

Mon secret le mieux gardé

Dossier de presse
ÉTÉ 2022



Môle & Brasses
TOURISME

Édito

Calme, espace et sérénité...

Cet été, plus que jamais, 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 en famille, le territoire de Môle & Brasses offre une déclinaison variée d'activités pour tous et proche de chez soi.

Paradoxe des modes de consommation actuels, l'attrait des destinations lointaines fait qu'on 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 (ré)apprendre son espace de vie !

Bonnes vacances à tous !

Pierre-Edouard Buisson,
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 !



Sommaire

03

Môle & Brasses
Tourisme

05

Eté 2022 :
cap sur les
incontournables !

07

Terre
d'aventures

13

Nos randos : en
tête à tête avec
la nature

15

Territoire de
mémoire :
découvrir le
patrimoine
local en famille

17

Nos trésors
cachés

23

Shopping local,
éthique et
solidaire

29

Agenda : les
rendez-vous de
l'été

Môle & Brasses Tourisme

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, Mégevette, Bogève, La Tour et Peillonex.



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 !

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 ne pas être reliée à une 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 12 communes de Môle & Brasses Tourisme sont de véritables villages animés et dynamiques, à l'ambiance rurale et aux traditions sauvegardées.



En chiffres

12

Communes

480 m

Altitude minimum

135 km²

De superficie

227 km

De randonnée

20 000

Habitants

7

Espaces naturels sensibles

360°

Vue depuis le Môle

3 000

Lits

1863 m

Altitude maximum

Situation



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 ». Créé en 2007, le label vise à améliorer l'accueil des chiens en sensibilisant leurs propriétaires aux bonnes pratiques. Chiens et maîtres se verront remettre toutes les adresses toutou-friendly des environs : hébergements et activités qui acceptent les animaux, les bonnes pratiques à respecter dans les villages et en station...etc.

Eté 2022

Cap sur les incontournables

Originales, aventureuses, familiales, gourmandes... c'est promis, toute escapade à la découverte de Môle & Brasses aura son lot d'aventures ! Mais pour bien commencer la saison, voilà notre to-do liste des incontournables de l'été... ce qu'il ne faut manquer sous aucun prétexte !

Bivouac naturaliste : rando & cueillette des plantes sauvages

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 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 pratiques : rando simple à partir de 25€ / personne.

Option bivouac sur demande. <https://www.ecole2lamontagne.fr>



[NEW] Se balader en bobbers vintage (et électriques) !

Fatrider 74, Viuz-en-Sallaz

Que l'on soit amateur de deux roues ou non, les bobbers électriques ont de quoi convaincre tout le monde ! Similaires aux fatbikes, les bobbers séduisent d'abord par leur esthétisme vintage et leur facilité de prise en main. Équipés de pneus XXL et d'une batterie rechargeable, les vélos disposent d'une autonomie de 50 km et s'adaptent aussi bien aux chemins tout terrain qu'aux voies goudronnées... Parfait donc pour sortir des sentiers battus et explorer le territoire de manière originale ! Les enfants d'au moins 1,35m pourront disposer de leur propre bobber et pour les plus petits, des remorques vélos existent aussi à la location. Parmi les itinéraires coups de cœur : les 24 km qui longent l'Arve entre Bonneville et Findrol ou la voie verte qui mène jusqu'à Genève (retour navette sur réservation préalable).

Tarifs : à partir de 27€ / adulte la demi-journée, et 22€ / enfant.

<http://fatrider74.com>



Stage d'autonomie en montagne

Pour les randonneurs et aventuriers en quête d'autonomie, ce stage transversal permet d'approfondir ses connaissances du milieu montagneux et appréhender les meilleures techniques de randonnée trekking. Toutes les thématiques principales sont abordées : orientation générale et lecture cartographique, utilisation d'une boussole, contenu du sac du trekkeur, connaissance des plantes comestibles...etc. De quoi gagner en confiance et sérénité pour les prochaines aventures !

Stage de 5 jours. Tarifs : 40€ / jour / personne.

Réservations : Trek'In Alpes – Mathieu Thirant : 06 80 10 77 40



Vue du ciel ! Baptême de parapente avec l'inventeur de la discipline

Envie d'espace, de liberté et de quelques sensations ? Les baptêmes de parapente et de paraplane proposés par Air Léman sont l'occasion rêvée de prendre de la hauteur et admirer les montagnes du Môle et des Brasses d'une autre perspective. Et petit bonus, non négligeable, c'est aussi l'occasion de faire la connaissance de Jean Claude Betemps, inventeur de la discipline en 1978 et fondateur d'Air Léman. De l'émotion à la passion...

Renseignements : 06 27 01 28 68



[NEW] Rando célibataires : "Matcher en randonnée"



Rencontrer l'âme sœur en faisant du sport ? C'est ce que propose Luc Cottarel, accompagnateur en montagne, grâce à des randonnées spéciales célibataires autour du plateau de Plaine Joux ou de Chaîne d'Or. Des rendez-vous sportifs qui permettent de faire connaissance de façon naturelle et décomplexée. Qu'elle s'avère être amicale ou amoureuse, la rencontre se poursuit autour d'un apéritif et/ou repas en extérieur. Pour les plus introvertis, pas d'inquiétude, l'équipe d'animateurs prévoit aussi des jeux. L'activation pour favoriser les interactions !

Tarifs : 50€ / personne, repas inclus.
Randonnée facile (2h environ).
www.sportsloisirsanimation.com



Gourmandise ! - 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 et c'est né un jour de confinement ! Contraint de fermer son restaurant pendant de longs mois de confinement, Yoann Boiteux, chef de la Table d'Emilie, se retrouve cuisinier à 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 que 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.
<https://latabledemilie.fr>



Terre d'aventures

Envie d'évasion ? À Môle et Brasses Tourisme, la tendance est aussi à la micro-aventure ! La diversité des paysages et l'accessibilité des lieux en font un terrain de jeu extraordinaire pour initier petits et grands à de nouvelles expériences. Que l'on soit à la recherche d'adrénaline, de zénitude, d'exil solo ou bien d'expédition conviviale... le territoire promet une kyrielle d'activités, toutes avec un point commun : l'aventure accessible !

Du sport

Le VTT électrique

Le tester c'est l'adopter ! Similaire à la version citadine qui connaît un engouement phénoménal, le VTT à assistance électrique est encore plus apprécié lors de virées alpines puisqu'il permet d'augmenter la distance et le dénivelé parcourus tout en limitant l'effort physique. Ludique et sportif à souhait, c'est un excellent moyen de découvrir les monts et vallées du territoire. Pour ceux qui souhaitent pousser l'expérience plus loin, il est possible de partir à la journée en compagnie d'un accompagnateur, pique-nique dans le sac à dos... une véritable épopée !

