qui régale l'œil et le palais. Le bonheur absolu n'est pas bien loin !

HÔTEL RESTAURANT LES ROSIÈRES
Col de la Croix-Fry
✆ 04 50 44 90 27
www.hotel-manigod-croix-fry.fr
lesrosieres@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture en octobre et de fin avril à la mi-mai. 17 chambres. Chambre double de 50 € à 58 €. Pension complète : 75 €. Demi-pension : 60 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Chambre familiale : 74 €. Restauration (menu du jour : 19 €. Menu du Col : 22 €. Menu enfant : 8,50 €).
Bien sûr, il y a l'hiver au pied des pistes de ski du col de la Croix-Fry. Bien sûr, il y a l'été et les alpages verdoyants. Bien sûr, il y a un emplacement de rêve, mais il y a aussi une histoire qui se confond avec celle de la station. Les Rosières, c'est un authentique chalet savoyard tout de bois vêtu tenu depuis 3 générations par la même famille : (création en 1960 par le grand-père alors agriculteur, puis repris par Gilles et, depuis 10 ans, par Damien. Damien que l'on retrouve derrière les fourneaux (restaurant ouvert aux non-résidents) de cette belle maison qui nous fait profiter en toutes saisons des plaisirs de nos montagnes encore préservées. Quand on ne fait pas d'activités à l'extérieur, on se prélasse sur la belle terrasse ensoleillée et l'on se repose dans l'une des chambres au confort simple, mais parfaitement entretenues, offrant

tout le confort nécessaire à un merveilleux séjour. Sans doute le tout meilleur rapport qualité-prix des Aravis pour skier, randonner et profiter de cette nature grandiose.

LE PARET DE MANIGOD
Col de la Croix-Fry
www.leparetdemanigod.fr
Vente en ligne de produits.
Le Paret, un objet devenu symbole de Manigod ! Une luge en bois à patin unique (ou lugeon) et petit siège que l'on enfourche, les pieds en contact avec la neige. Léger, maniable et sans danger, son usage est ancestral. Les gamins du pays l'utilisaient pour dévaler les pentes enneigées et il est devenu l'emblème de toute la vallée de Manigod et de Thônes. Une association dynamique défend la luge manigodine : Le Paret de Manigod. Aujourd'hui, grâce à elle, on peut acheter ces luges fabriquées de manière artisanale chez Snow Universe, le distributeur de Manigod ainsi que sa version moderne, le yooner, chez TSL Outdoor, l'entreprise thônaise. En haute saison d'hiver, des compétitions sont organisées régulièrement, chaque mois, sur les pistes du Merdassier (piste permanente de 300 mètres avec 7 portes) et de la Croix Fry, et on peut noter des démonstrations fréquentes de paret. De plus en plus d'adeptes participent au championnat annuel (les 6 épreuves pour ce 26e championnat d'hiver 2018-2019 seront programmées en décembre, janvier, février et mars). En moyenne 150 participants disputent chaque année des compétitions nocturnes très animées. Une véritable institution à ne pas manquer !

LES ANGES DE MANIGOD
28, route de Thônes
✆ 06 71 72 08 76
www.angesdemanigod.canalblog.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Horaires variables : se renseigner.
La jolie boutique ouvre sur un charmant jardin. C'est une petite cabane de potier adossé au typique chalet de bois sombre, que l'on repère à ses ornements savoyards : frise de bois sculptée, cœur peint sur la façade... C'est dans cet atelier tout neuf que Valérie s'est installée depuis 2015. A l'intérieur, le choix est conséquent : cruche, assiette, bol, bougeoir, personnage, forme décorative... les motifs sont raffinés et les tonalités séduisantes. Un univers doux et féminin qui reflète à merveille la personnalité de l'artiste qui se reconnaît avant tout comme un artisan potier réinterprétant l'artisanat local. Un bel hommage rendu à la poterie savoyarde ! Elle développe également ses propres thèmes et le travail de la céramique. Rose, glycine, clématite, les éléments floraux sont les muses de ses créations personnelles comme ces BabyBout's pastel qui feront craquer plus d'une maman ! Quant aux anges et esquimaux, ses figurines préférées, elles sont fabriquées chaque saison en série limitée et numérotée.Le succès de ses belles poteries de terre vernissée aux couleurs pastel a fait sa renommée dans la vallée des Aravis... et au-delà.

Serraval
Serraval séduit par le charme d'une nature préservée et de hameaux aux fermes typiques. Sur la route du col de l'Epine qui mène au sud à la Haute-Savoie via Faverges, le joli petit village autrefois rattaché à la commune du Bouchet, n'est qu'à quelques kilomètres de Thônes, dans la vallée de Val-Sulens. C'est un point de départ de nombreuses randonnées vers la Tournette et le Sulens. A noter, quelques fêtes locales en été et la réhabilitation des vergers locaux et de la production issue de leurs fruits (pommes et poires).

MAISON DE LA POMME ET DU BISCANTIN
Chef-Lieu
✆ 04 50 44 66 96
www.thonescoeurdesvallees.com
infos@thones-valsulens.com
Basse saison : ouvert le vendredi de 15h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 15h à 18h. Vacances scolaires : ouvert les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 2 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 1,50 €.
Dans un petit jardin planté de fruitiers et dans la maison attenante, l'association des Vergers de la vallée de Thônes présente l'histoire de la pomme de montagne qu'animent les marionnettes automates des quatre saisons illustrant le cycle annuel de la pomme, de la pollinisation de la fleur au fruit. Une exposition et une vidéo complètent les informations jusqu'à la cueillette du fruit et la production de jus et de cidre local. Le Biscantin est un cidre très parfumé, issu de variétés de pommes anciennes typiques des vallées de Thônes, Manigod et Val-Sulens, au goût acidulé que l'on apprécie également cuites au four. Une fois la visite terminée, on passe à la dégustation ! Une vente sur place permet de remporter chez soi ceux que l'on a pas encore goûtés : cidre, jus, vinaigre, compote et Porcha (une confiture ancestrale).

A noter, fête de la pomme et de l'âne, le premier dimanche d'octobre, dès 9h30 : démonstration et vente de jus de pommes frais, promenade avec les ânes, animations, etc.

THONON-LES-BAINS ★★

Thonon-les-Bains, agréable sous-préfecture du Léman français, est historiquement la capitale du Chablais savoyard, avec, par-delà l'immensité du lac, un Chablais suisse. Nous entrons dans une petite ville immédiatement séduisante, d'environ 35 000 habitants permanents, avec un joli port et un centre commercial très vivant, en partie piétonnier. Construite sur trois terrasses successives, Thonon est une ville étagée (prendre au moins une fois le funiculaire qui fait la navette entre les rives du lac et le centre-ville) qui s'ouvre sur le Léman et respire ! L'activité administrative et commerciale, l'éventail remarquable des loisirs nautiques et culturels et une rénovation urbaine bien intégrée font de Thonon un centre dynamique et attractif, malgré son relatif isolement : ni autoroute, ni aérodrome, seulement des TGV !

OFFICE DE TOURISME
Château de Sonnaz
2, rue Michaud
✆ 04 50 71 55 55
www.thononlesbains.com
thonon@thononlesbains.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 13h45 à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h15 et de 13h45 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Point d'infos saisonnier au Port de Rives à partir du 20 juin tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Funiculaire : 1,80 € AR, gratuit pour les -6 ans.
La ville est riche en monuments intéressants, et l'office de tourisme en est l'illustration parfaite : c'est dans le château de Sonnaz du XVII[e] siècle que nous reçoivent les hôtes et hôtesses de l'office de tourisme. C'est dans la chaleur de sa vaste salle de 200 m², à l'ambiance chic et cosy aux tons chocolat et intégrant les anciens décors que nous trouvons toutes les informations utiles. Ces édifices chargés d'histoire témoignent des liens de la région avec l'est des Alpes, lors de la domination par les ducs de Savoie depuis Turin. Le château de Ripaille aux cinq tours en enfilade, construit au XV[e] siècle par Amédée VIII, premier duc de Savoie, jouit de la présence du lac. L'église Sainte-Hippolyte est un exemple typique de style baroque avec son intérieur richement décoré. Contrepoint moderniste : après sa complète rénovation, un petit funiculaire fonctionne sur environ 50 mètres de dénivelé, entre le port et le centre-ville. Pour les amateurs d'architecture, le boulevard de la Corniche et le quai de Ripaille offrent d'attachantes villas, construites avant les années 50 par Jean Moynat, architecte précurseur.

COMPAGNIE DES BATEAUX DU LAC LÉMAN
Quai de Rives
✆ 06 51 11 34 60
www.lacodeba.com
didier@lacompagniedesbateaux.com
Ouvert toute l'année, tous les jours. Croisière dans la baie de Thonon-les-Bains : 14 € adulte, 9 € (enfants -12 ans), gratuit pour les -3 ans.
Pour visiter la baie de Thonon et admirer le panorama sur les Alpes, le bateau croisière L'Albran vous emmène dans un monde où les vacances durent toute l'année. A son bord, on a comme l'impression d'être installé à une terrasse ouverte sur le Léman. Partez à la découverte du patrimoine, de la faune et de la flore, sur les traces des pêcheurs. Découvrez les richesses culturelles du Léman en faisant escale lors de votre croisière au Château de Ripaille, à l'écomusée de la pêche, au domaine de Rovorée, au Jardin des cinq sens... Les croisières se font aussi gourmandes en offrant une pause déjeuner en bord de lac dans l'un des restaurants les pieds dans l'eau. Ressentez-vous la « molle » du lac, cette douceur indéfinissable qui vous laisse songeur à la fin de la journée ? L'Albran peut aussi être mis à votre disposition pour vos événements : anniversaires, mariages...

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE RIPAILLE
83, avenue de Ripaille
✆ 04 50 26 64 44
www.ripaille.fr
fondation@ripaille.fr
Château ouvert tous les jours de 11h à 17h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 4,50 €. Forfait famille 23 € (2 adultes, 1 enfant et plus). Boutique.
Sans nul doute, Ripaille est un site unique et grandiose qu'il faut absolument visiter. En effet, à Ripaille on rencontre l'histoire, l'architecture, la nature et l'âme de notre pays qui se transmet à travers les murs, les arbres et l'esprit des lieux. On entre dans le domaine ceinturé de murs pour découvrir des pins parasols et des magnolias qui profitent, comme la vigne, d'un microclimat exceptionnel. L'expression « faire Ripaille » est attribuée à Voltaire, qui ironisait sur la vie austère que menait au château de Ripaille le duc Amédée VIII de Savoie. En 1619, saint François de Sales installera au château les chartreux qui restèrent dans ces murs jusqu'à la Révolution. Le domaine tombe peu à peu en ruines et c'est en 1892 qu'il est racheté par l'industriel et amateur d'art Frédéric Engel-Gros qui le fera restaurer dans ce style si caractéristique mêlant architecture médiévale et Art nouveau. Nouveautés pour découvrir autrement le château : deux nouvelles salles réaménagées époque 1900 et parcours

Thonon : rencontres nautiques, festivals et traditions

Thonon se distingue tout d'abord par son calendrier d'activités nautiques. S'il y en a bien une à ne pas manquer, c'est bien la **Fête du Nautisme** au mois de juin, une occasion de participer à des initiations et activités nautiques gratuites ou d'errer parmi les animations qui s'étendront du port de Rives à la plage municipale à l'ouverture de la saison estivale. La musique ne s'arrête pas au doux clapotis de l'eau. Pour sa 23[e] édition, **le Montjoux Festival** au mois de juillet propose pendant 3 soirs une programmation éclectique. Mi-août, feu d'artifice. Puis rendez-vous à la Foire de Crête, une fête qui existe depuis 1477 et qui fait revivre les traditions du Chablais (concours de bestiaux, découverte des produits locaux, fête foraine...). Vous n'allez pas vous ennuyer !

Renseignements : office de tourisme – www.thononlesbains.com
Toute l'année, la Maison des Arts de Thonon-Evian propose une programmation de musique, théâtre, danse et cirque extrêmement riche ainsi que des expositions (entrée libre) à la Galerie de l'Etrave. Plus d'infos sur mal-thonon.org



de visite pour enfants. Ripaille, site remarquable du goût, reste synonyme de bien vivre, notamment grâce à ses vignes de grande réputation qui s'alignent sagement en direction du lac. Les pieds de chasselas donnent un vin blanc exceptionnel. Boutique et salon de thé sur place, dégustations de vin, locations pour événements (Salon du Livre les samedi 4 et dimanche 5 novembre 2017 de 10h à 18h), expositions et animations.

ÉCOMUSÉE DE LA PÊCHE ET DU LAC

Port des Pêcheurs de Rives
✆ 04 50 70 69 49
www.ville-thonon.fr
culture@ville-thonon.fr

Ouvert du 1er juin au 30 septembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Ouvert le 14 juillet et le 15 août. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 2,40 €. Enfant (de 11 à 18 ans) : 2 €. Gratuit le 1er dimanche du mois.

Une petite maison de pêcheur sur les rives du Léman pour un petit musée bien sympathique où l'on découvre la vie du lac, passée et présente, et notamment l'histoire de la pêche professionnelle qui reste une activité artisanale et qui fournit majoritairement de nombreux restaurants en filets de perches. Trois espaces permettent de mieux connaître le lac et son écosystème, le lac et l'activité de la pêche et la guérite Diaporama. L'occasion également de découvrir ce typique quartier de Rives, quartier de pêcheurs né au XIIe siècle, reconnaissable à sa Tour des Langues et à ses guérites traditionnelles où l'on peut voir travailler les pêcheurs locaux à leur retour au port après la levée des filets. Sortie idéale en famille puisque un grand jeu interactif permet aux enfants de replacer poissons et oiseaux dans leur écosystème.

FORET DE RIPAILLE ET ARBORETUM

83, avenue de Ripaille
✆ 04 50 26 64 44
www.ripaille.fr
fondation@ripaille.fr

Fermé en décembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 16h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 19h. Haute saison du 1er mai au 30 septembre. Gratuit.

On se promène dans cette forêt de 53 hectares selon un réseau d'allées en étoiles. Terrain de chasse des comtes de Savoie durant le Moyen Age, la futaie des vieux chênes rouvres, remarquable du point de vue historique est emblématique du domaine. La forêt de Ripaille reste un endroit magique où gambadent les chevreuils et où il fait bon flâner. De nombreux oiseaux nicheurs y ont élu domicile. Le site a d'ailleurs reçu le label « ZICO », Zone Importante de Conservation des Animaux et depuis 2012, il est reconnu par l'UNESCO comme géoparc français. Un label qui a permis la mise en place du sentier géoroute, reliant le château aux bois par une promenade à travers bois et vignes.

MUSÉE DU CHABLAIS

2, rue Michaud
Château de Sonnaz
✆ 04 50 70 69 49
www.ville-thonon.fr
culture@ville-thonon.fr

Fermé du 8 novembre au 25 mars. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 2,40 €. Enfant (de 11 à 18 ans) : 2 €. Espèces et chèques culture acceptés. Billet jumelé Musée du Chablais + Écomusée de la pêche et du lac : 4 €/plein tarif, 2,95 €/réduit. CB et chèques non acceptés.

Surplombant le lac, dans un cadre agréable et fleuri le petit château des Comtes de Sonnaz abrite le musée des Traditions du Chablais. Les salles d'exposition permanentes sont consacrées aux stratagèmes des contrebandiers, à l'histoire des barques à voile latine et à la sculptrice Marguerite Peltzer. Des expositions temporaires complètent cette offre.

LA PLÂTRIÈRE D'ARMOY
Avenue de la Dranse, Armoy
✆ 04 50 71 55 55
www.thononlesbains.com
Visite libre et gratuite.
Le long des Gorges de la Dranse, en direction de Morzine, un pan de l'histoire de l'industrie savoyarde ! Une grande cheminée en brique et un bâtiment en pierre en arrière plan – envahi par la végétation – c'est tout ce qui subsiste de la plâtrière d'Armoy, créée en 1844 par le baron Saladin de Lubière, et qui fut la plus importante de France jusqu'au début du XX^{e} siècle. Fonctionnant par roue à aubes, alimentée grâce à la Dranse par un petit canal dont le tracé est encore distinct, la plâtrière transformait le minerai de gypse, cuit dans les huit fours à coke – un dérivé du charbon -, puis broyé par les trois meules entraînées par la roue, en plâtre. Il cheminait ensuite sur une petite voie ferrée jusqu'à Vongy – par la route dès 1854 dans des carrioles à chevaux jusqu'au château de Montjoux – avant d'être chargé sur les barques voguant sur le Léman en direction de Genève. Elle fermera ses portes en 1934, ruinée par la concurrence.

