



N° FR

T. Re
h e
2022 / 2023

NO STORY NO FUTURE

LE MAGAZINE LIFESTYLE DE LA CLUSAZ

NOS INVITÉS

MAURICE PESSEY - STÉPHANE MERMILLOD - CHLOÉ CAVAGNOUD - HUGO
GUERRET - FRED FUGEN - MANON LOSCHI - HUGO LAPALUS - KARINE BLANC -
ROMAND FOURNIER - SCIERIE AGNELLET - RAPHAELLE MONOD - GEORGES
PESSEY - LAURA LARDEUX - LAURENT GARNIER



La Clusaz
Haute Savoie - France



Skier: Cody Cirillo, Photographer: Colton Jacobs, Ski: Prodigy 4



FACTION

EDITION

En ouvrant ce magazine, vous êtes sur la bonne voie pour rencontrer les personnalités de La Clusaz, qui font de ce village une destination à part !

Nous avons mis du cœur pour élaborer cette troisième édition en partant à la rencontre de ces restaurateurs, artistes, sportifs, commerçants ou artisans, nés ici ou ailleurs, qui constituent l'âme de La Clusaz : une empêcheuse de skier en rond, originale par tradition. Par leur vision, leur enthousiasme, la passion qu'ils insufflent dans leur travail, l'humanisme qui imprègne leurs relations aux autres, ils participent à rendre votre séjour ici, différent et inimitable. Ils vous racontent leur histoire, source d'inspiration perpétuelle pour continuer à écrire la nôtre.

Notre station s'inscrit dans un territoire de montagne vivant et vibrant. Loin d'être un parc d'attractions ou une usine à ski, La Clusaz est un village dynamique qui vit à l'année avec ses habitants, ses écoliers, ses anciens, ses artisans et ses agriculteurs. Tous possèdent un attachement indéfectible à leurs montagnes et à leur environnement préservé. Ils sont fiers de vous offrir en partage ce qu'ils ont reçu en héritage, au travers d'activités de plein air, de lieux culturels et patrimoniaux, d'événements originaux. Ils possèdent un esprit montagnard singulier forgé par la beauté des paysages, le respect de la nature, l'amour des sports de glisse, la fidélité à leur terroir et la transmission de savoir-faire ancestraux.

Terre de pionniers et de champions, La Clusaz cultive l'ouverture d'esprit et la créativité, avec ce petit grain de folie qui caractérise les Chaves. Nous sommes convaincus que l'avenir de la montagne appartient aux destinations qui proposent des expériences conjuguant authenticité et modernité, sens de l'accueil et caractère, divertissement et dépassement de soi. Nous espérons que notre personnalité et notre légère irrévérence resteront profondément ancrées dans votre cœur, même après votre séjour parmi nous.

Parce que nous sommes fiers de ce que nous sommes, nous aimons aller là où personne ne nous attend. Station à la fois authentique et novatrice, audacieuse et non-conventionnelle, La Clusaz puise dans son histoire et ses traditions pour se réinventer en permanence, pour rester elle-même et ne jamais ressembler à personne.

*« À La Clusaz, parce que l'on respectera toujours d'où l'on vient,
on sera toujours libre d'aller où l'on veut. »*

L'Équipe de l'Office de Tourisme

CHAPITRE 1 - LA CLUSAZ SOUL

- P08 IL ÉTAIT UNE FOIS...
- P10 CHRONOLOGIE D'UN PARCOURS FESTIF
- P12 LA VIE EST UNE FÊTE !

CHAPITRE 2 - RIDE MOUNTAIN CULTURE

- P16 LA MONTAGNE, C'EST LUI !
- P18 L'HOMME VOLANT
- P20 LOS[K]CHI
- P22 CHAMPION UN JOB À PLEIN TEMPS
- P24 LCZ COMMUNITY

CHAPITRE 3 - L'ART DE RECEVOIR

- P28 VIE D'AVANT VS VIE D'AUJOURD'HUI
- P30 SANS FAUTE D'ACCORD
- P32 SPRING TOMME

CHAPITRE 4 - HERITAGE & PARTAGE

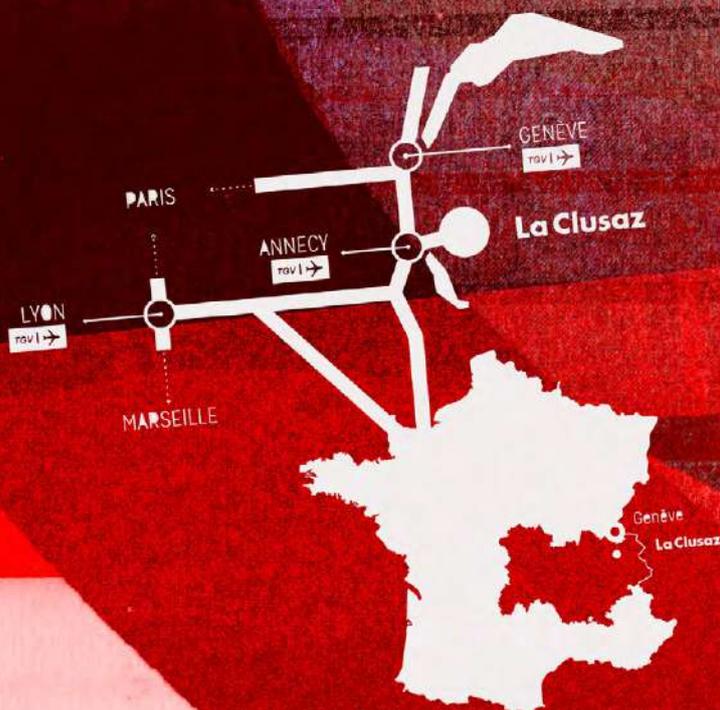
- P36 BD REBLO' STORY
- P38 DU MÊLÈZE AU TAVAILLON
- P40 DU HAUT NIVEAU À LA COSMÉTIQUE,
DES PASSIONS QUI SE TRANSMETTENT

CHAPITRE 5 - LA CLUSAZ ARTY

- P44 TOUS LES CHEMINS MÈNENT À LA CLUSAZ
- P48 MASTERCLASS
- P50 DJ, SET ET LA CLUSAZ
- P52 PODCAST

CHAPITRE 6 - BUSINESS

- P56 BUSINESS CLUB DE LA CLUSAZ
EXPORTER SON BUREAU À LA CLUSAZ
- P58 BOUTIQUE
- P60 ACCÈS & TRANSPORTS



MAIS AU FAIT... C'EST QUOI UN CHAVE ?

Le Chaviez-vous ? Autrefois, les habitants du bas de la vallée auraient voulu se moquer des cluses, accrochés à leurs montagnes comme des "craïlles" ou des "chaves" ; sortes de choucas qui vivent dans les rochers.

CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR ÊTRE UN VRAI "CHAVE"

En venant séjourner en famille, entre amis ou même en mode solo à La Clusaz, il y a quelques petites choses que vous devez savoir.

Nous vous avons concocté une petite to-do list qui vous permettra de vous fondre dans le village et de devenir un vrai "chave".

LES ENDROITS INCONTOURNABLES

Plusieurs endroits sont bien entendu incontournables à La Clusaz, il est alors impossible pour nous de ne vous en citer qu'un seul, ou même une petite poignée. Mais ce qu'il faut savoir, c'est qu'ici, il y a de tout, pour tout le monde. Si vous venez dans ce coin des Aravis en cherchant des lieux traditionnels, vous êtes au bon endroit. Quelque chose de plus gastronomique ? Toujours au bon endroit. Vous voulez visiter une ferme typique et goûter les produits du coin ? Votre route vous a mené dans le village parfait pour cela. Ici, les commerçants vous accueillent avec bonne humeur, gentillesse et générosité pour vous proposer les meilleurs produits et les meilleures adresses afin de connaître La Clusaz dans les moindres détails. Il n'y a plus qu'à déambuler dans le centre du village et ses alentours pour vous acclimater !

ON MANGE ET ON BOIT QUOI POUR ÊTRE UN CHAVE ?

La Clusaz regorge de denrées qui sauront satisfaire vos papilles d'amateur de mets de qualité. Pour vous fondre dans la masse, quoi de mieux que de déguster en fin de repas, (ou en début, nous ne sommes pas là pour juger) un bon génépi ! Et devant on ne va pas s'arrêter en si bon chemin... Si vous voulez vraiment devenir un chave digne de ce nom, vous devez déguster la tomme blanche ; un reblochon qui n'a pas fait de cave et qui se déguste dans les heures qui suivent sa fabrication. Pour

épater votre entourage, vous trouverez une recette à reproduire un peu plus loin dans ce magazine. Alors, en cuisine !

LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER POUR PARTICIPER À LA VIE DE VILLAGE

Tout au long de l'année, nombreux sont les événements qui rythment le quotidien de nos habitants. Le choix est vaste et satisfait toutes les demandes, vous n'avez qu'à viser l'événement qui vous correspond et c'est parti ! En hiver, vous retrouverez le LCZ Fest ou le Défi Foly pour les amateurs de glisse, ainsi que le Radio Meuh Circus Festival pour ceux qui aiment la bonne musique. L'été, on ne vous laisse pas sur votre faim ! Vous retrouverez le Champ des Platines pour apprécier les beaux paysages de La Clusaz dans une ambiance festive et tout ça au milieu des pâturages. Et, n'oublions pas la Fête du Reblochon et de l'Artisanat pour se mêler à l'univers traditionnel du village. Bref, il y aura forcément de quoi s'occuper pendant votre séjour !

RIDE MOUNTAIN CULTURE

Au-delà des rendez-vous que l'on retrouve toute l'année, vous pouvez également vous immerger dans la faune locale en participant aux nombreuses activités proposées dans la vallée. Sur les traces de nos champions : Candide Thovex, Edgar Grospron, Seb Michaud, Loïc Collomb-Patton ou encore Hugo Lapalus, vous ferez alors partie

de ces amateurs de sport et de sensations qui se retrouvent sous la bannière LCZ. Pour une dose de culture, profitez-en pour découvrir l'histoire et le patrimoine du village en passant un après-midi au Hameau des Alpes. Le ski made in La Clusaz n'aura plus de secret pour vous ! Et, si vous venez durant l'été, pensez au VTT. Avec le Bike Park, d'interminables descentes vous attendent, tout comme la découverte des moindres recoins des Aravis en Cross-Country ou en eBike. On en prend plein les yeux, plein les jambes, et on s'amuse !

ON RAMÈNE QUOI DANS SA VALISE POUR FAIRE DÉCOUVRIR LA CLUSAZ AUX COPAINS ?

Après avoir passé de très bons moments ici, viennent fatalement la fin des vacances... Pensez alors à ramener un peu de La Clusaz dans vos valises pour convertir vos copains ou collègues de bureau. Vous pourrez leur offrir du reblochon, du Génépi ou du jambon de pays. Et, pour que tout soit parfait : un bonnet LCZ, utile en hiver comme en été pour les soirées un peu fraîches.

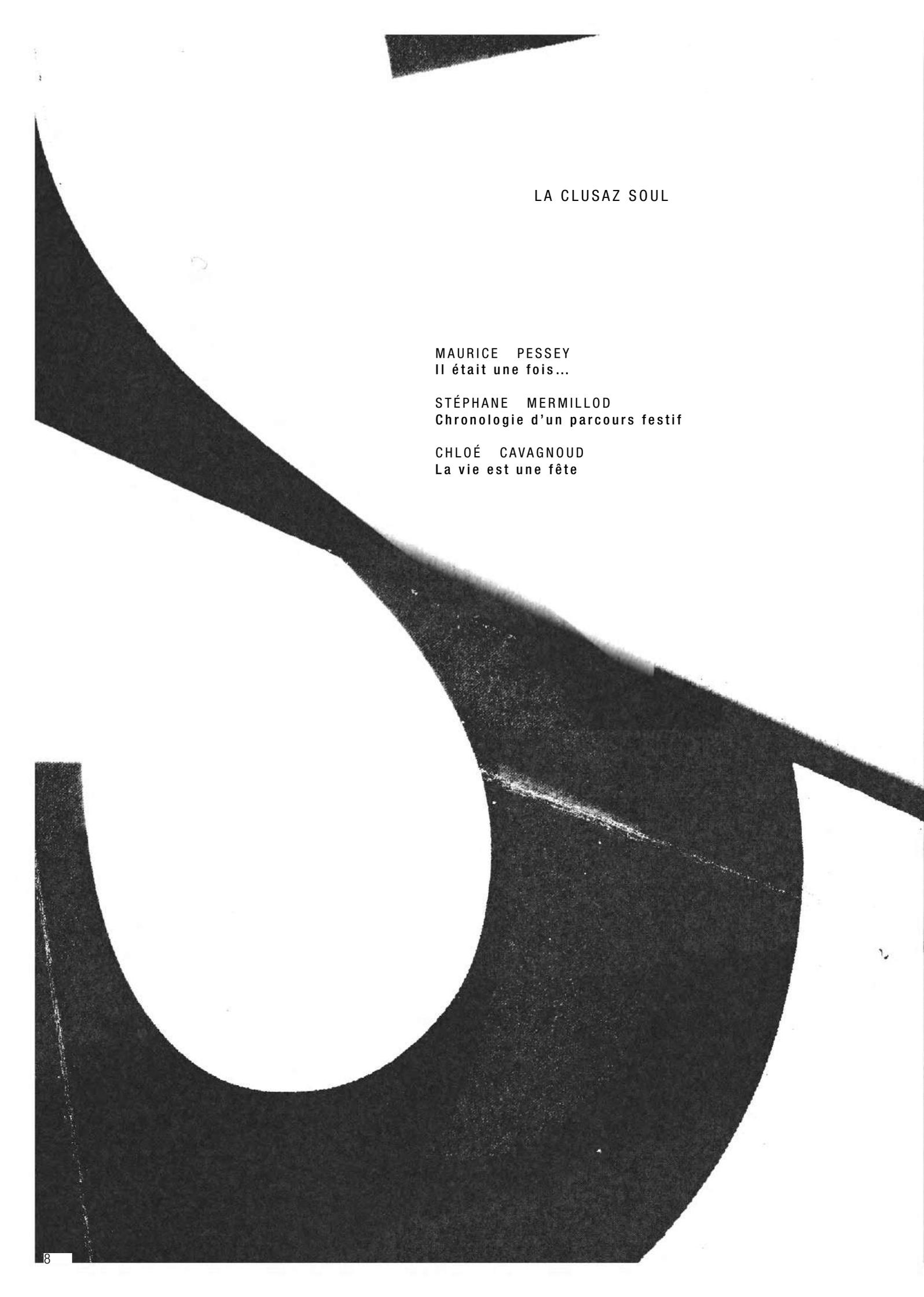
Si avec tous ces précieux conseils vous n'êtes pas devenu un vrai chave, on ne sait plus quoi faire ! Un conseil : continuez la lecture de ce magazine. Vous connaîtrez un peu mieux les acteurs qui font de notre station cet endroit unique et rempli de bonne humeur au quotidien.





 **La Clusaz**
French Alps

Artwork by Pablo Pasadas

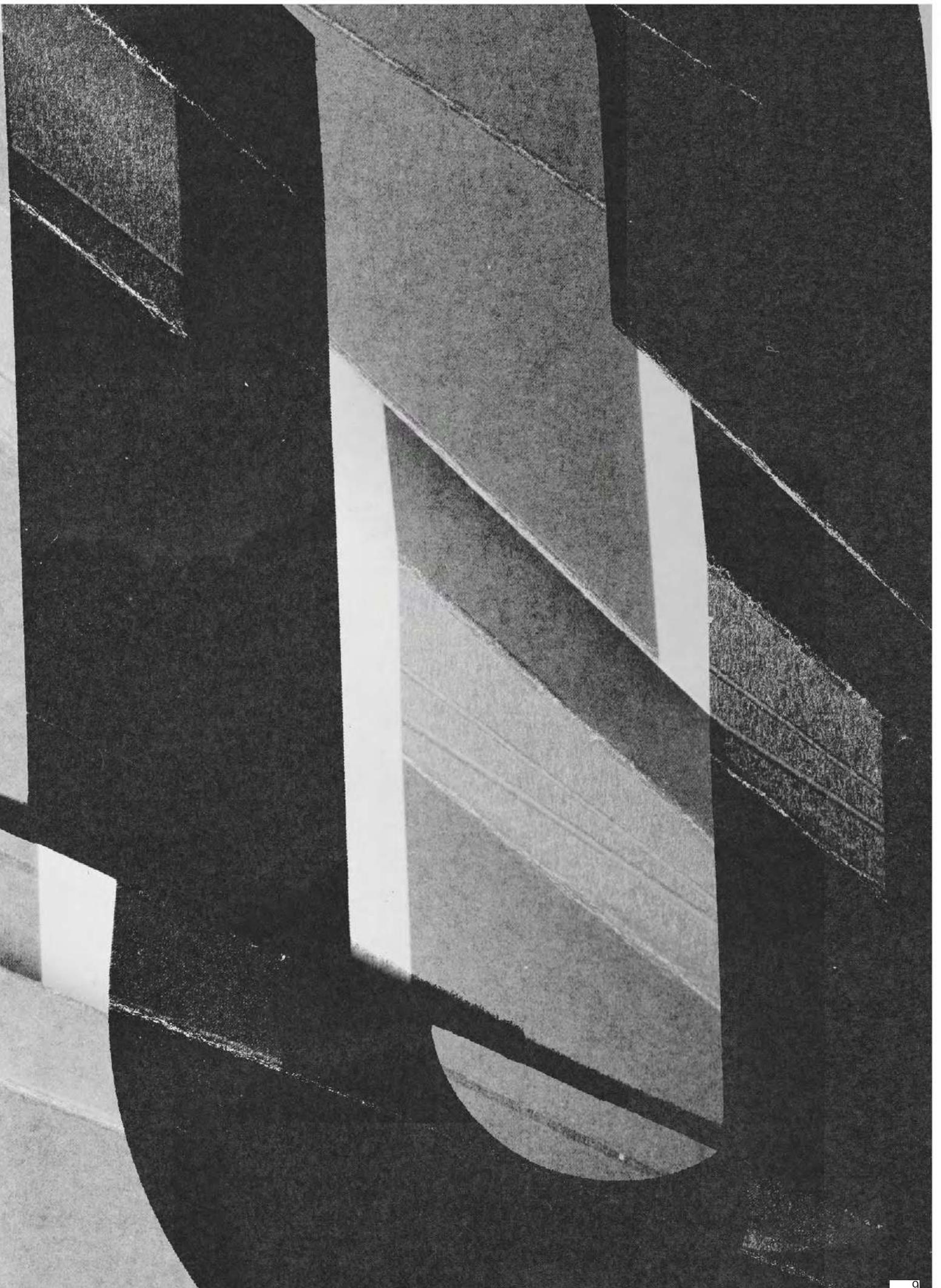


LA CLUSAZ SOUL

MAURICE PESSEY
Il était une fois...

STÉPHANE MERMILLOD
Chronologie d'un parcours festif

CHLOÉ CAVAGNOUD
La vie est une fête



MAURICE PESSEY

Il était une fois...

