



Môle & Brasses

TOURISME

Dossier de presse

ÉTÉ 2024

MON SECRET

... le mieux gardé

Calme, espace et sérénité...

Cet été nous avons besoin de ce triptyque, symbole d'une liberté retrouvée et chérie. La montagne, naturellement lieu d'apaisement et de volupté, nous tend les bras pour un séjour sportif, ressourçant ou familial. Promenade à vélo ou e-bike, randonnée au cœur d'une nature préservée, camp de base pour des aventures insolites, le territoire de Môle & Brasses offre une déclinaison variée d'activités pour tous et proche de chez soi.

Édito

Paradoxe des modes de consommation actuels, l'attrait des destinations lointaines fait qu'on ne connaît que trop peu les destinations de proximité alors que les meilleures aventures sont improvisées, et bien souvent à seulement quelques pas de chez soi. Cet été, ce sera l'occasion de changer ses habitudes en partant à l'assaut des trésors cachés des territoires peu explorés. Môle & Brasses Tourisme propose toutes sortes d'aventures à partager entre amis ou en famille pour (re)découvrir et (re)apprendre son espace de vie !

Bonnes vacances à tous !

Antoine Maisonnial
directeur de Môle & Brasses Tourisme



Môle & Brasses Tourisme, en savoir plus...

Môle et Brasses Tourisme désigne le territoire touristique, mais également économique et politique, formé par la communauté de communes des Quatre Rivières. Créée en 1993, la communauté de communes a pour vocation la mise en commun des outils et moyens mis en œuvre dans l'accomplissement de projets communs. Si jusqu'à présent la promotion touristique de ce territoire était assurée par « La Maison des Brasses », aujourd'hui, ses institutions territoriales, dont notamment son Office de Tourisme, se ré-organisent, se ré-inventent et se re-déplient afin de développer une stratégie promotionnelle commune et globale. Cette restructuration passe par la mise en place d'une structure touristique unique capable de fédérer, impliquer et mobiliser l'ensemble des acteurs du territoire autour d'un objectif commun. Il a donc été décidé d'un nouveau nom, représentatif de tout un territoire et capable d'unir : Môle et Brasses Tourisme est né !

04

Môle & Brasses
Tourisme

08

Destination
Toutou-friendly

10

Au coeur de
l'histoire

14

Nos producteurs
ont du talent

18

Talents
d'artisans

20

Métiers
secrets

22

Le Môle

24

Bain de
verdure

26

Relever le défi

28

Hébergements
confidentiels

30

Agenda

Môle & Brasses

Tourisme

Sous leur apparence de petits villages de campagne, ces villages, tous aussi contrastés que complémentaires, regorgent d'adresses et de découvertes en tous genres. À la fois accessible, authentique et préservée, la destination prend des allures de «secret spot'»... Telle une véritable chasse au trésor, il faut d'abord sortir des sentiers battus pour ensuite s'émerveiller des surprises qu'elle nous réserve !

Territoire à explorer au coeur de la Haute-Savoie, entre le lac Léman, le lac d'Annecy et le Mont Blanc et à proximité des grands centres tels que Genève, Annecy ou Annemasse, «Môle & Brasses Tourisme» (anciennement l'Office de Tourisme du Massif des Brasses) regroupe aujourd'hui 12 villages traditionnels entre montagne et vallée :

Viuz-en-Sallaz, Ville-en-Sallaz, Faucigny, Onnion, Saint-Jeoire, Fillinges, Saint-Jean-de-Tholome, Marcellaz, Bogève, La Tour, Peillonnex et Mégevette.



D'hier à aujourd'hui

L'histoire raconte que les villages du territoire étaient traversés par une voie romaine reliant Marignier à Nernier, en Suisse. Au fil des siècles, cette proximité avec la Suisse marquera l'identité historique et culturelle des lieux. Étant le territoire de montagne le plus accessible depuis Genève, le bas Faucigny est longtemps considéré comme le grenier de Genève, d'où sont organisés de grands circuits commerciaux. Plus tard, le Môle est aussi le terrain de jeu des scientifiques genevois. C'est d'ailleurs du Môle que la première mesure du Mont Blanc a lieu en 1776 ! Autre facette de son territoire, les nombreuses carrières de meules à moulin

du Mont Vouan, dont quatre font l'objet d'un classement au titre des monuments historiques depuis 2009, sont exploitées de la période romaine jusqu'au XIXe siècle. Connu pour ses paysages naturels, on y retrouve notamment le Môle. À 1863 m d'altitude, il est le point culminant du territoire mais aussi la seule et unique montagne en Haute-Savoie à n'être reliée à aucune chaîne de montagnes, ce qui lui confère des allures de volcan. Autour, le Mont Vouan, le plateau de Plaine Joux et la Pointe de Miribel d'où on admire une vue à 360° avec d'un côté le lac Léman, et de l'autre, une vue en profondeur sur les Alpes, sont aussi des paradis naturels préservés.

Outre les paysages que tout aventurier se réglera de découvrir, c'est aussi, voire même surtout, un territoire d'hommes et de femmes authentiques, amoureux de leurs terres et de leurs traditions. Contrairement à la majorité des stations villages des Alpes, les 11 communes de Môle & Brasses Tourisme sont de véritables villages animés et dynamiques, à l'ambiance rurale et aux traditions sauvegardées.

Chiffres et situation



20 000
Habitants

3 000
Lits

1863 m
Altitude maximum

227 km
De randonnée

480 m
Altitude minimum

135 km²
De superficie

7
Espaces naturels sensibles

12
Communes

360°
Vue depuis le Môle

Destination Toutou-friendly

Labellisation Toutourisme pour une destination toutoufriendly

Et parce que voyager responsable c'est aussi un tourisme inclusif pour lequel personne n'est laissé derrière, Môle & Brasses Tourisme est désormais labellisé « Toutourisme ». Depuis 2021, la destination officialise l'accueil des chiens et de leurs propriétaires sur son territoire, et propose depuis lors des services dédiés. L'objectif étant de faire de la destination un lieu de vie agréable, propre et facilité en respectant des règles de vie communes tant pour le bien-être de la population locale que pour celui des visiteurs. Môle & Brasses Tourisme facilite donc le voyage avec son chien, en aiguillant les propriétaires sur les adresses acceptant les animaux : hébergements, restaurants, activités... Et en proposant un guide Toutourisme, dans lequel sont répertoriées les sorties et itinéraires où les animaux de compagnie sont les bienvenus, les bonnes pratiques à adopter avec son chien sur le territoire, en village, en station comme en montagne. Chaque propriétaire se rendant en Office de Tourisme se verra remettre un pack de bienvenue pour lui et son animal incluant un guide pratique de l'office, des sacs de propreté, des friandises pour chiens. L'Office de Tourisme met également à disposition un toutoubar tout au long de l'année pour faciliter l'accès à l'eau à tous les chiens.



Le saviez-vous ?

Un français sur deux possède un animal de compagnie, principalement un chien ou un chat. La France compte près de 7,6 millions de chiens, et nombreux sont ceux qui, en périodes de vacances, hésitent à se déplacer avec leur animal de compagnie. C'est dans ce sens qu'a été créé en 2007 le label Toutourisme par l'Office de Tourisme de Troyes. À ce jour, le label est remis à 44 destinations de France.