Tarifs : à partir de 30€ / heure ou 50€/ la demi-journée.

Activité accessible aux enfants à partir de 14 ans.

Informations : Sport Loisirs Animation – 06 62 77 14 83



Le biathlon d'été

Dérivée de la version hivernale faisant la fierté des français aux JO, le biathlon d'été associe le tir à la carabine à la course à pied, le VTT ou encore le roller. Activité familiale, les carabines lasers permettent aux plus petits de s'initier sans risque et aux plus aguerris de peaufiner leurs techniques de tir en condition réelle. En alliant un sport d'endurance à une discipline de précision et de concentration, le biathlon d'été a de quoi satisfaire tout public. Pour les débutants, ce sera une initiation sur parcours réduit tandis que les confirmés découvriront l'étendu des paysages du plateau de Plaine Joux puisque l'accompagnateur adapte le parcours (distance et dénivelé) au niveau de chacun.

Tarifs : 10€ / enfant (à partir de 8 ans) et 15€ / adulte la séance d'une heure.

Informations : Sport Loisirs Animation – 06 62 77 14 83



Du zen

Acroyoga en plein air

Après le succès fulgurant du yoga classique, place à l'acroyoga ! Activité à la fois zen et sportive, cette nouvelle discipline permet d'allier 3 pratiques distinctes : le yoga, l'acrobatie et le massage thaï. Praticué en binôme, le « porteur » est allongé au sol tandis que l'autre, le « flyer », porté par le premier, enchaîne diverses acrobaties aériennes... Après les échauffements initiaux, place à un mélange d'enchaînements posturaux et étirements en tout genre, suivi enfin d'un massage Thaï. Outre le renforcement musculaire et la souplesse que l'on acquiert, la pratique permet de travailler la confiance en soi et le lâcher prise. Les initiations se déroulent sous forme d'atelier de 3h en extérieur, souvent au bord du lac du Môle.

Tarifs : atelier de 3h à partir de 30€ / personne.

Réservations : Lukas – 07 88 48 82 15 / <https://www.lukasetyoga.com>



La rando-yoga, notre allié bien-être

Encadrée à la fois par un accompagnateur en montagne et une professeur de yoga, la rando-yoga permet d'allier les bienfaits du yoga à la pratique sportive de la marche en pleine nature. Au programme de la journée : mise en jambe tout en douceur et recentrage de l'esprit grâce à la marche en pleine conscience (en silence), randonnée classique avec diverses interventions naturalistes pour mieux appréhender les éléments environnants, une séance d'une heure de yoga dynamique post pique-nique, puis randonnée retour et séance de yin yoga (étirements) pour une récupération douce. L'itinéraire en boucle fait le tour de la Pointe de Miribel, offrant tour à tour de magnifiques vues du Mont-Blanc et du lac Léman.

Tarifs : 65€ / personne (hors pique-nique).

Réservations : Trek'In Alpes – Mathieu Thirant : 06 80 10 77 40

[PORTRAIT] Mathieu Thirant, l'amoureux outdoor

Amoureux inconditionnel des grands espaces et des sports outdoor en tous genres, Mathieu quitte la voie qui lui était dessinée en tant que commercial en BTP pour poursuivre l'appel enivrant de la montagne. Passionné tant par les pratiques de montagne (randonnée, trail, escalade...) que celles aquatiques (kitesurf notamment), Mathieu s'installe dans la région pour préparer son diplôme d'accompagnateur en montagne. Il profite aussi pour assouvir son désir de grands espaces, de parcourir les pays scandinaves et d'entreprendre divers défis personnels tels que la Maxi Night ou la Pierra Menta en équipe... Tant d'expériences et d'anecdotes qui nourrissent aujourd'hui l'encadrement et les sorties qu'il propose : randonnée yoga, randonnée orientation, stage d'autonomie en montagne, sorties plantes comestibles, initiation au bivouac...etc. Son terrain de jeu fétiche ? Les étendues sauvages de Plaine Joux ou encore la Pointe de Miribel ! Que l'on soit débutant ou aventurier aguerri, en quête d'excursion à la demi-journée, la journée ou en itinérance de plusieurs jours, ce que Mathieu propose c'est la promesse d'une déconnexion totale au cœur de la nature.



De la hauteur



L'escalade, à flanc de montagne

Activité sportive gainante et ultra-stimulante, l'escalade c'est aussi une pratique d'endurance qui permet de stimuler les fonctions cérébrales, réduire le stress, véhiculer des valeurs telles que la solidarité et la détermination... pour un mieux-être général, physique et moral ! Les roches calcaires de la Haute-Savoie, dont le Rocher Blanc d'Onnion, le Rocher de Pouilly de Saint-Jeoire et la Pierre à l'Aigle de Mégevette, sont de merveilleux terrains de jeu pour tous grimpeurs, amateurs ou aguerris. Que ce soit en grande voie, en bloc, sur site sportif ou bien en salle, les moniteurs d'escalade dispensent tous les conseils et techniques afin d'améliorer sa pratique tout en prenant plaisir.

Tarifs : à partir de 45€ / personne
Infos : Ecole 2 la Montagne - <https://www.ecole2lamontagne.fr>

[NEW] - Stage d'initiation "Je débute en falaise"

Pour ceux qui seraient tentés par l'expérience mais qui n'osent pas sauter le pas, les stages d'initiation proposés par l'Ecole 2 la Montagne permettent de s'attaquer pas à pas à l'escalade de falaise. Adapté aux débutants ainsi qu'aux niveaux intermédiaires, le stage se déroule sur 2 jours permettant ainsi à chacun une marge de progression. Au programme, l'apprentissage des techniques de grimpe et d'assurage mais aussi la grimpe en tête et la manip de relais.

Tarifs : 150€ / personne.
<https://www.ecole2lamontagne.fr>



[PORTRAIT] Fabien Duperrier, recordman d'Europe du saut en parachute en hélicoptère

Originaire de Viuz-en-Sallaz, Fabien est un jeune aventurier avide de sensations fortes et découvertes en tous genres. Petit, il découvre le parapente grâce à son grand-père et fait son premier vol à seulement 7 ans. C'est le début d'une grande passion qui ne le quittera plus. Il voyage (et saute!) à travers le monde (Dubai, Hawaï, Égypte, Mexique...), avant de revenir aux sources pour fonder La Yaute Skydive, son école de parachutisme, et la seule en France à proposer des sauts en parachute à plus de 7000m depuis un hélicoptère ! Intrépide, audacieux et déterminé, Fabien repousse sans cesse ses limites jusqu'en septembre 2020, lorsqu'il devient le recordman d'Europe en effectuant un saut inédit à 7000m d'altitude ! En 2014, il faisait aussi partie des 104 parachutistes à sauter ensemble au-dessus de Lille, établissant alors le record de France de vol relatif en chute libre. Aujourd'hui, sa quête continue puisqu'il prépare un nouveau saut qui lui permettra de décrocher la récompense ultime : le record du monde grâce à un saut à 8000m d'altitude dans le ciel de Viuz-en-Sallaz, sa ville natale ! Comme quoi, même le ciel n'a pas de limite !