On ne compte plus les Pessey dans le massif des Aravis tant ils sont nombreux, mais lui, ça n'est pas n'importe lequel d'entre eux. Lui, c'est Maurice ! Le doyen des moniteurs de l'Ecole de Ski Français, un pur produit made in La Clusaz. Du haut de ses 81 ans, ce papy au regard malicieux est encore en pleine forme. On a donc décidé de feuilleter avec lui son album photo pour s'offrir un petit voyage dans le temps.

« Je suis né ici. J'ai toujours vécu ici. Et je mourrai ici ! » Maurice aime le rappeler aux élèves à qui il continue d'enseigner le ski chaque hiver. S'il n'y avait pas eu deux années de Covid, il aurait participé à son soixantième challenge des moniteurs en 2022, mais il compte bien enfiler son pull rouge deux hivers de plus pour atteindre ce cap.

Toujours disponible, c'est l'exemple parfait de l'ancien du village. Il faut juste s'y prendre à l'avance pour être sûr qu'il ne soit pas parti faire un tour de vélo avec les copains, en train de couper du bois, ou de faire des travaux dans son chalet. Son secret pour rester vaillant à plus de 80 ans : faire de l'exercice, être actif et faire ce que l'on aime !

« Un peu mal aux genoux, mais ça va. Tant qu'on a mal c'est qu'on est vivant », nous confia-t-il lors de notre rencontre à la fin de la saison d'hiver, après un repas à la salle des fêtes en compagnie des aînés de la vallée. Mais pas la peine de s'attarder sur de petits rhumatismes, Maurice s'installe près de nous le sourire aux lèvres, il a les yeux qui brillent et nous lance : « Tiens r'gardez, j'veous ai apporté des photos ! »

« UNE PHOTO DE CARNAVAL ... »

Pour vraiment faire la fête à La Clusaz, il y a le carnaval. Les commerçants, les restaurateurs, les moniteurs... Tout le monde s'y met ! Là, c'est moi en Écossais en jupe. Une année, on s'était équipé tout en douves de tonneaux, oui carrément. On était 7 ou 8 moniteurs à monter jusqu'au sommet du crêt du Loup. On avait les jupettes qui volaient sur la piste. Les vacanciers regardaient depuis le bord, on avait même tracé un bout de slalom sur le Champ Giguet.

UNE AUTRE DE SKI OLDSCHOOL ...

Je devais avoir 16 ans et il y avait la Coupe Perrier. C'était pour ainsi dire la coupe de France et les meilleurs rentraient en équipe de France, enfin on avait pas le coq. C'était l'équipe B si on veut ! En 1956-1957, j'ai gagné cette coupe, je suis resté dans l'équipe jusqu'à mon service militaire et, comme je n'étais pas tout à fait assez bon, alors j'ai arrêté là pour passer mes diplômes de moniteur de ski.

UNE DE LUI JEUNE MONITEUR ...

Vu que c'est un village ici, tout le monde avait très souvent deux métiers. Moniteur de ski l'hiver, agriculteur ou artisan l'été. À l'école de ski, on pourrait faire une grosse entreprise où on trouverait tous les métiers. On a des plombiers, des peintres, des menuisiers... Il y a tous les corps de métiers.

PUIS UNE PHOTO DU VILLAGE HIVER ...

J'ai grandi du côté des Riffroids, un peu au-dessus des Riondes. Avec ma sœur, on descendait à l'école à pied. S'il y avait beaucoup de neige, on nous mettait un cheval avec une bille de bois pour faire un petit sentier. Par contre, le mercredi et le samedi soir, ils venaient nous chercher avec le cheval et on montait par la route qui va jusqu'à la Patton. C'était un peu le bus scolaire de l'époque !

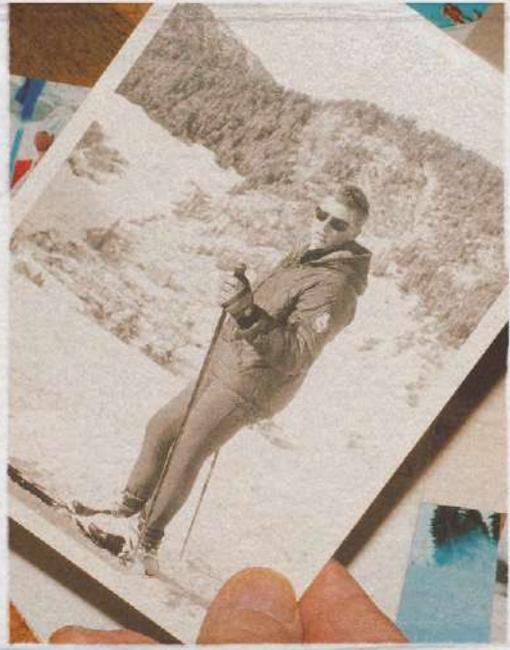
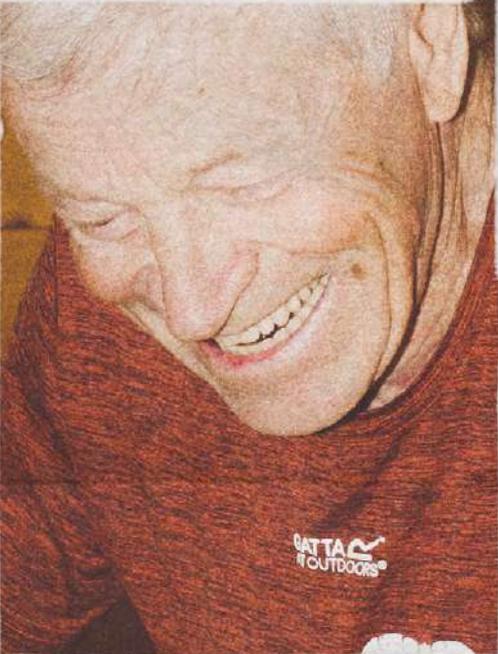
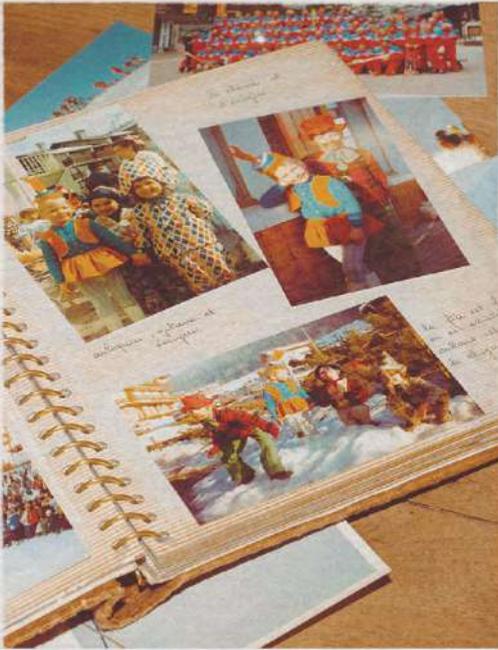
ET POUR FINIR UNE PHOTO DE LUI JEUNE À

LA FERME

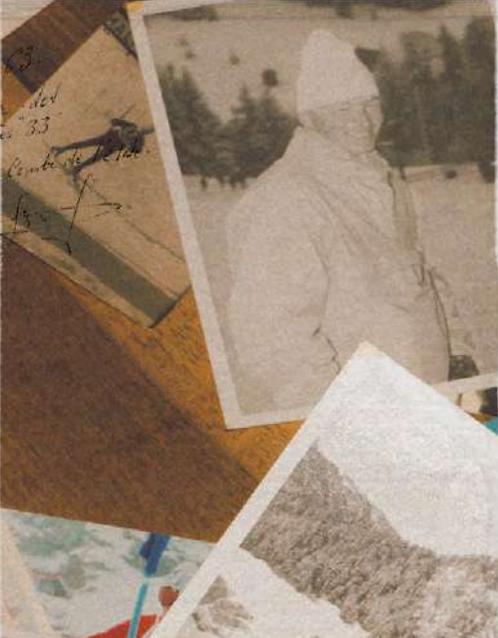
L'été, on montait à la ferme au col des Aravis. Mon père et un oncle avaient une ferme ensemble là-haut. J'aidais mes parents, je restais en bas, je faisais les foins. On avait une grosse moto-faucheuse. À 16-16 ans, elle me traînait plus que je ne la guidais."



27.11.2020
En souvenir des
33'3 des Tdieries "33"
Cours de compé. Combe de l'Étalle.
Amities
SO



24 R. 33
En memoria del
33 de los 33 años 33
Canción de cumpleaños Cambante de 1960
1960





STÉPHANE MERMILLOD

Chronologie d'un parcours festif

Stéphane est natif de La Clusaz, un vrai Cluse attaché à son village qui n'hésite pas à conjuguer authenticité et modernité. Novatrices, avant-gardistes, engagées, les idées de Stéphane ont toujours un temps d'avance, mais n'en restent pas moins liées à l'âme du village. De l'Office de Tourisme aux Rhodos, sa passion l'a mené à un parcours atypique et riche de réussites. Amoureux de son métier, Stéphane ne compte pas ses heures, investit son budget et ne néglige ni la réflexion ni les détails pour accomplir ses idées.

C'est à l'Office de Tourisme en tant qu'animateur qu'il fait ses premiers pas en 1980. Une première expérience au cours de laquelle il propose déjà des événements novateurs qui attirent les foules ! Sa jeunesse et son audace inspirent la confiance des plus anciens qui lui laissent carte blanche. Très rapidement, Stéphane se tourne vers l'audiovisuel, une facette de l'événementiel qui le passionne plus spécifiquement. Il crée son entreprise et accompagne des bars, hôtels, restaurants et particuliers dans la mise en place d'équipements audio-vidéos au sein de leurs établissements. Un métier qui l'emmène d'une vallée à l'autre, de la Maurienne à la Tarentaise et lui permet de s'inspirer. Ce qui plaît particulièrement à Stéphane, c'est l'échange avec ses clients et le projet qu'il peut imaginer pour eux, chez eux. Un métier passion qu'il garde depuis toujours en parallèle de sa carrière bien rythmée.

SOUS LA MONTAGNE, LA PLAGE.

C'est du côté de la restauration qu'il poursuit sa carrière et gère pendant une quinzaine d'années un triptyque bar, restaurant et discothèque : 3 lieux qui lui permettent d'offrir une dynamique particulière à sa clientèle en les menant du restaurant Le Grenier, le bar Le Bonnet d'âne pour finir à L'Ecluse, la discothèque emblématique de La Clusaz qu'il a entièrement revisité en 2004. Au Club 18, des concerts live avaient lieu tous les soirs, une formule innovante dans les années 90 qui cartonnait auprès des vacanciers. Guidé par sa passion de l'événementiel, Stéphane organise les Beach Party au Club 18 : un rassemblement familial et festif sur une semaine durant l'été. Le rendez-vous devient incontournable auprès de sa clientèle durant 10 ans et se termine en apothéose par

un festival en août 2004 : la Beach Party. Rien ne lui fait peur, pour cette occasion il voit les choses en grand.

QUELS INGRÉDIENTS A-T-IL MÉLANGÉ POUR RÉUSSIR CETTE ÉDITION ?

Une semaine de plage à la montagne : un événement précurseur alliant des activités culturelles et sportives, des concerts et DJ live, et de la restauration. De la via ferrata au show de VTT en passant par les ateliers pour enfants, tous les ingrédients sont réunis pour ravir petits et grands. A l'entrée du village : du sable, des palmiers, des jacuzzis et des piscines sont installés pour l'occasion. Parmi les artistes conviés : Laurent Wolf et Antoine Clamaran pour enchanter un public de plus de 3 000 personnes.

« DU SABLE, DES PALMIERS, DES JACUZZIS ET PISCINES »

Nouveau virage en 2013, Stéphane prend de la hauteur et décide de quitter le centre du village. Il souhaite proposer un produit décalé de par son emplacement et sa thématique. Ainsi, il imagine et réorganise Les Rhodos : un établissement dont l'ambiance fait appel aux émotions de chacun. Une décoration hybride qui mixe l'authenticité au contemporain. Un établissement qui se doit d'être unique pour mériter que la clientèle se déplace du village pour s'y rendre. Pour Stéphane, la réelle valeur d'un concept se trouve dans l'aboutissement des détails, c'est ce qui fait la singularité d'une marque. Les détails font la perfection, mais la perfection n'est pas un détail ! En reprenant l'établissement, il ne renonce pas à l'événementiel et choisit de s'orienter vers les séminaires et les mariages. Pour lui, un mariage c'est de l'événementiel façonné autour

de l'humain. C'est écrire une histoire avec un couple en suivant leur ADN, afin de proposer un événement à leur image. Il est le producteur, les mariées sont les artistes. Avec 60 mariages par an, ce sont plus de 6 000 visiteurs accueillis pour ces occasions... toujours ravis et enchantés de leur passage à La Clusaz. Du côté de l'hébergement, la décoration est construite autour de thèmes, de mots forts qui font échos aux émotions de chacun : musique, sport, voyage... On entre dans une chambre dont les moindres détails transportent le visiteur dans ses souvenirs et son histoire personnelle. Si le caractère événementiel occupe une place importante du projet des Rhodos, la restauration n'est pas négligée.

C'est la porte d'entrée, la carte de visite de l'établissement. Ici on reçoit aussi bien les cyclistes, les randonneurs et les voyageurs qui savourent autant la décoration remarquable que la cuisine de qualité. Ouvert 7/7 toute l'année, l'établissement vit sur les quatre saisons et ne dort jamais.

LA CLUSAZ, UNE DESTINATION UNIQUE !

Pour Stéphane, le potentiel du village et de ses alentours est inouï. Si Stéphane s'est installé au col Aravis pour vivre au rythme des quatre saisons, il sait que le village peut en faire autant. Ce dernier est capable de proposer sans transition le ski à Balme et le vélo au crêt du merle.

Des projets, Stéphane en a toujours plusieurs en tête... Infatigable, il ne s'arrête jamais ! Son secret ? La passion ! Il faut être passionné : ne pas compter ses heures, y dédier du budget, de la réflexion pour aller au fond des choses.

To be continued ...

CHLOÉ CAVAGNOUD

La vie est une fête

Avec Chloé, la vie est une fête, un hymne à la joie, une chance qu'elle saisit chaque jour pour vivre pleinement avec ses proches. Toujours partante pour l'aventure, cette jeune femme pétillante et pleine de vie a de quoi surprendre. À seulement 27 ans, Chloé Cavagnoud est à la tête du Golf des Confins, une affaire de famille qui lui tient à cœur ! Elle partage avec nous les ingrédients qui lui donnent la banane au quotidien.

DOUBLE VIE PASSIONNANTE

Je vis de mes 2 passions : monitrice de ski l'hiver, gérante du Golf des Confins l'été. C'est une véritable chance ! J'aime ce que je fais. J'aime le contact avec la clientèle. J'aime travailler en extérieur et surtout, dans l'environnement incroyable des Aravis.

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Le Golf des Confins a été créé en 1987 par mon papa et ses 2 frères. C'est une entreprise familiale et cela me tenait à cœur qu'elle le reste. J'ai donc repris la gérance en 2017, après avoir travaillé au golf en tant qu'employé à partir de mes 16 ans. C'est une chance de pouvoir reprendre une affaire qui me plaît. Je remercie mon papa de m'avoir donné cette opportunité, de s'investir autant et de m'aider au quotidien. Ce qui me plaît dans cette structure, c'est l'ambiance. On essaie de casser les « codes » du golf en levant les stéréotypes associés à cette pratique ; ça n'est pas qu'un sport consacré aux personnes âgées et aisées. C'est d'ailleurs gratifiant de voir de plus en plus de jeunes s'initier à la pratique !

VERS LE DIX-NEUVIÈME TROU*

Mon ambition est de continuer à développer le golf. Actuellement, c'est une petite structure de 6 trous et l'objectif serait d'arriver à un parcours de 9 trous. Je souhaiterais également développer une partie restauration et un club house afin de créer un endroit convivial, où les golfeurs peuvent échanger. Un lieu de vie à mon image !

UN BON SWING

Le golf et le ski sont 2 sports qui nécessitent une analyse du terrain, une réflexion et une prise de décision, notamment dans la pratique du ski hors-piste. Dans ces 2

sports, il faut savoir s'adapter à toutes les situations et gérer son stress. Le golf et le ski sont complémentaires. Le golf permet de gagner en concentration, en patience. Ce sont des qualités essentielles dans la pratique et l'enseignement du ski.

ÊTRE À BONNE TEMPÉRATURE

La meilleure période pour le golf, c'est l'automne ! Nous allons découvrir les différents golfs de la région avec mon papa. Il y a encore de belles journées et j'adore les couleurs automnales. Il est également plus agréable de jouer sur un parcours avec des températures supportables. Il faut compter environ 2h pour jouer un parcours 9 trous et 4h pour un 18 trous, alors de la concentration il en faut, et ce n'est pas la première de mes qualités...

EN DEHORS DU SKI ET DU GOLF

L'hiver, j'aime faire du ski de fond en début de saison pour se mettre en forme et quand les conditions en alpin ne sont pas bonnes. Le reste de l'année, je fais de la rando, un peu de wake et depuis peu, du foot. On a d'ailleurs monté une équipe féminine, le « FC pétrole ». C'est uniquement du loisir et du plaisir ; on apprécie particulièrement la 3ème mi-temps. D'ailleurs, venez ! C'est ouvert à toutes, pas besoin d'être Maradona. Certains diront même qu'on a les pieds carrés...

PARTIR À L'AVENTURE

Le voyage, c'est l'école de la vie ! C'est découvrir les beautés que nous réserve ce monde, les différentes cultures, se créer des souvenirs magiques, manger des plats typiques. Mais c'est également s'adapter aux imprévus, sortir de sa zone de confort, se rendre compte de la chance que l'on a. Je rentre justement d'un voyage en

Norvège avec mes parents, ma sœur et son copain. Nous avons fait 6 jours de ski de randonnée au-dessus des fjords, sans croiser personne et avec de la bonne neige en prime. C'était incroyable !

LES COPAINS ET LA FAMILLE D'ABORD

Mes proches ont une place capitale dans ma vie. Mes parents et ma sœur m'ont toujours soutenu dans ce que j'ai entrepris et je les en remercie. Quant à mes copines, c'est ma deuxième famille, celles sur qui je peux compter et avec qui je peux faire des bêtises... Déjà à l'époque du Club des Sports, je n'avais pas l'esprit compétition et mon plaisir était de retrouver mes copines lors des entraînements et des courses, tout autant que de manger le buffet qui nous attendait en bas des slaloms... Nous sommes un groupe de 9 copines qui habitons toutes dans les Aravis ou alentours. C'est un facteur primordial à mon bonheur !

UN LIEU D'EXCEPTION

La Clusaz, c'est le village de mon enfance, celui qui m'a vu grandir. J'y suis très attachée avec la présence de mes proches. J'ai trouvé mon équilibre notamment avec l'exercice de mes deux métiers, la possibilité de voyager en intersaison et de pratiquer divers sports durant toute l'année (ski, golf, rando, wake...). Mais ce que j'apprécie particulièrement ici, c'est que ça bouge ! Il y a toujours un événement : le carnaval, les descentes aux torches des moniteurs, le Défi Foly, le Retour des Champions, la Der des ders, le Radio Meuh Circus Festival, le Champ des Platines et j'en passe... Et ce qui est chouette, c'est qu'il y a toutes les générations confondues. Il y a toujours une bonne excuse pour partager un apéro !