Plus d'informations sur : toutourismefrance.jimdofree.com

Le cani-trek, l'expérience montagne avec son chien

20 & 21 avril 2024, Plaine Joux

Aventure pas comme les autres, le cani-trek permet d'explorer la montagne et de vivre l'expérience bivouac avec son chien. Les passionnés de randonnées longue durée et propriétaires de chiens sont invités à effectuer leur premier « bivouac toutou » et à initier leur animal à la pratique. Accompagnés de Mathieu, accompagnateur en montagne et de Marion, photographe voyageuse, les participants embarquent ensemble pour une aventure cani-rando suivie d'un cani-bivouac : 2 jours de randonnée (8 km et 500 m D+) et une nuit en tente avec son toutou. Une initiation à l'activité qui promet d'être mémorable pour chacun, à ne pas manquer d'inscrire dans son carnet de voyage.

Informations et réservation :
Trek'in Alpes, Mathieu Thirant
06 80 10 77 40

Au cœur de l'histoire

Faire le plein de culture...

Ecomusée Paysalp

Voyager dans le temps c'est possible grâce à cette impressionnante collection d'objets anciens (6000 !), tous exposés sur plus de 500m² dans des reconstitutions grandeur nature de la vie d'autrefois : cuisine, chambre à coucher, salle de classe de 1924, atelier, chalet d'alpage... Le Musée Paysan invite à une véritable immersion dans la vie qu'aurait connue un savoyard entre 1850 et 1950 ! Contrairement aux musées classiques, ici le visiteur est incité à manipuler et expérimenter les objets exposés. On se souvient alors de la veillée, de rencontres autour de la batteuse, de maîtres d'école autoritaires, de la rudesse de ces vies sacrifiées au labeur... et on s'essaie même à un problème de calcul du Certificat d'Études Primaires.

Nouveauté 2022 : l'impressionnante maquette de train de près de 10 mètres de long, représentant la ligne de chemin de fer qui reliait autrefois Annemasse à Sixt-Fer-à-Cheval, en passant par Viuz-en-Sallaz.

Tarifs : 6,50€ / adulte et 4€ / enfant (5-15 ans).
www.paysalp.fr

Parce que le patrimoine n'est pas aussi 'barbant' que se l'imaginent bon nombre de jeunes, Môle & Brasses Tourisme vise à réconcilier les deux à travers des visites, circuits, jeux et événements ludiques et participatifs... Ils en redemanderont même à la fin !

Cinéma immersif

Le musée propose de compléter la visite en prenant un peu de hauteur grâce à sa nouvelle salle de cinéma immersive : la salle Kube. Un film d'images aériennes à la découverte des villages du territoire est projeté sur les murs et sur le sol, pour une immersion complète dans l'histoire et les paysages des lieux.

Absurd game, pour s'initier au patrimoine local en famille

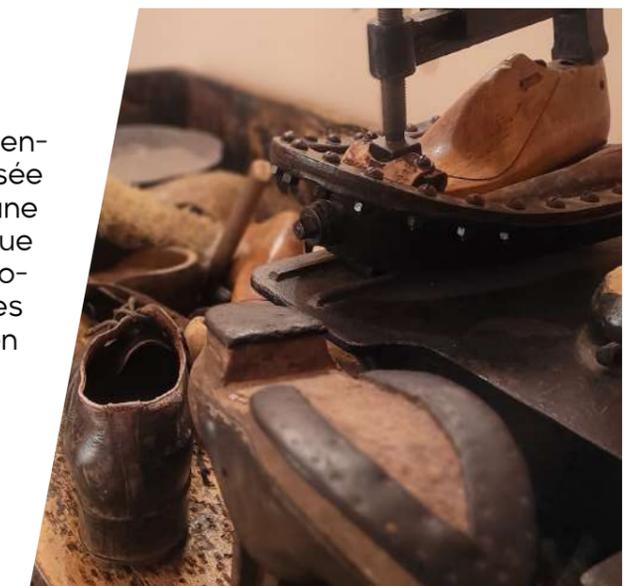
« Une exploration du musée chronométrée et pleine d'énigmes. » Saurez-vous échapper à la malédiction ? L'absurd game que propose le musée Paysan est une variante ludique et insolite à la visite classique du musée. Petits et grands sont invités à mener l'enquête en dénichant à travers le musée les indices et en résolvant les différentes énigmes... et le tout en moins d'une heure !

10€ / adulte et 7€ / enfant (7-15 ans). Visite libre du musée incluse. Uniquement sur réservation : 04 50 36 89 18

Maison de la mémoire

Comme son nom l'indique, la maison de la mémoire de Viuz-en-Sallaz c'est le centre de ressource documentaire de l'écomusée : ouvrage, étude, films d'archives, témoignages sonores et une base de données en ligne "mémoire Alpine". La médiathèque met à disposition plus de 200 ouvrages sur le patrimoine local. Les adeptes d'histoire et d'authenticité y découvriront les secrets d'un territoire préservé. Un plongeon dans l'ancien temps pour découvrir... qui sait ? Un trésor caché !

Consultation unique : 3€. Accessible sur rendez-vous uniquement. 04 50 35 85 18



Christophe Lezin, directeur et «chef d'orchestre» de Paysalp

Si Christophe est aujourd'hui à la direction de Paysalp, c'est grâce à un parcours professionnel riche et complet. Initialement moniteur de ski, il se spécialise ensuite dans la gestion des espaces montagnards et aborde un versant plus intellectuel de la montagne. Il devient ensuite professeur d'histoire géo avant d'intégrer l'Institut de la Montagne au sein de l'Université de Savoie. Il y a 9 ans, le poste de «chef d'orchestre» à Paysalp est à pourvoir, c'est le déclic : un poste fait pour lui, au carrefour de ses différentes expériences. Aujourd'hui, Christophe a pour mission d'apporter et de valoriser le patrimoine et la culture en milieu rural.

Ce qui l'anime dans sa fonction ? Le lien social auquel il participe : relations des élus, gestion des équipes, des partenaires privés et publics, adhérents et bénévoles... Tout en supervisant la création de projets culturels et patrimoniaux, en veillant bien à ce qu'il y ait une dimension scientifique et vérifiée des informations transmises.

Le projet dont il est le plus fier ? Il a mené de 2017 à 2019 le projet

«Raconte-moi le Verger», ouvrage de sensibilisation et d'éducation sur les arbres autochtones du Verger de Sevraz afin d'être incollable sur les variétés de pommes et poires de nos montagnes, et guide pratique sur l'entretien des arbres fruitiers au fil des saisons.