RÉSERVE NATURELLE DU DELTA DE LA DRANSE
Entre Thonon et Amphion-Publier
✆ 04 50 66 47 51
www.asters.asso.fr
asters@asters.asso.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Visite guidée.
La Dranse se jette dans le Léman en dessinant un véritable delta, avec les importants dépôts d'alluvions que cela entraîne. La réserve, créée en 1980, est particulièrement riche en faune – notamment le castor – et en flore : on y recense, sur 53 hectares, plus de 800 espèces végétales différentes. Des arbres rares comme les argousiers et surtout un magnifique bouquet floral d'impatiences, myosotis, iris et même orchidées…

Le couvert

RAPHAËL VIONNET
43, avenue Général Leclerc
✆ 04 50 72 24 61
http://raphaelvionnet.fr
contact@raphaelvionnet.fr
Fermeture en novembre et janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menu enfant : 28 €. Formule : 32,90 € (formule du marché). Menu du Marché : 58 €. Menu Confiance : 80 €. 1 au guide Michelin. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Salle privée pour séminaires, banquets et soirées thématiques sur réservation. Cours de cuisine.*
L'excellent chef Raphaël Vionnet est aux commandes de ce restaurant face au petit port de Rives, restaurant auquel il a donné naturellement son nom comme pour affirmer sa vision de la cuisine. Vue panoramique sur le lac dans une ambiance sereine, avec une décoration beige et lin qui se fond dans l'environnement panoramique et un accueil des plus chaleureux. Mais place avant tout au plaisir des yeux et du palais ! Le chef, originaire du Jura et implanté en Haute-Savoie, a su marier deux passions dans son amour du terroir. La montagne et les lacs alpins, dans une cuisine raffinée, parfumée et délicate qui sublime poissons, viandes et herbes. Les produits sont issus des meilleurs producteurs et professionnels de la région : Filets de perche du lac Léman confits comme des anchois, des Ecrevisses du lac Léman, betterave et framboise en millefeuille croustillant. Si les poissons du Léman tiennent la vedette, ne pas manquer un Homard breton rôti au beurre de Savagnin, fricassée de girolles, cappuccino crémeux au vin jaune ou une Pomme de ris de veau rôtie puis fumée aux sarments de ma vigne. Plat végétarien pour les adeptes, fromages du Jura et des 2 Savoie, pour terminer avec la Framboise de Ballaison et les amandes en saison. Une adresse à découvrir absolument !

AUBERGE DU BOIS NOIR
113, route du Bois Noir
HABÈRE-POCHE
✆ 04 50 94 23 26
Haute saison : ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Fermé le dimanche soir, mardi soir et mercredi hors vacances scolaires. Menus de 30 € à 44 €. Formule du midi : 17 €. Plat du jour : 11 €. Formule : 14 €.
Cadre magique pour cette ancienne ferme située à 900m d'altitude au pied des alpages de la montagne d'Hirmentaz. Des pistes de ski en hiver, des randonnées en été, une nature généreuse dont chacun profite depuis la terrasse baignée de soleil. Le paradis quoi ! Un paradis des plus accessibles grâce à l'immense parking. Une Auberge du Bois Noir passée entre

Les plaisirs nautiques à Thonon-les-Bains

Thonon est la mieux dotée des communes de la rive française pour ce qui est des plages. En dehors de la plage municipale, la plage naturelle du parc de la Châtaigneraie (surveillée en été) et les plages de galets de la pinède (en chapelet le long du domaine de Ripaille) sont très appréciées. La plage de Corzent jouxte celle de la commune d'Anthy.
A part celle de la plage municipale, des structures d'accueil nautique sont installées le long de la rive : près de la capitainerie du port de plaisance de 800 places se trouvent la base et le club-house de la Société Nautique du Léman français (Ecole française de voile). Au port des Clerges sont réunis les clubs d'aviron et de canoë-kayak. Plus à l'ouest encore, à la lisière d'Anthy, se trouve la base nautique de la plage de Crozent consacrée à la planche à voile. Pour les amateurs de plongée, mais ici d'eau douce, deux clubs de plongée sont disposés aux deux extrémités de la ville : « Aquaventure » à l'est à Saint-Disdille et le « club subaquatique du Léman » sur le Port de Rives.



les mains de passionnés du terroir et de restauration pour notre plus grand bonheur gourmand. Dans la grande salle parfaitement aménagée avec des lignes contemporaines reprenant les belles boiseries d'origine, l'accueil se montre toujours souriant et le service efficace. Elégance décontractée des lieux pour une ambiance conviviale à partager sans modération à deux, en famille ou entre amis. Il ne reste plus qu'à profiter d'une excellente cuisine mêlant avec bonheur tradition, terroir et gastronomie actuelle. Futé est fan d'un chef inspiré par les saisons (la carte change 5 fois par an), capable de nous servir les meilleures spécialités de nos montagnes (fondue savoyarde, tartiflette, raclette et berthoud) comme des plats savoureux d'une grande finesse, comme ce Marbré de queue de bœuf, légumes pot-au-feu, sauce tartare ; cette Féra du Léman fumée, tuile à la bière, crème de radis raifort ou cette Joue de bœuf braisée aux agrumes. Franchement, des assiettes à l'image du paysage : divines ! Sans oublier les desserts avec un vacherin maison à tomber. Belle carte des vins. Notre coup de cœur.

Loisirs

PLAGE DU LAC LÉMAN

Une petite partie des bords du Lac Léman autorise le naturisme par arrêté municipal du 18 avril 1997. L'accès est bien indiqué. Suivre le chemin qui longe la plage municipale et un panneau signalant la plage naturiste vous indiquera votre destination.

PLAGE MUNICIPALE DE THONON

Quai de Ripaille
✆ 04 50 71 08 04
www.ville-thonon.fr
plage@ville-thonon.fr
Ouvert de fin avril à mi-septembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Entrée : 4,50 €. Enfant : 3,50 €. Gratuit jusqu'à 5 ans. Carte 10 entrées : 36 €. Abonnement adulte : 100 €. Restauration.
En bord de lac, un terrain arboré de 3 hectares est aménagé de piscines chauffées (3 bassins dont un bassin olympique de 50 mètres), pataugeoire avec espace ludique, toboggan nautique de 100 mètres, plongeoirs de 3,5 mètres et 10 mètres, terrains de sports, restaurant, point de location et cours de voile. On pourra aussi se baigner directement dans le lac grâce à un accès aménagé. Cette base de loisirs est située non loin du port de Rives.

Détente, forme

THERMES DE THONON-LES-BAINS

1, avenue du Parc
✆ 04 50 26 17 22
www.valvital.fr
thonon@valvital.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 20h45 ; le samedi de 8h30 à 15h30. Ouverture des thermes de mars à novembre. Espace forme et détente, ouvert toute l'année.

La ville d'eau combine les bienfaits de la montagne et les plaisirs balnéaires. Réputées depuis plus de cent ans, les eaux minérales de Thonon-les-Bains sont distribuées en ville par de nombreuses fontaines. La station thermale s'est orientée vers la prévention-santé et le sport. L'eau de Thonon, source de la Versoie, est froide, non gazeuse, faiblement minéralisée et de type bicarbonaté et magnésien. Ses propriétés sont diurétiques et détoxifiantes reconnues pour le traitement des affections nutritionnelles. Le secteur de la Remise en Forme prend de l'ampleur d'année en année et offre de multiples possibilités : soins hydrothérapiques, aquagym, différents types de massages, soins de beauté, etc.

Bateau

Pour ne pas rester à quai et voguer sur les eaux du lac Léman, il est possible de louer un bateau avec ou sans permis, à voile ou à moteur. Tous les renseignements sur le site : www.thononlesbains.com.

- **Club de Voile SNLF** (tél). 04 50 71 07 29. Location de cataman Hobie Cat.
- **Léman Location by Pro Yachting** (tél). 04 50 71 69 84. Location avec ou sans permis.
- **Aqua Léman Nautique** (tél). 06 75 02 18 47. Location de bateaux, stand-up paddle et planche à voile.

Emplettes

DOMAINE DE RIPAILLE
✆ 04 50 71 75 12
www.ripaille.fr
domaine@ripaille.fr
Prendre la route pour la ville de Thonon-les-Bains et suivre la route qui longe le lac pour arriver à la plage de Thonon.
Le château de Ripaille est juste à côté.
Ouvert tous les jours de 11h à 17h du 1er avril au 3 novembre. Ouvert tous les jours de 10h à 18h du 8 juillet au 27 août. Sur rendez-vous le reste de l'année. Visite individuelle : 9 € (adulte) ; 4,50 € (de 7 à 15 ans) ; gratuit moins de 7 ans. Tarif réduit : 7,50 € (sur justificatif). Forfait famille (2 adultes + au moins 2 enfants) : 23 €.
Un véritable joyau dans un écrin de verdure et une pluie de récompenses pour un cru d'exception élaboré avec passion et savoir-faire, reconnu en 1994, comme l'un des 100 sites remarquables du « Goût en France ». Il faut dire que le domaine de ce château du XVe siècle bénéficie d'une situation privilégiée attestée depuis des temps anciens puisque la vigne était déjà mentionnée à l'époque gallo-romaine. Le vignoble occupe 22 hectares. Terroir et climat adouci par le voisinage du lac Léman s'allient pour que le chasselas confère au vin toute sa finesse et son originalité. La vinification est conduite selon des méthodes rigoureuses et naturelles. Le vin blanc château Ripaille est parfumé, élégant, sec, friand, fruité au nez, frais au palais. Des bouteilles peuvent être achetées directement au domaine, à la loge du château. Petit plus : un parcours spécial enfants a ouvert cette année.

FROMAGERIE BOUJON
7, rue Saint-Sébastien
✆ 04 50 71 07 68
www.fromagerie-boujon.com
contact@fromagerie-boujon.com
Ouvert le lundi de 9h à 12h30 ; du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Pour Valérie et Frédéric Royer, le fromage est une passion. Une passion qu'ils aiment partager avec tous les mangeurs de fromages qui poussent la porte de leur délicieuse boutique depuis 45 ans ! Une passion qu'ils partageront aussi grâce à leur goût pour l'innovation avec tous les gourmands arrivés en station de ski grâce à leur nouvelle «Fondwich», un distributeur à fondue selon le même principe que les distributeurs de glace à l'italienne. Attendez cet hiver pour craquer et donnez-nous vos avis. Des fromagers qui ne manquent pas d'excellentes idées, mais des fromagers qui respectent la meilleure tradition des produits de terroir qu'ils défendent. Pour les trouver, ils vont à la rencontre des producteurs dans nos montagnes, dans nos campagnes, pour mieux nous raconter l'histoire des fromages, leur fabrication, puis les affiner comme il se doit avant de nous les présenter sur le plus beau des plateaux. Les caves de la maison abritent bien des trésors. Selon les saisons – car le fromage a ses saisons –, ce sont entre 350 et 400 variétés de fromages de toutes sortes – de vache, de chèvre, de brebis, mais aussi de bufflonne ; principalement au lait cru – que l'on découvre avec gourmandise. Ce n'est pas un hasard si les plus grands noms de la gastronomie (locale et d'ailleurs) s'approvisionnent chez Boujon, garantie de la meilleure qualité. Parmi les merveilles de fromage à déguster sans modération de grands « classiques » incontournables, des A.O.C. comme le Beaufort, l'abondance, le bleu de Gex ou le comté, dont Boujon est une ambassade, et des fromages moins connus comme le vacherin d'Abondance, le persillé de Tignes ou la tomme des Lanches fabriquée en petite quantité. Des artisans innovants qui font vivre le patrimoine gourmand, la Fromagerie Boujon compte parmi les adresses les plus Futés.


© Alexis BORG – Fotolia
Le massif du Chablais.



POISSONS DU LEMAN
Village des Pêcheurs
Port de Rives
✆ 04 50 71 55 55
Basse saison : ouvert le samedi de 9h à 12h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h. Haute saison : du 2 juillet au 27 août.
Pour acheter vos poissons frais du Léman : un seul lieu, le village des pêcheurs à partir de 9h au retour de pêche le samedi durant la période estivale. Faciles à repérer dans leurs guérites colorées, les pêcheurs profesionnels du Port de Rives de Thonon vous proposent non seulement d'acheter sur place le fruit de leur pêche, « directement du producteur au consommateur », mais aussi de découvrir la passion de leur métier. Perches, féras, ombles chevalier, mais aussi truites, carpes, brochets et écrevisses, c'est selon son goût mais aussi selon la pêche du jour !

Marchés

MARCHÉS
Le principal marché de Thonon a lieu le jeudi matin dans le quartier de la Rénovation, en centre-ville, l'occasion d'acheter les produits régionaux, fromages, charcuteries et fruits rouges. Le marché du lundi est plus petit mais différent au fil de ses étals. Durant les mois de juillet et août, la ville organise « les Nocturnes Chablaisiennes » le vendredi en fin de journée dans les rues du centre-ville (spectacles de rue, artisanat, traditions, produits de terroir et musiques).

Dans les environs

Ballaison

GRANDE CAVE CREPY MERCIER
Douvaine
✆ 04 50 94 01 23
www.domaine-crepy-mercier-74.com
contact@domaine-crepy-mercier-74.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h.
Une belle lignée de vignerons qui, de surcroît, est à l'origine de l'obtention de l'AOC crépy en avril 1948, grâce à Léon Mercier. Depuis 1890, elle perpétue la tradition d'un savoir-faire tout en associant les dernières technologies. Ce domaine familial de 39 ha, mené par Claude Mercier, ingénieur œnologue diplômé d'Etat, représente à lui seul la moitié de la superficie de crépy. Il se situe sur Douvaine, Loisin et Ballaison. Maintes fois cité et primé, le domaine produit 350 000 bouteilles par an, issues d'un cépage unique, le chasselas doré. Il possède aussi une cave de 6 à 7 m sous terre, avec des foudres de capacité allant jusqu'à 30 000 l, véritable curiosité qui a su émerveiller des milliers de visiteurs. Un proverbe affirme que pour produire de bons vins, les vignobles doivent tous regarder le lac Leman, tel est le cas ici. C'est ainsi que naît, entre autres, ce remarquable crépy Goutte d'or, élevé en cuvée verrée de plus de 25 ans, aux odeurs d'aubépine et d'amandes grillées. Précisons que ces vignerons travaillent selon deux méthodes respectueuses de l'environnement : la culture en lutte raisonnée et la biodynamie.

Bellevaux

OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DU BREVON
Chef-lieu
✆ 04 50 73 71 53
www.alpesduleman.com
tourisme@alpesduleman.com
Bellevaux, c'est l'authenticité à l'état pur. La commune est située au pied du massif du Roc d'Enfer, au milieu des pâturages où l'on retrouve dès le printemps les vaches qui vous donneront le fromage d'abondance d'été. L'hiver, malgré ses 850 mètres d'altitude, vous bénéficiez jusqu'à 100 kilomètres de pistes à partir de Bellevaux. Ce village de montagne a opté pour des liaisons inter domaine pendant les vacances scolaires d'hiver. Vous accédez au domaine d'Hirmentaz – 25 pistes entre 1 100 mètres et 1 610 mètres, en liaison avec Les Habères,18 pistes entre 900 mètres et 1 800 mètres, lui-même en liaison avec Saint-Jean-d'Aulps vers les Portes du Soleil. Vous trouverez une petite école de ski et un jardin de neige pour les plus de 4 ans. Renseignez-vous auprès de l'école de ski au 04 50 73 70 44. L'été, visitez le jardin alpin avec plus de 200 plantes de montagne et le musée de la faune avec 150 animaux empaillés. Pour les plus sportifs, vous aurez l'embarras du choix entre la pêche, le canyonning, les sentiers balisés de VTT ou de randonnée… N'hésitez pas à demander aux habitants de vous conter une petite anecdote car ces sites regorgent toujours d'histoires incroyables.

LAC DE VALLON
Devenu un lieu de promenade idéal pour les familles à la recherche d'un peu de fraîcheur pour un pique-nique et un site de pêche à la truite incontournable, le Lac de Vallon, dominé par les barres rocheuses du Roc d'Enfer, ne s'est pas formé il y a des milliers d'années comme beaucoup d'autres. Celui-ci date étrangement de 1943 et sa « création naturelle » reste un souvenir douloureux pour les habitants de la vallée. En effet, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, on pouvait trouver à la place du lac le village de l'Econduit. C'est suite à un lent et spectaculaire glissement de terrain, qui emporta tout sur son passage, que le cours du Beuvron s'est trouvé stoppé net par un barrage naturel, formant ainsi le lac de Vallon. Par temps clair, on peut encore y apercevoir quelques fondations de maisons au fond de l'eau… L'endroit est unique. A partir de ce lac, on peut visiter la splendide Chapelle Saint-Bruno et la cascade de la Diomaz (sentier raviné pour y accéder) où l'on cherchera en famille la fameuse Croix des Chartreux creusée dans la roche.

Douvaine

OFFICE DE TOURISME
35, rue du Centre
✆ 04 50 94 10 55
www.douvaine-tourisme.fr
accueil@douvaine-tourisme.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h.
Petite capitale du Bas-Chablais, Douvaine est une ville carrefour entre Genève et Thonon-les-Bains et elle accueille de nombreux résidents frontaliers. A proximité de la douane de Veigy-Foncenex, son complexe sportif avec piscine, tennis et practice de golf fait le bonheur des Franco-Suisses. On repère facilement son infrastructure contemporaine en forme de «soucoupe volante» de 2 500 places, la Bulle, qui abrite les manifestations et spectacles. On vient de loin chaque dimanche matin pour son marché de producteurs locaux, et l'été pour sa situation proche des bords du lac. La commune produit sur son sol un vin à l'appellation crépy depuis des décennies. Il est symbolisé par la grappe de raisin dans le blason de la ville, aux côtés d'une tête de loup, symbole de sa paroisse de Saint-Loup à laquelle elle appartient. A visiter, son église au clocher roman du XII[e] siècle et les caves de Loisin pour une dégustation conviviale.

