

No Story
No Future

n°
S I^x

2025 / 2026



le Magazine
Officiel de
La Clusaz

NO STORY NO FUTURE



*Sans histoire pas de futur



NO STORY NO FUTURE, c'est bien plus qu'un magazine, c'est une invitation à entrer dans notre univers.

Entre vos mains, ce sixième numéro n'est pas juste une lecture, c'est un carnet de route, une boîte à histoires, une collection de visages et d'instantanés qui donnent vie à tout un village et à sa vallée.

Cette fois encore, nous déroulons le fil en quatre chapitres, au rythme des saisons. C'est notre manière de vous offrir une plongée dans le quotidien de La Clusaz : des récits hauts en couleur, des portraits qui sentent le vrai, des exploits sportifs, mais aussi des reportages décalés qui donnent le sourire. Parce que derrière les cartes postales de montagne se cache une énergie singulière, un petit grain de folie qui fait toute la différence.

Ici, on jongle entre racines et audaces, traditions et inventions. On aime bousculer les codes, se glisser dans la peau du vilain petit canard, du trublion ou du rêveur un peu punk. Bref : jouer notre rôle d'originaux assumés. Et si vous tenez ce magazine entre vos mains, c'est sans doute que vous aussi, vous n'êtes pas là par hasard.

«La Clusaz, originale par tradition», c'est notre façon de dire qu'ici, chaque saison est une excuse pour se dépasser, partager, s'émerveiller, et parfois même se réinventer. Au fil des pages – et dans la vraie vie – il est temps de se retrouver, de vibrer et de laisser l'impertinence devenir source d'inspiration.

Bonne lecture ! Et ne dites pas qu'on ne vous avait pas prévenus.



LA
LIBERTÉ
D'EXPLORER

Il s'agit de la liberté de choisir votre propre chemin et d'agir selon votre instinct, repoussant les limites de ce que vous connaissez. C'est la liberté de ne pas avoir d'autres attentes que les vôtres. La liberté de rechercher l'aventure ultime. La liberté d'atteindre le sommet par tous les moyens possibles. C'est LA LIBERTÉ D'EXPLORER.

SCOTT - PARTENAIRE DE LA CLUSAZ

EXPLORAIR 88 SKI



no Story no Future

2025 - 2026

3



Edito	1	Chapitre III : l'été	32
Les sommets à portée de main	5	Les saisons à la ferme	35
Boutique	7	Bike patrols	36
Chapitre I : l'hiver	8	La maison du village	38
Les saisons à la ferme	11	Recettes d'Édouard Loubet	41
Candide Thovex	12	Chapitre IV : l'automne	45
Léo Anguenot	16	Les saisons à la ferme	47
Hubert Pollet-Villard	18	M.&R. Thevenet	48
Chapitre II : le printemps	20	Serge Mermillod	50
Les saisons à la ferme	23	Snö éternelle	524
Quiz	24		
Bota'nico	28		
Lionel Rivière	30		



BOGNER



Yvette
PERILLAT

Au centre de la station
141 place de l'Eglise
74220 La Clusaz
Tél. 04 50 02 51 14