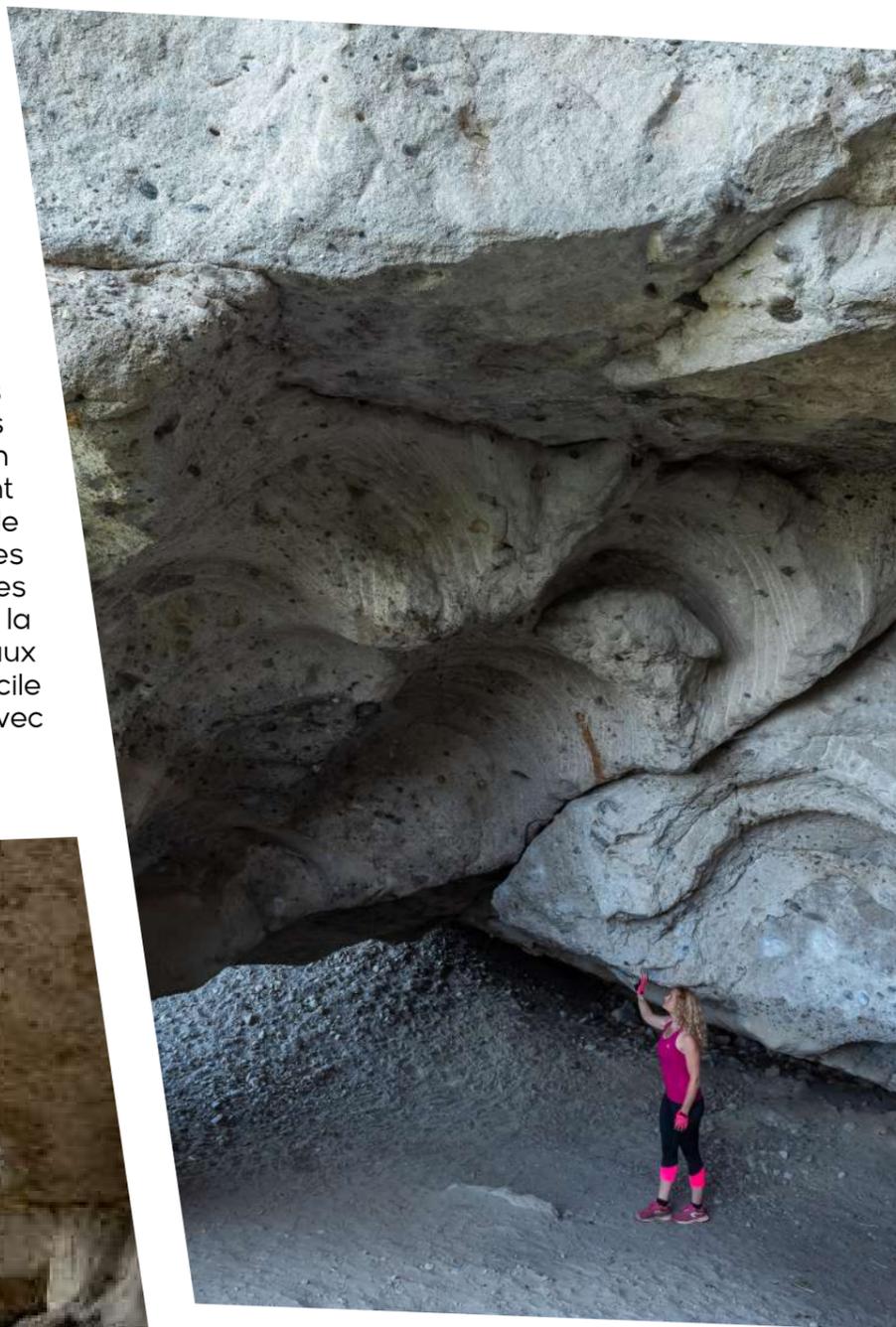
Par dessus tout, Christophe souligne l'importance de la culture et du patrimoine dans la vie du territoire qu'il ne faut pas sous-estimer, qui furent au temps du covid considérées comme «non essentielles» mais qui sont toutefois générateurs de lien social, indispensable à l'Homme.



...et découvrir les richesses du patrimoine local.

Mont Vouan : Randonnée au coeur de l'histoire

Situé sur la commune de Viuz-en-Sallaz, le site du Mont Vouan regroupe un ensemble de sept meulières (à savoir des carrières de meules de moulin) classées comme monuments historiques depuis 2009. Exploitées depuis le Haut Moyen-Âge jusqu'à la fin du XIXe siècle, ces meulières sont le témoin d'une activité industrielle très active où l'on a exploité les roches pour tailler les meules à Moulin. Accessible à tous, la randonnée du Mont Vouan jusqu'aux meulières (1h30 environ) est facile d'accès, même aux parents avec porte-bébé.



Retour au siècle d'antant : halte à la boulangerie de Sevraz

C'est aux pieds des crêtes du Mont Vouan que Véronique et Olivier accueillent les habitants des Brasses dans leur boulangerie authentique du mardi au dimanche. L'authenticité de ce lieu le rend unique et admirable de par son four à pain datant de plus d'un siècle et sa technique artisanale ancienne. Cette boulangerie propose des produits de qualité, une variété spéciale de pain cuit au four, des pâtisseries au goût exquis faites maison ainsi que des produits locaux. La petite pause café que proposent Véronique et Olivier dans cette boulangerie est idéale pour se motiver avant de partir en randonnée dans le petit massif des crêtes du Mont Vouan.

Adresse : 1171 route de Sevraz, 74250 Viuz-en-Sallaz

Les crêtes du mont Vouan sont accessibles depuis la boulangerie de Sevraz, il faut emprunter le sentier qui se situe derrière la boulangerie et le suivre pendant une cinquantaine de minutes. À l'arrivée de cette petite randonnée se trouvent les meulières, des roches sédimentaires siliceuses utilisées jusqu'aux environs des années 1880 pour fabriquer des meules à grains qui sont de véritables témoignages du passé.



Nos producteurs ont du talent

Saveurs du terroir

Secrets de fromagerie

Le Tom'Ly®, le reblochon en croûte made in Viuz-en-Sallaz !

Inspiré des traditionnels reblochons en croûte haut-savoyards, le Tom'Ly est une version plus complète et encore plus gourmande. C'est une pure invention du chef de la Table d'Émilie et c'est né un jour de confinement ! Contraint de fermer son restaurant pendant de longs mois, Yoann Boiteux, chef du restaurant, se retrouve cuisiner à son domicile pour sa femme et ses 2 enfants. C'est donc pour contenter ses clients les plus exigeants, que le reblochon en croûte est né ! Préparé façon tourte, c'est une pâte feuilletée qui enveloppe un délicieux cœur fondant de reblochon fermier, de pommes de terre, oignons grillés, lard paysan, jambon cru de montagne et d'une pointe de poudre de perlimpinpin. Fidèles aux engagements du chef, l'ensemble des produits utilisés proviennent de fermes locales dont le reblochon notamment de la ferme du Jourdil à Bogève. Face au succès, c'est aujourd'hui une marque déposée et c'est uniquement à Viuz-en-Sallaz !

Infos pratiques : en vente sur le marché de Viuz-en-Sallaz tous les lundis ou tous les jours à la boutique du restaurant.
www.latabledemilie.fr / 04 50 36 67 84



Fromagerie Peguet, l'Abondance à nouveau médaillé d'or en 2024 !

Fabrication artisanale depuis 1950, la fromagerie Peguet est avant tout une entreprise familiale dans laquelle on transmet les savoir-faire de père en fils depuis 3 générations : production artisanale, affinage et vente de fromages au lait cru. Certains produits de la coopérative, dont le reblochon, tomme, raclette et sérac sont bios. Et leur fromage d'abondance est devenu un incontournable du territoire : il a reçu la médaille d'or au Salon de l'Agriculture en 2023 et 2024 ! Pour goûter aux saveurs typiquement savoyardes ou bien pour une découverte des savoir-faire d'autrefois, c'est une adresse à ne pas manquer !

www.fromagerie-peguet.fr / 04 50 36 42 27



La chèvrerie des Barrettes : assister à la traite des chèvres

Avis à tous les petits curieux et aux amoureux des bêtes ! La chèvrerie des Barrettes fabrique de nombreux fromages, tous 100% bio : tomme, rechevron, raclette, briques, bûches, cendrés, faisselles, pyramides... etc. Anne, chèvrrière et productrice de fromages, propose une immersion au delà des papilles dans le monde de la chèvrerie. Tous les jours à partir de 15h, on assiste à la traite en alpage, dans les coulisses de la production de ces savoureux fromages.