Ô FLAVEURS
Château de Chilly
Route du Crépy
✆ 04 50 35 46 55
www.oflaveurs.com
restaurantoflaveurs@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h. Menus de 83 € à 115 €. Formule du midi : 43 € (menu du marché servi uniquement lundi, jeudi et vendredi à midi). Terrasse. Boutique.
Sans doute ne s'attendait-on pas après avoir découvert cet établissement parmi les premiers que de telles distinctions allaient couronnées, à une telle unanimité, le travail de Jérôme Mamet, chef de O Flaveurs couronné d'une étoile dans un guide rouge. Le cadre compte parmi les plus beaux de la région et l'on s'étonne presque de découvrir cette bâtisse du XV[e] siècle avec ses portes et ses fenêtres à meneaux nous souhaitant la bienvenue. Il faut dire que l'accueil est exceptionnel et que l'on se sent vite à son aise dans ce cadre pourtant impressionnant. Dans une salle à la décoration soignée, c'est une cuisine raffinée mêlant habilement actualité et tradition qui nous est proposée. Les gourmands curieux, c'est-à-dire Futé, vont très vite se prendre au jeu du menu Découverte, Escapade ou Saveur qui réservent bien des surprises : vous renseignez le chef sur vos goûts et votre envie du jour, il vous concocte un menu personnalisé en accord avec la saison et le marché. Vous pouvez alors savourer un filet de saint-pierre de petites pêches, un foie gras des Landes fumé, une émulsion de moules de bouchots à l'orange, une pomme de ris de veau croustillante et pour les notes sucrées la version O Flaveurs du Mont-Blanc, une ondulation citron verveine accompagnée d'un sorbet aux fruits. Un concept qui enchante les fines bouches !

Habère-Lullin

LAC DE LA CROSSETAZ
Au cœur de la Vallée Verte, Habère-Lullin offre de nombreuses bonnes raisons de faire une halte entre histoire et nature. Pour l'histoire, juste à côté de la belle église du village, il faut découvrir les ruines d'un château du XV[e] siècle. Incendié, il fut la scène tragique du massacre d'un groupe de jeunes gens en décembre 1943 par les nazis. Près du monument rendant hommage aux jeunes disparus, un chemin indique aux piétons l'accès au lac de la

Crossetaz par un parcours de santé. Très agréable balade en cheminant en sous-bois. Avant le lac, accès au ruisseau de la Menoge pour se rafraîchir les pieds. Après le franchissement d'une passerelle, accès au lac dont on peut faire le tour. Classé en première catégorie, ce lac paisible permet de pratiquer la pêche à la mouche avec de belles truites.

HÔTEL-RESTAURANT AUX TOURISTES
1259, route Valla-Verda
✆ 04 50 39 50 42
www.auxtouristes.com
auxtouristes.hl@wanadoo.fr

Logis (1 cheminée). Fermé du 26 juin au 15 juillet. Chambre double de 65 € à 70 €. Demi-pension : 56 € (à 65 €). Petit déjeuner : 10 € (à 12 €). Parking (garage fermé pour les motos). Soirée étape : 68 €/jour. Wifi. Restauration (2 cocottes Logis de France. Plat du jour : 9 €, menu de 15 € à 45 €, menu du terroir 25 €, menu enfant 10 €). Tv satellite. Sauna. Douches hydromassantes. Garage pour motards. Parking.

Le bonheur se niche sur les hauteurs de la Vallée Verte. Paysages idylliques été comme hiver, un environnement exceptionnel qui permet à chacun de profiter de toutes les activités de loisirs en montagne : ski alpin et nordique, randonnée, VTT ou pêche à la mouche *no kill* sur les conseils avertis d'Eric Cheneval-Pallud. Cinquième génération d'hôtelier restaurateur à la tête de cette maison du bonheur, Eric est certainement le meilleur ambassadeur de la vallée et de ses environs. Chaleur de l'accueil avec Joël, grande hospitalité joyeuse et naturelle, partage de la passion pour une région à découvrir (de la marche vers le lac de la Crossetaz aux randonnées vers les sommets en descendant vers le lac Léman), Eric Cheneval-Pallud multiplie les attentions pour notre bien-être. Bonheur complet après une journée «outdoor» à deux ou en famille quand on revient à l'hôtel pour se détendre au sauna, sous les douches d'hydromassages ou à la salle de sports. Autre délicieux moment à partager, le repas autour d'une table gourmande et des assiettes composées de bons produits locaux. Cuisine maison avec de savoureuses terrines, de fameux poissons, des oreilles d'ânes, des gibiers en saison ou un merveilleux plateau de fromages. Enfin, repos assuré dans des chambres confortables pour repartir du bon pied le lendemain. Aux Touristes, on y vient en voiture, mais aussi à moto (garage et petit atelier mécanique). Convivialité, gourmandise, bonheur : une adresse parmi les plus Futé.

Habère-Poche

Protégé par 4 cols et de nombreux sommets, une « cuvette » dans laquelle Poche se révèle comme le plus haut village de la vallée Verte : ses 25 hameaux s'étendent entre 950 et 1 600 mètres d'altitude. Ancien territoire médiéval de l'Abbaye d'Aulps, Habère-Poche formait alors avec Habère-Lullin une seule et même commune : Les Habères. A distance égale du Léman avec Thonon-les-Bains et d'Annemasse, on s'y rend facilement aussi bien pour les randonnées d'été que pour la pratique du ski d'hiver dans un site naturel préservé et la convivialité d'un village aux valeurs traditionnelles, mais qui sait aussi faire la fête avec un festival estival et musical magique.

Hôtel ★★ Restaurant
Aux Touristes


Entre lacs et montagne...



Le Pessey - 74420 HABERE-LULLIN
04 50 39 50 42
www.auxtouriste.com

OFFICE DE TOURISME
Chef-lieu
✆ 04 50 39 54 46
www.vallee-verte.com
planeurs74@orange.fr
Haute saison : ouvert tous les jours.
Habère-Poche, village station de la Vallée Verte, est aussi réputée pour ses planeurs, enfin surtout pour son école de pilotage de planeurs, avec un vol d'initiation de 15 minutes au départ du col de Cou. Regardez dans le ciel car souvent, sans un bruit, ils apparaissent ni vu ni connu. Sachez que vous pouvez vous-même tenter l'aventure pour un survol inoubliable. Habère-Poche est aussi agréable l'hiver que l'été avec ses forêts de résineux et ses maisons au charme authentique. L'hiver, vous vous laisserez tenter par les 50 kilomètres de piste du domaine des Habères et si souhaitez améliorer votre style, faites appel à l'école de ski français. Quant aux skieurs nordiques, ils s'évaderont sur les sites de la « Moises » et de la « Plaine-Joux ». Habère-Poche étant la commune la plus haute des huit villages de la Vallée Verte, elle est au départ de nombreuses balades ou randonnées (rendez-vous à l'office de tourisme ou au Foyer des Moises où l'on peut pratiquer, entre autres, du VTT sur une piste aménagée).

Loisirs

En hiver : on y pratique le ski alpin et les activités nordiques dans le massif Hirmentaz-Les Habères, véritable trait d'union entre la Vallée Verte et celle du Brevon, qui relie le domaine skiable des Habères et le domaine de Bellevaux-Hirmentaz. Deux versants, deux ambiances. Entre 935 m à 1 607 m d'altitude, ce ne sont pas moins de 50 km de pistes (43 pistes) pour s'élancer.

En été : la randonnée à pied jusqu'aux cols de Cou, des Arces, de Terramont ou des Moises, avec 4 sentiers thématiques démarrent du plateau (on emprunte le télésiège d'été) ; à VTT le long de la Menoge ; les balades à quadrupèdes (poney, âne de bât, cheval) ; la visite de fermes (vaches, chèvres). Plus original, Habère-Poche possède l'unique site de vol de planeur (vol à voile) en Haute-Savoie (décollage par câble très impressionnant)

LES ALPES DU LÉMAN
✆ 04 50 73 71 53
www.alpesduleman.com
Alpes du Léman regroupe les offres d'activités des offices de tourisme de Bellevaux et Habère-poche et présente les ressources naturelles, patrimoniales et artisanales des six autres villages traditionnels de la vallée du Brevon, de la vallée Verte et de celle du Risse : Habère-Lullin, Lullin, Mégevette, Reyvroz, Saxel et Villard, situés en moyenne montagne (de 1 100 à 1 800 mètres d'altitude) et disposant d'un panorama unique sur le lac Léman et le Mont-Blanc. Nichés dans une nature préservée et des sites exceptionnels, on y pratique les activités nordiques et alpines (64 pistes), raquettes, promenades à ski-joëring ou encore balade en chiens de traîneau… dans les trois domaines skiables : le massif Hirmentaz-Les Habères, le massif du Roc d'Enfer et le stade de neige Lullin – Col du Feu qui domine les villages de Bellevaux et Saint-Jean-d'Aulps (20 pistes) et offre une piste bleue avec un téléski, un aménagement idéal pour l'apprentissage).
En été, à parcourir aussi, en promenade ou randonnée, le Géopark du Chablais (l'un des 6 classés par l'UNESCO en France, le deuxième en pays de Savoie avec le Géopark des Bauges) qui s'étend des rives sud du Léman aux Portes du Soleil.

Margencel

LE JARDIN DU CLOS D'ALLINGES
Mésinges
Chemin des Marais de Durzilly
Allinges
✆ 07 81 77 19 02
https://jardinallinges.wordpress.com
jardinallinges@gmail.com
Ouvert le jeudi de 10h à 12h ; le samedi de 15h à 17h. De juin à octobre. Adulte : 8 € (visite guidée avec dégustation). Visite guidée.
Vincent et Sylvie, deux passionnés de nature créent en 2010 un jardin collectif fondé sur les principes de la permaculture : en associant la culture des légumes à celles des fleurs et des plantes aromatiques qui, judicieusement choisis, s'enrichissent et se préservent entre eux des maladies et des nuisibles. En 2015, ils deviennent jardiniers à plein temps et ouvrent une AMAP au sein de leur Jardin du Clos d'Allinges. Production de fruits et légumes, activités en lien avec le jardinage. Leur objectif est de partager et convaincre de leur passion à l'occasion de visites guidées avec petite dégustation pour faire découvrir une hutte en terre et paille, un bois, un verger, un potager, une mare, un potager, une agriculture en terrasse... des astuces pour réussir un beau et bon jardin. Dans cette optique, on peut se fournir leurs plants de qualité sur commande (par mail) ou leurs produits, sous forme de paniers, tous les mardis entre 18h et 19h, ou sur le marché de producteurs des vendredis et samedis. A découvrir : tisanes et plantes aromatiques, huiles de massage, confitures, sirops, conserves de légumes, soupes, etc. Un jardin Futé !

LES CYGNES – « CHEZ JULES »
Port de Sechex
4 route des Mouettes
✆ 04 50 72 63 10
chezjules@orange.fr
Maître Restaurateur. Fermeture annuelle du 5 décembre au 14 février. Fermé le mercredi de février à juin et de mi-septembre à décembre. Fermé les dimanches soirs en novembre, décembre, février et mars. Menus de 27 € à 40 €. Terrasse. Wifi gratuit. Port privé réservé à la clientèle.
Si l'histoire des Cygnes a commencé en 1938, il y a plus de 80 ans quand Jules et Louise inaugurèrent ce restaurant, votre histoire commence maintenant. Dans cette véritable institution tenue par la 4e génération

de restaurateur – la 5e est en marche avec l'arrivée de Yannick aux fourneaux –, vous vous asseyez face au lac Léman. Toute la beauté d'un site d'exception rien que pour vous. Sur la magnifique terrasse, les reflets dorés du lac scintillent dans vos yeux pétillants. Comment ne pas être sous le charme. D'autant plus que Les Cygnes ne font pas qu'offrir un décor de rêve. Ils proposent l'accueil, le service et la cuisine qui vont avec ! Cuisine entièrement maison réalisée avec des produits de haute qualité.
A commencer par les poissons péchés au lac Léman (par la famille) en fonction de saisons, taillés et désarêtés sur place. Parmi les merveilles de la carte : une quenelle de féra à la bisque d'écrevisses pour commencer. A suivre, les filets de perche en 9 façons, les filets de féra du Léman, les filets de boya meunière, un omble chevalier entier ou la spécialité de la maison : un assortiment de poissons du jour en grillade. Viandes dans le même esprit et la même qualité. Perfection ultime, tous les desserts gourmands sont maison. Carte des vins en accord pour des harmonies parfaites. Possibilité d'organiser des événements familiaux sur une terrasse pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes. Pas de doute, ici, c'est bien l'adresse gourmande authentique, à recommander aux plus exigeants des gourmets que nous sommes !



Port de Sechex
4, route des Mouettes
74200 MARGENCEL
✆ **04 50 72 63 10**



LE JOLLA
Port de Séchex
✆ 04 50 72 63 06
www.lejolla.com

Ouvert d'avril à novembre. Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu Lac & Montagne : 34,90 €. Menu Perche : 42,90 €. Menu enfant à partir de 12 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Bien manger les pieds dans l'eau... Tout un programme tenu au Jolla. A l'arrivée au port de Séchex, Le Jolla (petite féra en patois savoyard) se fait d'ores et déjà remarquer grâce à un bel *open space* vitré amovible pour profiter du cadre exceptionnel du lac Léman, hiver comme été. Un restaurant tenu par la famille de Claude Trincaz de la Vallée d'Abondance, dont la réputation n'est plus à faire, s'affirme comme une valeur sûre. Une fois assis, les montres s'arrêtent, le temps ralentit se laissant emporter par les vaguelettes au-dessus du lac. Il est 20h30. Le soleil tire sa révérence et le spectacle est forcément grandiose ! Côté dégustation – car c'est de cela dont il s'agit –, une sangria blanche, fruitée et douce, source d'inspiration pour profiter du cadre, et découvrir la carte. Le choix est fait : ceviche de féra du lac servi avec ses fruits de la passion relevés de gingembre, puis un filet de perche façon meunière accompagné de frites maison et salade. Pour dire vrai, c'était un délice. La qualité des produits et de la concoction valent leur prix. Les assiettes sont belles, présentées avec art et savoir-faire. Et le talent est bien là. Celui d'un chef qui allie à la perfection les produits et les saveurs. Vos papilles ne sauront plus où donner du goût ! Le Jolla confirme ici aussi l'historique d'une maison de qualité, prolongeant sur les bords du lac l'histoire du bon goût, du respect du produit, et de l'art de bien recevoir. Coup de cœur garanti.

WARM'UP
Zone Commerciale des Cys
560, rue du Crêt Gojon
✆ 04 50 26 71 40

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h. Carte : 20 € environ (spécialité de la région dès 16,10 €). Pizza dès 12,90 €. Formule du midi : 10,30 €. Formule enfant dès 8,30 €. Terrasse. Animations.

Si vous aimez les sensations fortes, quitte à ce que l'adrénaline grimpe au niveau maximum, vous êtes au bon endroit ! Warm'Up, c'est le restaurant que l'on doit apprécier en week-end, un samedi soir, juste avant d'accéder à la partie divertissement en groupe ou en famille. Situé au-dessus des pistes de bowling et de la salle de billard, le restaurant vous met déjà dans l'ambiance. La salle, placardée d'affiches de courses de Formule 1 et de combinaisons de pilotes, de plus de 300 photos de courses et d'écrans géants, peut accueillir 260 couverts à l'intérieur et 80 en terrasse. Malgré ce grand nombre de tables à disposition, mieux vaut réserver si vous avez l'intention de vous distraire à l'étage du dessous. A la carte : salades, spécialités régionales, pizzas, assortiments de viandes ou de poissons, plats mexicains, hamburgers maison. Enfin, à l'image du nom de l'établissement, on peut ajouter que l'accueil est aussi chaud que la gomme des pneus !

Sciez-sur-Léman

OFFICE DE TOURISME DE SCIEZ-SUR-LÉMAN
513, avenue de Sciez
La Capitainerie ✆ 04 50 72 64 57
www.tourisme-sciez.com
info@tourisme-sciez.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Sciez, station verte labellisée Famille Plus offre un accueil formidable en toute saison, mais encore plus présent en été avec l'ouverture d'un point d'information au port de Sciez. Si les cyclistes profitent d'un accueil vélo performant, ce sont tous les visiteurs qui sont gâtés avec de très nombreuses activités (côté vert, côté bleu) pour bouger et vibrer sur les rives du Léman.