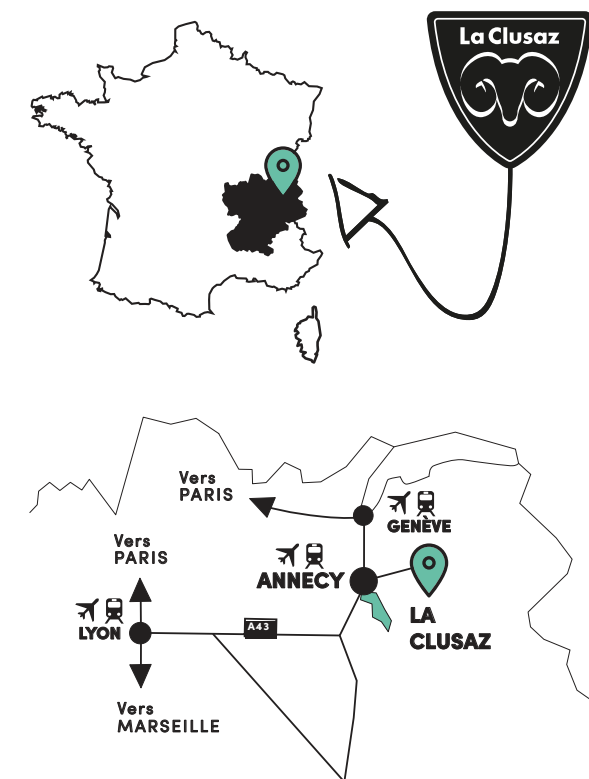
Les sommets à portée de main

Grâce à sa proximité avec les aéroports internationaux de Genève et de Lyon, La Clusaz est à seulement quelques heures des plus grandes capitales européennes (et quelques virages d'Annecy).

Train : 3h40 depuis Paris jusqu'à Annecy

Voiture : 40min d'Annecy
1h de l'aéroport de Genève

Bus : 1h depuis Annecy



gotolaclusaz.com

Trouvez les meilleurs itinéraires pour rejoindre La Clusaz sur gotolaclusaz.com et réservez vos billets de train, bus, avion et location de voiture en quelques clics ! Sur chaque itinéraire calculé, les émissions de co2 et le temps de transit sont affichés, vous offrant ainsi le choix d'ajuster les critères d'émissions de co2, le temps de trajet et de coût dans la construction de votre voyage.

no Story no Future



Partenaires stations



Partenaires institutionnels



Labels



Crédits

Photos : Aziz Benkrich, Clément Hudry, Lucie Saint-Martin, Nicolas Scordia, Régis Tomasina, Germain Favre Felix
Textes : SEML La Clusaz
Design : Les Alchimistes : renOorange
Illustrations : SEML La Clusaz, Les Alchimistes : renOorange