Visite sur réservation uniquement. Rendez-vous sous la pointe de Miribel.
Infos et réservation : 06 88 11 47 01



Les bescoins

Ce sont des brioches savoyardes, relevées à l'anis vert et colorées au safran, gourmandes et originales. C'est une tradition locale tellement ancrée qu'à La Maison des Douceurs, la boulangerie d'Onnion, la recette des bescoins a été léguée avec les murs de la boulangerie lors du changement de propriétaires. Traditionnellement mangées au petit déjeuner, ici on préfère varier les plaisirs. On la déguste par exemple en tartine grillée au chèvre et au miel. Plutôt traditionnel ? Alors la coutume veut qu'on laisse rassir le bescoin, avant de le déguster beurré ou tartiné de confiture et trempé dans une boisson chaude.

La Maison des Douceurs : 04 50 35 60 97



Savoir-faire houblonné



Brasserie 744 : Bières bios brassées au pied du Môle

Avis aux biéologues ! La Brasserie 744 c'est une gamme de 34 bières : blondes, ambrées, blanches, IPA, double IPA, APA, fruitées, aromatisées, surprises, légères... toutes artisanales, bios et brassées au pied du Môle ! Lancée en 2019 par de jeunes amateurs de bières soucieux de leur impact environnemental, la brasserie bio s'engage à utiliser les circuits courts et vertueux et valoriser ses déchets. Le malt vient de Malt'in Pott, une petite malterie artisanale bio basée à Annecy, et les résidus sont utilisés par la Bergerie du Môle, à Saint-Jean-de-Tholome, pour nourrir le bétail. Côté bulles, ces passionnés ne cessent d'innover. Parmi les derniers projets : une bière acidulée thym citron, une white IPA, une double IPA, une Neipa, une double Neipa, une blonde génépi, et une bière de printemps... et ça ne s'arrête pas là ! La Brasserie 744 a développé des magnums : Impérial Stout barriquée, une barley wine en cognac, une barley wine en rhum jamaïcain... dans lesquels les saveurs des barriques s'imprègnent et donnent un goût unique aux bières... de quoi réveiller et ravir les papilles de tous !

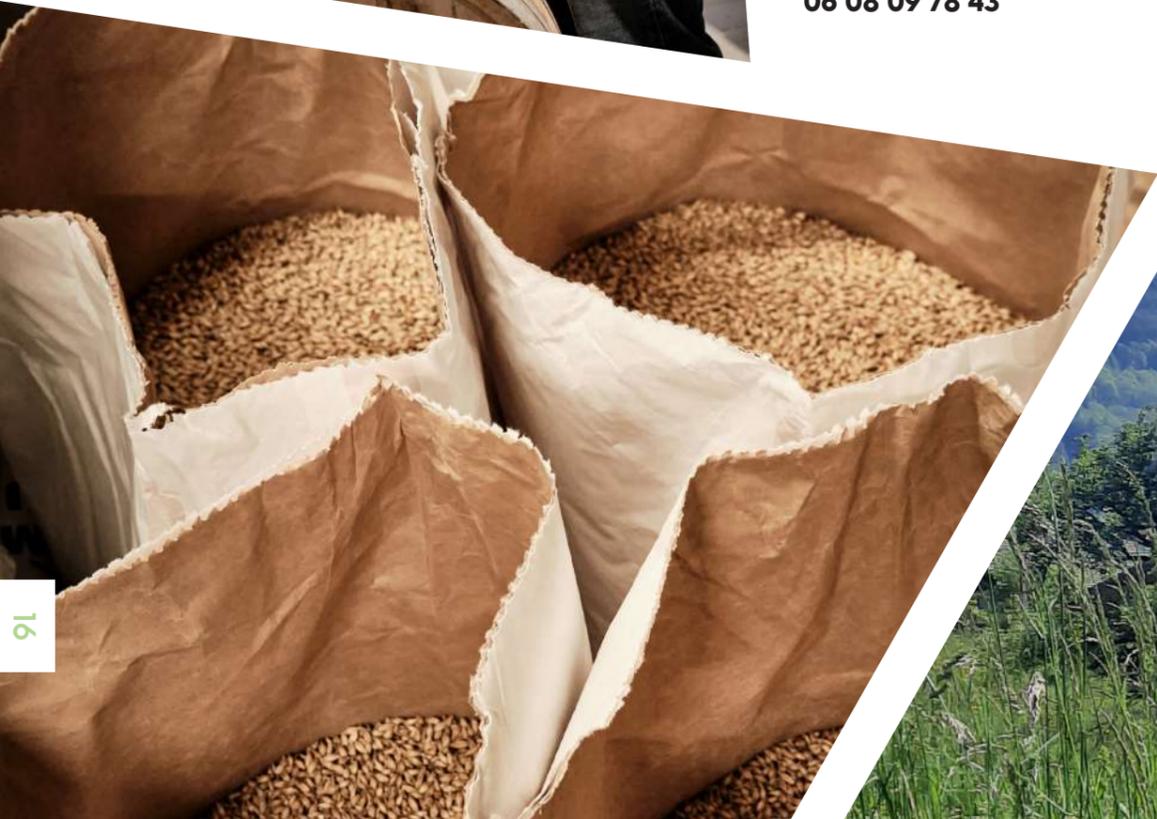
www.labrasserie744.fr
06 08 09 78 43



La microbrasserie des Bières du Faucigny

Créée en 2014, cette microbrasserie implantée à Viuz-en-Sallaz propose une déclinaison de 6 bières audacieuses et créatives : une blanche, une blonde, une ambrée, une IPA, une double IPA au seigle et une stout, ainsi que plusieurs bières éphémères élaborées au gré des saisons. Soucieux de l'impact écologique de leur production, une attention particulière est portée sur la maîtrise de la consommation d'eau et d'énergies. Les déchets organiques de la production sont revalorisés et la distribution des bières se fait en très grande partie en circuits courts.