Le saut en parachute... 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'élance à 4000 mètres d'altitude 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 et Brasses Tourisme : 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 plus de 12 ans, 1m40 et 40 km minimum.

Tarifs : à partir de 489 € / personne.

<https://www.layuteskydive.com>



Retour aux origines

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 (facultatifs). 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.

<https://www.ecole2lamontagne.fr>



Stage de survie en pleine nature

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.

Tarifs : 25€ / demi journée, 48€ / journée et 160€ / 2 jours (repas compris).
<https://www.ecole2lamontagne.fr>

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.

Randonnée facile d'1h30 environ

www.paysalp.fr





Nos randos : en tête à tête avec la nature

[La plus sauvage]

La Joux

Depuis Onnion (au parking des Chenevières), il faut compter 4h30 de marche (8 km, 650 m D+) pour profiter des joies de ce sentier sauvage et calme. Accessible, c'est une randonnée praticable en famille qui permet de découvrir la diversité de la faune et la flore locales.

[La plus familiale]

Le tour du Plateau de Plaine-Joux

Au départ de Bogève, le Plateau de Plaine Joux est l'endroit idéal pour se balader en famille l'été. 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 lac Léman.

Durée : 1h30 / Distance : 3 km, 210 m D+.

[La plus sportive]

La pointe des Brasses

Départ du parking du lac du Môle à Ville-en-Sallaz pour grimper à travers bois, clairières et chemins herbeux. Au sommet (1503 m), on profite d'une vue exceptionnelle à 360° : Mont Blanc, chaîne du Jura, lac Léman...

Durée: 4h30 / Distance: 5km, 900mD+.

[Le meilleur couché de soleil]

Le Môle

Belvédère du Faucigny, surnommé aussi Fuji-Yama des Alpes, le Môle est le point culminant du territoire offrant des panoramas à 360° sur la chaîne du Mont Blanc, les Aravis, le lac Léman, le jet d'eau de Genève... Et, par la même occasion, un magnifique coucher de soleil panoramique ! 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, départ de Saint-Jean-de-Tholome : 4h de marche, 6 km et 700 m D+.





[PORTRAIT] Dawa Sherpa

Né au Népal en 1969, Dawa Sherpa est un traileur (et fondeur) mondialement connu. Il participe à (et gagne!) des centaines de courses d'ultra-trail dans le monde entier, dont l'UTMB en 2003 mais aussi l'Annapurna Mandala Trail, le Tchimbé Raid et bien d'autres. Il participe également à trois reprises (Turin, Vancouver, Sotchi) aux JO d'hiver en tant que fondeur et seul représentant de la Fédération olympique Népalaise. Certains y verront peut-être le pitch du film de Rasta Rocket, mais d'autres, un destin tout simplement hors du commun. Aujourd'hui, Dawa vit à Ville-en-Sallaz en compagnie de son épouse Annie, originaire elle de la vallée, où il partage son temps entre son travail dans le bâtiment et son engagement dans son association : Parrains et Marraines pour le Népal. A travers différentes initiatives caritatives, l'association finance notamment un orphelinat et un centre d'accueil pour personnes âgées dont la construction même est le résultat d'un projet d'ampleur mené par Dawa et Annie. Ils organisent aussi divers voyages et treks humanitaires à la découverte du Népal auxquels plusieurs voisins de Ville-en-Sallaz ont déjà participé. Caractérisé par une profonde gentillesse, humilité et envie de partage, Dawa organise aussi régulièrement des trails et sorties vélo à la découverte de ses terres d'adoption, Môle & Brasses Tourisme.

www.dawasherpa-experiences.com

Territoire de mémoire : découvrir le patrimoine local en famille

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 !

Ecomusée Paysalp

Viuz-en-Sallaz

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.



[NEW] 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).

<http://www.paysalp.fr>

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.



Maison de la mémoire

Viuz-en-Sallaz

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

L'énigme au Prieuré

Peillonnex

Le village de Peillonnex recèle un trésor pluricentenaire qui a su traverser les âges : son prieuré construit au XII^{ème} siècle. On y découvre un fond de cœur qui témoigne de l'austérité de l'ère romane et de l'exubérance colorée du baroque. Les visites commentées de Paysalp permettent une découverte ludique des rudiments de l'architecture religieuse et ses trésors cachés.

Tarifs : 4€ / enfant, 6,50€ / adulte

Infos pratiques : www.paysalp.fr



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. Petits et grands sont invités à mener l'enquête en dénichant à travers le musée les indices et en résolvant les différents énigmes... et le tout en moins d'une heure !

10€ / adulte et 6€ / enfant (5-15 ans) (visite libre du musée incluse)

Uniquement sur réservation : 04 50 36 89 18

Le château de Faucigny

Loin des grands axes à Faucigny, se trouvent les vestiges du Château de Faucigny. Le château ouvre ses portes toute l'année aux parents, enfants et à tous les curieux et amateurs de voyages dans le temps. Plongés au cœur de la vie moyenâgeuse, on y découvre la puissance des seigneurs de Faucigny, du XI^{ème} au XIV^{ème} siècle. Les vestiges du château nous emmènent à la rencontre des manants et des chevaliers du Moyen-Âge pour percer les secrets des ruines du château-fort et peut-être, qui sait, se faire adouber chevalier ! Cet été, le château de Faucigny donne rendez-vous pour assister à des spectacles de jonglerie et se mettre dans la peau d'un chevalier.

Infos pratiques : www.paysalp.fr



[PORTRAIT] Monique Cocolomb, responsable de la médiation culturelle de Paysalp

Après 37 ans passés au sein de l'association Paysalp, Monique, 56 ans, connaît mieux que quiconque les histoires, traditions et anecdotes qui font la richesse de Môle & Brasses Tourisme. Les années passées à coordonner la médiation culturelle des lieux lui ont permis aussi une vision singulière de l'évolution du territoire mais aussi du tourisme qui l'anime. Contrairement aux destinations modelées par un tourisme intensif, Monique a aimé ici la sincérité des personnages et des paysages préservés, le contact privilégié avec « des vrais gens », mais aussi les histoires qui y restaient à raconter... Bien qu'elle ne soit pas originaire du coin, elle en est tout autant une fière ambassadrice qui a fait de la valorisation de ce territoire son métier de cœur, une belle aventure qui dure maintenant depuis des années. Pour cela, elle mise sur une médiation innovante avec notamment la théâtralisation des visites incitant chacun à devenir acteur de la visite.