« ON ESSAIE DE CASSER LES CODES DU GOLF »

« LA CLUSAZ, C'EST LE VILLAGE DE MON ENFANCE, CELUI QUI M'A VU GRANDIR. »

* la troisième mi-temps du golf







RIDE MOUNTAIN CULTURE

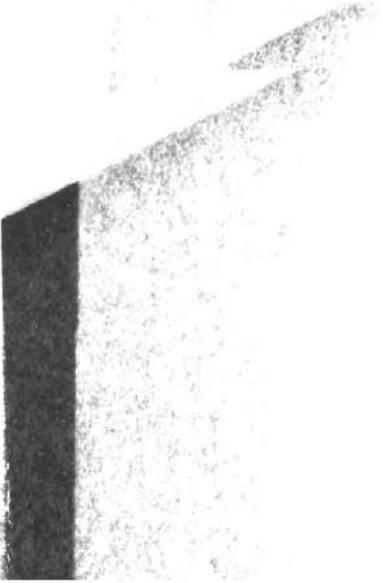
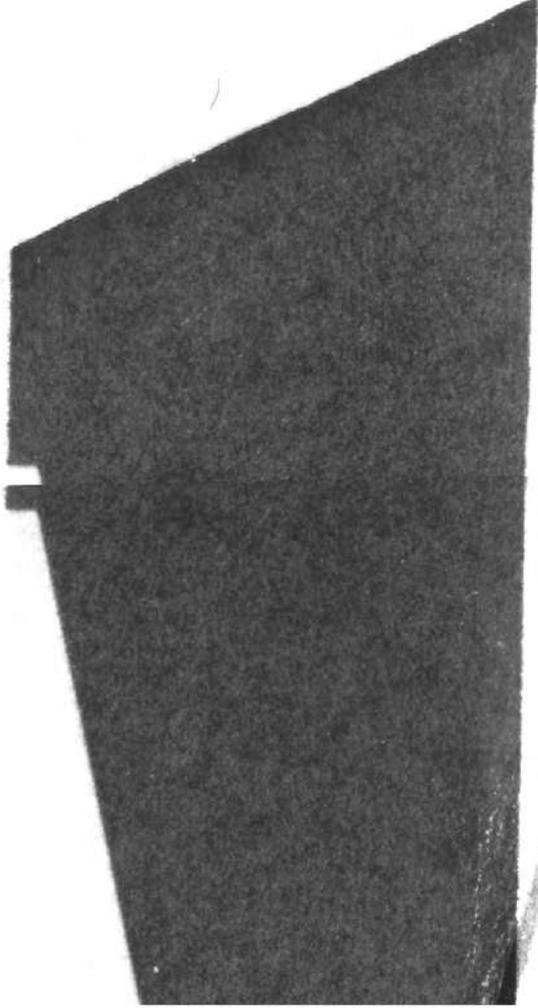
HUGO GUERRET
La montagne, c'est lui

FRED FUGEN
L'homme volant

MANON LOSCHI
(los[k]chi)

HUGO LAPALUS
Champion un job à plein temps

LCZ
Original Riders Factory





Les apparences sont parfois trompeuses. Derrière ce Chuck Norris à la sauce Chave se cache un jeune homme au cœur tendre. Hugo Guerret aiguise depuis tout petit sa passion pour la montagne. Originaire de Grenoble, il grandit à Sallanches, mais c'est à Moutiers qu'il apprend les métiers de la montagne pour devenir quelques années plus tard pisteur. Très vite, il pose son sac à dos à La Clusaz dont il tombera éperdument amoureux.

HUGO GUERRET

La montagne, c'est lui !

COMMENT AS-TU ATTERRI À LA CLUSAZ ?

J'ai atterri ici un peu par hasard. Après ma formation aux métiers de la montagne à Moutiers, j'ai fait une saison à Métabief dans le Doubs comme pisteur, puis j'ai postulé un peu par hasard à La Clusaz. Je connaissais cette station, car j'y étais déjà venu plus jeune avec mes parents en vacances. En fin de compte, j'ai été pris à la dernière minute et aujourd'hui, ça fait 9 ans que je travaille au service des pistes hiver comme été. Je ne changerai ça pour rien au monde.

POURQUOI VOULOIR DEVENIR PISTEUR / BIKE PATROL ?

Mon père était moniteur de ski et depuis tout jeune, il m'a transmis cette passion. À 15 ans, j'ai intégré le lycée montagne à Moutiers pour découvrir les différents métiers à exercer en station. Très vite, je me suis orienté vers le BE de Pisteur-Secouriste que j'ai obtenu à 19 ans. Mais, c'est avant tout ma passion pour la montagne et les sports outdoor qui m'a poussé à faire ce métier. Dans l'idée, je voulais être pisteur l'hiver et maître-nageur l'été. J'ai donc obtenu un an plus tard mon BE maître-nageur, puis j'ai commencé à enchaîner les saisons d'été à l'Espace Aquatique des Aravis et d'hiver sur les pistes. Aujourd'hui, j'ai troqué mon slip de bain pour une pioche et depuis 5 ans, j'entretien et shape les pistes VTT de La Clusaz au sein de l'équipe des Bike Patrols.

QUE REPRÉSENTE LA MONTAGNE POUR TOI ?

Je culpabilise quand je reste un jour sans rien faire. J'ai besoin de me dépenser... La montagne, c'est mon moyen d'expression, il n'y a pas de raison de grimper là-haut, mais je le fais car j'aime ça. Je suis un Mountain Addict. Je cherche surtout à partager des moments inoubliables avec mes amis. Ce goût de l'effort et de l'entraide pour atteindre le sommet puis, cet extase que l'on s'empresse de dévorer à

la descente ensemble, je trouve ça unique comme sensation. Ce sont ces émotions-là qui me poussent à aller et retourner en montagne. C'est devenu ma manière de vivre. En plus, ce qui est génial à La Clusaz, c'est que même après des années d'exploration, on trouve toujours quelque chose, un endroit que l'on ne connaissait pas. C'est un terrain de jeu unique qui nous offre une infinité d'itinéraires, de spots à découvrir.

« C'EST UN TERRAIN DE JEU UNIQUE QUI NOUS OFFRE UNE INFINITÉ D'ITINÉRAIRES »

QUELLES SONT LES ACTIVITÉS QUE TU PRATIQUES ?

J'ai commencé par le triathlon plus jeune. Du coup, je cours, je nage et fais du vélo de route. Lorsqu'on habitait à Sallanches avec mes parents, j'aimais me balader et randonner en montagne. Puis en arrivant à La Clusaz j'ai découvert le VTT et le parapente mais, je vais toujours nager à la piscine de La Clusaz le soir après le boulot. Avec le terrain de jeu qui nous entoure ici, j'ai commencé à pratiquer de plus en plus l'escalade, l'alpinisme et le trail. Je m'amuse à pratiquer ces sports en fonction des saisons et des conditions. Puis en hiver, comme tout le monde ici, je skie !

EST-CE QUE ÇA T'A DÉJÀ TRAVERSÉ L'ESPRIT DE PRATIQUER TOUS CES SPORTS EN UNE JOURNÉE ?

Une sorte de triathlon des montagnes ? Pourquoi ne pas faire la traversée des Aravis en traversant les lacs à la nage, puis en reliant les points d'ascension en VTT ou en courant pour escalader les sommets et descendre en parapente ? C'est une idée qui me plaît bien.

QU'EST-CE QUI TE PLAÎT LE PLUS DANS TA VIE À LA CLUSAZ ?

C'est difficile à dire. Tellement de choses me plaisent. La vie au rythme des saisons. Mais, si je devais ressortir une chose, c'est l'amitié, l'esprit de camaraderie qui anime chaque habitant du village. On rencontre

sans arrêt des personnes différentes avec qui on partage des valeurs similaires et je trouve ça enivrant. J'adore échanger avec mes collègues, mes amis. Je suis un amoureux des gens, j'adore discuter et grandir avec les personnes que je rencontre. Ce sont ces valeurs-là qui me poussent à faire ce métier. Lorsqu'il faut se serrer les coudes entre collègues pour arriver à terminer le travail, je trouve ça génial. On exerce des métiers physiques, c'est très important d'être bienveillant et moteur envers les autres pour s'entraider. D'ailleurs, mes collègues de travail sont devenus mes amis. Finalement, en arrivant ici, j'ai retrouvé toutes ces valeurs qui me correspondent et c'est ce qui fait que je me sens bien ici. Demain, je pourrais faire n'importe quoi tant que je suis avec les personnes que j'aime.

DE QUOI ES-TU LE PLUS FIER AUJOURD'HUI ?

Sans hésiter : ma participation à l'Ultra Trail du Mont Blanc l'année dernière. Tout petit, je rêvais de me qualifier pour cette épreuve mythique dans le massif du Mont-Blanc. Je me souviens lorsque j'étais plus jeune aller voir les premières éditions, quand j'habitais à Sallanches, admirer ces athlètes de renom comme François D'Haene, Kilian Jornet... Prendre le départ me fascinait. C'est une course de 170 km avec 10 000

m de dénivelé, autant dire que l'on passe par toutes les émotions ; durant 34 heures pour ma part. Mais, cette course avait une saveur particulière, puisque que j'ai eu la chance de la partager avec ma famille, mes amis, qui m'ont encouragé jusqu'au

bout. C'est clairement l'expérience la plus dure de ma vie... pour l'instant. Je m'étais préparé durant plusieurs mois pour être en forme le jour J. Je n'avais pas bu une seule goutte d'alcool pendant 5 mois...

Finalement... La vie n'a de goût que lorsqu'elle est partagée...



FRED FUGEN

L'homme volant

PLIER DES PARACHUTES ÉTAIT SON PREMIER MÉTIER

Originaire des Yvelines, Fred Fugen a été plongé dans le milieu du parachutisme dès son plus jeune âge avec des parents eux-mêmes pratiquants. À seulement 7 ans, il réalisait son premier vol en tandem avec son papa - l'un des pionniers du parapente français - à Mieussy (Hte-Savoie) et, à 16 ans, son premier saut seul à Thollon-les-Mémises (Hte-Savoie). Le point de départ d'une très longue série pour Fred, qui n'a alors plus jamais quitté le milieu en se consacrant pleinement à sa passion à ses 19 ans. Il débute d'ailleurs par plier des parachutes, avant d'atteindre un niveau suffisant pour devenir instructeur de freefly au centre de parachutisme d'Empuriabrava, en Espagne; pays où il vécut 9 ans.

DES ANNÉES DE COMPÉTITION EN FREEFLY

Sa discipline d'origine, c'est le Freefly. Une discipline du parachutisme se pratiquant en équipe de 3 où s'enchaînent des figures en chute libre au cours d'un programme de 45 secondes. Fred rentre en équipe de France en 2002 avant d'être rejoint par son acolyte Vince Reffet en 2003. À eux deux, ils remportent 6 titres mondiaux entre 2003 et 2009 : 3 Championnats du monde, 2 World Games et 1 Coupe du monde. Comme une évidence entre ces deux hommes, ils n'ont plus jamais perdu une seule compétition durant ces années et ont poursuivi ensemble avec les Soul Flyers.

DE LA DOUBLURE DE LARGO WINCH À LA NORVÈGE

Fred Fugen et Vince Reffet doublent respectivement Clemens Schick et Tomer Sisley en 2010 dans le film Largo Winch 2 lors d'une scène de bagarre en chute libre. Grâce aux gains récoltés sur ce tournage, ils financent leur premier projet en Norvège en tant que Soul Flyers quelques mois plus tard. Une réalisation inédite le long des falaises norvégiennes où ils inventent le FreeFly BASE, un mélange entre freefly et base jump. L'histoire raconte qu'ils ont dépensé tous leurs gains dans la location d'un camping-car et les déplacements de l'équipe de tournage, composée notamment de Dino Raffault, producteur et réalisateur sur de très nombreux projets des Soul Flyers par la suite.

LA VIDÉO A TOUJOURS FAIT PARTIE DU MÉTIER

La puissance de la vidéo sur les réseaux sociaux a été un bel accélérateur dans la carrière des Soul Flyers, mais la vidéo a toujours fait partie de leur métier. Les compétitions en Freefly étant notées sur la réalisation de figures techniques, mais aussi sur la qualité des images tournées par le vidéoman, Fred et Vince ont toujours été animés par cette volonté de réaliser de beaux contenus. La compétition les a également formatés à être créatif et à travailler de nouvelles figures pour présenter un programme original chaque année. Voilà ce qui anime les Soul Flyers au fil des projets : une volonté certaine d'innover et de relever de nouveaux challenges, tout en mélangeant différentes disciplines !

IL NE BREAK JAMAIS

Il lui arrive de passer d'un sport à l'autre, sans pratiquer l'une de ses disciplines pendant quelques semaines ; « pour se renouveler et ne pas rentrer dans une routine à répéter des gestes ». Mais il reste difficile pour Fred de breaker totalement. Il partage d'ailleurs ses passions avec Laurence, sa femme, qui elle aussi cumule 10 ans de compétitions en équipe de France de parachutisme. Inutile de préciser que leurs vacances ne sont pas de tout repos. « On part en van en montagne et on pratique du sport ensemble. Base jump, randonnée, parapente, speedriding, escalade... »

LA CLUSAZ COMME TERRAIN DE JEUX

Terrain d'entraînement pour de nombreux projets, le Massif des Aravis est particulier pour Fred. Les falaises se découpent et offrent des sauts de base jump les uns après les autres, dans chacune des combes. Vue du ciel, la chaîne des Aravis a également une forme particulière, elle est très graphique avec son arête et ses nombreuses combes au shape particulier. Un vrai terrain de jeux pour pratiquer ses différentes disciplines !

TOUJOURS AUTANT DE PLAISIR

Alors qu'il a commencé le parachutisme en 1996 et réalisé environ 20 000 sauts toutes disciplines confondues, la prise de

plaisir et la montée d'adrénaline de Fred reste immense ! Avec l'expérience, il reconnaît avoir appris à gérer le stress pour le transformer en concentration. « Au moment où tu sautes, la réalité c'est que tu es ultra concentré sur les premiers instants du vol, notamment l'impulsion que tu donnes pour te jeter de la falaise ». La joie et le plaisir viennent au moment où le parachute s'ouvre et que les pieds sont à terre !

SKY SKIING : CHUTE LIBRE ET SPEEDRIDING À LA CLUSAZ

5 mois, c'est la durée qu'il aura fallu à Fred Fugen pour sortir sa dernière vidéo mélangeant chute libre et speedriding. Un projet inédit consistant à sauter skis aux pieds à 6 500 mètres d'altitude, enchaîner des figures en chute libre et basculer en speedriding pour un run sur les hauteurs de La Clusaz. Imaginé et initié avec Vince Reffet en 2018, l'idée est née à la suite du développement du harnais Mutant par Vince. Un système permettant de basculer d'un harnais classique, suspendu par les épaules, à un harnais de speedriding, suspendu par les hanches. Suite à l'accident de Vince, décédé en novembre 2020, il était impensable pour Fred de ne pas aller au bout de ce projet. Il a alors repris les entraînements en novembre 2021 et enchaîné 150 sauts aux côtés de Vincent Cotte pour finaliser la routine de chute libre et être prêt à réaliser ce rêve. Le résultat n'en est que plus beau et rend un bel hommage à Vince !

« **UN BEL HOMMAGE À VINCE !** »

CHAVE AND CURIOUS

Iron Man ou Captain America ?

Iron man, sans hésiter. C'était notre héros de jetman.

Tong ou basket ?

Tong, si je pouvais en mettre toute l'année...

Bellachat ou Burj Khalifa ?

Bellachat sans hésiter.

Reblochon ou Noisette* ?

Ça c'est difficile. Ma chou-choute c'est Noisette.

* Il s'agit des deux chats de Fred.

NO

LIMIT

Connu mondialement pour ses exploits, Fred Fugen est un athlète hors normes qui repousse sans cesse les limites du vol humain à travers chacun de ses projets.

Sauter du Burj Khalifa à Dubaï ou à 10 000 mètres d'altitude au-dessus du Mont-Blanc, voler en jetman avec la patrouille de France, rentrer dans un avion en plein vol après avoir sauté d'une falaise, survoler les pistes de Balme en wingsuit...

Et dernièrement, sauter à ski d'un télésiège suspendu à une montgolfière pour enchaîner les figures en chute libre et speed riding sur les pentes de La Clusaz...

Les limites de Fred ne sont certainement pas celles du ciel !

Avez-vous déjà entendu parler de la tornade Manon Loschi ? Si sur les radars météo elle n'est que catégorisée comme une légère brise, lorsqu'elle passe elle déchire tout sur son passage. Derrière son visage d'ange, se cache un petit diable qui ne cesse de bousculer son sport.

On vous présente ...

LOS
[K]ICHI.



MANON LOSCHI

Los[k]chi

SALUT MANON, MERCI DE NOUS RECEVOIR DANS TON JARDIN CHEZ TOI AVEC TON CHIEN MOGLI, TOUT D'ABORD COMMENT VAS-TU ?

Salut. Je vais bien ! C'est un peu bizarre de faire cette interview ici puisque ça doit être l'endroit où je passe le moins de temps (rires). La preuve, je suis rentrée seulement hier de Suède où j'étais partie faire du ski depuis une semaine. Et là, je rentre tout juste des cours. Je n'arrête pas de courir (rires).

EN EFFET, TU ENCHAÎNES. D'AILLEURS, POUR TENIR CE RYTHME ÉPROUVANT, TU MANGES QUOI AU PETIT DEJ' ?

Alors un café au lait, avec une tartine et des œufs ! Et un grand verre de sans plomb 95.

AS-TU DES ORIGINES ANGLAISES ?

Euh non pas du tout (rires). J'ai des origines italiennes. Mes grands-parents sont italiens. D'ailleurs, je voudrais en profiter pour mettre les points sur les « i » (rires). On prononce Loski et non Lochi ou encore Lotchi. C'est un peu mon combat de tous les jours d'essayer de faire respecter la prononciation de mon nom.

MERCI POUR CETTE PRÉCISION MANON. EN FIN DE COMPTE AVEC CE NOM DE FAMILLE, « LO SKI » TU ÉTAIS PRÉDESTINÉE À FAIRE DU SKI ?

Oui certainement. Je dois avouer que je n'aimais pas trop ça plus jeune. Je me souviens avoir dit à mon moniteur de l'époque : « Vas-y ! Fais des virages, moi je reste là assise dans la neige et je t'attends (rires) ». Puis j'ai eu un déclic pour le freeride quand j'ai commencé les cours avec Évolution 2 à La Clusaz. J'ai rencontré une super bande de potes « les Gaziers » et j'ai commencé à kiffer le ski puisque c'était là où je retrouvais mes amis pour partager de bons moments.

AS TU UNE OU PLUSIEURS SOURCES D'INSPIRATION ?