LES AIGLES DU LEMAN ★★
Domaine de Guidou, Route Nationale 5
✆ 04 50 72 72 26
www.lesaiglesduleman.fr
Fermé de septembre à avril. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. 6 spectacles durant la journée. Ne pas manquer Le Seigneur des Cieux à 15h pendant les vacances scolaires (13h30 hors période). Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 17 € (journée. 14 € après-midi). Enfant (de 4 à 14 ans) : 14 € (journée. 12 € après-midi). Tarifs groupe à partir de 20 personnes. Restauration (pique-niques autorisés). Interdit aux chiens.
Il ne faut pas manquer de venir visiter ce parc car il est unique en Europe (plus de 600 animaux, dont 50 aigles répartis en 17 espèces), pour découvrir notamment les grands prédateurs des Alpes ! Mais ce qui impressionne le plus, ce sont les spectacles -6 par jour- commentés où l'on apprend, sans s'en rendre compte, les secrets de ces animaux. Ainsi aigles et chevaux étaient dressés à travailler ensemble : un apprentissage époustouflant. Les plus jeunes restent quant à eux les yeux ébahis devant ces tournois chevaleresques surgis du passé ! Possibilité de rentrer sur le territoire des Aigles, une grande volière pour évoluer au milieu des rapaces, impressionnant. Nouveauté de l'an passé, le Lapinodrome, un espace dédié aux lapins qui se laissent approcher par les enfants avant de partir faire la course. Restauration sur place, aire de pique-nique et de jeux.

L'ÔTREMENT
770, avenue de Bonnatrait
✆ 04 50 17 37 14
www.lotrement.com
contact@lotrement.com
Maître Restaurateur. Fermé du 22/07 au 24/08. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 23 €. Plats à emporter avec possibilité de commander en ligne.
Pas besoin d'avoir le Léman en point de mire puisque, ici, le lac s'invite directement dans votre assiette ! A une petite encablure du rivage, voici l'un des meilleurs ambassadeurs des poissons du lac et une adresse d'exception qu'il faut absolument avoir dans son carnet d'adresses. Aux commandes, l'excellent chef Cédric Plassat qui perpétue à sa manière une tradition familiale puisqu'il est issu d'une famille de pêcheur et de restaurateur. Dans sa cuisine ouverte sur la salle, le chef met en avant la qualité remarquable de sa « matière première » que sont les produits de saison – la carte change 4 à 5 fois par an –, les produits frais, les poissons pêchés du jour sur le lac par des petits bateaux ou une délicieuse charcuterie maison. Le tout préparé, cuisiné par un authentique passionné faisant preuve d'une belle technique et d'une créativité savoureuse. Dans nos assiettes, les filets de perche viennent uniquement du Léman (alors qu'ailleurs...). A découvrir, une Pissaladière de féra sauce vierge ou une Déclinaison de charcuterie maison, variante au vinaigre. A suivre, une Mousse de féra sur lit de concassé de tomates, sauce curry ou une Noisette de filet de bœuf aux morilles. Une belle assiette de fromages affinés avant de terminer avec un Gratin de fruits frais. Futé : la formule à la carte permet de « découvrir » les plats en petite portion. Carte des vins dans le même esprit de partage. Possibilité bien pratique pour les locaux et pour les vacanciers de commander des plats à emporter en passant par le site Internet. L'Ôtrement, une « Ôthentique »





adresse gourmande et de confiance, et qui, a chacun de nos passages, émoustille tout nos sens. Une valeur sûre qui prouve aussi qu'il faut parfois savoir s'éloigner des adresses du bord du lac, qui trop souvent imitent la grande cuisine, et jouent avec les principes de l'authenticité !

LE CHÂTELET***
658, chemin des Hutins-Vieux
✆ 04 50 72 52 60
www.camping-chatelet.com
info@camping-chatelet.com
À 7 km à l'ouest de Thonon-les-Bains.
Direction Port de Sciez.

La Clef Verte. Qualité Tourisme. Ouvert du 9 mars jusqu'au 31 octobre. Aire de service pour les camping-cars : 4 €. 1 chalet pour personnes à mobilité réduite : 1036 € la semaine. Terrain de 3,2 ha. 144 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. 86 mobilhomes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 22 €. Chalets pour 2 à 6 personnes de 196 € à 1 036 € la semaine. A partir de 196 € la semaine pour 2 pers. Aire de service pour les camping-cars : 4 €. Chèque Vacances. Label Camping Qualité. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi. Animations. Body boomers à disposition. Tennis de table. Pour vos prochaines vacances, vous hésitez encore entre plaisirs de l'eau et plaisirs de la montagne ? Et si vous preniez les deux ? Destination Sciez, sur les bords du lac Léman (lac accessible à pied en 5 minutes ou à vélo encore plus rapidement) au pied des Alpes, au Camping du Châtelet. Entre lac et montagne, non loin de Genève et d'Annecy, c'est un vrai paradis qui s'ouvre à toute votre famille ravie de votre choix. Tout commence par l'accueil fantastique réservé à chaque visiteurs par Alain et Marie-Christine. Dans leur camping labellisé Qualité Tourisme, Camping Qualité et Famille Plus, tout est mis en œuvre pour le bien-être des familles : animations, aires de jeu, accueil personnalisé et tarifs prenant en compte les tranches d'âge des enfants. Sans oublier le label Clef Verte obtenu pour le souci permanent de l'environnement : sanitaires équipés de capteurs solaires pour la production d'eau chaude, tri sélectif des déchets, gestion des espaces verts... Respect de la nature et de votre bien-être dans ce vaste espace (3,5 hectares) plat et arboré où chacun choisit son mode d'hébergement : camping sous la tente, location de mobil-homes et chalets de bon confort pouvant accueillir de 2 à 6 personnes (dont un chalet adapté aux personnes à mobilité réduite). Un confort de grande qualité (lave-linge, sèche-linge, salle de bains pour bébé...) qui va jusqu'à l'entretien soigné des installations sanitaires. Tout le monde se retrouve autour des nombreuses activités, dans une ambiance des plus détendues : terrain multi-sport, Body Boomers (appareils de fitness ludiques en plein air), terrain de pétanque, VTT en location, mais encore la possibilité de pratiquer la pêche, la plongée, la voile, le stand-up paddle, le canyoning, le rafting, l'escalade, la randonnée et tous les loisirs de pleine nature. Vos vacances sont plus belles, votre famille est plus heureuse quand vous réservez un séjour au Châtelet.

CHÂTEAU DE COUDRÉE
Avenue de Coudrée, Bonnatrait
✆ 04 50 72 62 33
www.coudree.fr
chcoudree@coudree.com
Accès par la route mais aussi en bateau et en hélicoptère.
Fermé en novembre. Ouvert tous les jours sauf le mardi et le mercredi de septembre à juin. Du mercredi soir au lundi soir en juillet et en août. Formule au déjeuner : 29 €. Menus : de 59 € à 89 €. Menu enfant : à partir de 21 €. Terrasse. Jardin.
Une halte gastronomique dans une résidence seigneuriale du XII^e siècle. Sur la rive méridionale du Léman, le château de Coudrée ouvre sa cour jusqu'au lac. C'est dans un des trois corps de logis que se niche le restaurant Francois I^er – en hommage à ce roi de France issu du Duché de Savoie par sa mère la princesse Louise. La jeune cheffe Marina Réale Laden est la petite-fille de Ludmilla Laden Kandaouroff qui a réhabilité avec succès le château médiéval dès 1954 pour en faire une demeure hôtelière de charme classée depuis Relais & Châteaux. Passée par les cuisines de Ducasse à Paris puis à Monaco, elle affine son savoir-faire auprès des frères Meilleur en Savoie avant de reprendre le François I^er en 2009. Dans l'assiette, elle apporte sa touche personnelle avec des mets classiques et bourgeois inspirés de la cuisine médiévale, en totale harmonie avec le cadre et l'atmosphère du lieu. Le foie gras confit au château s'accompagne d'une gelée de vin d'hypocras aux épices si parfumées, les suprêmes de caille sont rôtis sur coffre, la cuisse est confite et l'ensemble est servi avec un risotto safrané aux champignons des bois très goûteux. Quant au délicat pain de Gênes, il est agrémenté d'un parfait glacé à l'amande, d'un abricot rôti et d'une crème glacée au romarin cueilli dans le jardin botanique. Un enchantement ! *Futé* recommande également la cuisine du marché, des produits frais et locaux – avec poisson de la criée -, ainsi que le moelleux aux châtaignes et sa glace au gingembre. Un travail d'équilibre savamment maîtrisé et parfaitement dressé tandis que l'on savoure un moment d'exception près du pupitre authentique et de la fenêtre à meneau à côté de laquelle nous observe le portrait du monarque de la Renaissance, dans la salle intime. L'ambiance reste conviviale à l'image de cette famille de femmes qui assure depuis trois générations la réussite de ce château hôtel-restaurant si romantique !

CHÂTEAU DE COUDRÉE****
Avenue de Coudrée
Bonnatrait
✆ 04 50 72 62 33
www.chateau-hotel-coudree.com
chateau@coudree.fr
Accès par la route mais aussi en bateau et en hélicoptère.
17 chambres de 125 € à 315 €. Petit déjeuner 15 €. Spa, piscine. Jardins. Réceptions et mariages. Restaurant (menus de 59 € à 89 €, formule déjeuner à 29 €).
Une bâtisse historique devenu un hôtel restaurant Relais et Châteaux, tenu avec détermination et talent par trois générations de femmes depuis plus de 60 ans. Dans le golfe de Coudrée, sur la rive sud du lac Léman, la résidence savoyarde de la puissante famille d'Allinges a conservé ses atours médiévaux.Trois corps de logis aux fenêtres à meneau, disposés en U et ouvrant sa cour jusqu'au lac, que borde une forêt de buis séculaires aujourd'hui protégée. C'est dans cet environnement exceptionnel que la famille Laden Kandaouroff a posé ses valises un jour de 1954. Depuis, Ludmilla puis Catherine Reale Laden à sa suite et enfin, aujourd'hui, Caroline et Marina ses petites-filles ont su préserver ce lieu unique, tout en partageant avec leurs hôtes le privilège de jouir d'un décor splendide à 30 minutes de Genève. Les chambres spacieuses, à la literie de qualité, ont gardé le charme et l'esprit du XII^e au mobilier d'époque tout en bénéficiant des technologies modernes. Refaites à neuf au premier étage, les salles de bains contemporaines sont splendides. Deux chalets privés viennent compléter l'offre d'hébergement. Au Château de Coudrée, la qualité des services et des prestations est remarquable. Accès par le Léman via un ponton privé ; en saison, piscine ouverte sur le parc ou spa avec nage à contre-courant, et tennis. Pour parfaire le tout, un petit déjeuner dans une salle intime aux sublimes motifs peints, un charmant restaurant gastronomique et une terrasse « côté lac » pour une restauration légère en été. Une adresse romantique à souhait !

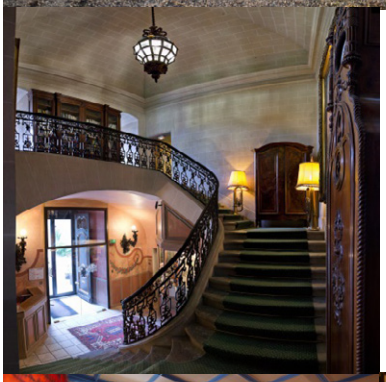
BASE NAUTIQUE DE SCIEZ
709, chemin de la Renouillère
✆ 04 50 72 62 77
www.voileasciez.fr
bnsciez@orange.fr
Ouvert 7j/7 de 10h à 18h en juillet et août. Ouvert du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h et le samedi de 13h30 à 17h de mars à juin et de septembre à octobre. Fermé le samedi de novembre à février. Fermeture annuelle : vacances de Noël.
Avec comme terrain de jeu le Léman, la base nautique de Sciez offre de beaux moments de loisirs pour toute la famille. Optimist, catamaran, handivoile, aviron, canoë-kayak, stand-up paddle, toutes les disciplines sont ouvertes, notamment aux plus jeunes dès 4 ans, avec un seul mot d'ordre : plaisir ! Découvrez toutes les offres de stages 2018 sur le site Internet.

CHATEAU LA TOUR DE MARIGNAN
✆ 04 50 72 70 30
Ouvert de 9h30 à 19h30. Groupes sur rendez-vous.
Une histoire et un grand vin ! Du XIII^e au XVI^e siècle, le destin de la Tour de Marignan est intimement lié à celui de l'abbaye de Filly. Du XVI^e au XIX^e, le domaine connaît de nombreux changements de propriétaires. En 1873, Jean-Marie Suchet, viticulteur local, acquiert des terres ainsi que la maison séculaire. Ses descendants, la famille Canelli-Suchet, occupent toujours les lieux fermés au public, mais lors d'une visite de la cave, vous pourrez admirer la remarquable poutraison intérieure. C'est au cours du XIX^e siècle, que M. Suchet et ses descendants reconstituèrent (presque) l'ancien domaine. Le vignoble de la Tour de Marignan s'étend sur 5 ha et détient le label viticulture biologique depuis 1993. A la dégustation, du blanc : marignan cépage chasselas, perlant naturel (biologique en fût de chêne), Méthode traditionnelle. A découvrir : une spécialité la Chêvre. Du rouge de Savoie : pinot noir en fût de chêne, marc de Savoie biologique, rubis de Boisy, assemblage pinot noir, mondeuse.

Château de Coudrée

HÔTEL RESTAURANT



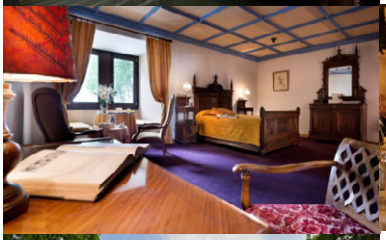


17 chambres****

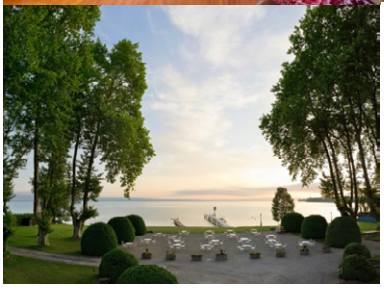
Restaurant gastronomique

Bar - Espace culture

Charme et Authenticité au bord du lac Léman







Tel: +33 (0)450 72 62 33

chateau@coudree.fr

www.chateau-hotel-coudree.com

Avenue de Coudrée

74140 Sciez s/Léman

Vailly

AUBERGE DU MOULIN DE LÉRÉ
270, route de Léré
Sous la Côte
✆ 04 50 73 61 83
www.moulindelere.com
contact@moulindelere.com
Fermé 3 semaines en novembre et 10 jours en juin. Restaurant ouvert le soir du mercredi au samedi (le dimanche de juillet à septembre) et le midi du vendredi au dimanche. Menu Découverte : 44 €. Menu Omnivore (7 services) : 70 €. Menu enfant : 15 €. Chambres doubles à partir de 85 €.
Le Petit Futé n'avait pas encore livré tous les secrets de la Haute-Savoie. Cela fait quatre ans maintenant que Frédéric Molina et Irène Gordejuela ont repris cette superbe maison de vieilles pierres, un moulin de charme du XVII[e] siècle entièrement rénové au cœur des Alpes du Léman. C'est dans ce terroir alpin, dans cet environnement préservé que ce couple adorable – et leur petit garçon de 4 ans – a donc décidé de s'installer pour se laisser inspirer par la nature et les bons produits régionaux. Irène offre un accueil toujours souriant pendant que Frédéric met à profit son expérience des grandes maisons étoilées et des voyages, notamment en Australie. Au Moulin de Léré, dans ce lieu chaleureux qui leur ressemble, ils partagent avec tous les gourmands leur passion pour la cuisine et la tradition de bien recevoir en toute convivialité. Difficile de vous dire ce que la carte proposera au jour de votre visite, car les plats sont le fruit des produits simples de saison et la créativité est aux commandes. Quelques accords pour vous donner une idée : Féra du Léman en sashimi, pêche de vigne, baies de sureau. Pêche du Léman par Lionel Bouchet, porc de montagne, pièce du boucher maturée, mais aussi assiettes végétales (végétariens et végétaliens bienvenus) pour une cuisine bien-être. Myrtilles de nos montagnes, biscuit genièvre, cueillette sauvage pour le dessert. Carte des vins dans le même esprit, régionale et naturelle. 5 chambres complètent l'offre de l'Auberge pour profiter de son séjour gourmand entre lac et montagnes. Et si l'Auberge de Léré était l'un des secrets les mieux gardés de Haute-Savoie ?

© Jardin des Cinq Sens – Yvoire



Jardin du Toucher : Eremurus, caresse d'ange et phlomis, jardin des Cinq Sens.

La Vernaz

LES GORGES DU PONT DU DIABLE ★★
Le Jotty, LA VERNAZ (FRANCE)
✆ 04 50 72 10 39
Voir page 14.

Yvoire ★★★

Ce célèbre bourg médiéval au bord du Léman a su préserver son architecture remarquable. Le bourg s'est fortifié à la fin du XIII[e] siècle autour du château et a gardé son aspect médiéval, avec notamment deux portes fortifiées. Les maisons sont quant à elles surtout du XVIII[e] siècle. Classé parmi les plus beaux villages de France, Yvoire doit beaucoup à Paul Jacquier, aimable restaurateur et surtout maire de 1945 à 1995, qui a impulsé le mouvement de préservation du patrimoine local (rachat de maisons par la municipalité, incitations pour des restaurations soignées, etc.). Si possible, à visiter hors des pointes vacancières de juillet et août, et notamment Le labyrinthe au Jardin des Cinq Sens, un magnifique ouvrage végétal !

OFFICE DE TOURISME D'YVOIRE
Place de la Mairie
✆ 04 50 72 80 21
Voir page 19.