Nos trésors cachés

À l'image d'un trésor caché, le territoire recèle de belles adresses qu'il faut savoir dénicher. Exit les grands groupes ultra standardisés, les adresses de Môle et Brasses Tourisme, hébergements et restaurants, prônent la personnalisation, l'authenticité et la confidentialité. Qu'elles soient nouvelles, incontournables ou bien insolites... elles ont du cachet, du caractère et les découvrir c'est avoir le privilège d'un secret bien gardé !

Nos adresses gourmandes...

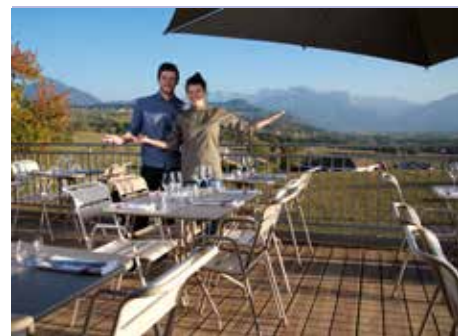
Chez Marie Jo, l'art du « comme à la maison »

Fillinges

Dîner Chez Marie Jo c'est comme dîner chez des amis. L'accueil est chaleureux et les plats généreux. Et si ça rappelle la maison ce n'est pas un hasard puisque c'est la maison familiale qui a été transformée en restaurant en hommage à Marie Jo, la mère de famille épicurienne. Le restaurant compte 30 couverts dont une grande terrasse extérieure avec vue sur le Mont Blanc. Coup de cœur assuré pour ce qu'ils appellent la « table des copains », une table privative aménagée dans l'ancien salon de la maison. Du côté des fourneaux, c'est également une cuisine authentique, fraîche et locale que propose la chef. Ils ne travaillent que les produits qu'ils connaissent et privilégient les producteurs locaux : poissons du Léman, viande de la ferme voisine, fruits et légumes du maraîcher bio 100m plus loin...

Le must : les afterworks du mercredi et jeudi soir pour une ambiance champêtre dans le jardin de la maison : cocktails, plats à partager, musique et terrain de pétanque !

<https://www.chezmariejo.com>



[Portrait] Sylvia Briffard, la chef nomade de retour au pays

Chez Marie Jo

Enfant du pays, elle quitte ses terres natales et fait ses armes à Paris en tant que journaliste reporter d'images où elle connaît un début prometteur au sein de la chaîne Disney Channel. Mais le décès de sa mère, Marie Jo, lui fait revenir à Fillinges puis la pousse vers un changement de cap radical. Elle part d'abord à l'aventure en embarquant dans une traversée de l'Atlantique à bord d'un cargo container en direction de l'Amérique du Sud puis les Etats-Unis. C'est lors du voyage, et notamment en cuisinant pour l'équipage du cargo, qu'est née son envie de cuisiner. De retour de voyage, elle décide avec son frère, Louis, de transformer la maison familiale en restaurant. Après de courtes formations terrain dans des restaurants à Paris et Megève, Sylvia et Louis ouvrent enfin l'établissement en 2018 où ils forment depuis une équipe complice et dynamique. Louis est en salle tandis que Sylvia est aux commandes des cuisines. Petite fille de d'agriculteur, Sylvia a le goût des bons produits du terroir et de saison mais elle puise aussi de l'inspiration dans ses nombreuses expériences à l'étranger. Sa marque de fabrique : une cuisine de grand-mère revisitée, mi-traditionnelle et mi-internationale, généreuse et riche en saveurs. Au menu (selon la saison) : burger mijoté, poireaux vinaigrettes, tarte de truite à l'asiatique, le kimchi (choucroute coréenne)...



La table d'Emilie, ode à une cuisine fraîche et locale

Viuz-en-Sallaz

Après un petit tour de France et de maisons étoilées, Yoann et sa femme Emilie reprennent l'établissement de Viuz-en-Sallaz qu'ils rebaptisent «La Table d'Emilie» en 2011. C'est un projet de famille, qu'ils mènent tous les deux côte à côte. Leur volonté est d'y partager une cuisine inventive et fraîche tout en respectant la tradition de la cuisine française. Ayant à cœur une «cuisine du moment» et «une cuisine d'envie», ils réinventent une nouvelle carte chaque semaine en fonction des produits de saison et du réapprovisionnement de leurs producteurs attirés. Travailler avec des producteurs locaux est pour eux essentiel afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits mais aussi un des piliers d'une cuisine responsable. Et si beaucoup le disent, La table d'Emilie va jusqu'à lister ses producteurs ainsi que leur localisation géographique sur leur site.

Fruit d'une diversification forcée face à la crise, Yoann et Emilie sont aussi présents sur le marché tous les lundis. En plus des produits maisons tels que les cakes myrtille génépi, les saucissons et terrines, les pâtes de fruit, les sablées et les confitures, ils y proposent aussi des menus entrée / plat / dessert à emporter.

Infos pratiques : ouverture le vendredi, samedi et dimanche et le lundi sur le marché. 20 couverts. Réservations : <http://www.latabledemilie.fr> / 04 50 36 67 84



La BDMB, la brasserie responsable

Onnion

Avec 35 ans d'expérience en restauration aux quatre coins du globe, Fred a ouvert son propre restaurant à Onnion pour en faire un véritable lieu de rendez-vous. Au sein d'une vieille auberge entièrement rénovée, la BDMB, comprenez "Brasserie Du Mont Blanc", propose aujourd'hui une cuisine de qualité, type bistronomique. La carte est recherchée et finement travaillée et les produits sont tous locaux et frais, souvent magnifiés grâce à une cuisine au feu de bois, traditionnelle et réconfortante. La brasserie prête une attention particulière à sa démarche éco-responsable. Ici, rien n'est jeté. Tous les aliments sont utilisés d'une manière ou d'une autre. Et cerise sur le gâteau, à l'arrivée des beaux jours, la BDMB met à disposition des terrains de pétanque et organise souvent des apéros concerts.

<https://bdmb.business.site>

Le Jorat, pour son côté arty

Bogève

"Il n'y a pas de bons petits plats sans bons produits locaux", voici la devise de Sophie pour ravir les papilles de ceux qui entrent au Jorat. De l'entrée jusqu'au dessert, le restaurant du Jorat décline une cuisine alliant produits locaux et authenticité. 100% des produits de l'assiette sont frais, variés et locaux. On y déguste du poisson du lac Léman, des fromages de la Vallée Verte ou encore des escargots de la ferme aux escargots de Viuz-en-Sallaz. Ce qu'on aime tout particulièrement ? Savourer les délicieux mets de Sophie et Bruno face à la vue sur les Voirons et le Salève depuis la terrasse ensoleillée du restaurant. On ne se privera pas non plus d'une des soirées à thème, régulièrement organisée par Le Jorat : karaokés, repas grillade, concert d'un accordéoniste, repas de chasse...