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



CANDIDESKIS

X



En vente à l'Office de Tourisme

no Story no Future

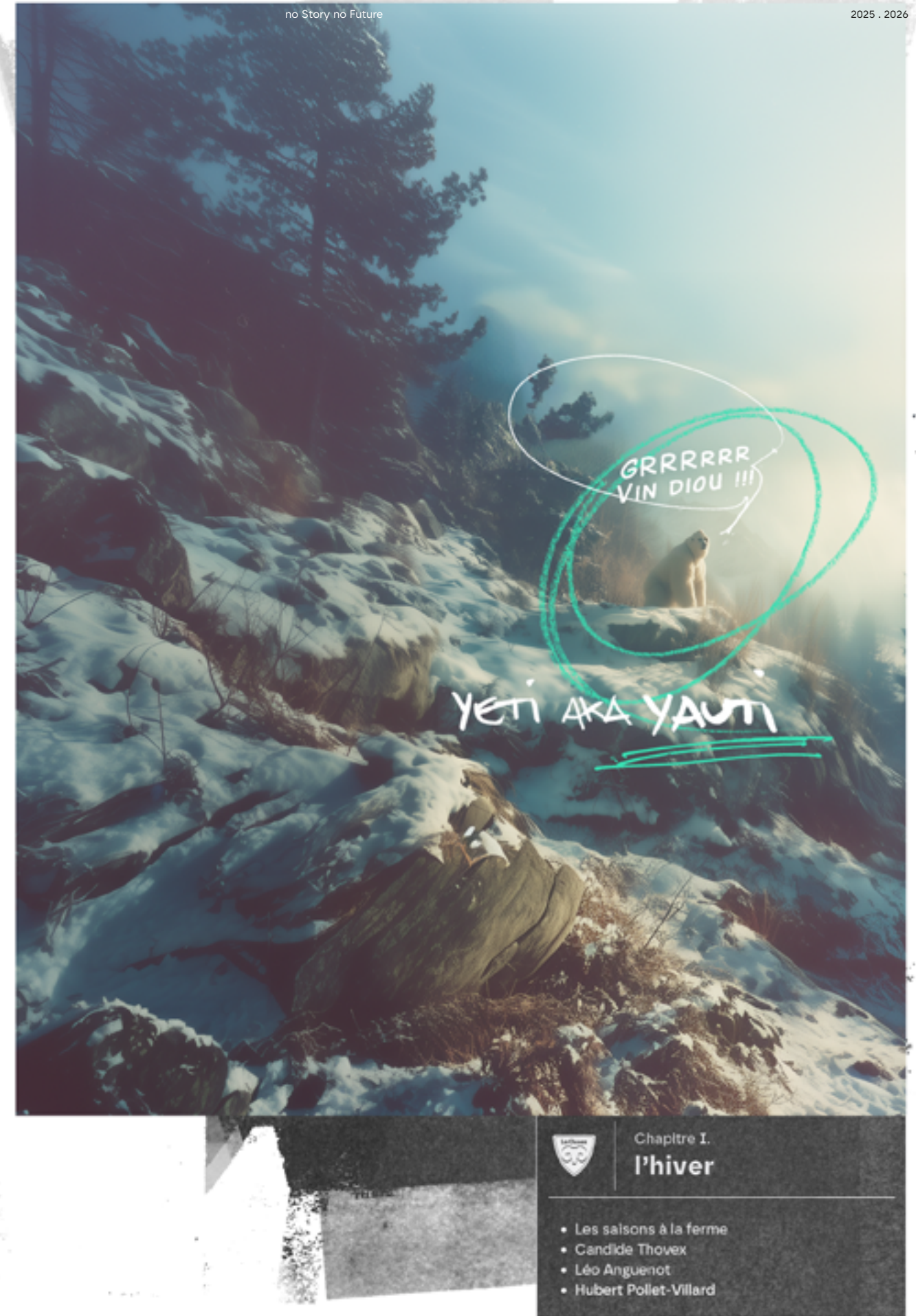
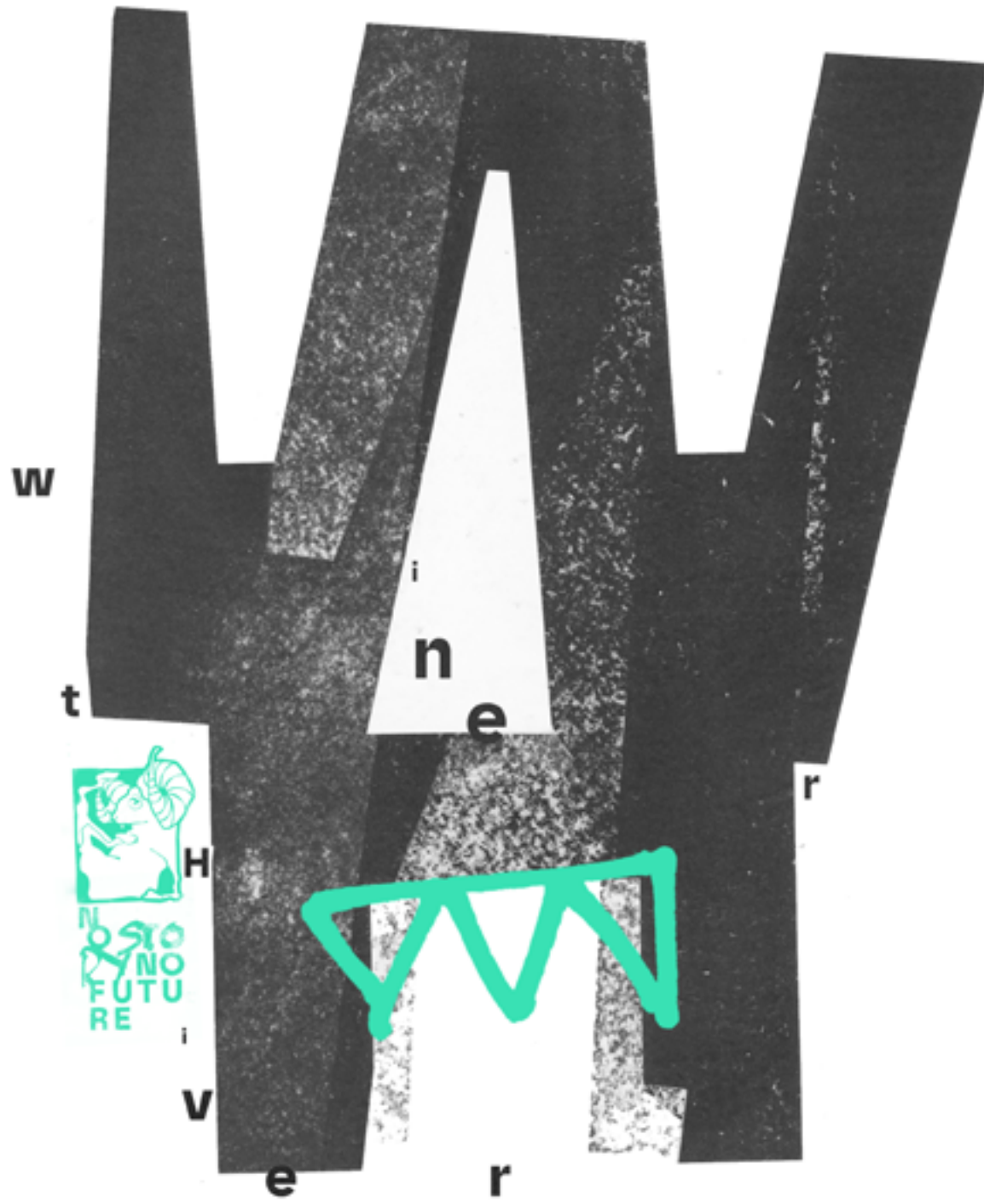
2025 - 2026