Oui ! En ski je suis fan de Sean Pettit, il a un style que j'adore avec une mentalité super cool. Puis en skiant à La Clusaz, j'ai rêvé et je rêve encore quand je vois Candide Thovex skier. Il a cette fluidité dans son ski qui est unique au monde, c'est le King quoi ! Mais je m'inspire pas mal de la vibes des snowboarders. Je me retrouve beaucoup dans leur mentalité. Enfin, j'admire

énormément Seb Michaud, mon coach qui représente tellement l'esprit du freeride, c'est une légende.

ET CHEZ LES FILLES ?

Hannn !! J'ai oublié d'en citer la honte (rires). Je trouve Olivia Asselin et Jennilee Burmansson trop stylées, mais aussi Michelle Parker et Tatum Monod, en free-ride / backcountry !

ÇA TOMBE BIEN QUE TU PARLES DE CES GRANDES SKIEUSES, PUISQUE LA SAISON PROCHAÎNE, TU VAS COURIR AVEC L'ÉLITE DU FREESKI SUR LE FREERIDE WORLD TOUR. COMMENT APPRÉHENDES-TU CETTE FUTURE SAISON ?

Je ne réalise pas encore. C'est vrai que c'était mon rêve quand j'ai commencé les compétitions de freeride. Je ne vais pas me mettre la pression. Je vais essayer de skier en prenant du plaisir sans me compliquer les choses. Ça va être ma première saison dans l'élite du ski. Je vais profiter au maximum de cette chance pour prendre de l'expérience et on verra ce qu'il se passera. Ce qui va me manquer le plus, c'est de ne plus voyager et de partager ça avec mes amis : Lalo, Louis, Astrid and Co. Depuis que je fais de la compétition, on est toujours ensemble, on se stimule, on s'encourage et ça m'aide pour évacuer cette petite pression. Mais, je suis sûre que je vais faire de nouvelles rencontres et que je vais m'éclater l'année prochaine.

C'EST QUOI L'ENTRAÎNEMENT D'UNE FREERIDEUSE ?

Beaucoup de préparation physique l'été et l'automne à mon plus grand désespoir (rires) et beaucoup de ski pour retrouver de bonnes sensations, travailler des tricks et skier vite. Et faire du trafic d'armes ou d'organes, car il faut quand même bien réussir à financer la saison.

TU DONNERAIS QUOI COMME CONSEILS AUX

PLUS JEUNES QUI SOUHAITENT RÉUSSIR COMME TOI ?

Je ne suis personne pour prodiguer des conseils. Mais, je pense qu'il faut rester soi-même, s'amuser et ne pas trop prendre les choses au sérieux. C'est ce que je fais

depuis toujours.

ET TU AURAS UN CONSEIL À DONNER À LALO AKA RAMBAUD ?

Lalo, si tu lis cette interview, il faut que tu arrêtes de te mettre la pression. Ski plaisir, les bras devant et surtout, il faut que tu arrêtes le chocolat (rires).

TU AS UNE TRÈS GRANDE COMPLICITÉ AVEC LALO. COMMENT L'EXPLIQUES-TU ?

Avec Lalo, on s'entend très bien, il fait tout comme moi. Il est né un jour avant moi, on était dans la même classe au lycée, on fait aujourd'hui les mêmes études, on est dans le même club de ski, on est sur les mêmes compétitions. Bref, on est toujours ensemble. On s'entraide pour progresser, il me donne pas mal de conseils pour les tricks parce qu'il est très fort pour ça.

LE TRICKS QUE TU RÊVES RÉALISER ?

Un dub 10 pourquoi pas.

LA LIGNE DE TES RÊVES À LA CLUSAZ ?

C'est dur, car il y a plein de belles lignes à La Clusaz,

mais pour le jeu et en hommage à Seb Michaud, je dirais les tables de Borderan avec le saut de la « part de gâteau » sur le milieu de la barre. Quand il nous raconte ça, on est comme des dingues (rires) !

TU ÉCOUTES QUOI QUAND TU SKIES ?

Alors vu que je ne ride pas souvent toute seule, je n'écoute pas de musique. Mais, j'aime bien écouter un peu de musique pour m'aider à me concentrer ou me motiver avant un run. Affirmative action de Nas ft Suprême NTM, par exemple.

TON FILM DE SKI PRÉFÉRÉ ?

Il y a trop de films que j'adore, c'est dur de choisir. Je dirais la série « Keep your tips up » de Sean Pettit. Cet hiver, j'ai également eu la chance de participer au film de Coline Ballet-Baz qui sortira en octobre sur le High Five Festival. Du coup, ça deviendra un de mes films de ski préférés. En plus, j'ai réussi à poser un tricks que je rêvais de faire dans le film, vous verrez ...

« FAIRE DU TRAFIC D'ARMES OU D'ORGANES, CAR IL FAUT BIEN RÉUSSIR À FINANCER LA SAISON »

« IL Y A PLEIN DE BELLES LIGNES À LA CLUSAZ »

HUGO LAPALUS

Champion, un job à plein temps

Voir des Cluses partir représenter le village et la France aux Jeux Olympiques, ça arrive régulièrement. Alors quand un d'eux revient avec une médaille autour du cou, difficile de ne pas en parler. C'est le cas de Hugo Lapalus, médaillé de bronze du relais homme en ski de fond aux derniers JO de Pékin.

Expatrié Manigodin et fondeur depuis ses 12 ans au Club des Sports de La Clusaz, nous avons attrapé ce jeune moustachu entre 2 entraînements pour tout savoir de sa vie de champion.

SALUT HUGO. ON VA COMMENCER PAR LE COMMENCEMENT :

POURQUOI AS-TU CHOISI LE SKI DE FOND ? ET COMMENT T'ES-TU RETROUVÉ AVEC DES LATTES AUSSI FINES AUX PIEDS ?

Salut ! Je suis originaire de la vallée voisine, et j'ai commencé par de l'alpin au Ski Club de Manigod. Mais, arrivé au collège en classe de sixième, j'ai traversé la montagne pour venir à La Clusaz et m'essayer au ski de fond. Depuis, j'adore ça et je n'ai jamais arrêté !

À l'inverse des amoureux de descente et de vitesse, c'est le type d'effort, le sport d'endurance et l'environnement nature que j'adore avant tout. Je fais aussi de la course en montagne, de la marche, du ski roue l'été... Toutes ces choses-là me plaisent plus que de faire de la muscu pour préparer les jambes et aller taper des piquets.

ET CONCRÈTEMENT, C'EST QUOI TON RYTHME AUJOURD'HUI ?

C'est du boulot, beaucoup de boulot. On travaille 11 mois sur 12 pour être au top en compétition. On attaque en mai avec des entraînements physiques et des stages d'une semaine ou deux chaque mois. C'est un rythme assez intense. L'été passe assez vite avec une semaine à la maison et des séjours à droite à gauche pour s'entraîner. À l'automne, on retourne skier sur les glaciers. Et, le début de saison arrive rapidement fin novembre, jusqu'à fin mars ; voire mi avril en fonction des conditions. Bref, ça fait de grosses saisons et on s'entraîne toute l'année pour être performant l'hiver.

ÇA NE T'EMPECHE PAS DE FAIRE LA FÊTE ?

Hé oui ! J'ai un créneau d'un mois pour ça. Au printemps, j'aime bien retrouver les copains que je n'ai pas trop vus l'hiver. Ceux qui sont venus sur les courses pour nous soutenir. Ça fait du bien de décompresser, car on fait attention à beaucoup de choses tout le reste de l'année : l'alimentation, le sommeil... Faut pas faire n'importe quoi pour être en pleine forme. Donc un peu de bringue, ça fait pas de mal à cette époque-là.

C'EST BIEN NORMAL DE DÉCOMPRESSER ET C'EST MÉRITÉ APRÈS UNE BELLE PERF' AUX JEUX OLYMPIQUES CET HIVER. D'AILLEURS, C'ÉTAIT COMMENT ?

C'était des J.O. particuliers, mais des J.O. quand même... L'ambiance n'était pas forcément au rendez-vous avec le contexte sanitaire, les tests Covid quotidiens et l'absence de public. Mais, on avait un peu une vie de pacha entre les entraînements, l'hôtel, les courses et un peu de détente sur un super village olympique.

ET TU REVIENS AVEC UNE MÉDAILLE, C'EST PAS RIEN ? RACONTE-NOUS !

Oui, une médaille aux Jeux Olympiques, ça vaut tout l'or du monde. Même si celle-ci est en bronze ! C'est un beau bébé, elle fait son poids. Et puis, un podium en équipe, ça n'est pas seulement les athlètes qui skient sur la piste, c'est un titre partagé

avec tout le staff.

Je suis ravi ! C'est un rêve de gamin qui s'est réalisé. J'ai pris tout ce que je pouvais ! De retour en France, on a été accueilli en grande pompe à Paris, et ici à la maison pour faire la fête avec tous les champions et tous les copains.

ON CONFIRME, IL FALLAIT BIEN ARROSER ÇA. ÇA OUVRE DES PORTES UNE MÉDAILLE OLYMPIQUE ? QU'EST-CE QUI CHANGE APRÈS ?

On a plus de visibilité et plus de messages en privé sur Instagram... Blague à part, c'est surtout plus de facilité pour les partenaires et les sponsors. Nous, les fondeurs, on a un sport qui n'est pas très connu et, quand tu es médaillé olympique, ça parle à tout le monde. C'est quelque chose de grand, de beau et ça pèse un peu plus sur le CV. Faut pas s'en priver, ça fait partie du truc.

Mais, il y a aussi des choses qui ne changent pas. Et c'est tant mieux ! À La Clusaz, tout le village soutient ses athlètes de la meilleure des manières. On nous pousse vers le haut, quel que soit notre sport. On nous aide dans les moments cools comme au retour d'une médaille olympique, mais aussi dans nos blessures ou nos moments un peu difficiles. Ça c'est super important, surtout dans une station où on évolue depuis des années. En fait, c'est une grande famille !

« C'ÉTAIT DES J.O. PARTICULIERS, MAIS DES J.O. QUAND MÊME... »



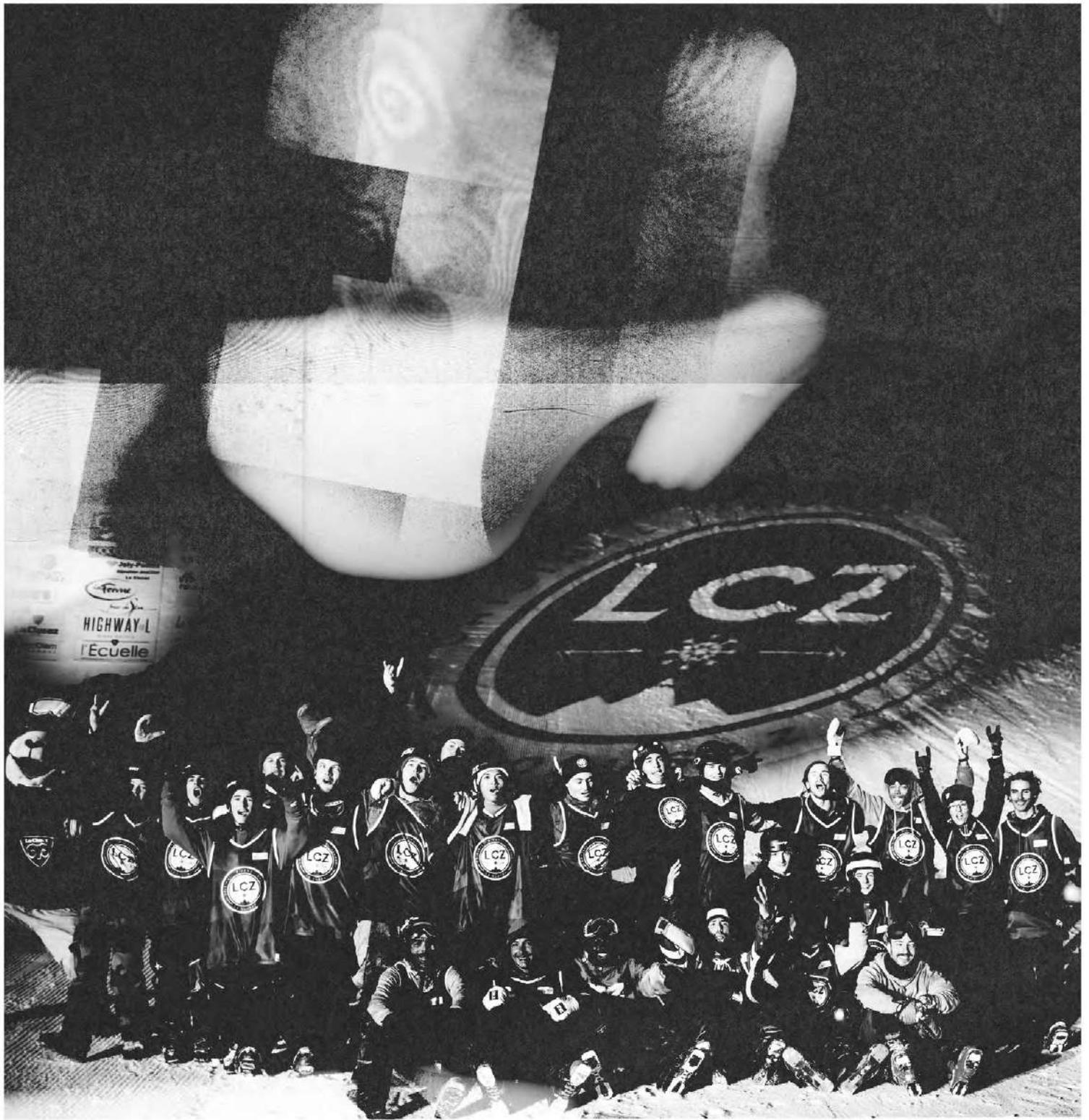


COMMUNAUTÉ



La Clusaz est un des berceaux en France du ski Freestyle et du ski Freeride. Ses champions, d'Edgar Grospiron à Candide Thovex en passant par Loïc Collomb-Patton, n'ont cessé de faire évoluer leurs disciplines et le monde du ski plus généralement. Les skieurs et snowboarders de La Clusaz, d'hier, d'aujourd'hui et de demain, ont donc décidé de se réunir pour constituer un groupe avec pour objectifs, l'envie de partager leur passion et tirer leur sport vers les sommets : **LCZ, original Riders Factory**. Bien plus qu'un simple regroupement de champions, LCZ est une **communauté** où tous les amateurs, petits et grands, débutants ou confirmés, échangent et **partagent** sur leur pratique.

Chaque hiver, au mois de mars, le bien nommé « **LCZ Fest'** », réunit les meilleurs skieurs français, issus de la section freestyle du Club des Sports de La Clusaz.





KARINE BLANC
Vie d'avant vs Vie d'aujourd'hui

ROMAND FOURNIER
Sans faute d'accord

RECETTE

Spring Tomme



L'ART DE RECEVOIR



KARINE BLANC

Vie d'avant vs Vie d'aujourd'hui

Remise en question, retour à l'humain et reconversion professionnelle... La pandémie de Covid-19 et le confinement ont changé bien des vies. Celle de Karine Blanc ne fait pas exception. À un poste de direction dans un grand groupe bancaire à Lyon, la frénésie du bureau et le quotidien urbain ne lui convenaient plus. Après avoir passé quelques mois à se chercher et à s'évader dans la restauration au col des Aravis, puis au restaurant Le Freka, cette épicurienne s'est jetée à l'eau en reprenant Les Chalets de la Serraz au pied du col des Aravis. Un établissement authentique dans un chalet d'alpage avec son restaurant La Table de Karine.

AVANT À LYON

6h00, le réveil sonne. Je prends un petit déjeuner et je me prépare à partir en anticipant les bouchons. Depuis chez moi, j'ai 30 minutes à une heure et quart de route en fonction du trafic. Objectif : être au bureau vers 8h00 pour faire un point avec toutes mes équipes à 8h15.

J'arrive au travail. Petit café et briefing, pour voir tous ensemble les tendances de la journée. Chacun part ensuite vaquer à ses occupations. En tant que directrice, le rapport aux clients n'est pas direct, sauf pour gérer certains mécontentements ou des dossiers complexes.

Beaucoup de réunions, beaucoup de comptes-rendus, beaucoup de temps passé au téléphone... des discussions commerciales à organiser avec les équipes, de l'analyse de dossiers et pas mal de paperasse. Bref, des journées très denses et un cerveau en ébullition jusqu'au soir !

Arrivé à 17h, on n'a pas vu le temps passer enfermé dans son bureau. La journée n'est pas finie pour autant. Il y a toujours des choses à faire et cela se termine souvent vers 20h. Il faut alors prendre la voiture pour rentrer chez soi et profiter un peu de sa famille.

Se mettre en cuisine, préparer un bon repas et le partager, c'est ma soupape de décompression. Mais, je ramène parfois des dossiers à la maison et le travail m'accompagne jusque sur l'oreiller. On se

couche en pensant au boulot du lendemain, aux dossiers à boucler, aux tâches prioritaires, et c'est reparti pour un tour !

AUJOURD'HUI AUX CHALETS DE LA SERRAZ

Les journées ne sont pas moins denses, mais tellement plus enrichissantes. J'arrive à 7h pour mettre les petits déjeuners en place. On voit les clients se lever, détendus, après une bonne nuit de sommeil. On se met à leur place... Là, face au col des Aravis, avec le soleil, les oiseaux qui chantent et les senteurs du matin.

C'est toujours un plaisir d'assurer le premier service et c'est un moment que je manque jamais. Certes c'est intense, puisqu'il faut aider à débarrasser et enchaîner en préparant le restaurant pour le midi. Mais, voir les vacanciers se sentir comme chez eux, c'est mon plus grand bonheur.

« VOIR LES VACANCIERS SE SENTIR COMME CHEZ EUX, C'EST MON PLUS GRAND BONHEUR. »

La journée passe vite avec très peu de répit. Peut-être 2 heures de pause à la rigueur les après-midi d'hiver, mais le temps file jusqu'au service du soir. Malgré tout, j'apprécie de pouvoir prendre le temps de faire les choses. Il y a toujours de quoi s'occuper, et j'ai finalement troqué une fatigue intellectuelle contre une fatigue physique. J'aurais peut-être dû faire ce changement de vie à 30 ans plutôt qu'à 50, mais c'est une vie tellement plus épanouissante.

Même si les journées finissent parfois après minuit, c'est un vrai plaisir de venir chaque jour. Pas d'embouteillage, un cadre magnifique, beaucoup moins de tensions. Je n'ai pas l'impression de travailler ici. On fait plaisir, on partage du temps avec les vacanciers. En fait, j'ai l'impression de construire quelque chose et d'écrire une histoire.

RECEVOIR ... C'EST TOUT UN ART !

En famille ou entre amis, pour la journée ou un séjour, un séminaire ou un événement festif, l'important aux Chalets de la Serraz c'est de s'y sentir comme chez soi !

Après des débuts plutôt gastronomiques, la carte du restaurant La Table de Karine a été revue cet été afin de proposer des formules plus accessibles. En été, la terrasse est animée avec la possibilité de profiter de la piscine après le déjeuner. Sans oublier, les grill party le dimanche midi en compagnie de groupes de musique au coin du barbecue.

ROMAND FOURNIER

Sans faute d'accord

QUEL EST TON PARCOURS ?