LABYRINTHE – JARDIN DES CINQ SENS®
Rue du Lac ✆ 04 50 72 88 80
www.jardin5sens.net
reservation@jardin5sens.net
Ouvert tous les jours de mi-avril à début octobre tous les jours à partir de 10h. Adulte : 12 €, enfant de 6 à 18 ans : 7 € (gratuit pour les enfants -6 ans), étudiant et personne handicapée ou son accompagnateur : 8,50 €. Pass famille (2 adultes, 2 enfants) : 31 €. Forfait saison : 16 €. Label Jardin Remarquable.
C'est à l'emplacement de l'un des anciens potagers du château dont le plan est conservé avec ses allées et ses bassins, qu'a été créé en 1986 ce jardin classé « Remarquable » en 2004 par le ministère de la Culture. Ce jardin, aux murs végétaux composés de charmille et de pommiers palissés, offre aux visiteurs quatre lieux de réflexion, de méditation, d'émerveillement sur le thème des cinq sens : dans le salon du goût, les pommiers prennent des formes incongrues, tandis que les légumes sont sagement alignés, le salon des senteurs nous laisse deviner ses parfums et le salon du toucher nous invite à le caresser, le salon des couleurs attire irrésistiblement l'œil... Un pigeon paon tout blanc se pose dans le cloître, le bruit de l'eau et le chant des oiseaux éveille notre dernier sens, l'ouïe. Dans ce paradis retrouvé, chacun trouve son bonheur : admiration devant le travail accompli par des jardiniers d'exception, éblouissement devant ce tableau vivant, sentiments profonds d'apaisement et de vitalité. Pour les enfants, un questionnaire-découverte – différent en fonction de l'âge – permet d'aller à la rencontre du jardin et à la découverte de leurs sens.



© FCEREZ - ISTOCKPHOTO.COM

Sur le lac Léman, le bateau à vapeur Simplon arrive vers la ville médiévale d'Yvoire.



© GIOVANNICARUSO - ISTOCKPHOTO.COM

Le château d'Yvoire domine le lac de toute sa hauteur.



© JARDIN DES CINQ SENS - YVOIRE

Au pied du château d'Yvoire, le cloître du Jardin des Cinq Sens.



© RICHARD MATEO - FOTOLIA

Vue sur Yvoire et son église au clocher d'or et d'acier.

DOMAINE LA CHÂTAIGNIÈRE – ROVORÉE
La Châtaignière
✆ 04 50 33 49 00
hautesavoiexperience.fr
chataigniere@cg74.fr
Domaine de 24ha en bord du lac Léman. Sentiers de découverte du lac, prairies, bois... Accès piéton et vélo par voie verte depuis Yvoire, parking voiture et accès par bateau en été depuis Yvoire. Exposition Nature à La Châtaignière en juillet/août + 2 der. Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 12h30 et de 13h30 à 17h45. Ouverture du 30 juin au 2 septembre 2018. Gratuit. Animations Nature sur le domaine, gratuites, d'avril à septembre : réservation auprès de l'OT d'Yvoire. Visite guidée. Animations.
Ce parc de 24 ha avec une très belle châtaigneraie ne possède pas moins de 1,2 km de façade lacustre sur le Léman ! Propriété du conseil général de Haute-Savoie et du Conservatoire de l'Espace Littoral et des Rivages Lacustres, il est librement ouvert au public. A partir d'Yvoire, on y accède à pied par la voie verte ou par la navette solaire en période estivale. On viendra s'y reposer à l'ombre de ces châtaigniers plusieurs fois centenaires, mais aussi profiter des visites naturalistes guidées (durée 1h30) proposées en été par l'association ASTERS et l'Office Nationale des Forêts (inscriptions à l'office de tourisme d'Yvoire). Quelle que soit la météo, ils ont tout organisé : un sentier de découverte par beau temps et un sentier lorsque la météo est capricieuse (renseignements et inscriptions auprès de l'office de tourisme). La Châtaignière, l'une des maisons de maître du parc, construite en 1926 par l'architecte Maurice Turrettini pour la famille Cozon, a été aménagée en espace d'exposition.

LE PRÉ DE LA CURE
Place de la Mairie
✆ 04 50 72 83 58
www.pre-delacure.com
lepredelacure@wanadoo.fr
Fermé du 28 octobre au 7 mars. 25 chambres. Chambres doubles de 98 € à 145 € (chambre familiale). Demi-pension de 95 € à 110 €. Petit déjeuner : 12 €. Parking. Séminaires. Réceptions. Wifi. Restauration (menus de 21 € à 57 €. Menu enfant : 12 €). Tv satellite. Chaînes satellites. Bain bouillonnant. Maître Restaurateur.
Au Pré de la Cure, tout n'est que beauté, sérénité et gourmandise. Douceurs, saveurs et plaisirs. Une cure gourmande qui commence par le cadre féérique des bords du lac Léman, en face des remparts de la cité médiévale. Sur la terrasse, on profite d'un décor enchanteur au milieu des fleurs, à proximité du lac Léman avec les montagnes du Jura qui se dessinent au loin. Dans ce plus beau village de France, les gourmands sont juste ce qu'il faut à l'écart du monde pour ne pas être dérangés pendant leur repas. Salle élégante, tables bien mises et parfaitement dressées, malgré le raffinement des lieux il se dégage toujours une atmosphère des plus agréables. Accueil et service adorables pour nous installer à la table du chef Olivier Magnin qui sublime des produits triés avec soin, créant des associations magistrales de saveurs et textures. La carte varie en fonction des saisons, mais la qualité reste la même : Pressé d'asperges, foie gras et féra fumée. A suivre, bien sûr, les filets de perches frits ou poêlés au beurre citronné ou un délicieux carré d'agneau et son jus de sarriette, sans oublier les beaux morceaux de la chasse en saison. Desserts maison du même niveau avec un très gourmand éclair croquant praliné accompagné de sa crème glacée caramel aux éclats de chocolat ou une douceur fraise pistache à la manière d'un mille-feuille. Carte des vins en rapport avec une cuisine remarquable.

RESTAURANT DES PÊCHEURS
Rue Principale
✆ 04 50 72 80 26
www.restaurantdespecheurs.com
info@restaurantdespecheurs.com
Fermé de novembre au 12 février. Basse saison : ouvert le mercredi et du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir. Menu découverte : 23 €. Menu des Pêcheurs : 42 €. Menu enfant : 13 €.
Dans l'enceinte du village d'Yvoire, de nombreux établissements se disputent les amateurs de filets de perche qui ne veulent pas tomber dans les filets d'un « attrape touriste »… Futé a choisi son camp et vous recommande avec gourmandise le restaurant des Pêcheurs. Cadre charmant au croisement des rues, offrant une terrasse fleurie à l'abri du flot des passants et une salle chaleureusement décorée. Le restaurant des Pêcheurs, c'est aussi un accueil exemplaire, toujours souriant, pour nous recevoir à cette table ouverte depuis 1954. Depuis plus de 50 ans donc, on y sert des filets de perches sauce beurre citron, sauce tartare, sauce crème vin blanc estragon..., des filets de féra du Léman, de la petite friture de perches du lac du Bourget... De la fraîcheur, de la qualité et du savoir-faire dans nos assiettes. Un rendez-vous à ne pas manquer, notamment lors des soirées musicales, car on chante et l'on danse aussi dans cet établissement qui a des allures sympathiques de guinguette raffinée.

LA VIEILLE PORTE
2, place de la Mairie
✆ 04 50 72 80 14
www.la-vieille-porte.com
info@la-vieille-porte.com
Fermé du 17 novembre au 8 février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 21h. Haute saison : tous les jours. Menus de 28,50 € à 45 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
A l'entrée d'Yvoire, à la porte de Rovorée, ce restaurant semble faire partie des murs d'enceinte de la vieille ville. Un charme médiéval que l'on retrouve dans une salle charmante où l'on écoute crépiter le feu de la cheminée tout en admirant l'agencement et le raffinement de la décoration des lieux. En été, on choisira de s'installer sur la grande terrasse s'ouvrant sur le Léman et la Vieille Porte. La carte de saison nous emmène d'ailleurs sur les rives du lac, nous proposant un voyage en Léman avec notamment des mini quenelles de brochet gratinées à l'abondance, légèreté aux écrevisses, un Filet de féra du Léman sauce hachée à l'estragon, un Filet de bœuf sauce brune à la mondeuse ou une Poêlée de filets de perches

à la crème d'ail confit. Le chef, Joris Chenaux, fait aussi une proposition végétarienne avec un Risotto crémeux aux légumes glacés. Pour terminer avec un cœur coulant chocolat au parfum salin, sorbet maison à la chartreuse. Une adresse où il est prudent de réserver en saison.

LE PRÉ DE LA CURE***
Place de la Mairie
✆ 04 50 72 83 58
www.pre-delacure.com
lepredelacure@wanadoo.fr
Fermé du 28 octobre au 7 mars. 25 chambres. Chambre double de 98 € à 145 € (chambre familiale). Demi-pension : 95 € (à 110 €). Petit déjeuner : 12 €. Parking. Garage fermé : 8 €. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (label Maître Restaurateur. Menus de 21 € à 57 €. Menu enfant : 12 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Mélange d'un environnement de nature merveilleux -les montagnes et l'immensité du lac- et d'architecture exceptionnelle de l'un des plus beaux villages de France, avec les remparts de la cité fortifiée d'Yvoire en ligne de mire. Mais si le charme opère, c'est aussi grâce au travail de la famille Magnin qui a su faire du Pré de la Cure un établissement à part. Ces passionnés de l'hôtellerie restauration améliorent, année après année, les prestations d'une maison haut de gamme accessible à tous. Une maison de caractère rénovée avec beaucoup de goût, mêlant l'attrait de l'ancien au chic du contemporain, où chaque hôte se sent infiniment bien. Le Pré de la Cure, c'est sans aucun doute – et le Petit Futé le garantit depuis des années avec la même assurance à tous ses lecteurs – le meilleur établissement de la région dans un dépaysement complet et un cadre qui mérite tous les superlatifs, dont le moindre serait : enchanteur. Les chambres, véritables cocons confortables, sont parfaitement équipées : bain ou douche, WC, TV écran plat, mini-bar, téléphone, coffre-fort, wi-fi et balcon pour profiter d'un environnement exceptionnel. Relaxation et détente assurées en profitant du sauna et du hammam, de la piscine couverte et du bain à remous. Les gourmands ont le bonheur de se retrouver à la table du chef Olivier Magnin (voir notre rubrique Le Couvert). Une adresse parmi les plus Futé.

GLACIER LES GALETS
Rue de l'Église
✆ 04 50 72 69 73
stephane.richard6@bbox.fr
Par bateau avec la compagnie CGN.
A deux pas de l'église d'Yvoire
et de la place du Thay.
Ouverture de juin à septembre tous les jours de midi à 18h. Fermeture saisonnière de mars à octobre.
Il a quitté les glaciers et les neiges éternelles de Chamonix pour s'installer au bord de l'ancien glacier du Rhône, le Léman. Stéphane Richard a fait la renommée de Chamonix depuis 1996 avec sa pâtisserie et chocolaterie fine. Amateur de challenges et de la mise en valeur de bons produits, il ouvre le glacier Les Galets à Yvoire en 2010. Au cœur de la cité médiévale et dans le rempart de l'enceinte Est, l'emplacement est idéal et les pierres apparentes de la salle principale donne une ambiance cosy rehaussée par une décoration contemporaine choisie. Une escale sur la terrasse ombragée, entourée de bambous du glacier les Galets à savourer une glace parmi la quarantaine de parfums en vitrine (plus de 70 parfums sur la totalité de la saison), vous emmènera tout droit vers une évasion gustative dont vous ne souhaiterez jamais qu'elle s'arrête. Fabriquées toutes artisanalement sur place, les ingrédients des glaces de Stéphane sont à base de produits locaux. Certaines sont sans gluten et de nombreux sorbets sont confectionnés sans protéine de lait. Pour une halte totalement gourmande à base de produits frais, commencez par choisir une variation salée avec une galette sarrasin comme la Lémanique à la Féra fumée et crème de citron et optez pour un final époustouflant avec une coupe en solo ou à partager comme la Malina (boules framboise, sablé, coulis, framboises fraîches du pays et chantilly maison). Vous l'aurez compris, le Futé craque littéralement pour la qualité, la fraîcheur, et les parfums inventifs des glaces. Un détour obligatoire pour savourer sans doute l'une des meilleures glaces de la côte lémanique française !





Les Grandes Jorasses.

© agustavpp

ORGANISER
SON SÉJOUR



SE RENDRE EN HAUTE-SAVOIE

En avion

AÉROPORT ANNECY MONT-BLANC
8, route de Côte Merle
EPAGNY METZ-TESSY
✆ 04 50 32 23 22
www.annecy.aeroport.fr
Du lundi au dimanche et jours fériés de 8h à 19h. Restaurant L'Envol sur place ouvert du lundi au vendredi en été et du mardi au dimanche en hiver ✆ 07 83 30 17 91 ou resto-bar.envol@outlook.com.
Ce petit aérodrome, qui accueille aussi bien l'aviation légère de loisirs que l'aviation d'affaires, est géré – par délégation de service public – par la société Edeis. Via les multiples associations partenaires, on peut s'initier au pilotage d'avion et d'ULM, se perfectionner ; se former à la conduite d'hélicoptères et même apprendre à construire et entretenir un aéronef. Le site accueille plus de 2 400 mouvements chaque année sur son tarmac dont de nombreux vols privés d'affaires. Sur place, le restaurant et un bar l'Envol s'anime un vendredi ou samedi en soirée, une fois par mois environ, le temps d'un set musical avec DJ ou d'un vernissage d'exposition.

AÉROPORT DE GENÈVE
21 route de l'Aéroport
GENÈVE (SUISSE)
✆ +41 22 717 71 11
ww.gva.ch
Le plus grand aéroport à proximité d'Annecy et de Chamonix Mont-Blanc se situe de l'autre côté de la frontière suisse, à Genève. Ça tombe bien, c'est aussi le plus proche et le mieux desservi. Vous n'aurez pas de mal à trouver une compagnie pour rejoindre l'aéroport international de Genève Cointrin. Swiss et Air France assurent des vols réguliers avec Paris et la compagnie low-cost Easy Jet dessert la plupart des villes françaises et européennes. Sachez juste que si vous comptez vous rendre à l'aéroport avec votre propre voiture, à l'aller, comme au retour, une vignette est nécessaire (40 CHF) pour emprunter la maigre portion d'autoroute qui le relie en 10 minutes à peine à la France. A défaut et en prévoyant un temps de parcours un peu plus large, vous pouvez très bien emprunter la route nationale qui traverse Genève : évitez juste de le faire à l'heure de pointe sous peine de voir votre avion décoller depuis l'embouteillage monstre du pont du Mont-Blanc qui surplombe le lac Léman.

En train

GARE SNCF D'ANNECY
Place de la Gare
ANNECY
✆ 04 50 33 81 00
Voir page 70.

GARE DE CHAMONIX-MONT-BLANC
40, place de la Gare
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 09 69 32 21 41
www.ter.sncf.com/rhone-alpes
Ouvert tous les jours de 6h55 à 20h15. Location de voiture : 04 50 53 13 43. Station Taxi : 04 50 53 13 94.
Inaugurée en 1901 puis prolongée en 1908 jusqu'au Chatelard, en Suisse, la ligne de chemin de fer Saint-Gervais – Le-Fayet – Vallorcine – Martigny conjugue deux tronçons (TER et TMR) desservis par le Mont-Blanc Express. Il faut compter 1 heure 20 pour parcourir les 37 km de la ligne avec 12 départs quotidiens. Le TER français est accessible gratuitement sur présentation

© Guillaume BESSARD – Fotolia



Au pied du mont Blanc.



© TrueLDamiere - iStockphoto.com

La gare de Chamonix.

de la carte d'hôte entre les tronçons de Servoz et de Vallorcine. Trois arrêts possibles via le réseau SNCF : place de l'Aiguille du Midi, au sud ; place de la gare, au centre ; et les Praz au nord de Chamonix. Depuis l'arrêt sud, on emprunte le train à crémaillère pour se rendre au Montenvers (1 913 m) ou pour atteindre le téléphérique de l'Aiguille du Midi. Depuis Vallorcine, on emprunte la correspondance TMR suisse pour 90 min de traversée vertigineuse pour gagner Martigny, la ville gallo-romaine du Valais, renommée également pour sa Fondation d'art. Malgré des pentes à près de 9 %, la ligne électrique fait appel à un système d'adhérence simple, contrairement aux trains à crémaillère du Montenvers et du Tramway du Mont-Blanc (TMB). Ce train mythique dessert les plus petites gares du parcours. Depuis Saint-Gervais-Le Fayet, on accède au TMB qui serpente sur les pentes du massif du Mont-Blanc jusqu'au Nid d'Aigle (2 380 m) du glacier du Bionnassay, en été et jusqu'au plateau de Bellevue (1 794 m) et le domaine skiable des Houches, en hiver. Un ensemble de parcours pittoresques et pratiques qui permettent d'apprécier un panorama à grand spectacle, dans des trains de haute altitude !

Hébergement

GÎTES DE FRANCE HAUTE-SAVOIE
16, rue Guillaume Fichet, ANNECY
✆ 04 50 10 10 10
Voir page 84.