Retrouvez tous
nos produits
sur notre e.shop

shop.laclusaz.com







AREA
91
CANDIDESKIS

119 91 117 | ALL-MTN ROCKER
C-FREE CORE | TRIPLE RADIUS



À La Clusaz, Jennifer Donzel, s'occupe de la Ferme des Corbassières avec son mari, son beau-frère et ses neveux. Une belle aventure familiale avec soixante vaches laitières pour colocataires, et du Reblochon Fermier produit deux fois par jour, toute l'année. Ici, le mot “vacances” se conjugue au passé, probablement au siècle dernier.

L'hiver, les vaches restent à l'étable. Nourries au foin récolté l'été, elles profitent du calme et de la chaleur. C'est une saison plus régulière : plus de déplacements, plus de clôtures à gérer. La traite et la fabrication du reblochon continuent chaque jour, mais le rythme est plus posé.

C'est aussi la période où la production est souvent la plus efficace. Les vaches ne subissent pas le froid car elles restent bien au chaud dans l'étable. Et même si la qualité du fromage reste constante toute

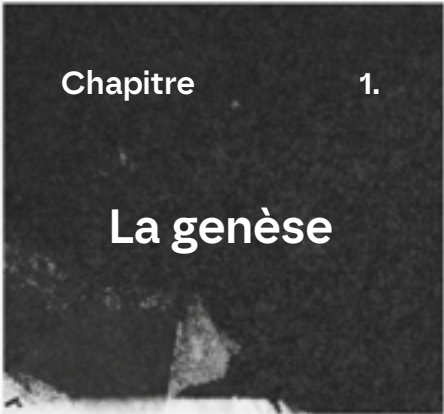
l'année, les rendements sont meilleurs en hiver. Mais ce n'est pas parce qu'il neige qu'on hiberne.

À la ferme, Jennifer accueille des visiteurs : familles, séminaires, groupes curieux de découvrir le quotidien agricole. Dans leur petite boutique, ils vendent en direct reblochons, tommes, raclettes. Ce contact humain, Jennifer l'adore. Des échanges qui vont bien au-delà du simple achat. Parfois même, de vraies amitiés naissent.

Candide Thovex

Tout est dans la tête.

Faut-il encore le présenter ?
Chaque génération a sa façon de le surnommer : le goat, la légende, l'enfant du pays...
Nous avons profité du calme de l'été pour faire un brin de cosette avec Candide Thovex.



Sans tricher, sans réfléchir, sans demander de l'aide à tes parents, quel est ton tout premier souvenir sur les skis ?

J'avais deux ans quand mon père m'a mis sur les skis, je n'ai aucun souvenir, mais ce qui est sûr, c'est que c'était à La Clusaz !

Comment décrirais-tu La Clusaz de ton enfance à ceux qui ne l'ont jamais connue ?