www.bieres-du-faucigny.fr
06 74 67 07 52

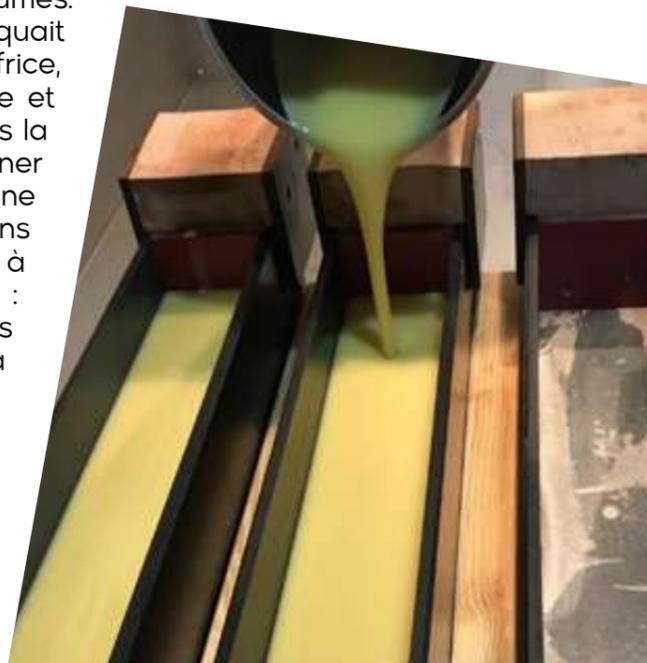


Talents d'artisans

C.Cosm'Etik & Cie, l'art du savon fait main zéro déchet

Implantée à Viuz, Claire artisanne savonnière reconverte prend soin de nos peaux avec ses savons et baumes, faits maison. Adeptes de zéro déchet, Claire fabriquait déjà ses propres produits elle-même (dentifrice, produit vaisselle...) avant de changer de carrière et de devenir savonnière. En 2021, elle se lance dans la savonnerie par envie de valoriser et de faire rayonner le zéro déchet : C.Cosm'Etik & Cie est né. C'est une gamme de savons pour le corps, baumes et savons ménagers entièrement éthiques, faits mains à base de produits du terroir que fabrique Claire : les savons «Biquette» et «Bichette» sont fabriqués à partir de lait de la chèvrerie de la Trappaz à Onnion à 10 km, le savon «Mila» à base de miel des Ruchers du Lorzier à Viuz, le «Amandine» à partir de lait végétal d'amande qu'elle fabrique elle-même. Une démarche éthique qui apporte à chaque savon l'excellence des savoir-faire du terroir.

Contact : 07 71 28 98 91
contact@ccosmetiketcie.com



Minimal Ceramics : initiation à l'art de la céramique écoresponsable

Direction le coeur du village de Bogève chez Minimal Ceramics, où l'on est accueilli par Ophélie dans son atelier/boutique de céramique écoresponsable. Céramiste méticuleuse et créative, Ophélie propose en plus de ses créations céramiques exposées en boutique, des cours collectifs où adultes et enfants peuvent mettre les mains à la pâte et laisser exprimer leur créativité.

Différents cours en formule libre sont proposés : cours de modelage pour s'initier et progresser dans la pratique du modelage et apprendre toutes les étapes de la poterie ; des événements à thématique (par exemple : atelier aquarelle où chacun peint sur papier pour ensuite peindre sur céramique) ; des événements « Peinture sur céramique » durant lesquels les participants décorent une création de leur choix. Par ailleurs, on trouve dans la boutique d'Ophélie ses créations céramiques, ses bougies et des créations d'artisans locaux qui, au même titre qu'elle, entrent dans une démarche 100% écologique.

Renseignements via Whatsapp (06 95 98 23 78) ou par mail : minimal.ceramics@gmail.com minimalceramics.com

Portrait

Ophélie, fondatrice de Minimal Ceramics

Ophélie, céramiste passionnée ouvre les portes de son atelier/boutique à Bogève, village dont elle est fièrement native et habitante. Sa relation avec la céramique débute lorsqu'elle fait de la thérapie par la poterie en tant qu'éducatrice spécialisée. Ensuite, elle se forme à la céramique aux 4 coins de la France et ouvre en 2022 son atelier au centre de Bogève, où elle confectionne et vend ses propres créations.

Aujourd'hui, Ophélie donne des cours collectifs pour enfants et adultes dans son atelier. Enseigner et transmettre dans le plaisir et le loisir, c'est ce qui la séduit dans son activité.

« J'aime particulièrement retrouver cet aspect social au travers des cours et événements que je donne. J'ai l'impression de retrouver ce côté éducatif que j'avais dans mon ancien métier. Et je me rends compte que tout cela procure un rassemblement de gens qui sont heureux de se retrouver. »



Métiers secrets

À l'image d'un trésor caché, le territoire recèle de métiers secrets. Des métiers passion qu'on ne soupçonnerait même pas et qui pourtant, font la richesse de la destination.

Héliculteur, le métier aux mille mystères

Métier devenu rare en France, Sébastien invite petits et grands à découvrir la vie d'héliculteur - entendez par là producteur d'escargots - dans sa ferme. Si c'est une vocation originale, c'est une activité toute aussi exigeante : sélection des animaux reproducteurs, suivi de la croissance, préparation des parcs, alimentation des escargots... Mais aussi dans le cas de Sébastien, la transformation en produits finis : escargotine, escapéro, escargots au naturel, en coquille, croquette ou en feuilleté... Vacanciers et locaux sont invités à venir découvrir la ferme et ses plus de 200 000 escargots lors de visites guidées et ateliers ludiques permettant de découvrir le mode de vie des escargots, leurs prédateurs et leur anatomie.

Tarifs : 5 € / personne
Visite sur réservation : 06 51 57 65 51

Murmurer à l'oreille des abeilles : Amélie Benoist, apicultrice passionnée

Les Ruchers d'Amélie, c'est d'abord une histoire d'amour entre Amélie, jeune apicultrice, ses abeilles et les prairies en floraison de la Haute-Savoie. Prférant privilégier la qualité à la quantité, l'ensemble de ses 200 ruches (2,5 tonnes de miel) sont en Haute-Savoie et en cours de conversion vers le bio. Autre engagement fort, l'intégralité des produits que propose Amélie à la vente sont issus de sa production : le miel bien sûr, mais aussi les pâtes à tartiner, bonbons, savons, baumes à lèvres, bougies, cire... C'est donc une production 100% locale, artisanale et responsable.

Les Ruchers d'Amélie : 07 78 02 29 44
www.lesruchersdamelie.fr

Safranière, la maîtrise de l'or rouge

Onnionaise d'adoption, Sylvia s'installe à Onnion et lance en 2020 la Terrasse du Mont Blanc, une exploitation sur laquelle elle produit son propre safran, fabrique des tisanes naturels et des sels aromatiques. Le projet est né lors de l'achat de sa maison avec son mari en Haute-Savoie. Après mûre réflexion, ils se sont dit "et pourquoi pas?". Le terrain, l'altitude, l'orientation... Toutes les étoiles étaient alignées et les conditions réunies pour se lancer et créer une safranerie. Le safran, petite fleur appelée *crocus sativus*, est tout à fait adapté à la région et à leur terrain nécessitant un sol un peu riche, une exposition sud sud-est et une altitude entre 800 et 1000 mètres. Telle une druide, Sylvia se consacre également à la réalisation de tisanes et de sels aromatiques préparés à base de cueillettes locales. Un savoir-faire unique sur le territoire !

Contact : 06 24 07 39 62



Le Môle

Le rendez-vous des plus beaux couchers de soleil

Il n'est pas le sommet le plus haut de Haute-Savoie, et pourtant on le reconnaît entre mille. Formant un îlot montagneux de la forme d'un cône presque parfait, le Môle culmine à 1863 m d'altitude et a la particularité d'être l'unique montagne à n'appartenir à aucune chaîne de montagnes. C'est d'ailleurs depuis le Môle qu'en 1776, le Mont-Blanc a été mesuré pour la toute première fois et qu'on lui a attribué l'altitude de 4804 m.

Majestueux

Belvédère du Faucigny, surnommé aussi Fuji-Yama des Alpes, le Môle est le point culminant du territoire du haut de ses 1863 m, et offre des panoramas à 360° sur la chaîne du Mont Blanc, les Aravis, le lac Léman, le jet d'eau de Genève, le Jura... Et par la même occasion, un magnifique coucher de soleil panoramique ! Sommet prisé des locaux pour sa splendeur, le Môle est sans aucun doute la montagne à gravir pour un sunset d'exception, les yeux rivés sur le Mont Blanc.