<https://www.lejorat.com/restaurant/>

L'Alpage, pour ses spécialités savoyardes

Bogève (plateau de Plaine Joux)

Situé sur le plateau de Plaine Joux, c'est LE restaurant de spécialités, reconnu notamment pour ses fameux beignets de pomme de terre élaborés avec de l'ail, du persil et de l'œuf. En « accompagnement », de la charcuterie de pays, des diots savoyards ou une entrecôte, au choix. Un restaurant adapté aux familles où on apprécie particulièrement sa grande terrasse au soleil et le cadre rustique de son intérieur.

<https://www.alpage-bogeve.fr>



Il n'y a pas de bons petits plats sans bons produits locaux



Nos hébergements confidentiels ...

Les Chalets de Ludran, pour un séjour VIP

Viuz-en-Sallaz

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-savojarde 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 !

Tarifs : à partir de 115€ / nuit en chambre d'hôte, 130€ / nuit le chalet indépendant ou 1000€ / nuit pour la privatisation du domaine (15 personnes) Réservations : Les Chalets de Ludran - 06 37 30 46 20



[PORTRAIT] Marie-Noëlle & Thierry, l'art de recevoir aux Chalets de Ludran

C'est lors d'une balade dominicale que ce couple, à l'époque restaurateurs, tombe amoureux de l'ancien corps de ferme qu'il passera ensuite plusieurs années à rénover afin de le transformer en maison d'hôte. Bientôt retraités après 30 ans de métier, ils se mettent à rêver d'un projet familial dans lequel ils retrouveraient le plaisir du partage et l'authenticité d'un accueil simple et convivial. C'est donc un changement de vie radical qu'ils entreprennent en famille et aujourd'hui, ce sont justement ces valeurs et cet esprit de partage qui font l'âme si particulière des Chalets de Ludran. Appréciés pour la qualité des hébergements et des services proposés, c'est notamment leur sens de l'accueil qui les distingue. Et si on se sent «comme à la maison» chez Marie-Noëlle et Thierry, c'est aussi qu'ils nous ouvrent les portes de leur vie. Avec les plus manuels, ils partagent volontiers les secrets du potager en permaculture tandis qu'ils accompagnent les plus aventureux à pied, en vélo ou en voiture à la découverte du territoire dont ils connaissent tous les secrets. Les plus gourmands ne sont pas en reste puisque Marie-Noëlle et Thierry n'ont rien perdu de leur métier de restaurateurs-traiteurs et se font un plaisir de concocter de succulents plats à base des produits de la ferme et du marché local.

Le Petit Refuge, pour un retour à l'essentiel



Plateau de Plaine Joux

Lové à 1250 m d'altitude en plein cœur du plateau sauvage de Plaine Joux, cet ancien mazot a été entièrement rénové il y a 2 ans, le transformant ainsi en refuge. Complètement isolé et en pleine nature, le Petit Refuge ne propose volontairement que deux chambres et est accessible à pied en empruntant un chemin d'un peu moins d'un kilomètre. Les bagages y sont transportés à l'aide de l'âne de la famille. Plus qu'un simple refuge, on est ici chez l'habitant. Séjourner chez Florent et Sylvie, c'est aussi s'initier à leur mode de vie et s'imprégner de leurs convictions, environnementales entre autres. Le refuge fonctionne en complète autonomie : propre production d'électricité, récupération des eaux de pluie et chauffage par poêle à bois. En bref, le Petit Refuge permet de se ressourcer sans s'encombrer de l'inutile. À l'heure du repas, on découvre avec plaisir les potées de saisons préparées par Florent et Sylvie au feu de bois, souvent à base de produits locaux et bios. Pour ceux qui souhaitent pousser l'expérience un peu plus loin, le couple propose aussi l'expérience unique d'une nuit en tipi. Disposant également de boxes pour chevaux, le Petit Refuge accueille désormais les cavaliers en itinérance sur le territoire ainsi que leurs chevaux.

Tarifs : en semaine : à partir de 60€ / nuit. Possibilité de réserver à la semaine.
Infos et réservation : www.petitrefuge.fr / 06 12 09 05 25

Le Petit Cabanon, authenticité et modernité

Viuz-en-Sallaz

Imaginé et dessiné par Florence puis entièrement rénové par Cédric dans une ancienne étable, Le Petit Cabanon est un appartement spacieux au design savoyard moderne. Le subtil mélange d'objets anciens tels que les mangeoires et vieilles pierres d'époque avec les touches modernes qui ont été apportées aux pièces de vie lui confèrent une atmosphère typique, particulièrement cosy. A l'extérieur, l'appartement bénéficie d'une grande terrasse et d'un spa privatif. Le plus : la disponibilité de Florence et Cédric qui habitent la maison de l'étage et qui partagent volontiers tous leurs bons plans locaux !

Tarifs : à partir de 140€ / nuit.
Réservations : 06 82 34 99 00 /
flor.vaur@gmail.com



[NEW] Chalet Edelweiss, pour les escapades romantiques

Viuz-en-Sallaz

Appartement cosy de 44m² aménagé sous les toits d'un ancien corps de ferme centenaire de Viuz-en-Sallaz, c'est l'adresse idéale pour les couples cherchant une retraite paisible loin de la tumulte. Bénéficiant d'une entrée indépendante et d'un balcon loggia sans vis à vis, c'est un véritable nid d'amour que Laurence agrémenté d'une bouteille de champagne en guise de cadeau de bienvenu ainsi que toute une panoplie de petites attentions selon l'occasion : ballons et bougies pour un anniversaire, bouquet de fleur et décoration pour une demande en mariage...etc. Elle propose également la livraison de plateaux de charcuteries et fromages locaux directement sur place (sur commande uniquement). En prime : une pièce détente privative dotée d'un jacuzzi et d'un sauna vient parfaire l'expérience (accessible hors juillet/août).