J'ai eu beaucoup de chance de grandir ici. C'était très calme. Il y avait moins de monde sur les pistes... Mais les télésièges faisaient mal aux mollets.

T'as déjà séché les cours pour aller skier ? Si oui, raconte !

Non, je ne pense pas. Si j'avais fait ça, ma mère serait venue me chercher sur les pistes ! J'étais au ski-études de La Clusaz pendant le lycée, c'était idéal pour allier les deux. J'avais beaucoup de temps pour aller skier.

Tu rêvais de quoi quand tu étais enfant ? Tu es satisfait du résultat aujourd'hui ? T'as encore des rêves pour la suite ?

J'étais passionné de ski, et c'était la grande période du ski de bosses avec Edgar Grospron. Je rêvais de faire quelque chose dans le ski. Je pense pouvoir être satisfait mais j'ai encore beaucoup de choses à explorer.

T'avais un surnom au ski club ?

Non, je n'avais pas de surnom, mon prénom était déjà assez original.

T'avais des posters de qui de quoi dans ta chambre ? Tu admirais qui étant enfant ?

J'avais des posters d'Edgard, et aussi Jean-Luc Brassard et Sergei Shupletsov. C'étaient les stars du ski de bosses. Plus tard, vers 14-15 ans, j'étais plus inspiré par le snowboard, avec des gars comme Terje Haakonsen. Ça a vraiment changé ma vision du ski et m'a fait réaliser que d'autres choses étaient possibles.

Y a-t-il une saison de ski durant ton enfance qui se distingue particulièrement dans ta mémoire ?

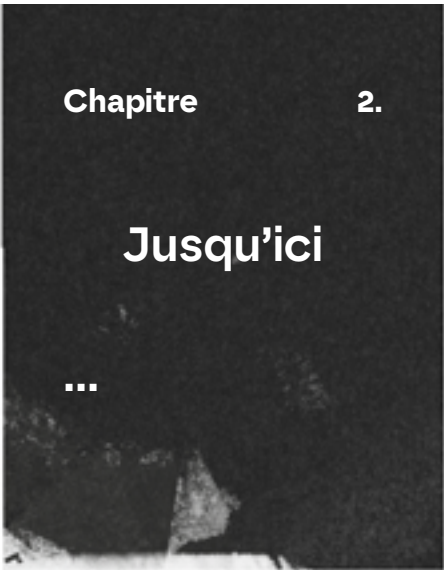
Je dirais l'hiver 1997. C'est là que j'ai tourné mes premières images de ski, en 16mm. Mon premier contrat avec Quiksilver. Mon premier vrai voyage, à Riksgränsen, en Suède, suivi de sessions à travers l'Europe pour filmer dans les snowparks.

C'est quoi le moment de bascule qui a changé ta vie, ton ski, ta carrière ? À quel moment as-tu réalisé que le ski n'était pas juste un hobby, mais une passion qui deviendrait ta carrière ?

Tout a vraiment changé quand j'avais 16, 17 ans. Je voyageais beaucoup, surtout aux États-Unis, pour tourner avec des productions américaines. C'est à ce moment-là que j'ai filmé le Chad's Gap et remporté les X Games. C'est là que tout a basculé.

j'ai encore beaucoup de choses à explorer.





Ça fait quoi d'avoir une piste à son nom ?

C'est un vrai honneur. C'est à Balme que j'ai tout appris, là où j'ai le plus skié dans ma vie. Le terrain est unique, et je pense que tout mon ski vient de là. Alors forcément, avoir une piste à mon nom dans ce secteur... je ne peux qu'en être fier. Un grand merci à La Clusaz.

Le truc le plus fou de ta carrière de skieur professionnel ?

Le tournage de la pub Audi Ski The World a été le truc le plus fou que j'ai vécu. Deux tours du monde, des lieux improbables, avec une équipe incroyable. Skier la Muraille de Chine, la Jamaïque, l'Iran, et toutes les autres destinations... C'était intense, parfois très dur. Une expérience unique, qui te marque à vie.

Tu penses à quoi quand t'es sur les skis ?