Originaire du Jura, j'ai grandi entouré de vignes et j'ai été initié par ma famille à la connaissance du vin. C'est naturellement que je me suis orienté vers une école hôtelière et choisis la spécialité sommellerie. Sous les conseils avisés de l'un de mes enseignants, j'ai pourtant démarré ma carrière en cuisine : maîtriser les bases de cuisine me permettra de mieux appréhender par la suite mon métier de sommelier. Des restaurants, j'en ai connu un certain nombre avant de m'installer, par le biais de différentes rencontres, à La Clusaz. Coup de cœur pour cette station dans laquelle je vis depuis bientôt 20 ans. D'abord au Relais de l'Aiguille, je deviens ensuite propriétaire associé de l'Écuelle jusqu'à reprendre le Chalet des Joux en 2018.

Niché au pied de l'Étalle, ce petit coin de paradis ravira les amoureux du bon, du beau, du local... et surtout les amoureux du vin !

« On est là pour apporter ce que les clients n'ont pas le temps de préparer chez eux. »

Notre volonté c'est de pouvoir faire cohabiter plusieurs profils de clients : ceux qui viennent profiter du ski, qui souhaitent déjeuner rapidement sans dépenser trop d'argent et ceux qui viennent justement pour partager un bon repas et pour qui le ski n'est presque qu'un prétexte. Bien recevoir c'est important pour nous et ça passe par réserver le même accueil à celui qui viendra déjeuner en 1h qu'à ceux qui passeront plus de 3h à table.

On estime qu'on doit amener un service à nos clients. La journée en station, c'est une expérience à part entière. Le client qui achète son forfait accède à un panel dont le restaurant fait partie, il doit être bien reçu et accueilli.

Au Chalet des Joux, nous travaillons donc uniquement des produits frais, bruts et tout est fait maison. Aucun produit ne rentre ici en étant déjà transformé, à l'exception des pâtes que l'on achète sèches. Aussi sur notre carte nous allons proposer des plats simples et accessibles : un plat de pâtes à la bolognaise maison par exemple. En

parallèle, je vais servir des truites saumonées fumées à la minute devant le client, des pluma de porc cuites au grill.

On propose des plats parfois classiques, mais toujours des recettes innovantes. Et surtout notre volonté est de faire plaisir à nos clients, leur offrir notre savoir-faire, ce qu'ils ne savent pas faire ou n'ont pas le temps de faire. Pour moi, c'est pour cela qu'on va au restaurant.

Je ne propose pas de plats à base de fromages savoyards, par choix. En revanche, je propose des plateaux de fromages locaux comme par exemple les fromages de Bruno Agnellet. L'été, ses vaches pâturent ici, devant le restaurant, à l'Étalle. J'ai une cave d'affinage où je laisse le reblochon s'affiner.

TU CHANGES TA CARTE ?

Il y a des incontournables qui vont toujours rester un peu mais avec les saisons je change mes plats. L'été je cultive mon potager. Plutôt que des fleurs, je plante des choses qui peuvent nous servir ! Je cherche des aliments qui se démarquent quand ils sortent de la terre. Un haricot que tu viens de cueillir, c'est magique ! J'en fait beaucoup. Je cultive des fraises, ici elles poussent plus tard, des plantes aromatiques... Une menthe fraîchement coupée, ça change un mojito.

ET ON BOIT QUOI ALORS ?

On a une belle carte des vins, c'est ma passion, je suis sommelier. J'aime proposer des vins que le client ne peut pas se procurer car le vigneron n'en vend pas. Depuis que je suis sommelier, j'ai bien sûr découvert un certain nombre de vins, de domaines. Tous

les vins que j'ai dans la cave, je les ai goûtés et choisis en direct chez les producteurs.

« NOUS PROPOSONS UNIQUEMENT DES PRODUITS FRAIS, BRUTS ET TOUT EST FAIT MAISON. »

Le monde du vin est un petit milieu, alors lorsque je cherche un vin en particulier j'ai toujours quelqu'un prêt à me rediriger vers un vigneron en particulier. C'est ça qui est génial ! On a toujours trop de références, mais on n'est jamais contre le fait de rentrer un nouveau vin.

COMMENT SAVOIR CHOISIR SON

VIN ?

Il faut déjà savoir qu'on ne fait pas d'erreur. Si tu es au restaurant avec tes proches, les gens que tu aimes, que tu choisis un bon plat et un vin que tu apprécies : ce ne sera jamais une erreur. Tu as tout ce que tu aimes. Pas besoin obligatoirement de boire LE vin qui va avec ton plat. Et si vous ne savez pas quoi boire, alors là on peut demander au sommelier !

UN VIN QUI MARCHE À TOUS LES COUPS ?

Chénas de chez Thillardon : un beaujolais biodynamique, un vin nature. C'est l'éclate, le produit fonctionne tout le temps. Très léger, il est adapté le midi. Très digeste, il ne contient pas trop d'alcool (entre 12 et 12,5% d'alcool - en fonction des millésimes). Tu peux le boire sans te sonner la tête et je n'ai jamais eu de clients déçus.

UN VIN POUR CHAQUE OCCASION ?

Je dirais plutôt un vin selon les conditions. Le vin varie en fonction de la lune, de la météo, de l'altitude. Il y a des jours où il se goûte bien et d'autres non. Pour les vins rouges par exemple, selon la lune ils ne seront pas toujours aussi incroyables. Grâce à une application (Red Wine par exemple), on peut savoir si on est sur un jour où le vin sera meilleur selon si on est en jours fruits, jours racines ou jours fleurs : cela dépend de la lune. Ça ne veut pas dire que tu ne peux pas boire les autres jours bien sûr. Cela explique simplement pourquoi selon les jours tu peux plus particulièrement apprécier un vin.

La météo joue également : en cas de mauvais temps, le vin sera fermé et lorsqu'il fait beau avec une météo anticyclonique, la pression plus haute ouvre les arômes du vin. Et en montagne les vins subissent également l'altitude :

- Le vin blanc, quand il vient de monter en altitude est excellent dans les jours voire les heures qui suivent. Ça l'ouvre à fond !

- Le rouge : l'altitude amène du gaz (c'est ce qu'on sent perlant sur la langue) : il sera excellent la première semaine puis va redescendre à nouveau et peut ne pas être très bon pendant 1, 2 ou 3 mois selon la qualité du vin.

« LE VIN VARIE EN FONCTION DE LA LUNE, DE LA MÉTÉO, DE L'ALTITUDE »





LA RE.7

Pour commencer, éplucher les asperges, cuire à l'anglaise quelques minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau.

Tailler les queues d'asperges en brunoise, ainsi que la pomme. Assaisonner avec le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Tailler des cubes dans la tomme, assaisonner d'huile d'olive, mélanger avec l'aneth, le sel, le poivre. Et laisser mariner 30 minutes.

Chauffer en vapeur ou dans une casserole avec un peu d'eau les asperges. Pocher les œufs 2 minutes 30 et passer au dressage.

Sur une assiette chaude mettre 6 asperges, un œuf poché lustré à l'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Disposer vos cubes de tomme blanche. Couvrir de vinaigre de cidre généreusement et disposer quelques bâtonnets de pomme et une belle cuillère de croûtons, un soupçon de zeste de citron vert et le tour est joué en toute simplicité !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 24 asperges françaises « what else ? »
- 1 pomme de Savoie acidulée
- 2 cas vinaigre de cidre
- 200 ml Huile d'olive kalamata
- 4 œufs de ferme très frais
- ½ tomme blanche de la ferme Clavel à La Clusaz
- 1 botte d'aneth
- 1 citron vert
- 4 cas de croûtons au beurre
- Sel poivre

**ET
LE TOUR
EST
JOUÉ !**



SPRING TOMMÉ

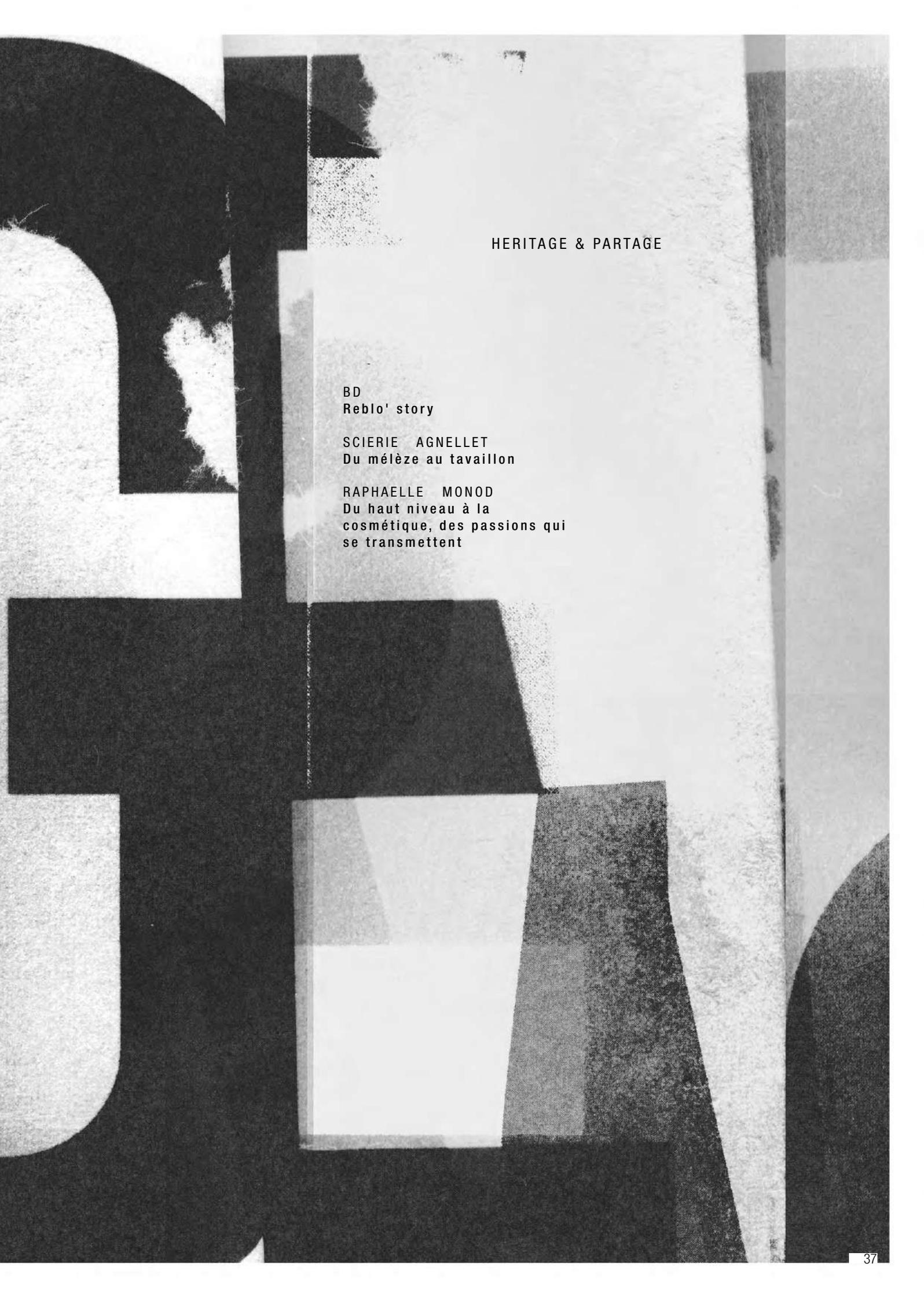
by Vincent Deforce
Chef des restaurants Le Cœur et Le Cinq

HÔTEL AU COEUR DU VILLAGE

Construit dans le style d'un chalet authentique de montagne, l'hôtel Au Cœur du Village est un cocon d'exception qui arbore fièrement ses 5 étoiles et le label « Relais & Châteaux ».

Un refuge chic et authentique, qui associe subtilement les matériaux et équipements du luxe contemporain au charme d'un chalet de montagne traditionnel. L'établissement abrite les restaurants « Le Cinq » et « Le Cœur » où Vincent Deforce, Chef exécutif des cuisines, régale ses convives avec sa cuisine.





HERITAGE & PARTAGE

BD
Reblo' story

SCIERIE AGNELLET
Du mélèze au tavaillon

RAPHAELLE MONOD
Du haut niveau à la
cosmétique, des passions qui
se transmettent

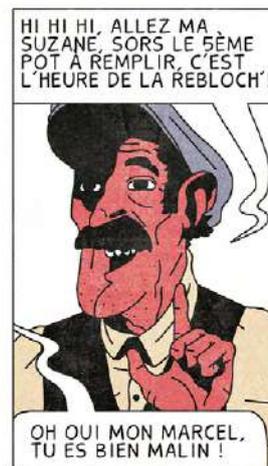
REBELLO'S STORY

COMMENT EST NÉ CE CÉLÈBRE FROMAGE DES ARAVIS ?



NO
STORY
FUTURE
ET MARQUE DÉPOSÉE À LA SUISSA

quent
caillat





SCIERIE AGNELLET

Du mélèze au tavaillon

À l'entrée de la vallée des Confins, le long du Nant, une scierie locale est installée depuis plus d'un demi-siècle. Implantée dans le village depuis 1961 par Constant Agnellet, elle est aujourd'hui co-dirigée, depuis 1987, par ses deux fils : Philippe et Daniel. Une entreprise locale à l'esprit familial dans laquelle transmission et passion sont les maîtres mots. Une pointe de volonté alliée à un véritable savoir-faire transmis d'une génération à une autre.

Flâner dans la scierie, c'est plonger dans l'odeur du bois, avancer pas à pas dans la sciure et les copeaux, respirer l'effluve des essences, effleurer les veines des planches, se laisser bercer par le son des lames travaillant le mélèze et faire attention à toutes les machines tranchantes.

ET CE BOIS, QUE DEVIENT-IL APRÈS ÊTRE PASSÉ LÀ ?

À l'origine et jusqu'en 2018, les frères Agnellet se concentraient sur le débit de troncs. Le bois n'était, à l'époque, pas transformé en produit fini. On travaillait sur liste, c'est-à-dire sur commande des clients ou alors on sciait le bois à notre convenance, selon notre envie et nous le vendions tel quel : poutres, madriers, chevrons, planches dédiées à la construction de chalets.

RÉCEMMENT, LA SCIERIE A ÉLARGI SON SAVOIR-FAIRE ET CONFECTIONNE DÉSORMAIS DES PRODUITS FINIS.

Effectivement, Philippe et Daniel ont hérité d'une affaire de tavaillons installée non loin du village. Cet héritage leur permet de diversifier leur offre et donner un second souffle à leur entreprise : les commandes affluent. Ici, on parle de circuit court. Le bois de la scierie provient exclusivement d'un environnement local et l'entreprise est labellisée bois des Alpes. Une fois le bois coupé et livré à la scierie, il n'y a plus d'autre intervenant : le bois est travaillé puis livré directement aux clients, qu'ils soient particuliers ou professionnels. Aujourd'hui, ce sont une dizaine de salariés qui travaillent avec les frères Agnellet.

« LE CHARME DES TECHNIQUES ANCIENNES »

UN TAVAILLON, QUEZACO ?
Le tavaillon pourrait être comparé à une tuile de toit. C'est un bardeau de bois qui permet de recouvrir les toitures et façades. Très utilisé dans la région, il offre une harmonie locale aux constructions et est respectueux du paysage naturel de nos montagnes. Ce bardage est encore très utilisé pour le charme des techniques anciennes, celles qui ont fait leurs preuves.

Le tavaillon mesure une quarantaine de centimètres de long pour une largeur de quinze à vingt centimètres. Un mètre carré de bardage nécessite une centaine de tavaillons. En 2020, la scierie Agnellet a fabriqué d'importants volumes de tavaillons : plus de 15 000 mètres carrés de toiture soit l'équivalent de deux terrains de football.

DU TRONC AU TAVAILLON, QUEL PARCOURS ?

« Rien ne se perd, rien ne se crée : tout se transforme. » *Lavoisier.*

À la scierie Agnellet, le bois est acheté en Savoie et Haute-Savoie pour l'Epicéa et plus au sud dans les Alpes du Sud pour le Mélèze, qui lui a besoin d'un sol plus acide pour se développer. Lorsque le tronc arrive à la scierie, il faut définir ce à quoi il va être dédié madriers, poutres, tavaillons ?

Les principales étapes de sa transformation sont les suivantes :

- **Ecorceuse** : l'écorce du tronc est retirée permettant ainsi de travailler le bois. L'écorce est, elle, vendue pour être transformée en carton.

- Le tronc à nu est envoyé en scierie pour être **débité** ; coupé à section, la taille varie selon l'objectif final.
- Les déchets de sciure sont vendus pour être transformés en granulés de bois.
- Pour obtenir un **tavaillon** : le bois est passé à la raboteuse afin d'obtenir leurs stries qui permettent ainsi de laisser la neige et l'eau s'écouler des toits. Puis il est débité en petites portions pour obtenir le tavaillon.
- Si le tronc est voué à être transformé en **madrier**, poutre ou planche, sa découpe sera différente.

MÉLÈZE OU EPICÉA ? COMMENT CHOISIR ?

Le Mélèze : Cet arbre montagnard pousse entre 1200 et 2400 m d'altitude, il est plus souvent dédié au bardage extérieur. À la scierie Agnellet on le transforme en tavaillons, bardage extérieur et en lames de terrasse. Le Mélèze est un bois résistant, il résiste naturellement aux maladies et divers insectes. C'est le bois ayant la plus grande résistance aux intempéries et dans le temps. Il est également particulièrement combatif contre le feu. D'une tradition séculaire aux exigences esthétiques, le tavaillon mélèze est très résistant, 100% étanche à l'eau, il est respectueux du paysage naturel de nos montagnes. Il préférera être traité de façon naturelle. Les tavaillons mélèze pour les couvertures de toits sont très utilisés dans les régions montagneuses pour leur excellente durabilité et leur résistance au temps et à la météo.

L'Epicéa : L'épicéa est un bois tendre permettant une maniabilité et une bonne fixation dans tous les types de constructions. Il nécessite cependant un traitement pour résister aux champignons et aux termites. Il est utilisé pour la réalisation de charpente et d'ossature bois de chalet.

« ICI, ON PARLE DE CIRCUIT COURT »

RAPHAËLLE MONOD

Du haut niveau à la cosmétique, des passions qui se transmettent.

TU AS GRANDI À LA CLUSAZ, PIONNIÈRE DES GÉNÉRATIONS FREESTYLE !

Lorsque nous sommes arrivés à La Clusaz, j'avais 8 ans. Mes parents tenaient un magasin de ski dans le village. Nous passions l'hiver à la montagne et l'été à naviguer sur un bateau. En station, c'étaient les débuts du freestyle, je me souviens que mon père projetait les premiers films de ski Freestyle sur le toit du magasin. L'ambiance était festive et nous étions dans le berceau du freestyle français. Le Club des Sports était le club pionnier français pour accueillir les plus jeunes dans les disciplines de Freestyle. C'est donc naturellement que je me suis mise au ski de ballet, de bosses et de saut. On skiait de la Toussaint à Pâques, tous les mercredis et le week-end ... Nous vivions le ski dans une ambiance de passionnés des nouvelles glisses ! En grandissant, j'ai alors décidé de me lancer dans le haut niveau. Avec Edgar Grosproir et d'autres skieurs, nous avons eu la chance de pouvoir passer notre bac avec le ski études CNED de La Clusaz, ce qui nous laissait le temps de nous entraîner en parallèle. S'en sont suivis 10 ans de compétition : 45 podiums en coupe du monde dont 21 victoires, le titre de Championne du Monde et 3 participations aux Jeux Olympiques.