Tarifs : à partir de 200€ / nuit (séjour de 2 nuits minimum).
Réservations : Laurence Vigny - 0631398267





[NEW] La remise à Pépé, pour une nuit coupée du monde

Construite dans les années 70 aux abords du restaurant d'altitude "Les Choucas", la Remise à Pépé servait autrefois de réserve de bois de chauffage puis de cabane de chasse avant d'être transformée cette année en hébergement de charme, aux allures de tiny house. Doté d'une cuisine équipée, d'une mezzanine et d'une petite terrasse privative, le chalet à l'inspiration montagnarde et paysanne peut accueillir jusqu'à 4 personnes. Niché en plein cœur du massif des Brasses (ce qui, en hiver, compose le domaine skiable) loin de toute civilisation, le chalet promet une expérience unique, coupée du monde. Point de départ de nombreuses randonnées, on profite également de magnifiques couchers et levers de soleil directement depuis le confort de la terrasse.

Réservations : Christian et Nathalie Boimond - christian.boimond@orange.fr / 06 31 26 91 80



[NEW] Chalet Jum, pour les virées à plusieurs



Bogève

Ancienne maison familiale tout juste rénovée, le Chalet Jum est désormais une grande location privative de 5 chambres et 3 salles de bain, idéale pour les groupes, grandes familles ou bandes de copains. Isolé des rares voisins et idéalement situé au départ de nombreux itinéraires de rando, trail ou cyclo, le chalet est le point de chute rêvé pour des vacances actifs et le grand jacuzzi extérieur 6 places assurera la récupération post-excursion. Notre conseil : une promenade jusqu'à la Pointe de Miribel à la tombée de la nuit pour un pique-nique crépusculaire avec une vue à couper le souffle (1h à pied ou 30 minutes en vélo depuis le chalet) ! Pour profiter de tous les bons plans qu'offrent les itinéraires de Môle & Brasses, Guillaume et Vincent, propriétaires des lieux, tous deux profs de sport et moniteurs de ski, connaissent tous les sentiers des environs et seront ravis d'indiquer les itinéraires les mieux adaptés à vos envies !

Tarifs : à partir de 1500€ / semaine

Infos & réservations : <https://www.chaletjum.com>

L'Open Pôle, pour les smart workers en quête d'évasion

Fillinges

Sa situation au cœur de la Haute-Savoie, en fait un lieu de convergence parfait pour tous professionnels savoyards et suisses et son pôle multi-services de 3500 m² offre le point de chute idéal. Espace hybride conçu pour répondre à tous les besoins, l'Open Pôle 74 se décline en 3 espaces distincts :

1

L'Open Work, un espace de co-working design et ergonomique pour travailler autrement ! Lieu de vie et de travail innovant, il dispose de plusieurs salles de réunions, espaces bureaux privatifs et espaces pour travailleurs nomades. La déco vintage chic d'inspiration industrielle confère au lieu une atmosphère à la fois studieuse et chaleureuse.



2

L'Open Bistrot, un restaurant pour manger à tout moment. Ouvert non-stop de 12h à 22h, c'est une cuisine raffinée et conviviale qu'est concoctée à base de produits frais et 100% locaux. La carte est sans cesse renouvelée et les plats sont désormais disponibles à emporter ou en livraison. Menu entrée / plat / dessert à 20€.



3

L'Open Hôtel, le Campanile Savoie Léman***, pour dormir paisiblement. Le pôle hôtel dispose de 70 chambres & d'un bar lounge, le tout agrémenté de tous les services hôteliers. Les petits (voire gros) plus du Open Pôle 74 : la création d'une micro crèche pour parents surmenés, la mise à disposition gratuite de bornes de recharge pour voitures électriques et l'organisation de diverses événements & expositions : soirée gaming, soirée d'impro, expositions artistiques !



<https://www.openpole74.com>

Shopping local, éthique et solidaire

Particularité du territoire de Môle et Brasses Tourisme ? Ici, on priorise depuis longtemps l'humain, la consommation responsable et les circuits courts ce qui a favorisé le développement des petits commerces de proximité : épiceries, marchés de producteurs, vente directe à la ferme... autant d'établissements que d'initiatives originales. On découvre !

Nos marchés de producteurs

Rendez-vous hebdomadaires particulièrement animés, les villages de Fillinges, Onion, Saint-Jeoire et Viuz-en-Sallaz organisent chacun leur marché de producteurs une fois par semaine. Fromages, fruits, légumes, charcuterie et autres traditions culinaires du territoire sont fièrement représentés par ces producteurs.



Le marché des Saint Jean d'Ici, à Saint-Jean-de-Tholome

Organisé tous les premiers samedis du mois à partir d'avril, le marché des Saint Jean d'Ici n'est pas un marché comme les autres. Il permet de valoriser les producteurs locaux tout en œuvrant pour une (re)dynamisation du commerce de proximité et des circuits courts. Chaque mois, un thème différent met en avant commerçants et artisans du coin : marché de printemps, écologie et abeilles, santé et sport, marché d'été, marché farniente, rentrée, octobre rose, Savoie et fromages, Noël...

Les producteurs locaux

La ferme des Maillets

Viuz-en-Sallaz

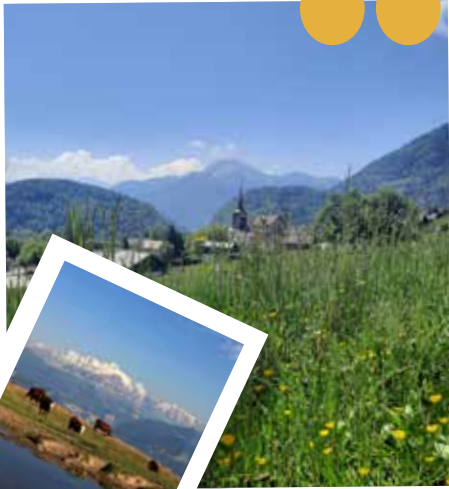
Fondée en 1976, la Ferme des Maillets est une exploitation familiale depuis 3 générations. Dynamique et progressive, elle ne cesse de se développer. Elle compte aujourd'hui une 100aine de bovins (dont des vaches laitières, de races Simmental et Abondance, et des vaches à viande, de race Angus), une 100aine de chèvres et, depuis peu, une 60aine de brebis. Si toute l'exploitation est dite «raisonnée» et en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnementale), la production de viande est elle certifiée bio. Parmi les produits fabriqués et vendus sur place : des fromages de vache, chèvre et brebis (tomme, raclette, pâtes molles, fromages frais...), des yaourts, des viandes...etc.

Pour s'en procurer, les produits sont en vente directe à la ferme, au magasin de Viuz-en-Sallaz, mais aussi disponibles via un distributeur automatique 24h/24. Et pour les plus curieux, la ferme se visite tous les mercredis, de 17h à 19h : rencontre avec les animaux, échange avec les agriculteurs, découverte des produits...