Je ne pense à rien quand je suis sur les skis. Je suis dans ma bulle, le téléphone est coupé. Ça me permet de tout oublier. Le ski, c'est une thérapie.

Ta session de ski parfaite ?

Tout dépend des conditions du jour. J'ai autant de plaisir sur la piste qu'à faire une grosse journée de poudre. Dans tous les cas, c'est du ski du matin au soir. Une journée parfaite, c'est quand je suis content des images le soir.

Quel regard as-tu sur le ski ? C'était mieux avant ? Hâte de voir la suite ?

Le ski évolue tout le temps et chaque génération apporte quelque chose.

Les années passent et quand ton corps est ton outil de travail, on imagine qu'il faut en prendre soin. As-tu une routine particulière avant d'aller skier (voire toute l'année) ?

Il y a beaucoup de préparation tout au long de l'année, mais tout ça se fait en silence. En hiver, j'ai un programme que j'ai mis en place avec le temps qui me prend plusieurs heures chaque jour après le ski. C'est une vraie discipline personnelle.

C'est quoi le style Candide Thovex ? Tu le définirais comment ? Ça vient d'où ?

C'est difficile à dire, je ne pense pas que ce soit à moi d'en parler. Un style, c'est quelque chose de naturel. Tu ne peux pas le décrire.

Que penses-tu des gens qui prononcent le Z à la fin de La Clusaz ?

Ils ne sont pas au courant !

Quel est le conseil le plus bizarre que l'on t'a donné sur le ski ?

J'ai été formé par les meilleurs au Club des Sports de la Clusaz, Fabien Cattaneo et Antoine Rachel, et ce n'étaient que de bons conseils.

Et quel conseil donnerais-tu aux jeunes skieurs d'aujourd'hui ?

Le plus important, c'est de se faire plaisir. Et de se rappeler que tout est dans la tête.

Chapitre 3.

L'après !

Après tant d'années, comment on se renouvelle ? Sans donner ton secret, comment fais-tu pour toujours autant innover sur les skis, dans le choix de tes spots et dans tes images ?

Je pense que c'est un sport d'expérience donc on ne peut que progresser. Il y a aussi toujours de nouvelles choses à faire en ski ou à inventer. Le terrain est différent à chaque destination. Et quand un projet m'inspire, je vais jusqu'au bout.

On dit souvent que le freestyle (quelle que soit la discipline), c'est un peu comme la danse. Au-delà du côté sportif, c'est aussi une forme d'art. T'en penses quoi ? C'est quoi ta vision ?

On peut dire ça. Il n'y a pas de répétition. Je pense que l'art est aussi dans la manière de créer les images et au montage. On pourrait monter une vidéo de mille façons différentes : c'est une question d'inspiration. On pourrait retravailler un clip pendant des années, mais à un moment, il faut s'arrêter.

Un art n'est jamais achevé, seulement abandonné.

Finalement, il n'y a pas que le ski dans ta vie ? Il y a aussi la photo et la vidéo !

Oui, ça a toujours été une passion. Surtout la vidéo. Depuis l'âge de 15 ans, j'ai toujours réalisé et monté mes propres images.

Si tu n'avais jamais skié professionnellement, quel métier aurais-tu aimé exercer ?

Je pense que ça aurait été dans un autre sport. Je faisais plusieurs sports différents et à un moment, j'ai dû trancher : j'ai choisi le ski.

Comment imagines-tu La Clusaz dans 10 ans ?

Les montagnes n'auront pas bougé.

Tu as tout skié ou presque... Est ce qu'il y des spots que tu n'as pas encore cochés ?

J'ai eu la chance de skier dans pas mal d'endroits à travers le monde. Après avoir vu beaucoup de terrains différents, je pense que les Alpes sont exceptionnelles. Mais il reste bien sûr encore des destinations où j'aimerais aller skier.

Un petit mot à faire passer à ceux qui te suivent et t'admirent depuis le début ?

Un grand

M E R C I

à tous



Léo Anguenot

Né à La Clusaz, programmé pour glisser.

Il a grandi sur des skis, dort probablement avec ses bottes, et change de masque comme d'autres changent de chaussettes porte-bonheur. Rencontre avec Léo Anguenot, pur produit de La Clusaz, skieur de haut niveau, amoureux de la glisse sous toutes ses formes, même sur l'eau.