ET ENSUITE ?

Ensuite, je suis allée dans le domaine de la promotion avec mes sponsors en créant le premier team Freeride, j'ai eu la chance de devenir Team manager des événements freestyle Dynastar « Max Circus » avec Candide Thovex, Seb Michaud, Arnaud Adam... par la suite, avec mon mari photographe Christoffer Sjostrom, nous avons accompagné Candide dans sa carrière. La Clusaz est une terre de champions. Plus jeune Candide était d'ailleurs dans mon fan club... Et quelques années plus tard, c'est moi qui le soutenait. C'est chouette de pouvoir échanger les rôles d'une génération à l'autre !

D'UNE CARRIÈRE DE SPORTIVE... À LA COSMÉTIQUE, COMMENT PEUT-ON PASSER D'UN MONDE À L'AUTRE ?

Petite, j'ai toujours été proche et à l'écoute de la nature. Je suis fille unique, aussi lorsque nous naviguions en mer, je passais

la majorité du temps à observer les éléments et je lisais beaucoup. Plus tard, sur les compétitions, je suis devenue plus à l'écoute de mon corps. J'ai été sensibilisée très tôt aux effets délétères des substances chimiques dans le cadre de la lutte anti-dopage. Je me suis alors intéressée aux soins naturels pour me soigner lors de mes blessures ou pour protéger ma peau surexposée aux éléments extrêmes et qui est devenue de plus en plus intolérante. Et lorsque j'ai vu le nombre d'allergies exploser autour de moi, cette passion est devenue une mission. Après 3 années de recherches et tests, je lance une gamme de 5 soins essentiels pour le visage et pour le corps.

QU'EST-CE QUI T'ANIME LE PLUS DANS CET UNIVERS DES COSMÉTIQUES ?

Le naturel ! Je mets un point d'orgue à proposer des cosmétiques 100% d'origine naturelle et frais. C'est-à-dire que ces produits doivent être consommés dans les 6 mois pour conserver les principes actifs des plantes utilisées. Ils sont fabriqués sans conservateur. Je me suis donc associée au laboratoire pionnier de la cosmétiques bio en

France. Sans doute vous demandez-vous : quelle est la particularité des produits SNO Eternelle par rapport à tous les cosmétiques bio qui inondent le marché ? C'est une gamme de soins irréprochables : **Premièrement**, ils sont formulés non pas avec 95% mais avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle, sans aucun additif ni conservateur.

Deuxièmement, ils sont FRAIS car fabriqués tous les 6 mois, et formulés sans huiles essentielles pour les peaux sensibles.

Troisièmement, ils sont efficaces pour la peau et la planète grâce aux actifs de nos huiles végétales biologiques des pays nordiques riches en Omégas 3, 6, 7 et 9.

Quatrièmement, ils sont Cruelty free, Made in France et conditionnés dans des beaux flacons en verre et bois 100% recyclables, et même consignables !

La production locale en petite série garantit la fraîcheur des soins aux consommateurs. J'ai à cœur de proposer des produits pour

prendre soin de sa peau, pas pour la transformer. Je m'adresse à une clientèle de femmes authentiques, qui acceptent le vieillissement naturel de leur peau et qui pour autant en prennent soin.

QUAND ON PART À LA MONTAGNE, QUELS COSMÉTIQUES CHOISIR ?

Des soins huileux à base d'huiles végétales pour protéger la peau de la déshydratation. En effet, les cosmétiques sont en général formulés avec 60% d'eau. Mais lorsqu'il fait froid, l'eau gèle et cela fragilise les vaisseaux à fleur de peau. Alors pour les séjours au ski, privilégiez les baumes qui forment un bouclier, renforcent la couche cornée et évitent ainsi le dessèchement.

UN REMÈDE FAIT MAISON ?

Oui ! J'affectionne particulièrement le miel local : le remède simple pour apaiser la peau. Il est naturellement apaisant et possède des propriétés cicatrisantes. Il minimise toute inflammation et nourrit également la peau endommagée pour atténuer les cicatrices. De plus, les antioxydants qu'il contient aident à réparer la peau endommagée. Il fonctionne comme un agent clarifiant, car il ouvre naturellement les pores ; ce qui les rend plus faciles à déboucher. Les enzymes agissent comme un exfoliant doux, éliminant les cellules mortes de la peau et vous laissant un teint radieux.

ET SINON, UNE RECETTE DE SELS DE BAIN RELAXANTS :

- 200g de sel de Guérande
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 16 gouttes d'huile essentielle de Lavande Fine
- 10g de sel fin

TA SPÉCIALITÉ ?

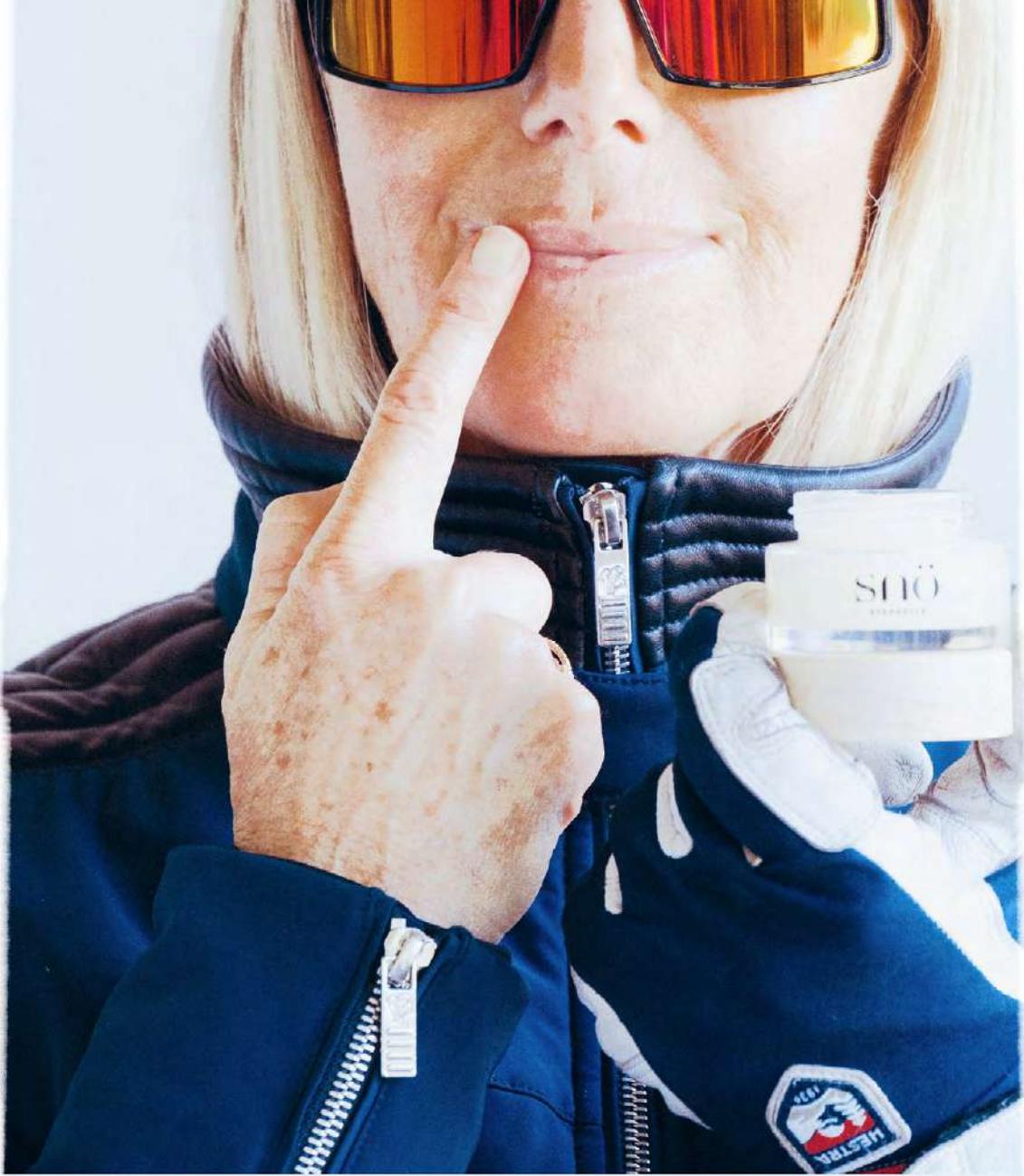
L'huile du sportif. J'ai travaillé avec mon ostéopathe et nous avons co-conçu un massage spécifique à pratiquer avec cette huile réchauffante, et nous formons les spas à pratiquer ce soin.

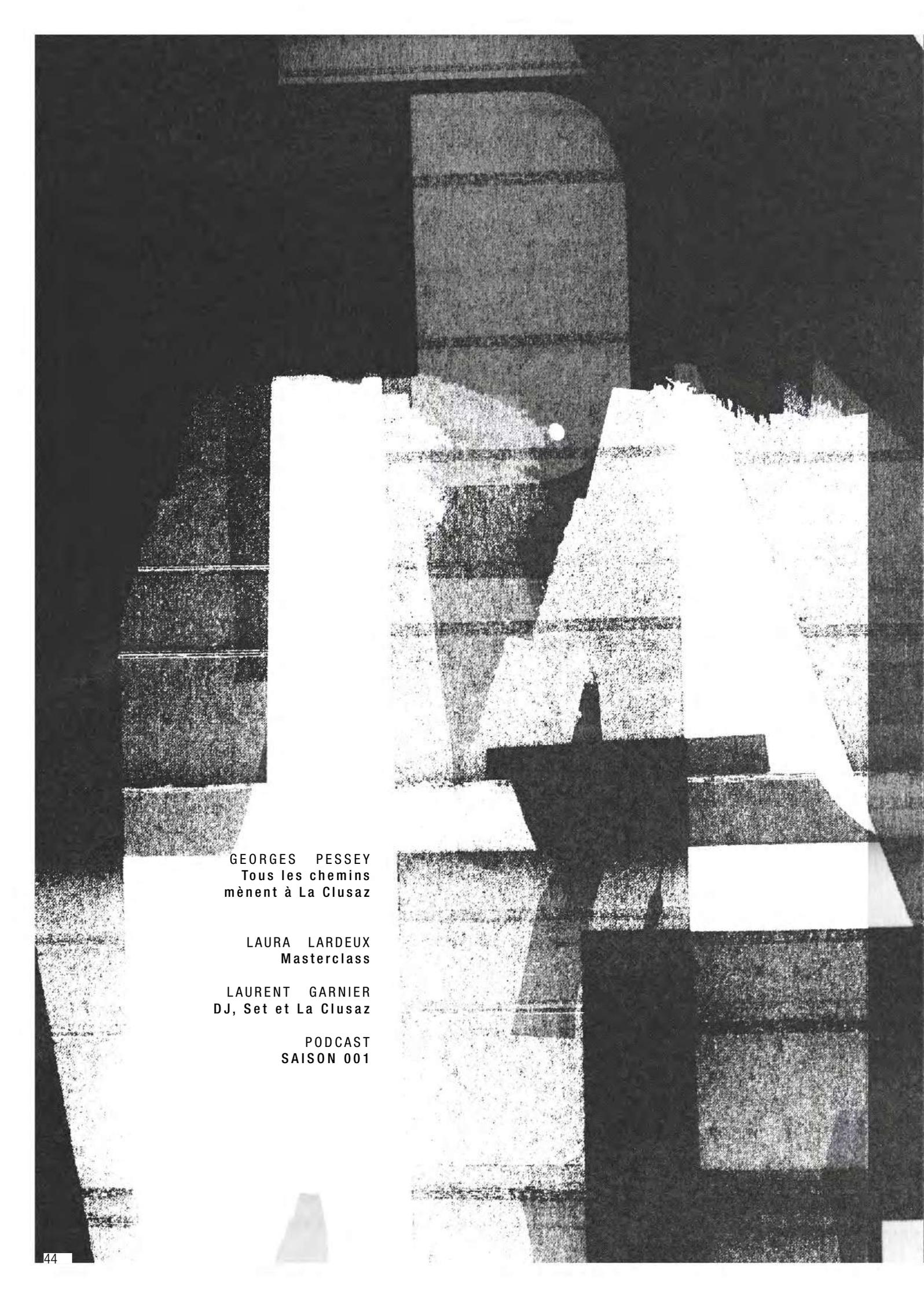
OÙ TROUVER TES PRODUITS ?

Sur le e-shop: snoeternelle.com et 70 points de vente (spas, instituts et pharmacies)

« CHAMPIONNE DU MONDE ET 3 PARTICIPATIONS AUX JEUX OLYMPIQUES »

« DES COSMÉTIQUES 100% D'ORIGINE NATURELLE ET FRAIS »





GEORGES PESSEY
Tous les chemins
mènent à La Clusaz

LAURA LARDEUX
Masterclass

LAURENT GARNIER
DJ, Set et La Clusaz

PODCAST
SAISON 001



LA CLUSAZ ARTY



GEORGES PESSEY

Tous les chemins mènent à La Clusaz

Voici la fabuleuse histoire d'un goéland qui, rempli d'ambition, décide de voler de ses propres ailes pour faire de son rêve une réalité. Georges Pessey, fondateur de la marque Jonathan & Fletcher nous a ouvert son livre pour raconter cette histoire.

GEORGES, MERCI DE NOUS RECEVOIR CHEZ TOI DANS TON « FIEF » COMME TU DIS, POUR NOUS PARLER DE TON HISTOIRE. ALORS POUR COMMENCER, QUELLE EST L'HISTOIRE DE CE GOÉLAND ?

L'histoire de ce Goéland, c'est un peu la mienne. Lorsque j'étais plus jeune, j'ai découvert ce Film de Hall Bartlett adapté du roman de Richard Bach « Jonathan Livingston le goéland » et il a bouleversé ma vie, à tel point que quelques années plus tard, la société que j'ai créée en 1984 porte les noms de ses personnages principaux.

CHAPITRE 1 : UN AVENIR DÉJÀ TRACÉ

Je suis né à La Clusaz, fils aîné de sept enfants, mes parents étaient agriculteurs. À cette époque-là, avec un nom comme Pessey mon avenir était déjà cousu d'avance, devenir agriculteur, artisan ou bien moniteur. Mais j'avais d'autres projets en tête, comme devenir architecte. J'ai toujours aimé dessiner, créer, cultiver mon imagination. Les études étant trop longues pour devenir architecte, j'ai finalement appris le métier de serrurier. Très vite, j'ai commencé à travailler dans l'entreprise locale Pollet-Villard où je posais des garde-corps très linéaires sur des balcons, ou bien des tavaillons sur les toits de la vallée. L'hiver, j'enseignais le ski de fond aux Confins, ce qui m'avait permis de rencontrer beaucoup de personnes ; notamment des Américains venant passer quelques jours de vacances à La Clusaz. J'étais tellement curieux de découvrir comment était la vie là-bas, qu'un beau jour, j'ai décidé de tout plaquer pour partir vivre le « rêve Américain ».

CHAPITRE 2 : L'ENVOL AMÉRICAIN

J'avais 20 ans, j'ignorais ce que j'allais découvrir, ou faire là-bas. J'ai acheté un billet open, qui à l'époque m'avait coûté 500 francs, pour aller jusqu'à Los Angeles. Puis, je suis parti avec mon baluchon retrouver un ami que j'avais rencontré à La Clusaz, et qui vivait à San Diego en Californie du Sud. L'hiver arrivant, j'ai décidé d'aller à Squaw Valley, une station de ski en Californie, pour trouver un boulot. Je me suis pointé à l'école de ski sans le diplôme de moniteur de ski Alpin. Au culot, j'ai passé les tests que j'ai

eu sans problème. Mais parlant très mal anglais, j'ai dû négocier avec le directeur, hésitant à m'embaucher, en affirmant que dans un mois, je parlerais anglais.

À cette époque aux États-Unis, la seule possibilité de vivre et travailler là-bas, c'était de détenir la carte verte. Mais pour obtenir cette carte, il fallait se marier. Déterminé à continuer de vivre ce rêve, j'ai passé une annonce indiquant que j'étais bon à marier. Un jour, une monitrice de ski avec qui je travaillais et qui elle aussi, avait envie de voyager, a répondu à mon annonce. Je lui ai proposé un mariage arrangé en échange d'un billet d'avion et d'un logement pour La Clusaz. Elle accepta. Mon trip Américain lancé et ma carte verte en poche, je suis retourné à La Clusaz voir ma famille, prendre des nouvelles et annoncer que je restais vivre là-bas. 2 ans plus tard, avec mon associé avec qui j'avais acheté un surf shop, on a décidé de revendre le magasin pour partir s'installer en Australie à Perth, une ville pleine d'avenir.

CHAPITRE 3 : RETOUR AUX SOURCES

Avant de m'installer en Australie, j'ai fait une halte à La Clusaz. C'est là que j'ai rencontré Gisèle, ma femme qui est devenue la mère de mes deux enfants, Jonathan et Gregory. Cette merveilleuse rencontre m'a donc fait prendre un nouveau virage dans mon aventure. J'ai pris la décision de rester et de m'installer ici, à La Clusaz. Fort de mon expérience acquise en Californie, j'ai essayé d'importer une marque de veste de ski des États-Unis qui s'appelait Snow. Bien que n'y connaissant rien au monde du textile, j'ai récupéré des échantillons et j'ai commencé à démarcher des magasins de sports pour présenter la collection. Cet univers m'a beaucoup plus, je suis donc parti à Taiwan pour rencontrer les usines de production pour comprendre comment l'on produisait des vêtements.

CHAPITRE 4 : LA RENCONTRE

C'est à ce moment-là que j'ai commencé à dessiner mes propres collections avec comme subtilité d'assembler différents

matériaux sur une même pièce. Un jour, un ami m'a dit : « Pourquoi tu t'emmerdes à vouloir produire tes créations, tu es créatif et talentueux, tu devrais aller voir les marques pour leur vendre tes créations ? ». Mon premier client a été la Marque K-way. Je devais dessiner la collection pour l'équipe de France de ski. Puis, j'ai commencé à enchaîner les missions comme freelance pour des marques comme Fusalp. C'est là-bas que j'ai rencontré Alain Marchand qui était modéliste en freelance comme moi chez eux. Nous étions complémentaires, j'imaginai des collections, lui leur donnait vie.