<https://www.facebook.com/lafermedesmaillets/>



[PORTRAIT] Alexandre Gavard, agriculteur engagé



Issu d'une famille d'agriculteurs, Alexandre grandit sur la ferme familiale (la Ferme des Maillets) de Viuz-en-Sallaz et passe ses étés en alpages, aux côtés des bêtes. A la sortie de l'école, il voyage d'abord du côté de la Nouvelle Zélande et de l'Australie, puis revient travailler à temps partiel sur la ferme tout en exerçant le métier de daineur. Conscient des enjeux actuels liés à l'agriculture, il quitte ses métiers annexes et s'investit à 100 % - pour ne pas dire 200 % - sur l'exploitation depuis 2017. Depuis, il y opère de nombreux développements : la diversification via l'intégration des brebis, l'engagement environnemental via l'obtention de la mention « Haute Valeur Environnementale » et le « bio » pour la viande bovine, mais aussi la pédagogie via la formation de nombreux jeunes en cours de formation qui intègrent ensuite, pour beaucoup, la GAEC. Parmi les autres combats qui lui sont chers : la sensibilisation du grand public qu'il entend entreprendre notamment via l'organisation d'accueils pédagogiques en alpage. A 38 ans, Alexandre fait partie de la nouvelle génération d'agriculteurs : innovante et militante ! Il dirige son exploitation telle une véritable entreprise et y intègre tous les ingrédients clés : formation des jeunes, modernisation, développement RSE... etc. Bien décidé à se battre pour l'avenir de l'agriculture et convaincu que le changement passe avant tout par l'action, il s'investit aussi en tant que, conseiller municipal à la Mairie de Viuz-en-Sallaz, membre du comité de direction de l'Office de Tourisme et vice-président du syndicat de la station des Brasses.

La microbrasserie des Bières du Faucigny Viuz-en-Sallaz

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.

<https://www.bieres-du-faucigny.fr>



Bières bios brassées au pied du Môle

La brasserie 744 à la Tour

Avis aux biéologues ! La Brasserie 744 c'est une gamme de 34 bières : blondes, ambrées, blanches, IPA, double IPA, APA, fruitées, aromatisées, surprenantes, 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 !

<https://labrasserie744.fr>

[PORTRAIT] d'Amélie Benoist, apicultrice, les secrets de fabrication d'un miel 100% haut savoyard

Jeune apicultrice haut-savoiarde (d'adoption), Amélie Benoist se lance en 2019 suite à l'obtention de son BPREA (Brevet professionnel de responsable agricole) en apiculture. Son histoire est avant tout celle d'une reconversion et d'une passion. Elle exerce d'abord pendant 10 ans le métier de journaliste reporter en France et à l'étranger avant de découvrir l'apiculture lors d'un reportage... Passionnée depuis toujours par la nature, ce fut pour elle une véritable révélation ! Aujourd'hui, elle continue de développer son activité tout en s'investissant dans une démarche 100 % locale, artisanale et responsable. Préférant privilégier la qualité à la quantité, elle fait le choix d'une petite production. Aujourd'hui elle produit 1,7 tonnes de miel avec 150 ruches, mais elle passera dès cet été à 200 ruches, visant ainsi les 2,5 tonnes. Si l'ensemble de ses ruches sont en Haute-Savoie, Amélie les déménage tout de même deux fois par an lors de la transhumance des abeilles. Elles quittent la plaine à la mi-juin pour profiter de la floraison tardive des alpages et redescendent mi-août pour préparer l'hiver. C'est donc un métier saisonnier qu'Amélie découvre avec passion : la préparation des abeilles au printemps, la transhumance, la récolte (4 fois par an), mise en pot, la distribution, la préparation des abeilles à l'automne... mais elle aime aussi la dynamique d'un métier en constante évolution, les micro-mondes de chaque ruche devant lesquels elle s'émerveille encore et la diversité des produits dérivés qu'elle imagine : pâtes à tartiner, bonbons, savons, baumes à lèvres, bougies, cire...



Les ruchers d'Amélie

Viuz-en-Sallaz

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. Préférant privilégier la qualité à la quantité, l'ensemble de ses 150 ruches sont en Haute-Savoie et en cours de conversion vers le bio. Autre engagement fort, l'intégralité des produits qu'elle propose 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... etc. C'est donc une production 100 % locale, artisanale et responsable.

<http://lesruchersdamelie.fr>



[PORTRAIT] Anne Cornier, chevrère et agricultrice bio, l'amour des bêtes

Enfant du pays, Anne est montagnarde mais rien ne la prédestinait à l'agriculture. Elle est responsable recrutement dans l'industrie lorsqu'elle hérite du chalet d'alpage familial et c'est un véritable déclic : elle veut vivre de sa passion pour les animaux tout en défendant les valeurs qui lui sont chères ! En 2009, elle se lance dans sa nouvelle activité d'éleveuse de chèvres de Savoie (race reconnue par le Ministère de l'agriculture en juillet 2020) et productrice de fromage de chèvre bio. Particulièrement attachée au bien-être de ses 60 chèvres, dont elle connaît bien-sûr tous les prénoms, elle figure parmi les rares agriculteurs à employer des méthodes de soin telles que l'aromathérapie, l'homéopathie, l'acupuncture ou encore les soins énergétiques. A la fois chouchoutées, ses chèvres connaissent pourtant aussi la rigueur des alpages où elles passent leur été en semi-liberté, protégées par les chiens de garde. Une qualité de vie qui assure aussi la qualité du lait et donc des fromages produits dont la vente se fait que localement. Car si pour Anne l'idée d'une ferme biologique est une évidence, c'est aussi qu'elle est animée par une réflexion de production et consommation responsable: circuits courts, consommation énergétique limitée, médecine naturelle... Soucieuse d'insuffler ces mêmes valeurs à ses enfants, ce dernier semble avoir hérité de la passion pour les animaux puisqu'il se destine à devenir vétérinaire.





Secrets de fromageries

Fromageries Peguet

Filings

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. Pour goûter aux saveurs typiquement savoyardes ou bien pour une découverte des savoir-faire d'autrefois, c'est une adresse incontournable !

<https://www.fromagerie-peguet.fr/>



Fromagerie du Val d'Alex

Viuz-en-Sallaz

Ancienne fromagerie de Viuz-en-Sallaz, la boutique a été reprise il y a deux ans. Bien que les fromages restent la spécialité, l'établissement a été pensé tel une véritable épicerie de village afin de proposer un ensemble de produits de terroir : charcuterie, viande fermière, vin biodynamique, service traiteur...