Randonnée coucher de soleil

Au départ de La Tour, c'est un itinéraire exigeant surnommé «la verticale» qui permet d'atteindre le sommet en 7h de marche (13,5 km et 1213 m D+). Pour une ascension plus accessible et douce, le départ peut se faire depuis Saint-Jean-de-Tholome sur le parking de chez Béroud : 4 heures de marche, 6 km et 700 D+.

Explorer le Môle, la tête dans le guidon

L'été, on se laisse guider en VTT par David, accompagnateur de sorties VTT et fondateur de Môle Open Bike, qui connaît le territoire comme sa poche. Cours et sorties de VTT, stages, cycles d'apprentissage pour adultes et enfants... sur le Môle, terrain d'apprentissage idéal grâce à ses sentiers libres, variés et insolites. Le Môle se dévoile au fil que l'on le parcourt, livrant aux sportifs tous ses secrets.

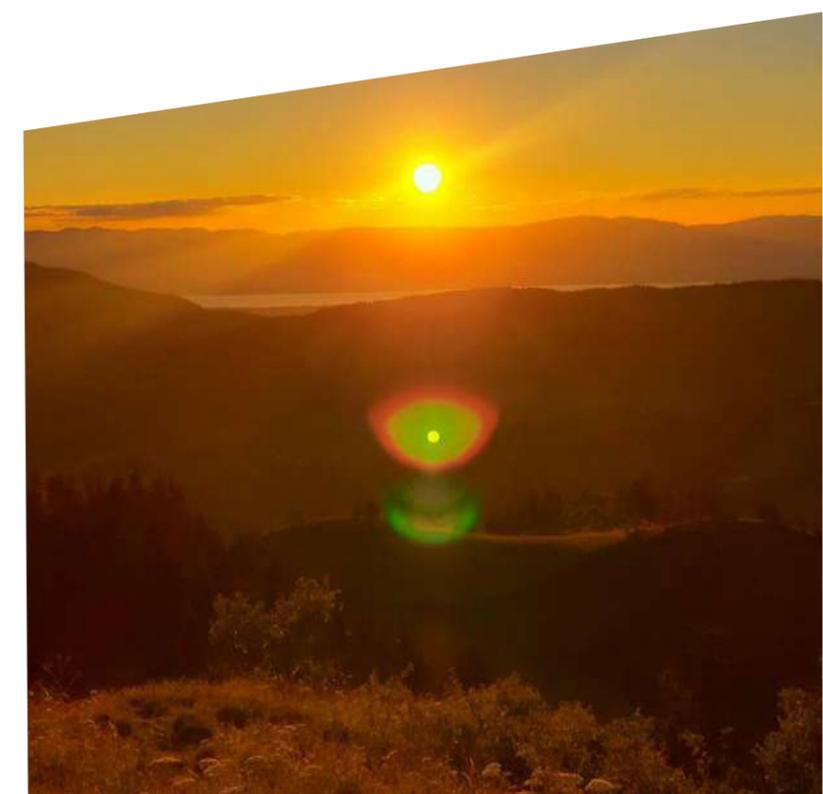
Môle Open Bike : 06 99 36 69 63
www.mole-open-bike.fr

Sportif

Au croisement entre la vallée de l'Arve et le Chablais, le Môle est un terrain de jeu apprécié des amateurs de sports outdoor, quels qu'ils soient. Trail, randonnée, VTT, parapente, gravel... On aime sillonner le Môle, ses sentiers qui serpentent forêts et alpages.

Ressourçant

On aime aller au Môle pour se reconnecter à soi et découvrir la nature. Où que l'on se trouve, sa biodiversité ne cesse de surprendre et reste à préserver : cerfs, chamois, marmottes, renards, téttras lyre, faucon pèlerin... Côté botanique, orchidées, gentianes ornent ses paysages. Ressourçant, apaisant !



Bain de verdure

Le plateau de Plaine Joux, terre de nature et sanctuaire de tranquillité

Au coeur du territoire se trouve le plateau de Plaine Joux, haut lieu du pastoralisme depuis plus de 200 ans. Aujourd'hui et depuis les années 1980, l'accès au plateau de Plaine Joux s'est complètement démocratisé. Pour les locaux, c'est the place to be, lieu de rencontre et de pratique sportive régulière, pour les touristes, c'est le lieu de toutes les découvertes. Classé Espace Naturel Sensible pour son patrimoine naturel, paysager et géologique, le plateau de Plaine Joux abrite une faune et une flore remarquables, à découvrir absolument. Ses étendues encore sauvages sont le théâtre des changements de saison, sonnant à chaque fois l'arrivée de nouvelles expériences outdoor. L'été, on y trouve toujours des fermes et alpages, mais aussi des sentiers de randonnées, des restaurants, mais surtout de grandes étendues de nature préservée offrant de superbes panoramas.

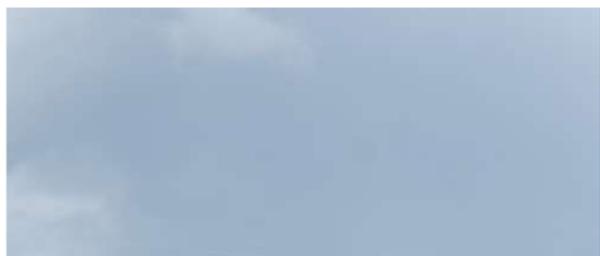
Infos : Office de Tourisme 04 50 36 49 18

Rando coup de coeur : le tour du plateau de Plaine Joux



Au départ de Bogève, le Plateau de Plaine Joux est l'endroit idéal pour se balader l'été, en famille ou entre amis. Depuis la Pointe de Miribel qui surplombe le plateau, on y trouve des points de vue magnifiques sur la vallée de l'Arve, la Vallée Verte, le Mont Blanc et le Léman.

Durée : 2h45 / Distance : 4,7 km / 424 m D+



Halte à la chèvrerie des Barrettes : assister à la traite des chèvres

Avis à tous les petits curieux et aux amoureux des bêtes ! La chèvrerie des Barrettes fabrique de nombreux fromages, tous 100% bio : tomme, rechevron, raclette, briques, bûches, cendrés, faisselles, pyramides... etc. Anne, chèvrrière et productrice de fromages, propose une immersion au delà des papilles dans le monde de la chèvrerie. Tous les jours à partir de 15h, on assiste à la traite en alpage, dans les coulisses de la production de ces savoureux fromages.

**Visite sur réservation uniquement.
Rendez-vous sous la pointe de Miribel.
Infos et réservation : 06 88 11 47 01**



Aventure naturaliste : Rando cueillette des plantes comestibles et médicinales et bivouac

C'est un voyage ethno-botanique que propose Colas Durdilly, accompagnateur en montagne, au cours d'une randonnée douce à travers les étendues verdoyantes du Mont Vouan ou du plateau de Plaine Joux. Au gré des pas, il dévoile les histoires, bienfaits et utilités des plantes sauvages, parfois comestibles, parfois médicinales, que recèlent ces paysages. On apprend à les reconnaître, quand et comment les cueillir et comment les utiliser. Et parce que rien ne vaut une réelle mise en pratique, la cueillette du jour sera aussi à la base du menu du soir ! L'expérience culinaire est ensuite suivie d'une nuit en bivouac au plus près de la nature et un réveil seul au monde face au Mont Blanc... Une 'slow' expérience comme on les aime !