CHAPITRE 5 : JONATHAN LEVIGSTONE & FLETCHER LYND

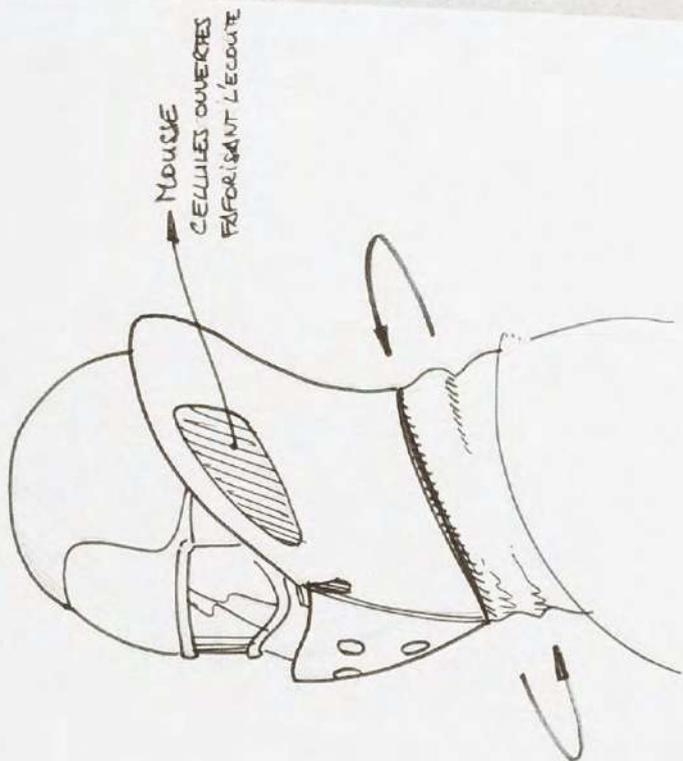
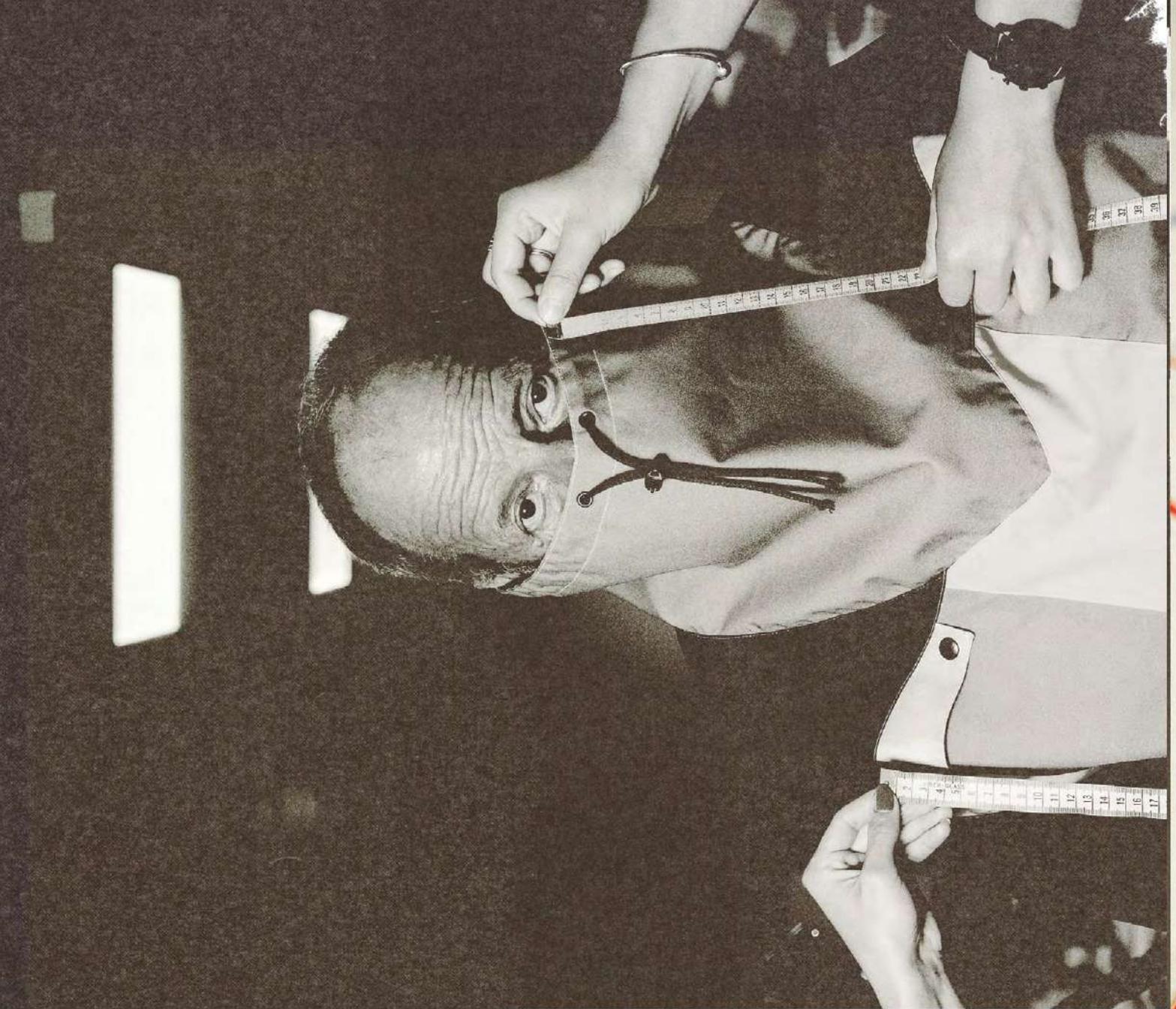
En 1984, nous avons décidé de créer Jonathan et Fletcher. Un bureau d'études au service des marques pour créer des collections réalisables. Cette collaboration avec Alain était très productive. De plus en plus de grandes marques comme Millet, Adidas, Salomon, Patagonia nous confiaient la création de leurs collections. En 1988, Alain souhaitait faire autre chose, j'ai donc repris seul la tête de l'entreprise que j'ai depuis transmise à mes fils Jonathan et Gregory Pessey. Depuis, nous créons des vêtements techniques sur-mesure pour des professionnels et pour la compétition.

CHAPITRE 6 : LES DENTS DE LA NEIGE

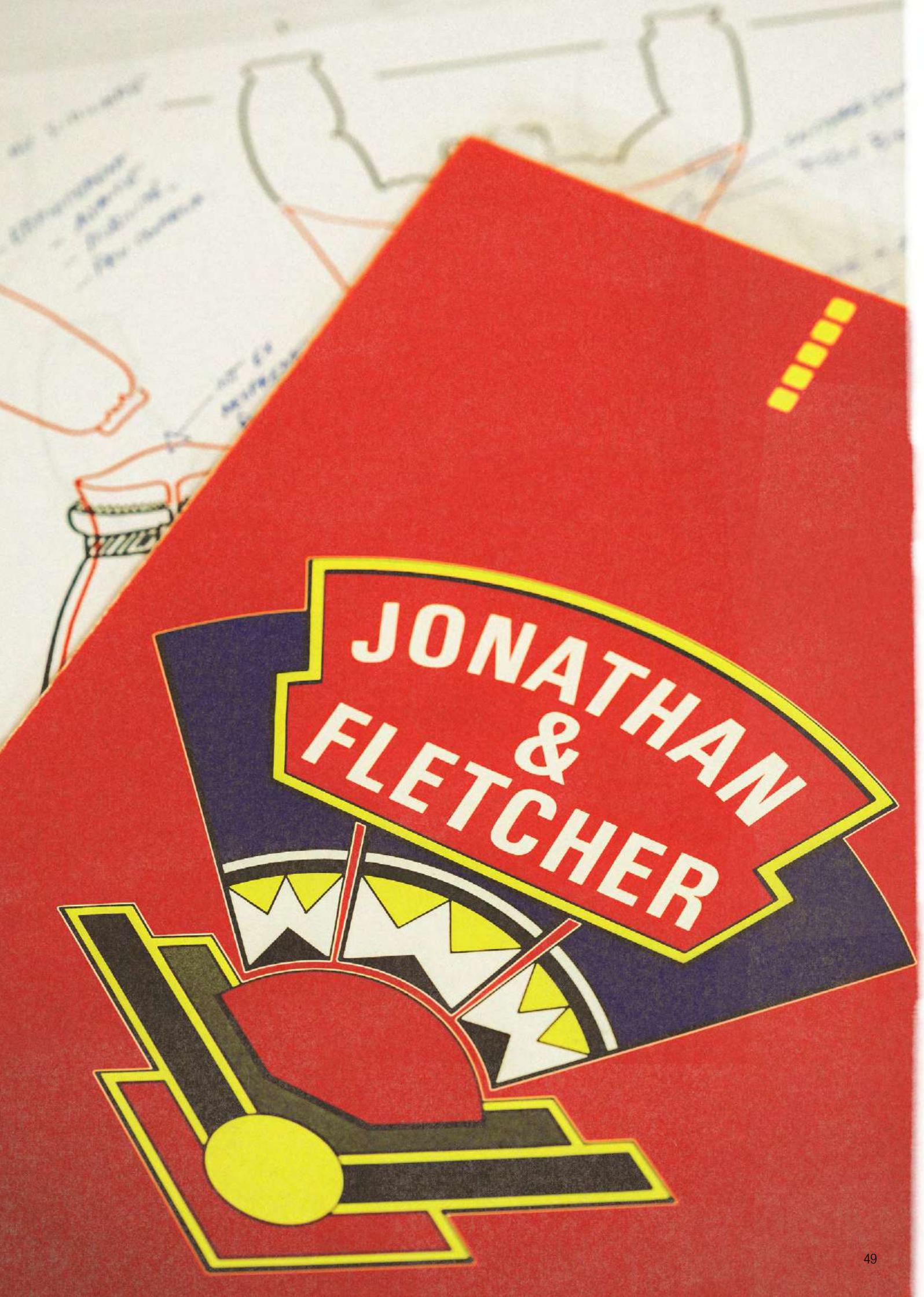
J'avais dessiné une pièce assez originale qu'on a voulu produire avec des chutes de tissu qui nous restaient sous la main. La veste produite, je l'ai prêtée à Christian Haase, un ami photographe, pour prendre des photos qu'il devait faire avec Cathy Breton, la première femme à dépasser les 200 km/h en KL. L'une de ces photos fut publiée en une du célèbre magazine « La Neige » et le buzz fut créé. Nous avons reçu énormément de demandes de personnes souhaitant acheter cette veste. Devant ce succès, nous avons lancé la production en édition limitée, avec seulement 100 exemplaires. Les numéros allant de 1 à 100 les gens s'empressaient de réserver leur numéro favori...

« JE LUI AI PROPOSÉ UN MARIAGE ARRANGÉ EN ÉCHANGE D'UN BILLET D'AVION »





CONFORT TÊTE -



**JONATHAN
&
FLETCHER**



Elle a l'art de mettre en images les émotions.

Réalisatrice ?
Documentariste ?
Quand on lui demande quel est son métier, elle répond :
" je suis cinéaste ".

Arrivée à La Clusaz à l'âge de dix ans après la mutation de sa mère dans la région, Laura Lardeux s'est tournée dès le lycée vers le septième art. Elle nous dévoile quelques uns de ses secrets pour trouver de l'inspiration, se ressourcer ou tout simplement flâner sur les sentiers.

LAURA LARDEUX

Masterclass

ON DIT SOUVENT QUE LA CLUSAZ À UN CARACTÈRE, UNE ÂME. NOUS VOULIONS AVOIR TON AVIS SUR CE POINT. EST CE QUE LE VILLAGE N'EST PAS FINALEMENT UN PERSONNAGE À PART ENTIÈRE DANS TES FILMS ?

Si si, totalement ! C'est un personnage et c'est la matrice qui nous relie tous. Je le dis au féminin car pour moi c'est Elle. J'ai l'impression que La Clusaz donne une impulsion, une énergie propice à avoir de l'ambition ; quel que soit le domaine : artistique, culturel, sportif, entrepreneurial... On a la chance d'avoir un lieu qui nous permet de rêver et d'oser !

JUSTEMENT, ON N'EST RAREMENT CRÉATIF 24 HEURES SUR 24. OÙ VAS-TU CHERCHER L'INSPIRATION ?

J'habite entre Balme et Les Confins avec la chaîne des Aravis en face de chez moi. J'ai Balme et le Femuy en toile de fond ! Ça aide à s'évader rien qu'en levant la tête du bureau et, comme j'ai un gros chien, je me promène dans les environs au moins 2 heures par jour.

IL Y A UN LIEU EN PARTICULIER QUE TU NOUS CONSEILLES POUR RECHARGER LES BATTERIES ET S'ÉVADER UN PEU ?

La forêt du bois de la Motte ! Je trouve qu'elle a quelque chose de magique, de sacré, qui me recharge. Elle me coupe du monde et, dans les grosses périodes de flux touristique, c'est là que je me réfugie parce que les vacanciers n'y vont pas forcément. C'est un lieu de passage par les pistes en haut et en bas, mais les skieurs n'y restent pas et le contourment ! Il y a vraiment plein de coins sauvages, avec des chemins de traverse que personne n'emprunte. J'aime bien me poser sur des souches avec mon chien et un carnet. Ça m'inspire !

À QUOI RESSEMBLE TON QUOTIDIEN AUJOURD'HUI ?

Mon quotidien est assez bordélique ! C'est au jour le jour et, semaine après semaine, ça ne se ressemble jamais. Ce sont les joies d'avoir choisi ce métier. Mon quotidien, c'est donc de me discipliner pour être mon propre cadre et tenir une rigueur de travail, pour pousser ma créativité. Je suis actuellement dans une phase d'écriture, donc je travaille depuis chez moi et dans les cafés du coin : au Candide Store ici, à Lo Garajo à Manigod ou bien sur Annecy.

J'alterne tout ça avec des tournages ; comme par exemple cet hiver où j'ai réalisé des films promotionnels originaux et fictionnés sous forme de conte pour les restaurants La Ferme et La Scierie.

TU PEUX NOUS EN DIRE PLUS SUR TES PROJETS EN COURS D'ÉCRITURE ?

Sans trop en dévoiler, avec mes producteurs, on est en train de construire une idée de film qui parlera de la particularité de La Clusaz et de ses habitants. On a quelques OVNI ici et pas mal d'histoires intéressantes à raconter. Sinon, je travaille également sur un autre film avec quatre jeunes du village. Le processus d'écriture a été lancé il y a un peu plus de 9 mois. On suit des profils complètement différents en sortie de Covid pour assister à leurs premiers pas hors du cocon. C'est une aventure d'un an avec : une jeune skieuse professionnelle en freestyle, une lycéenne qui va rentrer dans l'armée de terre, un jeune restaurateur qui va ouvrir sa propre brasserie, et un étudiant à la fac qui est très attaché à sa bande de potes de La Clusaz et qui veut devenir acteur. Un teaser a été tourné durant l'hiver pour présenter les protagonistes et trouver des financements. On croise bien fort les doigts pour que ce film se réalise.

3 CONSEILS CINÉ POUR MIEUX COMPRENDRE SON UNIVERS :

Les Invisibles, de Sébastien Lifshitz. C'est un documentaire avec des portraits d'hommes et de femmes nés dans l'entre deux guerres qui ont affirmé et revendiqué leur homosexualité. Chose qui n'était pas facile dans les années cinquante parce qu'ils étaient considérés comme marginaux. Le travail du réalisateur est très impressionnant car il arrive à avoir des témoignages justes, simples, puissants, tout en restant délicat, poétique et pudique.

Julie en 12 chapitres, de Joachim Trier. C'est l'histoire d'une trentenaire qui se cherche, qui est tout le temps insatisfaite dans ses relations amoureuses et qui n'arrive pas à se caser dans une petite vie planplan. Ce que j'aime, c'est qu'on arrive vraiment à s'identifier au personnage qui vit une romance pleine d'ambiguïtés, de contradictions... On passe du rire aux

larmes avec des scènes dramatiques qui deviennent comiques par leur absurdité.

Nomadland, de Chloé Zhao. L'histoire d'une femme veuve, qui a perdu son travail suite à l'effondrement d'une cité ouvrière aux Etats-Unis. Elle décide de prendre son van et de partir à l'aventure sur la route. Elle enchaîne les petits boulots et elle vit tous les bonheurs qu'on retrouve dans le voyage mais dans la vie quotidienne, avec des rencontres éphémères et aussi des galères. C'est loin d'être la vie Instagram, mais le film sublime le voyage, la beauté de la vie et les bonheurs simples.

3 CONSEILS DE FILM POUR DÉBRANCHER LE CERVEAU

Astérix et Obélix Mission Cléopâtre, d'Alain Chabat. Je connais toutes les références depuis toujours. Dès que j'ai besoin de rire un peu, je le regarde parce qu'il me fait toujours autant marrer !

Le Grinch, de Ron Howard avec Jim Carrey. Je suis gaga face à l'énergie des fêtes. Et j'ai toujours rêvé du Noël à

l'américaine et, dans ce film, il y a l'importance non pas des cadeaux mais des gens avec qui on fête Noël. C'est ce qu'on essaye de faire avec ma fratrie chaque année.

La saga Harry Potter. Tous les 2 ans, on se fait un marathon Harry Potter avec mes frères. À l'automne, à l'approche des fêtes, on a besoin de cette ambiance magique. Quand il y a les premiers flocons, on se met sous notre plaid avec ces films, c'est parfait !



DÉCOUVREZ LE TRAVAIL DE LAURA

Pour découvrir l'univers et le travail de Laura Lardeux, son documentaire AVENIR, produit par David Lacote et Stephan Kalb est disponible en streaming sur Amazon Prime.



LAURENT GARNIER

DJ, Set et La Clusaz

Figure emblématique de la scène électro à travers le monde, Laurent Garnier accorde une sincère affection au village de La Clusaz. Le Radio Meuh Circus Festival, le Champ des Platines, ou tout simplement pour rendre visite aux copains, Laurent Garnier aime venir nous voir. Rencontre avec un grand de la musique.

COMMENT EN ES-TU VENU À PARTICIPER AU RADIO MEUH FESTIVAL ?

J'avais pris des photos un jour chez un ami potier qui me parlait sans cesse de Radio Meuh, j'ai alors créé une petite BD un peu bête avec ces photos et puis Phil a découvert la BD. C'est comme ça qu'ils m'ont contacté. Mais je pense que l'on se serait rencontré quoi qu'il arrive un jour. Ils sont venus me voir sur le Festival Yeah, et puis l'année d'après, je suis monté à La Clusaz, voilà comment tout a commencé.

LE RADIO MEUH CIRCUS FESTIVAL ÉTAIT DE RETOUR CETTE ANNÉE, QU'EST-CE QUE ÇA T'A FAIT DE REVENIR APRÈS 2 ANS D'ABSENCE ET DE RETROUVER LE PUBLIC DE LA CLUSAZ ?

C'était dingue ! J'ai pu jouer, en accord avec Phil, des choses qui n'étaient pas prévues de base. Et je connais bien le public de La Clusaz, ils sont réceptifs alors on était tout de suite dedans, c'était vraiment beau. Le dimanche soir, il y a une espèce d'apothéose avec le set de Phil. La Clusaz, c'est vraiment les copains, la famille, et je me sens complètement à l'aise avec eux alors on peut faire des choses vraiment chouette et cette attente qu'il y avait, après 2 ans, on sentait que le public avait faim. C'était génial !

TU ES DÉJÀ VENU UNE FOIS AU CHAMP DES PLATINES, QU'EST-CE QUE ÇA FAIT DE PASSER D'UNE GRANDE SALLE OU D'UN CLUB À UNE PETITE SCÈNE AU MILIEU DE LA MONTAGNE ET DES VACHES AUTOUR ?