Salut Léo, présente-toi comme si tu faisais ton premier passage télé.

Je m'appelle Léo Anguenot, j'ai 26 ans, je viens de La Clusaz. Je suis skieur alpin en équipe de France. Et dans une autre vie, j'ai aussi été en équipe de France de ski nautique. Oui, je suis un gars qui skie même quand c'est mouillé.

Ski nautique, donc. Mais t'as tranché pour la neige ?

Depuis 2018, j'ai choisi de me consacrer à 100 % au ski alpin. Deux carrières en parallèle à haut niveau, ça devenait un peu trop sport, justement.

On est chez toi, là ?

Oui, chez mes parents, à La Clusaz. C'est mon cocon. J'ai toujours vécu ici, même si à 17-18 ans j'ai commencé à beaucoup voyager pour les courses. Mais je revenais toujours ici entre deux. J'ai passé le confinement ici, et franchement, je n'étais pas malheureux.

La Clusaz, c'est quoi pour toi ?

C'est chez moi. Je suis super chauvin dès qu'il faut vendre la station. On est tous un peu une famille ici. On se connaît tous. Il y a la montagne, ça vit toute l'année. Bref, c'est ce que j'aime.

Ton parcours de skieur, version CV ?

J'ai commencé au pré-club à 8 ans, puis au Club des Sports à partir de 11 ans. Je n'étais pas le prodige ultra-précoce,

mais à 18 ans, ça a commencé à décoller. Champion de France en géant et slalom U18, puis vice-champion chez les juniors. 5e aux Mondiaux Juniors. En 2019, premier départ en Coupe du monde à Adelboden, pas prêt, mais fallait y aller. Depuis, je me suis fait la main en Coupe d'Europe, avec des podiums, des victoires... et maintenant, ça fait deux saisons complètes en Coupe du monde. Meilleur résultat : 2e à Alta Badia. Et aujourd'hui, je suis 15e mondial en géant.

C'était une évidence de devenir pro ?

Un peu, oui. Mes parents ont tous les deux couru en Coupe d'Europe, ma mère a même fait un départ en Coupe du monde. Le ski, c'était à table, au salon, dans les rêves... J'étais à fond. Je piquais des piquets du club pour faire des slaloms solo quand je m'ennuyais. Bref, c'était plié.

On t'a vu sur des skis de fond à la Boarder Line... C'est sérieux, ça ?

Oui, et ce n'est pas la seule fois ! Chaque hiver j'en fais deux-trois fois. J'aime toucher à tout. Ski de rando, vélo, tennis, rando à pied... Si ça transpire, ça me va.

Et donc le ski nautique, toujours dans la boucle ?

C'est mon autre passion. J'aime autant ça que le ski alpin. Mon père m'a transmis les deux. J'ai arrêté la compète en nautique, mais j'en fais chaque été. Ça me nettoie la tête. Et ça m'a aidé à gérer le stress en course. Comme une double école.

Premiers virages sur neige ou sur l'eau ?

Sur neige, avec ma mamie qui était monitrice enfants. Une vraie histoire de famille. Chez nous, je pense que si on fait une prise de sang, on trouve de la neige fondue.

Un coin préféré à La Clusaz ?

Le massif de l'Étale. Moins de monde l'hiver, super sympa l'été. Je l'adore. Des bons souvenirs d'entraînement là-bas aussi.

Si t'avais pas été skieur pro, tu serais devenu quoi ?

Un autre type de sportif, sûrement. Je suis câblé pour le sport. Sinon, je fais partie de l'équipe police nationale des skieurs. On est ambassadeurs. Peut-être que je resterai là-dedans après ma carrière. Mais pour l'instant, je suis concentré sur les pistes.

T'es superstitieux sur les skis ? Rituel type Nadal ou plus discret ?

J'ai mes trucs, oui. Mon masque avec les verres roses, que je garde même par brouillard ou soleil, je le vois comme mon filtre magique. Et je me tape sur les cuisses un certain nombre de fois avant de partir. C'est un mélange de concentration et de superstition. Avec mon préparateur mental, on bosse là-dessus depuis 4 ans. C'est devenu un vrai outil.