Infos : 04 50 39 95 84



Chèvrerie des Barrettes

Onnion

Avis aux amateurs de fromages de chèvres, la Chèvrerie des Barrettes fabrique de nombreux fromages, tous 100% bio : diverses pâtes pressées (tomme, rechevron, raclette), des lactiques (briques, bûches, nature, enrobés, cendrés), des faisselles, des pyramides...etc. Les fromages sont en vente à la ferme ainsi que sur les marchés du coin : à Viuz-en-Sallaz le lundi, Thonon les Bains le jeudi et à Onnion le samedi. Et pour ceux qui souhaitent une immersion au-delà des papilles dans le monde de la chèvrerie, on peut assister à la traite en alpage tous les jours à 15h.

Sur réservation. RDV sous la pointe de Meribel.

Infos : 06 88 11 47 01



Les initiatives originales

Du fromage à foison : distributeur automatique de la Fruitière de Bogève

Véritable institution depuis plus de cent ans, la Fruitière de Bogève est une fabrication traditionnelle familiale. Elle est connue notamment pour le "Bogève", un reblochon maison, fromage de Savoie AOC et médaillé d'or à Paris en 2018, mais aussi la tomme Bogévanne ou les incontournables tels que l'Abondance AOP, le beaufort, la raclette, l'emmental de Savoie IGP... Autant de fromages qu'on retrouve désormais dans le distributeur automatique de la Fruitière, accessible 24h/24, 7j/7.



Des produits de la ferme 24h/24 : le distributeur de la Ferme des Maillets !

Viuz-en-Sallaz

Le parfait compromis entre tradition et modernisation, le distributeur automatique de la ferme des Maillets assure un réapprovisionnement en produits frais de la ferme 24h/24 et 7 jours/7. À l'image d'un distributeur automatique standard, on visualise les produits à travers les vitres, on fait notre sélection grâce à un touch pad automatisé et on règle nos achats en carte bancaire... puis, on a plus qu'à récupérer nos produits ! Parmi les produits en vente : viandes, charcuteries, fromages, yaourts, fruits et légumes... Les viandes et fromages sont les produits de la ferme des Maillets, tandis que les autres produits proviennent de producteurs locaux voisins (tous d'un rayon de moins de 20 km). Pour les plus conventionnels, les produits sont aussi en vente au magasin du lundi au samedi.

Agenda :

Les rendez-vous de l'été

Visite commentée du Prieuré de Peillonex - 13 juillet 2022

Peillonex

Accompagnés d'un médiateur passionné, Paysalp propose des visites commentées du Prieuré de Peillonex révélant les secrets derrière l'architecture romane de l'église et son fond de chœur baroque.

Tarifs : 6,50€ / personne

Réservation : www.paysalp.fr



Spectacle "Les Baladeux" - 21 juillet 2022

Château de Faucigny

Le Château de Faucigny accueille familles et curieux, petits et grands, pour assister à des spectacles de jonglerie présentés par "Les Baladeux", qui allient dextérité et humour et nous plongent dans l'ambiance folklorique moyenâgeuse pour le plus grand plaisir de tous.

Tarifs : 8€ / personne - gratuit moins de 5 ans

Réservation : www.paysalp.fr



Animation "dans la peau d'un archéologue" - 5 août 2022

Se mettre dans la peau d'un archéologue le temps d'une journée et explorer les secrets de l'histoire du territoire, c'est le rendez-vous que propose Paysalp. On remonte le temps, du Moyen-Âge à la Préhistoire tel un véritable archéologue. Enfants et familles entrent dans les coulisses de ce métier qui fait tant rêver.

Tarifs : 8€ / personne - gratuit moins de 5 ans

Inscription : www.paysalp.fr



"Dans la peau d'un Chevalier" - 18 août 2022

Château de Faucigny

Se transformer en chevalier du Moyen-Âge, monter à l'assaut des vestiges du château et assister à un spectacle médiéval vivant... C'est ce que propose le Château de Faucigny, château fort du XIème siècle, pour permettre aux familles, parents et enfants de se retrouver au temps des seigneurs et d'apprendre à créer leur propre blason médiéval.

Tarifs : 8€ / personne, sur inscription uniquement.

Réservation : www.paysalp.fr

L'Écotrail du Massif des Brasses - 9 octobre 2022

Onnion

Bienvenue à la 8ème édition de cette course de trail familiale et conviviale ! Avec des parcours accessibles et familiaux, le Trail des Brasses est devenu un événement sportif et fédérateur qui s'adresse aux sportifs de tous niveaux. Avec 4 parcours différents, à chacun sa découverte du massif :

Le Trail des Brasses : 36 km et 2160m D+

La Pointe : 18,9 km et 1210m D+

La Boucle des Brasses : 9,1 km et 570m D+

P'tit tour du Risse : 3,7 km et 170m D+ qui se pratique en duo adulte/enfant

Infos pratiques : à partir de 10€ / personne selon le parcours choisi.

Inscriptions : <http://www.trail-massifdesbrasses74.com/>



La Fête de la Maude et du Terroir - 9 octobre 2022

Viuz-en-Sallaz

Annulée en 2021 pour cause de pandémie, la fête de la maude et du terroir, dédiée à la pressée de jus, revient en 2022 pour célébrer les coutumes et traditions culinaires locales : pressée des pommes et fabrication de maude (cidre local), rencontre avec les producteurs, dégustations...

Infos pratiques :

www.lesbrasses.com/fr/ete/

Le Festival du Hérisson - Septembre

Mont Vouan

Évènement consacré à la nature et à l'archéologie, le Festival du Hérisson fait son retour au Mont Vouan au mois de septembre. Avec pour objectif premier la sensibilisation, le festival invite à la découverte du patrimoine culturel et naturel du territoire à travers des ateliers participatifs et familiaux. Au programme : pratiques archéologiques, peintures sur paroi, ateliers poterie, contes et légendes du Mont Vouan, démonstration au feu, taillage de meule...

Infos pratiques : 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.

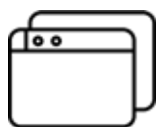


Par la route

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



Crédits photos : Feahn Photographie, Simon Garnier, Monique Cocolomb, Césaire Laurent, Môle & Brasses Tourisme, Ecole de la Montagne, Xavier_and_Caroline, Christelle Becameil, oxdrone, Labrat, La Table d'Émilie, OpenPole, marc durdilly, vincentfontaine, vinc_earth_photography, dutell.rose



Site web



Facebook / Instagram



Linkedin

Contacts Presse

Lauren Fulsebakke : 06.33.28.80.06 / laurenfulsebakke@gmail.com

Julie Arbeit : 06.88.55.96.39 / julie@like-this.fr

Môle & Brasses Tourisme

Pierre Edouard Buisson – Directeur de Môle & Brasses Tourisme : 04 50 36 49 18 / direction.ot@lesbrasses.com

Conception graphique

Laurine Giroton : 06 02 71 22 45 / laurine.giroton@gmail.com



Môle & Brasses
TOURISME