Ce n'était pas une petite scène ! Là, j'étais au milieu des bouses de vache et c'était un très grand champ.

MAIS ÇA CHANGE DES GRANDES SALLES NON ?

Déjà, je préfère les clubs aux grandes salles. Pour le Champ des Platines, je suis venu avec l'envie de ne pas jouer de la techno. J'avais envie de changer et de jouer de la chanson française, du funk, de la soul, du jazz et c'est tellement l'idéologie de Radio Meuh que Phil était partant pour cette idée. Et puis le public est tellement averti que l'on peut se permettre ce genre de choses. Ils comprennent tout et on passe un super moment. Un moment de liberté totale pendant au moins 5h de set !

TU AS SORTI UN FILM RÉCEMMENT (« OFF THE RECORD »), COMMENT S'EST PASSÉ LE PROCESS ?

L'idée a mis assez longtemps à émerger. J'ai été approché par plusieurs boîtes de production, mais à chaque fois l'idée du film était la même : très auto-centré de type « me, myself and I ». Ça ne correspondait pas du tout à mes valeurs et ce que je voulais faire, on n'a alors pas poursuivi, mais une petite graine était plantée. J'ai rencontré un copain d'un de mes associés : Gabin Rivoire. Il fait des vidéos et j'ai adoré ce qu'il faisait, il avait beaucoup d'élégance, et surtout j'ai aimé sa façon dont il filmait la musique. Le fait de passer du temps ensemble a fait qu'il m'a suivi sur quelques dates, à faire des images, il a lu mon livre et puis quand je lui ai parlé de l'idée d'un documentaire, il a un peu pris peur, mais on est parti dans l'aventure et c'est comme ça que tout s'est fait. Il a fallu démarcher des boîtes de production. En France ça ne s'est pas bien passé alors on est parti en Angleterre et là on a eu un retour positif. C'est une très longue histoire ce film, l'idée était là depuis 2013 et 9 ans après le film est sorti et je suis très content d'avoir partagé cette aventure avec Gabin.

QUELS SONT TES PROJETS POUR LE FUTUR ?

On sort le documentaire en Angleterre, on est très content et puis j'ai 5 maxi qui vont sortir cette année. Il y en a 1 qui est sorti en avril et ça va s'enchaîner tous les 2 mois jusqu'à la fin de l'année pour finir avec la sortie d'un album en 2023.

Et, je retrouve le chemin des festivals et des clubs. Je vais essayer de reprendre mon métier. J'ai aussi fini la musique d'un film qui est sorti à

l'été 2022 qui s'appelle « Entre la vie et la mort », un polar belge très sombre, c'était génial. Mais surtout, je fais beaucoup de musique en ce moment, un pur plaisir !

« UN MOMENT DE LIBERTÉ TOTALE PENDANT AU MOINS 5H DE SET ! »

« C'ÉTAIT DINGUE, J'AI PU JOUER DES CHOSES QUI N'ÉTAIENT PAS PRÉVUES ! »

AMBIANCE LAURENT GARNIER :

Ta musique pour l'apéro ?

Ça dépend avec qui tu es, mais pour l'apéro j'aime bien écouter de la soul.

Ta musique pour skier ?

Alors je n'écoute pas de musique pour skier. J'aime bien entendre ce qu'il se passe autour et je n'ai pas envie de m'éclater, mais je pense que j'écouterai plutôt de la techno, un truc qui te fait avancer.

Ta musique pour manger au restau ?

Quand je vais au Japon, j'aime l'ambiance des restos. Ils ont des playlist de jazz de fou. Ce n'est pas forcément une histoire de plat mais d'ambiance, et le jazz c'est élégant.

Ta musique pour profiter au milieu des champs ?

Classique ou ambiante, très soft.

**OUVREZ BIEN GRAND VOS OREILLES...
SORTEZ L'AUTORADIO DE LA BOÎTE À GANTS
ET BRANCHEZ-VOUS SUR CHAVE FM,
LE PODCAST 100% MADE IN LA CLUSAZ !**







BUSINESS

BUSINESS CLUB

Exporter son bureau à la montagne



Un séjour à la montagne vous en rêvez. Vous ressentez cette envie profonde de déconnecter de votre routine quotidienne tout en s'inspirant d'un environnement riche et préservé. Vous arrivez malheureusement à épuisement dans le stock de vos congés et pourtant, ne serait-il pas temps de se projeter sur un séjour mêlant travail et montagne ? Découvrez 4 façons d'exporter son bureau à La Clusaz pour prolonger un peu plus les vacances.

LE TÉLÉTRAVAIL

Après une crise sanitaire singulière, nos habitudes de travail ont bien changé en laissant place à ce nouveau bureau nomade, plus communément appelé : le télétravail. Équipé à neuf depuis le printemps 2020 : ordinateur portable, accès haut débit au serveur, maîtrise parfaite des réunions en visio, vous êtes totalement opérationnel pour travailler au bureau ou depuis le sommet de la Pointe Percée. Il n'est maintenant plus impossible de concilier travail et grand air !

LE PÊLE COWORKING

Si toutefois vous ressentez des difficultés à travailler entre le départ au ski des enfants, les goûters en famille et la bonne tartiflette du soir, nous vous conseillons Le Pêle Coworking, l'espace de coworking de La Clusaz. Une solution parfaite pour les

entrepreneurs, les indépendants, les freelances et les télétravailleurs. Ouvert aux visiteurs comme aux habitants, il possède tout ce qu'il faut : 20 postes de travail individuels en open space, wifi sécurisé, imprimante-scanner, salle de réunion, sans oublier le café et le thé à volonté ! Pas le temps de procrastiner, la montagne inspire toute l'année. L'hiver, un coup d'œil par la fenêtre pour voir passer les télésièges et les skieurs sur la piste. L'été, on contemple vaches, moutons et vététistes dans les prés voisins.

LE BUSINESS CLUB LA CLUSAZ

Lancé à l'automne 2019, c'est une passerelle entre le monde économique et l'univers créatif de La Clusaz. Développer son activité, échanger entre locaux, rencontrer de nouveaux partenaires, c'est tout cela à la fois ! Qu'il s'agisse de rendez-vous thématiques à la découverte des montagnes, de conférences inspirantes, d'événements festifs ou de soirées pour échanger entre professionnels, le Business Club c'est :

- évoluer dans un réseau « hors les murs »
- changer de rythme, être challengé et gagner en motivation
- partager des expériences et des activités avec des professionnels de tous horizons
- bénéficier d'avantages pour profiter pleinement de La Clusaz

Accessible à tous les professionnels, le club permet de bénéficier de forfaits à la saison ou à l'année, ainsi que de nombreux avantages pour faire découvrir toute la richesse de La Clusaz à ses collaborateurs et partenaires.

EN PROFITER EN ÉQUIPE

Parce que la montagne n'est pas réservée qu'aux vacances, n'oublions pas les séminaires, team building ou incentive ! Idéalement situé et facilement accessible depuis Annecy, il est très facile d'organiser un événement d'entreprise à La Clusaz. Les établissements et prestataires ne manquent pas pour mettre sur pied des formules sur-mesure où activités en pleine nature et réunion d'équipe ne font qu'un. Oui, on rêve tous d'être envoyé en montagne pour le travail...

EXPORTER SON BUREAU À LA MONTAGNE

 **La Clusaz**

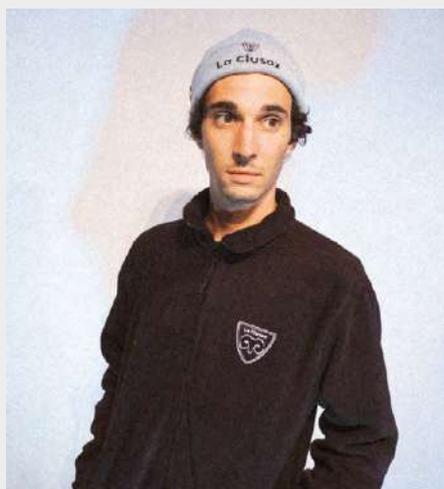


BUSINESS CLUB

LA CLUSAZ

**PRENDRE DE LA HAUTEUR
ET ÉVOLUER DANS UN RÉSEAU BUSINESS
"HORS LES MURS"**

LA BOUTIQUE



POLAIRE LA CLUSAZ

UNISEXE, 100% POLYESTER, POLYESTER MICROPOLAIRE ANTIBLOUCHARAGE, FERMETURE ZIPÉE, 2 POCHES ZIPÉES SUR LE DEVANT, 2 POCHES INTÉRIEURES. TAILLES S, XS, M, L, XL, XXL



T-SHIRT MANCHES LONGUES

JERSEY SIMPLE, 100% COTON BIOLOGIQUE FILÉ ET PEIGNÉ, TOUCHER SEC, 200 G/M² COLORIS: NOIR, LOGO LCZ COULEUR



SWEAT LCZ

LE SWEAT À CAPUCHE UNISEXE MOLLETON NON BROSSÉ 100% COTON BIOLOGIQUE FILÉ ET PEIGNÉ COLORIS: ROSE / JAUNE / BLEU



T-SHIRT BÉLIER / NOIR

LE T-SHIRT UNISEXE AVEC NOTRE FAMEUX BÉLIER JERSEY SIMPLE, 100% COTON BIOLOGIQUE FILÉ ET PEIGNÉ, TISSU LAVÉ, 180 G/M² NOIR OU BLANC TAILLES : XXS À XXL



SWEAT LCZ

LE SWEAT À CAPUCHE UNISEXE MOLLETON NON BROSSÉ 100% COTON BIOLOGIQUE FILÉ ET PEIGNÉ COLORIS: ROSE / JAUNE / BLEU

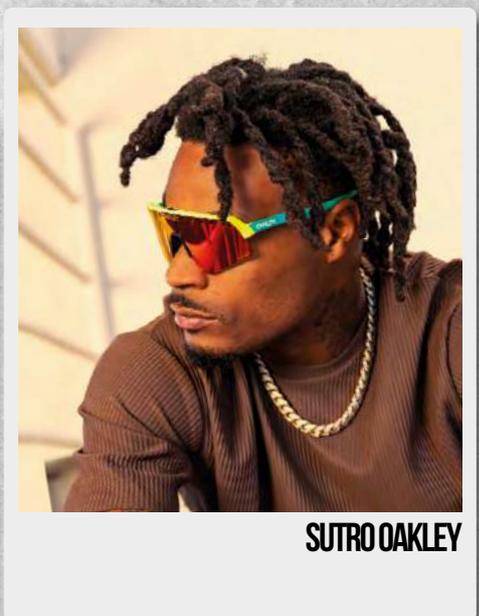


BONNET LCZ

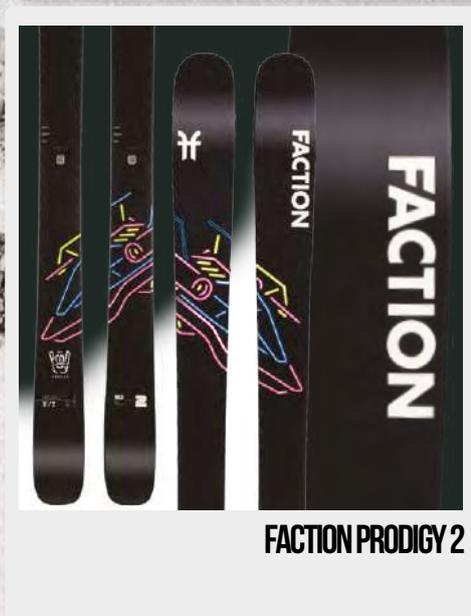
BONNET 100% POLYACRYLIQUE TOUCHER DOUX MAILLE DOUBLÉE LARGE REVERS COLORIS: GRIS CLAIR / GRIS FONCÉ / SABLE / ROSE / VERT



SCOTT GENIUS E-RIDE



SUTRO OAKLEY



FACTION PRODIGY 2



FACTION DANCER3

FACTION PRODIGY X LA CLUSAZ



MERCEDES GLA X LA CLUSAZ

ACCÈS

GPS (WGS84)
LATITUDE: 45° 54' 15" NORD
LONGITUDE: 06° 25' 23" EST

PAR AVION

AÉROPORT INTERNATIONAL DE GENÈVE (50 KM)

Tél. : +41 900 57 15 00
www.gva.ch

Service de navettes régulier de l'aéroport de Genève à La Clusaz.

AÉROPORT INTERNATIONAL DE LYON (150 KM)

Tél. : + 33 (0)820 320 368
Mail : info@altibus.com
www.altibus.com

Service de navettes régulier de l'aéroport Saint-Exupéry à La Clusaz, via Annecy.

PAR ROUTE

A 40 (AUTOROUTE BLANCHE)

Sortie N° 16 Bonneville, direction Stations des Aravis à 20km.

A 41

Sortie Annecy Nord, direction Thônes / Stations des Aravis à 30 km.

LES CONSEILS FUTÉS :

En provenance du Nord de la France, suivre l'auto-route A39 depuis Dijon, direction Genève.

PAR TRAIN

GARE D'ANNECY (32 KM)

Tél. : +33 (0)8 92 35 35 35
www.sncf.com

TGV en provenance de la plupart des grandes villes.

PAR AUTOCAR

LIGNE 62-63 :

ANNECY

LA CLUSAZ / LE GRAND BORNAND

Gares routières La Clusaz / Annecy
Tél. : +33 (0)4 50 02 40 11

Horaires et billetterie sur www.altibus.com

Autocars de grand tourisme.

Service régulier Annecy gare / La Clusaz..

NAVETTES

NAVETTES ET SKIBUS DE LA CLUSAZ

Parking du Salon des Dames/Gare routière
Tél. : +33 (0)4 50 02 69 53

Rotations régulières en direction des Confins, du Col de la Croix-Fry et du Col des Aravis (uniquement l'été). Horaires disponibles à l'Office de Tourisme et sur le site internet www.laclusaz.com.

Service gratuit.

ARAVIS SHUTTLE NAVETTE LA CLUSAZ <> GENÈVE

www.aravis-shuttle.com

Aravis Shuttle vous propose 5 navettes par jour en hiver et 3 navettes en été entre l'aéroport de Genève et la gare routière de La Clusaz au meilleur prix toute la saison d'hiver. 40 €/personne - navette partagée.

Réservation en ligne

TAXIS

ALC TAXI

Tél. : +33 (0)6 63 51 32 58
Mail : contact@alc-taxi.com
www.alc-taxi.com

Réservation en ligne ou par téléphone. Transport toutes distances et toutes destinations. Véhicules de type minibus, van ou break, tout confort. 7j/7 toute l'année.

ALLO TAXI

Tél. : +33 (0)6 08 83 08 45
Mail : booking@allotaxi74.com
www.allotaxi74.com

Réservation en ligne. Véhicules jusqu'à 8 places. Taxi conventionné Sécurité Sociale.

AMONTRANSFERT.COM

Tél. : +33 (0)6 73 40 96 79
Mail : amontransfert@gmail.com
www.amontransfert.com

Tous déplacements, 7/7j et à l'année ! Séminaire, mariage, anniversaire sur réservation.

TAXI LACROIX

211 place de l'église
Tél. : +33 (0)6 87 63 28 33
Mail : contact@taxi-lacroix.com
www.taxilacroix.com

Monospaces/minibus climatisés 7j/7 - Toutes destinations, Gares, Aéroports, Stations de ski - Séminaires - Assistance automobile - Rapatriement biens et personnes - Taxi conventionné sécurité sociale - Hôpitaux, Cliniques, Dialyses - Colis express.

SE GARER À LA CLUSAZ

Des zones bleues ont été mises en place dans le centre du village. Le stationnement est à durée limitée : de 20 min à 1h maximum, gratuit mais contrôlé par disque, tous les jours sans exception : de 7h à 20h. Les disques sont en vente à l'Office de Tourisme.

PARKING SALON DES DAMES

124, Salon des Dames
Tél. : +33 (0)4 50 60 49 62

430 places couvertes, à l'entrée du village, hauteur limitée à 2m30. Ouvert 24h/24. Payant l'hiver, gratuit l'été. Plate-forme cars et navettes station (30 emplacements). Possibilité d'abonnement l'hiver.

PARKING CENTRE VILLAGE

29, route de l'Étale
Tél. : +33 (0)4 50 02 61 56
333 places couvertes, centre village, hauteur limitée à 1m80. Ouvert 24h/24.
Payant l'hiver / Gratuit l'été

PARKING DU BOSSONNET

Parking couvert dans le haut du village, au Bossonnet. 85 places. Ouvert 24h/24. Hauteur limite : 2,30m. Payant l'hiver / Gratuit l'été

PARTENAIRES



Document non contractuel (textes et photos). Les tarifs sont mentionnés à titre indicatif, SEML La Clusaz ne peut être en aucun cas responsable des éventuels changements d'informations.

CREDITS

Photos : Clément Hudry - Germain Favre-Félix
Pierrick Aubert - GB Pictures
Lionel Bonaventure - Dom Daher
Lévy Loye

Text : SEML La Clusaz

Design : Les Alchimistes : renO Orange

Illustration : Quentin Caillat - Pablo Pasadas - SEML La Clusaz - renO Orange

Document imprimé avec des encres végétales sur papier issu de forêts gérées durablement.

Marco Polo. Vivez vos envies de voyage.

Quelle que soit votre destination, le Marco Polo vous offre un confort et des aménagements remarquables. Parce que voyager est aussi un art de vivre.



Mercedes-Benz



Consommations du Marco Polo (cycle mixte en l/100km) : de 7.5 à 8.6 (WLTP). Émissions de CO₂ (mixte en g/km) : de 197 à 224 (WLTP). Depuis le 1^{er} septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. © Mercedes-Benz : marques déposées de Daimler AG, Stuttgart, Allemagne. Mercedes-Benz France, SAS au capital de 75 516 000 € - 7 avenue Népce, 78180 Montigny-le-Bretonneux. RCS Versailles 622 044 287. *Prix d'un appel local.



Groupe Haultier
depuis 1982

SVI 74

ARGONAY
THONON-LES-BAINS
AYSE
Tél : 04 50 27 57 00
Tél : 04 50 70 30 30
Tél : 04 50 03 55 82

Van ProCenter

SVI 73

CHAMBERY
ALBERTVILLE
Tél : 04 79 62 32 80
Tél : 04 79 38 57 57

Van ProCenter

DPL

SAINT-EGRÈVE
LA TOUR DU PIN
Tél : 04 76 75 07 54
Tél : 04 74 97 41 44

Van ProCenter

DAGA

SISTÉRON
GAP
MANOSQUE
Tél : 04 92 61 06 66
Tél : 04 92 52 62 00
Tél : 04 92 71 74 74

Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

► PATRON eRIDE



BOSS THE TRAILS*

eRIDE

Peu importe que le trail soit technique ou flow, le Patron eRIDE vous permettra de monter avec aisance pour multiplier le plaisir à la descente, un véritable couteau Suisse ! Une intégration hors norme avec un amortisseur à l'intérieur du cadre, 160mm de débattement, un cadre carbone et le tout nouveau moteur Bosch et sa batterie de 750Wh pour une autonomie allant jusqu'à 100km. Dominez les trails encore et encore.