**Infos pratique : rando simple à partir de 25€/personne. Option bivouac sur demande.
www.ecole2lamontagne.fr / 06 46 24 65 20**



Relever le défi

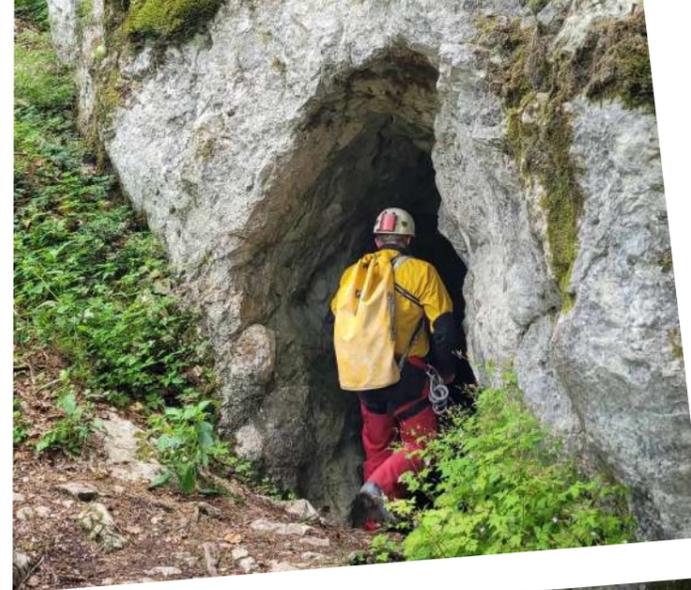


Se frotter au record d'Europe de parachutisme depuis un hélicoptère

Similaire au saut en parachute traditionnel, cette alternative offre pourtant des sensations XXL... encore plus électrisantes ! Au lieu de sauter d'un avion en vol, on s'élanche à 4000 mètres d'altitudes des patins d'un hélicoptère en vol stationnaire. Objectif ? On passe de 0 à 220 km/heure en moins de 3 secondes... Un pur shoot d'adrénaline similaire aux sensations de base jump ! Ensuite, comme en parachutisme classique, on ouvre le parachute pour une descente sous voile permettant d'admirer les paysages uniques qu'offre Viuz-en-Sallaz : lac Léman, Genève, le lac d'Annecy, la chaîne des Aravis, le Mont Blanc...

Exclusivement à Môle & Brasses : pour les plus téméraires, rendez-vous à 7000 mètres d'altitude pour un saut en tandem inédit à une hauteur que seuls les recordmans connaissent !

Accessible aux + 12 ans, 1m40 et 40 kg minimum
www.layauteskydive.com



Spéléologie : l'exploration des grottes haut-savoyardes !

Plongée dans l'obscurité des grottes souterraines, la spéléologie est une randonnée insolite qui permet de partir à la découverte des profondeurs... des profondeurs très présentes dans la roche calcaire des Alpes puisqu'on compte plus de 2000 cavités en Haute-Savoie. Ici, c'est à Mégevette qu'on s'initie à la spéléologie lors d'une traversée souterraine de 500 mètres. Équipés d'une combinaison, d'un casque et d'une frontale, les aventuriers progressent petit à petit, tantôt debout, à quatre pattes, en rampant, ou encore encordés lors d'une succession de rappels. Idéale pour les débutants avec 2,6 km de galeries et 4 points d'entrée ou de sortie distincts, la grotte de Mégevette permet une progression aisée dans de grandes galeries, décorées de superbes stalactites et stalagmites.

Tarifs : 50 €/ adulte la demi-journée, matériel fourni. Accessible aux enfants à partir de 8 ans.

www.ecole2lamontagne.fr
06 46 24 65 20



Stage de survie en pleine nature, de jour comme de nuit

C'est équipé seulement du strict nécessaire, que l'on s'embarque dans cette immersion au plus près de la nature et des éléments. Délivrés par des accompagnateurs professionnels, ces stages de survie sont autant des aventures exaltantes que de véritables apprentissages lors desquels on s'initie à la survie en pleine nature : connaître et utiliser les outils et techniques indispensables, allumer un feu et cuisiner sur feu de bois, produire de l'eau potable, cueillir et utiliser les

plantes sauvages, installer un camp de base en forêt, connaître les nœuds indispensables, savoir s'orienter, remplir sa trousse de secours... Les plus audacieux se laisseront tenter par la version longue avec 2 jours et une nuit en pleine nature (nuit en bivouac) mais les stages sont aussi accessibles en formule journée ou demi-journée.

www.ecole2lamontagne.fr
06 46 24 65 20



Hébergements confidentiels

Les Chalets de Ludran, pour un séjour VIP

Perché sur les hauteurs de Viuz-en-Sallaz, à quelques 800 m du col de Ludran, c'est un véritable havre de paix au charme authentique que nous offrent Marie-Noëlle et Thierry. L'ancien corps de ferme entièrement rénové, est aménagé avec goût, un subtil mélange de tradition haute-savoyarde et d'inspiration internationale. Quelque soit la formule choisie, chambre d'hôte ou appartement indépendant tout équipé, tous profitent d'une large gamme de services et équipements : piscine, jacuzzi, sauna, bain nordique, location de vélos électriques... Notre conseil : opter pour la demi-pension ! Si tout est à base des produits de la ferme (fruits et légumes du potager de permaculture, saucissons et terrines maison...), ce qu'on aime particulièrement c'est le service sur-mesure dont Marie-Noëlle les agrmente : livraison des menus en appartement, préparation de la table et décoration bougies. Le must : la privatisation de l'ensemble du domaine pour profiter des mêmes prestations dans l'intimité des amis ou de la famille... avec en prime, toute une déclinaison de services personnalisés dignes d'un palace : brunch au bord de la piscine, buffet dinatoire au soleil couchant ou la convivialité d'une soirée reblochonade en terrasse !

Contact : 06 37 30 46 20



Le Jorat, entre art et nature

Pour un hébergement au supplément d'âme, direction le Jorat. Aussi surprenant que captivant, Le Jorat allie modernité, tradition et confort tout en apportant un twist d'originalité. Tenu par Bruno, amateur d'art, et sa femme Sophie, le gîte est facilement reconnaissable grâce à son architecture atypique en forme de sapin et l'abondance d'œuvres d'art qui décorent le moindre recoin. Le Jorat est composé de 4 appartements de taille différentes, pouvant accueillir aussi bien

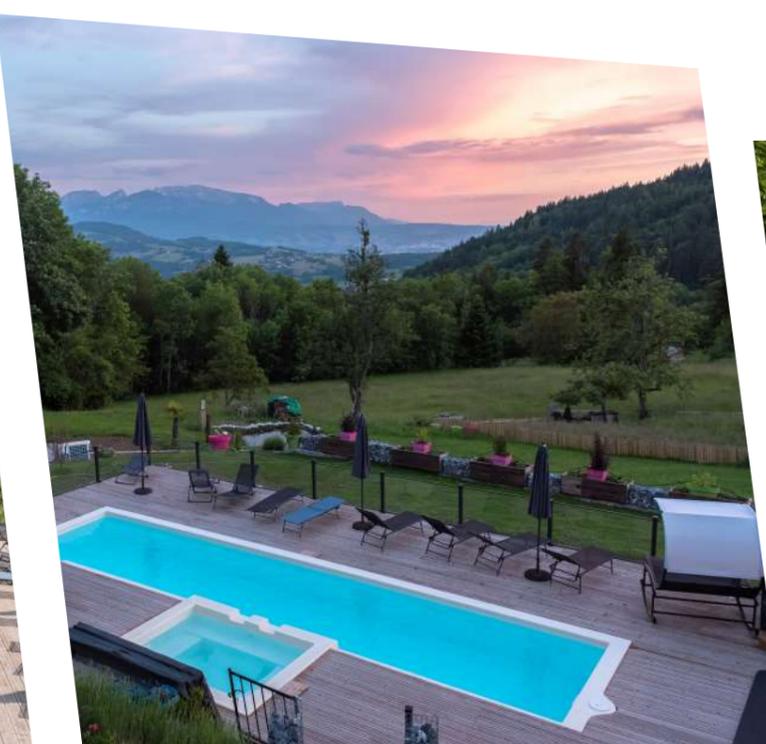
des couples dans le studio que des groupes allant jusqu'à 15 personnes dans les plus grands appartements. La terrasse extérieure à la vue plongeante sur la vallée voisine offre le lieu parfait d'où siroter un verre et bavarder toute chose artistique avec les chaleureux hôtes. Côté cuisine, le restaurant locavore dont l'on profite grâce à la formule demi-pension fait la part belle aux produits du terroir.