SAVOIE MONT BLANC
20, avenue du Parmelan, ANNECY
✆ 08 20 00 73 74 – www.savoie-mont-blanc.com
info@smbtourisme.com
Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au vendredi : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.
Bien avant l'invention des grandes régions, les deux Savoie avaient déjà uni leurs forces pour mettre en place l'une des plus belles offres touristiques de France à travers Savoie Mont Blanc. Une association formée au sein de l'Assemblée des Pays de Savoie qui a pour mission : le marketing, la communication et la promotion du tourisme en région de Savoie. Elle est partenaire de la très renommée Grande Odyssée, une course internationale de mushers (conduite d'attelages de chiens de traîneaux) qui a lieu en janvier dans une vingtaine de stations. Elle permet, via leur site en ligne, de profiter des meilleures offres d'hébergement, et de choisir, selon ses critères de sélection, un séjour à la carte, notamment avec un tout nouvel outil d'aide au choix des stations de sports d'hiver. Une multitude d'offres d'hébergement en hôtels, auberges de jeunesse, campings et aires de stationnement, centres et villages de vacances, chambres d'hôtes, refuges et gîtes d'étapes sont proposées aux visiteurs. Autant vous dire que « tout est là » ! Cette centrale de réservation donne accès au portail de la gastronomie, de l'artisanat, du patrimoine culturel & naturel des deux Savoie. On peut surfer sur le web et trouver toutes les destinations hivernales et estivales avec leurs multiples disciplines et activités à découvrir ou à pratiquer. Un beau site qui fait honneur aux Savoie. dans un chalet d'alpage trouveront leur aide bien commode pour transporter leurs bagages !

CIRCULER EN HAUTE-SAVOIE

En voiture

AVIS
Place de la gare
Gare SNCF
ANNECY
✆ 04 56 41 80 02
www.avis.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h ; le dimanche de 15h à 20h.
Avis est un loueur de voiture. Mais pas seulement ! Au-delà de la seule location de voiture, les agents d'Avis conseillent et renseignent sur le choix du véhicule, sur les services, les accessoires… De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants. Proposition d'assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige (petites citadines, berlines équipée, 4x4, cabriolets, minibus, prestige etc…) avec un système de réservation rapide et efficace. Réservations sur avis.fr ou via un conseiller par téléphone.

BUDGET
Place de la gare
Gare SNCF
ANNECY
✆ 04 56 41 80 05 / 09 77 40 32 32
www.budget.fr
Budget France est l'un des principaux loueurs mondiaux, et il propose certainement le meilleur rapport qualité/prix. Les réservations peuvent se faire sur le site, qui propose également des promotions temporaires. En agence, vous trouverez le véhicule de la catégorie choisie (citadine, ludospace économique ou monospace familial…) avec un faible kilométrage et équipé des options réservées (sièges bébé, porte skis, GPS…).

LOCATION SEIGLE
231, route des Creuses
Z.A. des Césardes
ANNECY
✆ 04 50 52 12 95
www.seigle-location.com
Ouvert du lundi au samedi.
Ce loueur régional propose un service très complet avec un vaste choix de véhicules de tourisme avec ou sans boîtes automatiques ; des utilitaires, de la fourgonnette au camion, pour les professionnels, aux voitures sans permis pour les particuliers. Il vous propose également des cartons pour vos déménagements et possède même des ateliers pour effectuer des réparations. Mais également des galeries de toit, des chaînes pour la neige, des sièges bébés, etc.

Autres adresses : Chambéry ✆ 04 79 96 35 55 • Aix-les-Bains ✆ 04 79 61 09 55

En bus

RÉSEAU LIHSA
CG 74 - Sous-direction des transports
1, rue du 30e-Régiment-d'Infanterie
ANNECY
✆ 04 50 33 51 08
www.mobicime.hautesavoie.fr
Les lignes interurbaines de Haute-Savoie (LIHSA) sont un regroupement des transporteurs de voyageurs haut-savoyards, en partenariat avec de nombreuses collectivités, dont l'agglomération d'Annecy. Une cinquantaine de lignes vous transportent à travers tout le département.

CHAM EXPRESS
498, rue des alpages
LES HOUCHES
✆ 04 80 96 50 08
www.chamexpress.com
Ouvert tous les jours. En saison, premier départ à 7h30 de Chamonix. Dernier départ de Genève à 22h15. Trajet : 29,90 €.
Depuis Chamonix, gagner l'aéroport de Genève n'a jamais été aussi simple. Surtout, les chauffeurs de Cham Express s'occupent de vous déposer à votre hôtel, n'importe où aux Houches, Chamonix et Argentière. Idem pour le trajet depuis Genève aéroport. 8 minivans et un bus d'une trentaine de places, un départ toutes les 45 minutes en moyenne en hiver (environ toutes les heures à l'intersaison). La réservation de son siège se fait sur le site internet (en anglais) avec un tarif unique concurrentiel ou sur une ligne téléphonique ouverte de 6h30 à 22h30 en pleine saison… Avec près de 30 départs en décembre et un peu moins de 15 trajets à la mi-saison, les raisons pour charger le break familial du garage, régler le GPS et préparer la monnaie pour les péages semblent bien légères en comparaison. Petit regret : le site est en anglais, sans traduction française. La clientèle est clairement ciblée !

S'INFORMER SUR LA HAUTE-SAVOIE

Offices de tourisme

■ **SAVOIE MONT BLANC TOURISME**
20, avenue du Parmelan
ANNECY
✆ **0 820 00 73 74**
Voir page 69.

Médias

Presse écrite

■ **ACTIVMAG**
Les Papeteries – Images Factory
3, esplanade Augustin-Aussedat
ANNECY
✆ **04 50 05 64 30**
www.activesmag.fr
actives@activesmag.fr
Activmag, supplément mensuel féminin régional de l'*Éco des Pays de Savoie* revendique un ton décalé et un travail de qualité : un rédactionnel professionnel et une illustration photographique recherchée. On retrouve, chaque mois, un dossier thématique avec des enquêtes, des portraits et des reportages au ton humoristique et à la mise en page soignée, des rubriques régulières et l'actualité du shopping de la région. Un regard pertinent et une réflexion sur la société avec des thèmes récurrents de la presse féminine : mode, design, voyages, décoration, gastronomie, mariage… Des sujets croustillants, des chroniques, des portraits insolites, des conseils, des lieux à découvrir et des adresses à connaître. *Activmag*, un magazine vitaminé destiné aux femmes dynamiques (et que les hommes leur piquent en douce) qui évoluent dans les deux Savoie, le Genevois suisse et français, et au-delà en Auvergne-Rhône-Alpes !

■ **LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ**
✆ **04 50 51 69 69**
www.ledauphine.com
LDLcentreann@ledauphine.com
Très agréable à lire, *Le Dauphiné libéré* est un grand quotidien régional des Alpes qui a su se moderniser et s'adapter parfaitement aux nouvelles technologies pour rester connecté à l'actualité locale et nationale, aussi bien dans sa version papier que numérique avec sa newsletter et ses applis tablettes et mobiles, faciles d'utilisation et très réactive. Né à la libération grâce à d'anciens résistants, en 1945 à Grenoble, depuis plus de 70 ans le *Dauphiné libéré* est sur tous les fronts avec des rubriques diversifiées destinées au grand public. Appartenant aujourd'hui au groupe EBRA – ancien Est Républicain – il concentre sa zone de diffusion sur huit départements. La rédaction de Haute-Savoie, dirigée par Julien Estrangin, couvre cinq éditions quotidiennes locales de Rumilly au mont Blanc en passant par le Chablais. Chaque jour 210 à 275 000 lecteurs – de la Haute-Savoie au Vaucluse avec 40 à 58 000 diffusions quotidiennes sur le 74 et le pays de Gex – tiennent entre les mains toutes les informations qu'il faut avoir avant tout le monde, du carnet du jour à la météo, sans oublier les articles de fond. Le dimanche, l'édition augmentée comprend 36 pages et les suppléments *TV Magazine* et *Version Femina*. En complément, les magazines et hors-séries (Alpes Loisirs, Skichrono, Freerando, Guide des stations, Vivre à Annecy…) ou les livres, comme la collection *Patrimoines* à la découverte des plus beaux sites de la région. Sans oublier le *Dauphiné des enfants* !

■ **ÉCO DES PAYS DE SAVOIE**
7, route du Nanfray
ANNECY
✆ **04 50 33 35 35**
www.ecosavoie.fr
contact-eco@ecosavoie.fr
Un magazine hebdomadaire incontournable pour les décideurs et les acteurs des secteurs économiques des deux départements de Savoie, du Genevois français et suisse, et, plus largement, de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Le magazine traite l'essentiel de l'actualité locale et régionale du monde économique, avec un tirage d'environ 10 000 exemplaires diffusés principalement par abonnement auprès des professionnels. Chaque semaine : des dossiers thématiques, des portraits d'entrepreneurs, des interviews de personnalités et d'experts, des chroniques, l'agenda des manifestations – indispensable – et des annonces légales. Issu de la fusion du *Républicain savoyard* en Haute-Savoie – dirigé par Alain Veyret depuis 1963 – et des *Affaires savoyardes* en Savoie, racheté en 1995, l'hebdomadaire devient en 1998 l'*Éco des pays de Savoie*. L'hebdomadaire a l'ambition d'être au cœur de l'activité économique des pays de Savoie et de devenir un véritable outil de connaissance et de réflexion des enjeux économiques du sillon alpin. Il publie notamment *Les Pays de Savoie en chiffres*, un guide statistique annuel, *Panorama économique*, des suppléments thématiques, et cinq fois par an, *Ecomeca*, l'actualité de la vallée de l'Arve et du décolletage en pays de Savoie. L'*Éco* publie également *Activmag,* créé en 1996 et dirigé par Lara Ketterer, un magazine mensuel féminin au ton décalé.

■ **L'ALMANACH SAVOYARD**
1, place du 18 Juin 1940
ANNECY
✆ **04 50 09 95 03**
www.almanach-savoyard.fr
editions.rosset@orange.fr

Une institution ! Depuis 1946, cet *Almanach du vieux Savoyard* – devenu *L'Almanach savoyard* en 2000 – est une revue annuelle qui édite sa 73e édition en 2018 aux éditions Arthema. Diffusé sur Internet et en librairies régionales, il est un véritable conservatoire de la mémoire savoyarde. Ses rubriques historiques illustrées ont fait son succès : calendrier lunaire, météo des jardiniers, dictons et anecdotes sur des lieux des Savoie et de l'Ain, un glossaire du patois, les histoires drôles de Fafois, les marchés de la région et les actualités de l'année. On aime les illustrations historiques et les photos en noir et blanc sur lesquelles les Savoyards auront peut-être la chance de reconnaître un aïeul dont l'activité aurait marqué sa commune. On y retrouve aussi les recettes, chansons et contes traditionnels de Savoie. Une « mine » d'informations sur l'authentique culture savoyarde ! Et pour mieux la décrypter, ne manquez pas le *Petit Dictionnaire des expressions savoyardes illustrées*, disponible aux mêmes éditions.

L'ESSOR SAVOYARD
37, rue Sommeiller
ANNECY
✆ 04 50 45 01 02
www.lessorsavoyard.fr
Créé en 1945 en Haute-Savoie, *L'Essor savoyard* fait partie depuis 1992 du groupe Le Messager dont le siège est à Thonon-les-Bains. Dirigé par Alain Bodart, ce groupe rassemble cinq hebdomadaires et appartient au groupe La Voix racheté par le groupe belge Rossel en 2005. *L'Essor Savoyard* quant à lui décline deux éditions le jeudi à Annecy et Chambéry-Aix en Savoie que l'on trouve en kiosque mais aussi sur Internet, à l'unité ou par abonnement. Diffusé à plus de 5 000 exemplaires, il résume l'actualité de la semaine en approfondissant les sujets brûlants de l'actualité locale, de la politique à la justice en passant par les pages culturelles. De vrais sujets de fond ! On aime l'agenda exhaustif des manifestations et sorties de la semaine. Un support pratique et indispensable si vous êtes de passage à Annecy. La page Facebook fait partie des préférées des lecteurs pour se tenir au courant des nouvelles quotidiennes se déroulant à proximité. Pour la publicité et les annonces, les professionnels apprécient un support médiatique sur plusieurs jours afin de promouvoir leur entreprise. Bref, un journal incontournable pour suivre chaque événement local, régional et national, à partager avec toute la famille.

MOKAMAG
ZA d'Aléry
12 bis, impasse de la Futaie
ANNECY
✆ 09 54 60 71 40
www.moka-mag.com
contact@moka-cie.com
Un magazine de qualité. Créé par l'agence de communication Moka & Compagnie en 2014, *Mokamag* se revendique un Magazine Original Kulturel Artistique. Dirigée par Carole Cailloux, l'équipe relate l'actualité culturelle dans les deux Savoie et à Genève. Une couverture artistique et une centaine de pages agréables à feuilleter grâce à une mise en page aérée et bien illustrée. Des rubriques cinéma, festival, spectacle, concert, théâtre, littérature, etc., complétées de portraits, interviews, reportages, chroniques des illustratrices Mademoiselle Caroline et Anna Guegan, ainsi que des portfolios d'artistes. Avec 7 numéros par an, le magazine diffuse à 20 000 exemplaires, distribués par abonnement et dans plus de 1 000 points de dépôts franco-suisses (voir la carte sur le site internet). Depuis 2017, un deuxième magazine vient étoffer encore l'offre de Moka & Cie avec *MKSport* qui décline tous les évènements sportifs des territoires savoyard et genevois en 4 numéros, un par saison.

ROCK ON SNOWBOARD MAGAZINE
Like That
11, rue du Pré Faucon
PAE Les Glaisins, ANNECY
✆ 04 50 44 58 75
www.rockonsnowboardtour.com
gaylord@like-that.fr
Anciennement titré *Le Magazine Officiel du Snow,* ce gratuit annuel sort tous les ans, en octobre, à l'occasion du Rock On Snowboard Tour « pour propager la bonne parole snowboard » – un événement pour la promotion du snowboard où les enfants sont bienvenus. Téléchargeable également en ligne, le magazine présente l'actualité des manifestations sportives et musicales des stations de Val Thorens, Cauterets et Avoriaz (elles varient selon les années). On y trouve également des tests de nouveaux matériels (snowboards et équipements), etc. Un magazine, créé en Haute-Savoie, pour les aficionados du rock et du snow !

LE MESSAGER
Zone Industrielle Des Grands Bois
18, rue Germain Sommeiller, ANNEMASSE
✆ 04 50 92 54 00
www.lemessager.fr
ventes@lemessager.fr
Pour tout connaître de la vie locale ! Anciennement titré *Le Messager Agricole,* créé en 1897 à Thonon-les-Bains puis ultérieurement *Le Messager patriotique*, l'hebdomadaire régional est devenu simplement *Le Messager* à la Libération. L'équivalent de l'*Essor savoyard* mais pour le Chablais, le Faucigny et le Genevois. Passé sous le giron du groupe Presse-Alpes-Jura, filiale du groupe la Voix du Nord, le journal est diffusé à plus de 21 000 exemplaires, par abonnement et en kiosque ; tandis que son site Internet reprend l'actualité principale de ces trois zones haut-savoyardes.

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ – ÉDITION DU MONT-BLANC
19, avenue Michel Croz
CHAMONIX-MONT-BLANC
✆ 04 50 55 33 30
www.ledauphine.com
Véritable institution au pays du Mont-Blanc, il n'y a pas un bar ou un café qui n'ait pas son exemplaire en bout de comptoir. L'agence de Chamonix – dirigée d'une main de maître par Philippe Cortay –, en lien étroit avec celles de Sallanches et de Cluses, se charge de rédiger l'édition « du Mont-Blanc » qui circule en haute vallée de l'Arve. Plus de 220 0000 exemplaires diffusés en print dont plus de 40 000 en Haute-Savoie et pays de Gex pour ce quotidien des Alpes.

RÉCRÉAMÔMES
✆ 06 61 86 20 92
www.recreamomes.fr
laure@recreamomes.fr
Trimestriel gratuit.
RécréAmômes est un trimestriel gratuit qui s'adresse aux 0/12 ans et à leurs proches afin de ne jamais manquer d'idées pour que bout-de-choux et pré-ados s'épanouissent en s'amusant et en s'instruisant. Indispensable à toutes les familles ! Laure et son équipe partagent leurs bons plans : agenda des sorties, visites, découvertes, sports, nature, culture... Parents et grands-parents en quête de bons plans loisirs en famille devraient apprécier ce magazine créé en 2013 par Laure Béchade que l'on retrouve à 17h40 tous les mardis sur France Bleu pour sa rubrique de bons plans « 100 % famille ». Que l'on soit à la recherche de sensations fortes avec ses loulous et/ou plus branchés musée, *RécréAmômes* couvre tous les domaines et nous emmène à travers la Haute-Savoie, au rythme des saisons. Un magazine diffusé à 15 000 exemplaires gratuitement dans plus 200 points de distribution à Annecy et sa région (voir carte complète sur le site Internet). A ne surtout pas manquer !

HEBDO DES SAVOIE
3, rue André de Montfort, RUMILLY
✆ 04 50 01 10 06
www.hebdo-des-savoie.com
hebdodessavoie@wanadoo.fr
Tous les jeudis, une mine d'informations à lire sur la Haute-Savoie et la Savoie. Politique, économie, loisirs, sports, associations… touristes et résidents découvrent l'actualité locale et les annonces légales des trois zones couvertes par l'hebdomadaire l'*Hebdo des Savoie* tout en profitant des agendas qui pointent les événements incontournables de la semaine à venir. Un journal local né en 1999 de la fusion *de L'Agriculteur savoyard* – né à La Libération et anciennement titré *Journal du commerce* – créé en 1871 à Rumilly par l'imprimeur Alexis Ducret, et *Le Vert* d'Aix-les-Bains. Grâce au dynamisme et à la créativité de la famille Ducret qui depuis cinq générations a su moderniser ce journal, on y découvre le panorama complet de l'actualité régionale. *L'Albanais* intéresse les Rumilliens et les villageois de l'Albanais avec des actualités communales et des informations sur la vie pratique et la vie associative. *Pays de Savoie* traite l'actualité des deux départements ainsi que la politique, les faits de société. *Autour du lac* concerne les résidents d'Aix-les-Bains et des communes autour du lac du Bourget. Depuis l'Albanais, rien n'échappe aux journalistes ! En complément : l'*Hebdo des sports* et l'*Hebdo des sorties*. L'hebdomadaire est diffusé à plus de 5 000 exemplaires par abonnement – *via* le site internet – ou en kiosque à Annecy, Aix-les-Bains, en passant par Rumilly, Alby, Seyssel, l'Albanais…

LE FAUCIGNY
Espace Léman 2
21, rue de l'Europe, THONON-LES-BAINS
✆ 09 67 18 79 71 – www.lefaucigny.fr
redaction@lefaucigny.fr
1,4 € à l'unité.
Chroniques acidulées des Pays de Savoie. *Le Faucigny* propose un panorama incisif de l'actualité politique locale et des sujets brûlants touchant à l'aménagement du territoire, à la justice... Des rubriques qui égratignent les gloires locales, agrémentées des dessins de l'humoriste Kaya et des fameuses Indiscrétions de Charles-Félix, attendues chaque jeudi par son fidèle lectorat, sans oublier les rituelles annonces légales. *Le Faucigny* est le successeur de *L'Allobroge* créé en1863 par le maître imprimeur François Chavin à Bonneville, en province de Faucigny, au lendemain de l'annexion de la Savoie à la France. Ayant fusionné avec *Le Mont-Blanc républicain*, laïc et anticlérical en 1920, avant d'être racheté par la famille Plancher, l'hebdomadaire Le *Faucigny* est véritablement né à la Libération en 1944. Son ton satirique a fait son succès dans les années 1980. Repris en 2013 par l'un de ses journalistes, Serge Coste, il déménage à Thonon-les-Bains en 2015 avec son équipe de quatre journalistes. Tiré à 7 500 exemplaires, ce journal libre et indépendant est vendu par abonnement, au numéro en kiosque ou directement dans sa boîte mél en format PDF.


© C. PIEL – Office de Tourisme du Lac d'Annecy

Sur le lac d'Annecy.

Radio

AUTOROUTE INFO 107.7 FM
www.autorouteinfo.fr
info@autorouteinfo.fr
Une station FM indispensable sur la route des vacances ! Première radio en 1991 à avoir inauguré cette fréquence unique de 107.7 FM (autrefois réservée à l'armée), avec ses deux studios (Chambéry et Dijon), Autoroute Info couvre aujourd'hui 8 régions et 22 départements, soit près de 2 500 km d'autoroute. Au programme, la sécurité en direct, 24h/24, avec des flashs tous les quarts d'heure de 5h à minuit, puis toutes demi-heures, l'actualité de la route, la promotion touristique et gastronomique des territoires et un choix musical, le tout concocté par une équipe de 19 journalistes permanents. Les informations sont diffusées sans brouillage grâce aux 300 émetteurs (environ un tous les 10 km) et une technologie FM synchrone par satellite.

FUN RADIO
✆ 01 40 70 48 48
www.funradio.fr
contact.antenne@funradio.fr
Créée en 1985 dans le sud de la France, *Fun Radio* appartient aujourd'hui au groupe RTL. Cette station musicale à forte audience a révélé, notamment, les animateurs Arthur, Sébastien Cauet, Manu et l'émission du Doc. Ses auditeurs apprécient notamment le style dancefloor de son émission Lovin'Fun en soirée, suivie du Night Show. Enrichie depuis 2016 par l'émission ponctuelle Fun Radio Ibiza Experience. Cette radio nationale comprend quelques antennes régionales (mais pas en région Rhône-Alpes). Un émetteur permet de capter Fun Radio sur plusieurs fréquences en Haute-Savoie : Annecy 102.1, Châtel 107.2, Cluses 106.7, Morzine 101, Saint-Jean-de-Sixt 100.3.

CHÉRIE FM
5 ter, avenue des Trois-Fontaines
ANNECY
✆ 04 79 68 51 45
www.cheriefm.fr
Annecy : 96,0.
La radio « zéro stress » pour se détendre les oreilles qui n'en peuvent plus du « bruit » des autres antennes FM et se détendre les neurones en voiture ou à la maison. Chérie FM Pop Love Music, ça commence par une matinale intitulée Le Réveil Chérie avec Vincent Cerutti et Stéphanie Loire et des infos toutes les 30 min. Ensuite, on enchaîne avec de la bonne musique. Côté musique, on retrouve tous les artistes que l'on aime avec des titres d'hier et d'aujourd'hui, des titres que l'on fredonne forcément comme ce Paradis Blanc de Michel Berger, suivi d'un Michael Jackson, d'un De Palmas, d'un Yannick Noah ou du dernier Indochine. Chérie FM, la radio qui ne nous prend pas la tête, mais qui nous met de bonne humeur et de la musique plein la tête !

FRANCE BLEU PAYS DE SAVOIE
✆ 04 50 52 97 50
www.francebleu.fr
Annecy : 95.2. Saint-Jorioz : 103.3.
Radio de proximité du service public appartenant au groupe Radio France, France Bleu s'appuie sur ses 44 antennes régionales réparties sur le territoire et offre une grille de programmes mêlant informations nationales, régionales et locales, tout en valorisant la richesse de son terroir savoyard. L'antenne des pays de Savoie, située à Chambéry et dirigée par Jean Colin, possède un bureau de rédaction à Annecy qui récolte et prépare les informations haut-savoyardes diffusées depuis l'antenne chambérienne. En semaine, les émissions déclinent, toute la journée, l'essentiel de l'actualité en pays de Savoie complétés de chroniques sur des sujets divers allant de l'économie au sport ou traitant de la vie pratique et des sorties culturelles, mais aussi la sécurité en montagne, le jardinage, des anecdotes, des portraits, des suggestions de balade, des recettes et les bons plans de la Savoie. Sans oublier des informations sur la Suisse voisine qui intéressent les nombreux travailleurs frontaliers résidant dans le département. Jeux, coups de cœur, météo, infos routières, agenda… On aime notamment France Bleu Pays de Savoie Matin pour ses rubriques telles que « La Table des chefs » menée par Christophe Garnier, et « L'Assiette savoyarde » de Serge Carbonell. Dès midi, c'est l'information et toutes les actualités en pays de Savoie relayées par les nouvelles nationales à 13h. Toute l'information de proximité en pays de Savoie sur les ondes !

ODS RADIO
51, route de Thônes, Annecy-le-Vieux
ANNECY
✆ 04 50 51 11 11
www.odsradio.com
Les deux savoies. La radio numéro 1 à Annecy. Fréquences et villes couvertes : Annecy et Bassin Annécien 101.5 - Vallée de l'Arve (Cluses, Bonneville, La Roche) 102. – Chambéry / Aix-les-Bains 92.6. – Bellegarde 104.6. Alberville/Ugine 92.5. Et pour les jeux et l'info trafic (tel.) 04 50 52 15 15.
Une radio 100 % locale, créée en 1996, qui couvre toute la région alpine. Première radio des Alpes, Onde Dauphiné Savoie ou *ODS Radio* diffuse, depuis son studio d'Annecy-le-Vieux, une programmation musicale Pop Rock avec des rendez-vous d'infos de proximité toute la journée. *ODS Radio* c'est aussi tous les bons plans organisés dans la région et des infos circulation en direct pour rouler en toute sécurité. On commence la journée dans la bonne humeur et avec entrain avec Gilles Corentin dans Le Grand Réveil ODS (6h-9h) : actu locale, météo, horoscope... Une matinée que l'on poursuit avec Thibault jusqu'à 13h avant la musique plaisir et le blabla d'Anthony. Et pour décompresser, on se branche sur l'AfterAlpes entre 16h et 20h pour faire le plein d'infos et de cadeaux avec Logan. La radio savoyarde est également partenaire des plus gros événements en Haute-Savoie, en Savoie et dans l'Ain. Un des médias majeurs de la vie locale !

NRJ
5 ter, avenue des Trois-Fontaines
ANNECY
✆ 04 79 68 51 44
www.nrj.fr
guillaume@nrj.com
Alpes : 102.8.

ODS
radio

La **première**
radio des **Alpes**





Toujours Hit Music Only pour cette station emblématique du paysage radiophonique libre français. Mais comment NRJ fait-elle pour rester number one et toujours la Nouvelle Radio des Jeunes ? Recettes éprouvées avec des hits, des hits et encore des hits. Sur l'antenne, on commence la journée en fanfare avec Manu dans le 6/9, le soir c'est Guillaume qui s'y colle avec son équipe... et l'on termine avec Mikl qui fait participer les auditeurs nocturnes à la vie de la station. Entre temps, des hits, des hits, des hits. NRJ, c'est aussi un radio 2.0 avec pas moins de 50 webradios, de New-York à Ibiza, sur le net pour écouter la musique que l'on aime vraiment.

PERRINE FM
Bâtiment le Pyramide
210, rue de l'Ingénieur-Sansoube
LA ROCHE-SUR-FORON
✆ 04 50 03 11 11
www.perrinefm.com
Annecy : 98.
Cela fait 30 ans que cette radio indépendante, dont le siège et les studios se trouvent à la Roche sur Foron, émet dans la région (d'Annecy à Sallanches et Samoëns et au nord du département jusque dans l'Ain et Divonnes-les-Bains), touchant un large public haut-savoyard. Une programmation musicale éclectique, proposant à la fois des sons actuels mais aussi du reggae avec le « Miditation show », des bons morceaux de musette le dimanche matin au réveil, des informations qui couvrent aussi bien le national que le local avec de nombreuses interviews en direct. Radio Perrine est bien une radio de proximité qui donne aussi la voix à ses auditeurs.

LA RADIO PLUS
51, route de Thônes
ANNECY
✆ 04 50 66 12 12
www.laradioplus.com
La radio numéro 1 à Thonon. Fréquences et villes couvertes : Annecy et Bassin annécien 94 - Thônes / La Clusaz / Le Grand Bornand 90.7. – Thonon 93. – Annemasse 98.9. – Chamonix 90. – Megève / Sallanches 89.4. – Morzine 92.6. – St Gervais 102.2. – Bonneville/Cluses 104.1.
Une radio de proximité créée à Thollon-les-Mémises en 1982 (EFM 21). Cette radio franco/suisse appartient à Espace Group depuis les années 2000 et rayonne sur les Alpes. *La Radio Plus* diffuse aujourd'hui depuis le studio d'Annecy-le-Vieux une programmation musicale et transmet une information locale suisse et française avec plus de 20 flashs infos par jour ainsi que trois grands rendez-vous quotidiens : Plus de Caféine, de 6h à 10h, Plus d'Afternoon de 16h à 20h et on termine la journée avec Radio Plus Club de 20h à 23h. Des rendez-vous 100 % bonne humeur qui passent en revue l'actu locale, people et musicale. De nombreux jeux sont également organisés tout au long de la journée. Sans oublier l'émission musicale du samedi et les prédictions du dimanche matin !

RADIO SEMNOZ
✆ 04 50 45 45 69
www.radiosemnoz.com
contact@radiosemnoz.com
Annecy : 91.5 - Rumilly : 97.9.
Une radio associative qui émet depuis 1982, 24h/24 et 7j/7, et reste ouverte à toutes les idées. Radio Semnoz produit elle-même 80% de ses programmes : du spirituel, du culturel, de l'associatif, du naturel, du biologique... La radio diffuse également, chaque jour, le Journal International de Radio-France. Avec de très nombreuses émissions thématiques pour tous les goûts (de la bande-dessinée à l'actualité protestante en passant par la cuisine, l'orgue ou le chant choral), elle consacre 60 % de sa diffusion musicale à des œuvres classiques. On peut avoir accès au direct par Internet, partout en France, grâce à un site plaisant qui met en avant l'actualité locale.

RCF HAUTE SAVOIE
✆ 04 50 33 09 20
https://rcf.fr/ecouter/RCF74
Haute-Savoie : 88.6 FM.
Une radio dont l'histoire a commencé sur les pentes lyonnaises en 1982 quand le père Emmanuel Payen installe dans les greniers de la basilique de Fourvière l'antenne de la première radio libre chrétienne de France. Depuis cette date, et une bénédiction du Pape en 1986, Fourvière devenue RCF (Radios Chrétiennes de France) n'a cessé d'étendre ses ondes pour donner naissance au premier réseau associatif de France. RCF Haute-Savoie organise de nombreuses tables rondes pour discuter de sujets souvent passionnants qui n'intéressent pas seulement les catholiques convaincus. Bien sûr, pour les amoureux de musique liturgique et sacrée cette antenne est une véritable aubaine. Une radio atypique dans le paysage de la bande FM.

NOSTALGIE
6, rue du Parc
ANNEMASSE
✆ 04 50 95 28 38
www.nostalgie.fr
Annecy 93.1.
Essentiellement tournée vers la chanson française à ses débuts – Radio Nostalgie a été créée à Lyon par Pierre Alberti en 1983, puis rachetée par NRJ Group en 1998 – la radio alterne désormais artistes francophones et internationaux. Les fans des années 80 seront ravis d'écouter leur émission « nostalgie génération 80 » de 21h à minuit. Bien plus qu'une légende, *Nostalgie* a le don de nous faire plonger dans nos souvenirs : un titre, un artiste, et c'est un passage de notre vie qui défile... Et l'incontournable « Nostalgie Disco Fever » de minuit à 2h, idéal pour faire la fête. Sans oublier ceux qui se lèvent tôt avec « les matins qui chantent », de 6h à 9h... Futé : les 32 webradios thématiques digitales proposées sur le site internet de *Nostalgie*. Sans oublier les articles des actualités toutes fraîches du monde musical !

RADIO MEUH
Les Rhodos
1680, route de Plattuy
LA CLUSAZ
http://radiomeuh.radio.fr
contact@radio.fr
Cette Webradio musicale est née à la Clusaz en 2007 grâce à la passion de deux copains, Christian Pollet et Philippe Thévenet qui s'y consacre aujourd'hui à plein temps.

Novatrice au pays du reblochon, totalement musicale, éclectique pas trop commerciale, c'est sur Internet via son PC ou une appli mobile que Radio Meuh a fait sa notoriété. Indépendante, elle a pris le parti de fonctionner sans publicité mais avec produits dérivés au graphisme réussi – une tête de vache portant une paire de volumineux écouteurs – et organisation d'évènements avec des DJ «maison» à découvrir lors de son Radio Meuh Circus Festival (fin mars, début avril). 24h/24, entrecoupée de jingles décalés, sa programmation très variée et originale mêle les rythmes Funk, Jazz, Trick Hop, Soul, Électro, Groove... Du son et du bon !

■ **RADIO FG ANNECY – 90 FM**
✆ 01 44 75 90 90
www.radiofg.com
Radio FG est la radio musicale de référence électro. Elle propose un programme axé sur la deep et la house-music. Acteur unique du paysage radiophonique français, Radio FG est la radio « Feel Good ». FG diffuse son programme dans 28 villes françaises. Radio FG est à l'origine du mouvement French Touch. C'est le découvreur et l'incubateur des nouveaux talents, pionnier dans la diffusion et le rayonnement de l'électro en France et dans le monde depuis 1992. Ecoutez FG en FM, DAB+, sur radioFG.com, Applis, Boxes, Satellite et 4G.

■ **RADIO FMR**
5, rue Frédéric Girod
RUMILLY
✆ 04 50 68 60 18
www.radiofmr.com
89.2 FM.
Sur les ondes de Haute-Savoie et Savoie, d'Annecy à Aix-les-Bains, la petite station locale *Radio FMR* relaye informations, actualités, annonces d'emplois, sorties ciné, événements, concerts... de l'Albanais. Depuis ses studios de Rumilly, entre ses flashs d'infos sport et d'actualités nationales, la musique pop, dance électronique et le top 40 se propagent jusqu'à nos pavillons attentifs. A noter la qualité du site Internet où l'on retrouve toutes les émissions et la possibilité d'écouter la radio en direct.