www.lejorat.com / 04 50 85 05 64

Bivouac confidentiel : sortir des sentiers battus

Aventureux, sauvage, dépaysant... Le bivouac est l'aventure montagne par excellence, praticable à deux pas de chez soi. Accompagné de Colas, accompagnateur en montagne, on est là au plus près de la nature, au coeur des vastes étendues du plateau de Plaine Joux. Au menu du soir, les plantes sauvages comestibles cueillies le jour même lors de la randonnée jusqu'au spot de campement. L'expérience culinaire est ensuite suivie d'une nuit en bivouac. Spectacle au réveil : le Mont Blanc se dévoile devant nous... Une slow expérience comme on les aime !

www.ecole2lamontagne.fr / 06 46 24 65 20



Agenda

Les rendez-vous de l'été

La Fête du Cheval 20 mai 2024

L'évènement incontournable du territoire a lieu chaque lundi de Pentecôte depuis 43 ans ! Cette année, la fête du Cheval donne rendez-vous le 20 mai pour une ode au cheval à Peillonex. Gratuit et ouvert à tous, l'évènement attire chaque année entre 1000 et 3000 visiteurs, notamment intéressés par d'impressionnants spectacles équestres. On y retrouve de nombreuses activités reliées à cet animal, dont des balades en poney ou encore des démonstrations de dressage. Si l'on n'est pas amateurs de chevaux, on peut quitter le champ de foire pour le centre du village, où les stands de restauration et d'artisans locaux séduiront petits et grands.

Infos : www.comitedesfetespeillonex.wordpress.com/evenements/fete-du-cheval/

Festival Plein Jour Pleine Lune 1er juin - 29 juillet 2024

Pour la septième année, le festival Plein Jour Pleine Lune se démarque comme le rendez-vous culturel gratuit de la Communauté de Communes des Quatre Rivières. Ayant pour vocation de donner accès à la culture pour tous et d'amener la culture sur le territoire, le festival s'adresse à un public curieux, intergénérationnel, avide d'une culture joyeuse qui se vit et se partage. Une programmation toujours éclectique, gratuite, en extérieur et sur des lieux remarquables du territoire, en journée ou en soirs de pleine lune. À chaque édition son lot de surprises ! Cette année, le festival accueille son public autour d'ateliers, de spectacles adultes et enfants,

Infos : www.cc4r.fr

La fête de l'Alpage 4 août 2024

Rendez-vous incontournable de l'été, la fête de l'Alpage invite à découvrir le plateau de Plaine Joux et tous ses acteurs incontournables : éleveurs, agriculteurs... Dédiée au terroir, aux traditions, à la faune et à la flore de nos montagnes, cette journée décèle les secrets des métiers en alpage et des animaux qu'on y retrouve : chèvres, moutons et vaches du côté agriculture, mais aussi chamois, gypaète et loups côté sauvage. On s'y éduque sur les bonnes manières de randonner en alpage, sur les dangers qu'on peut y rencontrer, les animaux qu'abritent nos montagnes... Tout le starter pack de connaissances pour randonner en toute sécurité !

Infos : Office de Tourisme 04 50 36 49 18





La foire de la Saint-Laurent fête ses 300 ans le 10 août 2024

La foire de la Saint-Laurent, fête agricole de tradition ancestrale à Fillinges, célèbre cette année ses 300 ans. Traditionnellement consacrée aux bestiaux et aux chevaux, c'est à partir de la seconde moitié du XX^e siècle que les chevaux et les vaches se raréfient pour laisser place aux plus petits animaux de ferme. Cette festivité est un lieu de rassemblement et de sociabilité à laquelle on aime s'y rendre en famille, pour échanger ou retrouver d'autres fillingeois et habitants des villages voisins. Cette année, à l'occasion des 300 ans de la Foire, on y retrouvera un marché aux bestiaux, une exposition retraçant les 300 ans de l'événement, un marché de producteurs et d'artisanat, une fête foraine, de nombreuses animations, et un grand bal en clôture de journée.

Saint-Jeoire Trail Festival 7 septembre 2024

Co-organisé par la commune de Saint-Jeoire et l'association des Trailers du Môle, le Saint-Jeoire Trail Festival donne rendez-vous aux aficionados de trail le 7 septembre 2024 pour sa seconde édition. Au départ de Saint-Jeoire, 3 parcours sont proposés : 80 km solo et relais, 30 km et 13 km, des parcours aux itinéraires aussi exigeants qu'inédits ! En 2023, c'est quasiment 400 participants qui prenaient le départ depuis le centre historique de Saint-Jeoire pour s'aventurer sur l'un des 3 parcours qui traversent les paysages emblématiques du territoire et alentours en passant par le Môle, la Pointe des Brasses ou encore le col de la Ramaz.

Infos et inscriptions :
<https://saint-jeoire-trail-festival.fr>

Festival du Hérisson 7 septembre 2024

Paysalp organise la quatrième édition du Festival du Hérisson, qui aura lieu la journée du 7 septembre 2024. Cet événement consacré à la nature, la culture et la biodiversité prend pour la première fois place dans le village de Peillonex. Le festival invite les familles pour les sensibiliser à la découverte du patrimoine culturel et naturel local à travers des ateliers participatifs et familiaux. Au programme, des balades, ateliers et animations sont proposés afin de découvrir le patrimoine local et ses richesses.

Infos et inscriptions : www.paysalp.fr



Accès

Par avion

45 km de l'aéroport de Genève
170 km de l'aéroport de Lyon

En train

Gare TGV d'Annemasse à 17
km de Viuz-en-Sallaz, Gare
TGV de Genève à 25 km de
Viuz-en-Sallaz

Par la route

Genève - 30 min
Annecy - 45 min
Lyon - 1h45
Paris - 5h



LinkedIn

[https://www.linkedin.com/com-
pany/mole-brasses-tourisme/](https://www.linkedin.com/company/mole-brasses-tourisme/)

Site web

www.mole-brasses.com

Suivez-nous sur
notre Instagram



Contacts Presse

Julie Arbeit : 06 88 55 96 39 / julie@like-this.fr
Clémence Lourdin : 06 13 08 64 28 / contact@like-this.fr

Môle & Brasses Tourisme
Antoine Maisonnial - Directeur de Môle & Brasses Tourisme
04 50 36 49 18 / direction.ot@mole-brasses.com