■ **VIRGIN RADIO RÉSEAU SUD**
6, rue des Vieux Moulins
SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS
✆ 04 50 35 17 10
www.virginradio.fr
webmaster@virginradio.fr
Annecy : 100.5.
Une musique que l'on adore et des émissions qui nous transportent. Cette station que l'on suit depuis si longtemps a toujours su « rebondir » et nous séduire par sa programmation exemplaire, à commencer par la matinale déjantée de Camille Combal dans Virgin Tonic qui quittera la matinale à la rentrée 2018, et le début de soirée avec l'excellent Cauet S'Lâche. Après s'enchaînent les meilleurs titres pop-rock du moment et, de 20h à minuit en semaine, on suit le Lab et le samedi soir on enchaîne en dansant avec Electro Shock. En 2014, la station s'est lancée dans le créneau de la télévision à bas coût : après avoir vendu D17 (devenue C17) à Vincent Bolloré, elle se rapproche du groupe Melty et crée des dizaines de webTV.

■ **RADIO 74**
SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS
✆ 04 50 43 74 74
www.radio74.org
Annecy : 88.1.
Une radio bilingue, surtout de langue anglaise, largement dirigée vers Genève et ses institutions internationales depuis 36 ans ! Une radio qui cherche à détendre en créant une ambiance apaisante. Ici, pas de polémique, mais des informations – la station crée des bulletins locaux et régionaux –, de l'éducation tournée vers la santé, la famille, la connaissance du monde et... l'enseignement biblique mais aussi de la musique. Parfait pour améliorer son anglais ou pour que les expatriés ne dépriment pas totalement ! Si vous ne la captez pas, cette radio s'écoute aussi sur le Web.

■ **RADIO MONT BLANC**
985, route du Fayet
SALLANCHES
www.radiomontblanc.fr
info@radiomontblanc.fr
Depuis son siège à la sortie de Sallanches, Radio Mont-Blanc diffuse ses programmes d'information locale dans la haute vallée de l'Arve. Elle a établi, depuis 1987, une antenne au deuxième étage de l'office du tourisme de Chamonix d'où elle diffuse le bulletin neige du jour. Cette station radio locale suit en direct l'actualité du site le plus visité de Haute-Savoie et diffuse, jusqu'en Suisse, de la musique principalement, mais aussi des quotidiennes et l'éternelle matinale de 6h-9h. Les flash infos font la part belle à l'actualité locale et les conditions météorologiques dans la vallée et en montagne. Très écoutée dans la vallée sur 96.5/97.4FM sur Chamonix, et 94.6FM sur Sallanches, Radio Mont-Blanc se capte bien au-delà, jusqu'à Saint-Gervais sur 101.7FM, Bonneville sur 95.9FM et Albertville, sur 89.2FM. Elle diffuse également sur son site Internet la web TV Montblanc Medias : MB Live TV. Des reportages pertinents pour découvrir la montagne !

Télévision

■ **FRANCE 3 ALPES-HAUTE-SAVOIE**
1, rue Jean-Jaurès
Centre Bonlieu
ANNECY
✆ 04 50 45 74 25
redactionlyon@france3.fr
Certes, elle est vaste notre Région Rhône-Alpes Auvergne, mais Annecy et la région des Alpes (Isère, Savoie et Haute-Savoie) bénéficient d'un traitement spécifique de l'information lors des décrochages régionaux, que ce soit à l'heure du 12/13 (12h10 à 12h25) ou à l'heure du 19/20 (19h à 19h30), sans oublier le Soir 3 en région un peu plus tard dans la nuit. Les festivals, nombreux dans la région, font l'objet de présentation. Un salut à l'une de nos émissions préférées, *Chroniques d'en haut*, qui nous propose toujours des images de montagne d'une rare qualité. Pour tout voir près de chez vous, c'est sur France 3. A suivre aussi, la page actualités sur Facebook.

▸ **Autre adresse :** Immeuble Europa 74160 Archamps ✆ 04 50 82 00 84.

MONTBLANC LIVE TV
PAE des Glaisins
8, avenue du Pré Closet
Annecy-le-Vieux
ANNECY
✆ 04 50 58 24 24
www.montblanclive.com
Une chaîne entièrement dédiée au site du Mont-Blanc et son actualité sportive transfrontalière : Haute-Savoie, Suisse Romande, Val d'Aoste. Née de la fusion du groupe Radio Mont-Blanc et Sport Premium, diffusée en ligne et sur de nombreux canaux, notamment sur le bouquet de la TV d'Orange et sur le satellite Astra, *Mont Blanc Live TV* se veut être une des vitrines du site au rayonnement international tout en relayant l'actualité sportive des massifs alpins et montagnes du monde entier. Cette chaîne produit ses propres contenus, tournés vers « la montagne de demain ». Beaucoup d'Outdoor, ski et trail, découverte, de la gastronomie par exemple, et des nouvelles de l'économie. Une nouvelle chaîne à suivre vers les sommets.

8 MONT-BLANC
Parc d'activités des Lys
170, rue des Lys
La Tuillerie
EPAGNY METZ-TESSY
✆ 04 50 52 69 69
http://8montblanc.fr
contact@8montblanc.fr
Pionnière des télévisions locales privées de proximité, 8 Mont-Blanc – créée en 1989 par le journaliste André Campana – a évolué, après des épisodes aléatoires et grâce aux initiatives des journalistes Patrice Mallet et Philippe Deparis, pour devenir une chaîne diffusée dans le monde entier par les canaux numériques, satellitaires, le câble et l'ADSL. Territoire et découverte avec des émissions comme La Passion aux sommets, De la source au torrent, Altitude ; Economie et social avec Solidarités et Ambition ; Sport et montagne bien entendu et la Vie locale avec le Grand 8, le JT ou l'incontournable Place de l'Info… Toujours de nombreux télespectateurs pour cette télévision de proximité et de qualité. Une ouverture unique sur les Alpes et sur la montagne !

RMC DÉCOUVERTE
✆ 01 71 19 11 91
www.rmcdecouverte.bfmtv.com
Chaîne thématique, diffusée en HD, dédiée aux documentaires dont la programmation repose sur des soirées thématiques en première et seconde partie de soirée : aventure, animaux, sciences et technologies, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

Internet

SAVOIE-HAUTE-SAVOIE NORDIC
20, avenue du Parmelan
✆ 04 50 66 68 10
www.savoie-haute-savoie-nordic.com
info@haute-savoie-nordic.com
Outre la gestion du domaine des Glières, Savoie-Haute-Savoie Nordic participe à la promotion sportive des 24 sites nordiques de Haute-Savoie. Des informations sur l'ensemble des domaines skiables des 2 Savoie où pratiquer les sports nordiques sont à retrouver sur son site Internet, très actualisé, mais aussi pour des informations pratiques pour tout connaître des types de sports regroupés sous l'appellation «nordique». Raquettes, traîneaux à chiens, luge, nordic walking, sentiers piétons ou ski joëring, ainsi que la handiglisse dont Savoie-Haute-Savoie Nordic est un des formateurs et accompagnants partenaires des comités départementaux handisport. Très utiles aux familles et aux usagers des pistes, l'agenda des événements du nordique et des suggestions pour découvrir ces pratiques. Futé : un Nordic Pass 74 pour skier sur les 24 domaines du département pour la saison d'hiver. Ainsi que les astuces et bons plans de la saison.

SKI-NORDIQUE.NET
2, chemin de Beaulieu
ANNECY
✆ 04 50 10 17 60
www.ski-nordique.net
mirko@ski-nordique.net
Ce site internet fait partie de SkiInfo France, l'entité française du département américain Mountains News, spécialisé dans les médias et le Web. Les informations concernent les sports nordiques, les stations, leur actualité et celle des différentes disciplines (ski nordique, biathlon, combiné, saut à ski, ski alpin et roller ski), les compétitions programmées et leurs résultats, avec un calendrier régulièrement mis à jour mais aussi des articles et des portraits. On y retrouve également des informations sur le matériel ainsi qu'un bulletin neige par station.

INDEX

A

ABONDANCE 177
ABRI SOUS-ROCHE 318
AIGUILLE DU MIDI (L') 144
ALBY-SUR-CHERAN 281
ALEX 322
ALPAGE FRUITIÈRE DE MORZINE (L') 250
AMIS DU VAL DE THÔNES (LES) 318
AMPHION-PUBLIER 209
ANDILLY 298
ANNECY ET LE LAC 68
ANNECY-LE-VIEUX 92
ANNEMASSE 123
ARACHES-LA-FRASSE 141
ARAVIS RANDO (LA CLUSAZ) 182
ARBUSIGNY 299
ARCHAMPS 299
ARDOISIÈRE DES 7 PIEDS 250
ARGENTIERE 163
ASTERS (SALLANCHES) 304
ATELIER DU SCULPTEUR ROBERT RAMEL (L') (RUMILLY) 279
AVIERNOZ 96
AVORIAZ 130
AYSE 132

B

BALLAISON 331
BALME DE SILLINGY (LA) 96
BASILIQUE DE LA VISITATION (ANNECY ET LE LAC) 72
BELLEVAUX 332
BÉNITE FONTAINE (LA) 273
BLUFFY 96
BONNEVILLE 132
BOUCHET (LE) 322
BRÉVENT-FLÉGÈRE 144
BRIZON 134

C

CALVAIRE (LE) (MEGEVE) 240
CARROZ (LES) 138
CATHÉDRALE SAINT-PIERRE (ANNECY ET LE LAC) 73
CENTRE DE LA NATURE MONTAGNARDE 304
CHAMONIX-MONT-BLANC 142
CHAPELLE-D'ABONDANCE (LA) 178
CHÂTEAU DE RIPAILLE 326
CHÂTEAU ROUGE (ANNEMASSE) 124
CHATEL 174
CITÉ DE L'IMAGE EN MOUVEMENT – CITIA (ANNECY ET LE LAC) 72
CLERMONT 282
CLUSAZ (LA) 180
CLUSES 195
COLLÉGIALE SAINT-JACQUES (SALLANCHES) 305
COMBLOUX 196
CONTAMINES-MONTJOIE (LES) 200
COPPONEX 299
CORDON 307
CORNIER 275
CRUSEILLES 300
CUSY 283

D

DOUSSARD 98
DOUVAINE 332
DUINGT 101

E

ÉCOMUSÉE DE LA PÊCHE ET DU LAC (THONON-LES-BAINS) 327
ÉCOMUSÉE DU BOIS ET DE LA FORÊT (THONES) 319
ÉGLISE DES GETS 215
ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-LIESSE (ANNECY ET LE LAC) 72
ÉGLISE SAINTE-AGATHE (RUMILLY) 278
ÉGLISE SAINTE-TRINITÉ (L') (LES CONTAMINES-MONTJOIE) 201
ÉGLISE SAINT-FRANCOIS-DE-SALES (ANNECY ET LE LAC) 73
ÉGLISE SAINT-MAURICE (ANNECY ET LE LAC) 73
ÉGLISE SAINT-MAURICE (THONES) 318
EPAGNY 102
ESPACE EVIAN 205
ESPACE MUSÉAL DE THÔNES 319
ESPACE TAIRRAZ (CHAMONIX-MONT-BLANC) 146
ÉTREMBIERES 128
ÉVIAN-LES-BAINS 204

F

FAUCIGNY 134
FAVERGES 102
FERME ECOMUSEE LE CLOS PARCHET 311
FILLINGES 128
FONDATION POUR L'ART CONTEMPORAIN : CLAUDINE ET JEAN-MARC SALOMON (ANNECY ET LE LAC) 72
FORET DE RIPAILLE ET ARBORETUM 327
FRANGY 212
FUNICULAIRE ÉVIAN-NEUVECELLE 206

G

GETS (ÉGLISE DES) 215
GETS (LES) 214
GIEZ 107

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

GLACIER DES BOSSONS 146
GRAND-BORNAND (LE) 226
GROISY 108
GRUFFY 284

H

HABERE-LULLIN 332
HABERE-POCHE 333
HAUTE-SAVOIE 68
HAUTEVILLE-SUR-FIER 284
HOUCHES (LES) 166

J

JARDIN ALPIN DU SEMNOZ (LE) 74
JARDIN BOTANIQUE ALPIN LA JAŸSINIA 311
JARDINS DE L'EAU DE PRÉ CURIEUX (LES) 206

L

LAMAS ET LE SAFRAN DE SALAGINE (LES) 279
LATHUILE 108
LESCHAUX 109
LOVAGNY 284

M

MACHILLY 130
MAGLAND 196
MAISON DU PATRIMOINE (LE GRAND-BORNAND) 227
MAISON GRIBALDI (ÉVIAN-LES-BAINS) 206
MANIGOD 322
MANOIR DE LA TOUR 320
MARCELLAZ-ALBANAIS 285
MARGENCEL 334
MARIGNY-SAINT-MARCEL 286
MARLENS 109
MEGEVE 238
MENTHON-SAINT-BERNARD 110
MIEUSSY 263
MONT BLANC (LE) 146
MONTENVERS – MER DE GLACE 146
MONTMIN ET LE COL DE LA FORCLAZ 112
MONTRIOND 259
MORILLON 247
MORZINE 249
MUSÉE ALPIN 147
MUSÉE DE LA MUSIQUE MÉCANIQUE (LES GETS) 216
MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION (THONES) 319
MUSÉE DE LA VACHE ET DES ALPAGES (FRANGY) 213
MUSÉE DU CHABLAIS 327
MUSÉE DU FILM D'ANIMATION (ANNECY ET LE LAC) 73
MUSÉE DU HAUT VAL D'ARLY 241
MUSÉE SALÉSIEN (LE) (ANNECY ET LE LAC) 73
MUSÉE-CHÂTEAU D'ANNECY 73

N

NEYDENS 302
NOTRE HISTOIRE, MUSÉE DE RUMILLY 279
NOTRE-DAME DE LA GORGE (LES CONTAMINES-MONTJOIE) 201
NOTRE-DAME-DE-LIESSE (ÉGLISE) (ANNECY ET LE LAC) 72

P

PALAIS DE L'ÎLE – CIAP (LE) 73
PALAIS LUMIÈRE (ÉVIAN-LES-BAINS) 208
PARC DU CHÂTEAU DE L'ÉCHELLE 273
PASSY 308
PETIT-BORNAND – LES GLIERES (LE) 237
PILE-PONT EXPO 293
PLÂTRIÈRE D'ARMOY (LA) 328
PRAZ-DE-LYS-SOMMAND 261
PRAZ-SUR-ARLY 270

R

RÉSERVE NATURELLE DU DELTA DE LA DRANSE 328
RÉSERVE NATURELLE DU ROC DE CHÈRE 120
ROCHE-SUR-FORON (LA) 272
RUMILLY 278

S

SAINT-FELIX 287
SAINT-FRANCOIS-DE-SALES (ÉGLISE) (ANNECY ET LE LAC) 73
SAINT-GERVAIS-LES-BAINS 292
SAINT-JEAN-D'AULPS 260
SAINT-JEAN-DE-SIXT 193
SAINT-JEOIRE 134
SAINT-JORIOZ 113
SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS 298
SAINT-MAURICE (ÉGLISE) (ANNECY ET LE LAC) 73
SAINT-MAURICE (ÉGLISE) (THONES) 318
SAINT-PIERRE (CATHÉDRALE) (ANNECY ET LE LAC) 73
SAINT-SIXT 276
SAINTE-AGATHE (ÉGLISE) (RUMILLY) 278
SAINTE-TRINITÉ (ÉGLISE) (L') (LES CONTAMINES-MONTJOIE) 201
SALES 287
SALLANCHES 303
SALLENOVES 213
SAMOËNS 310
SCIEZ-SUR-LEMAN 336
SEMNOZ (LE) 114
SERRAVAL 325
SEVRIER 116
SEYNOD 118
SEYSSEL 288
SEYTHENEX 119
SIXT-FER-A-CHEVAL 314

T

TALLOIRES 120
TANINGES 266
THOLLON-LES-MEMISES 211
THONES 317
THONON-LES-BAINS 325
THORENS-GLIERES 276
TOUR DES COMTES DE GENÈVE 273
TRAMWAY DU MONT-BLANC 294

V – Y

VACHERESSE 179
VAILLY 340
VALLIERES 289
VALLORCINE 172
VAULX 292
VERNAZ (LA) 340
VERS 303
VETRAZ-MONTHOUX 130
VEYRIER-DU-LAC 122
VIEILLE VILLE D'ANNECY 70
VILLE-EN-SALLAZ 136
VIUZ-EN-SALLAZ 136
YVOIRE 340



Mon terrain de jeu naturel !

My natural playground !

Vos tickets en ligne !
Your tickets online !
telepherique-du-saleve.com

Entre Genève
et Annemasse
74100 Étrembières

TÉLÉPHÉRIQUE
SALÈVE
Depuis 1932

Praz de Lys Sommand

HAUTE-SAVOIE



LA STATION DES BONS PLANS

DOMAINE ALPIN TOUS NIVEAUX ET GRAND DOMAINE NORDIQUE

1400 À 2000 M - 23 REMONTÉES - 6 TÉLÉSIÈGES
55 KM DE PISTES - 56 PISTES - 120 ENNEIGEURS
SNOWPARK - BOARDER CROSS - TAPIS DÉBUTANT - ESPACES ENFANTS
60 KM DE PISTES DE SKI DE FOND - PISTE FITNESS ET BIEN-ÊTRE
30 KM D'ITINÉRAIRES PIÉTONS ET RAQUETTES - TRAIL BLANC
PISTE DE TRAÎNEAUX À CHIENS - FAT BIKE - FATSCOOT

PRAZ DE LYS SOMMAND TOURISME : +33(0)4 50 34 25 05

www.prazdelys-sommand.com