Y a un «avant/après» ce podium ?

Oui. Mentalement déjà : ça valide ce qu'on fait. Et ça donne envie d'y retourner. Mais attention au piège : après ce podium, je me suis mis la pression, à vouloir revivre ça tout de suite. Et j'ai un peu perdu le fil technique. Maintenant je sais : pas courir après le podium, juste bien skier.

T'en es où pour les JO ? Présélectionné ?

Oui, je suis dans le groupe A de l'équipe de France, donc dans les petits papiers. Mais il y a seulement 4 places par discipline. Donc va falloir être bon dès le début de saison. On a eu un stage préolympique avec tous les athlètes des sports d'hiver. On commence à sentir la pression monter... Mais ça motive à fond.

Et ton plus beau moment sur les skis ? (Question rituelle, un peu cucul, mais on assume.)

Mon podium à Alta Badia, sans hésiter. C'était juste avant Noël 2024, donc gros cadeau. Il neigeait, j'étais comme un gamin, et j'étais à côté de Marco Odermatt sur le podium. Le gars ne savait sûrement pas qui j'étais... Mais il a été cool. C'était une journée parfaite, avec les Dolomites en fond. Je m'en souviendrai longtemps.

Parle-nous de ce fameux podium à Alta Badia.

C'était fou. J'étais dans un état de grâce : bonnes jambes, bons skis, bon feeling. Je visais un top 10. Et je finis 2e. J'étais 9e après la première manche, j'ai tout donné sur la deuxième. Et quand les autres descendaient un par un derrière moi et que je remontais au classement... c'était un ascenseur émotionnel. En plus, il neigeait. Et moi, quand il neige, je suis une pile électrique.

Hubert Pollet-Villard

L’homme câblé à La Clusaz.

42 ans de câbles, de passion et de transmissions. Il y a des carrières bien remplies. Celle d’Hubert Pollet-Villard en fait partie. 42 ans passées au service des remontées mécaniques de La Clusaz, une carrière toute tracée sur les pentes d’un village qu’il n’a jamais quitté mais qu’il n’a cessé de réinventer. 4 décennies, 4 postes, 4 directeurs, des millions de clients transportés, et toujours la même boussole : la sécurité, le service et l’amour du village. Technicien de terrain, bâtisseur méticuleux, manager rigoureux, bricoleur au grand cœur et passionné infatigable : Hubert est une figure incontournable de l’histoire locale.

Une enfance entre deux pylônes

Originaire de La Clusaz, Hubert grandit dans l’ambiance unique du village. Une mère gestionnaire d’hébergements et un père déjà engagé dans les remontées mécaniques, il se forme dès l’enfance à la rigueur, au service et à l’amour du travail bien fait. Une certaine passion pour la mécanique naît très tôt et ne le quittera plus.

Une ascension fulgurante

Tout commence en 1980, lorsque Hubert rejoint la SAEM de la Combe des Juments comme électricien après son BTS électromécanique et un passage à l’armée. Quelques mois plus tard, il est déjà envoyé câbler le Transval en Italie. Ce projet marque le début d’une carrière prometteuse, construite sur la confiance et la capacité à relever les défis. En 1983, après la fusion avec la SETLC, il devient responsable du service électrique de la toute nouvelle SATELC, à seulement 23 ans. Il enchaîne alors les réalisations majeures : câblage électrique de la télécabine de la Patinoire, bâtiment des services techniques de la Ruade, éclairage de la piste de ski du cœur du village et éclairage de la piste de luge d’été. En 1986, il pilote l’un des chantiers les plus ambitieux de l’époque : la télécabine de Balme, un équipement encore aujourd’hui considéré comme une référence technique. L’ampleur du projet, la pression, les volumes de matériel à gérer, tout cela aurait pu impressionner. Lui y voit une opportunité d’apprendre et de grandir.

« Je me souviens des trois semi-remorques de câbles électriques sur le parking. Je me suis dit : ‘Ok Hubert, t’as commandé tout ça. Maintenant faut que ça marche.’ »

De l’électricité à la stratégie

En 1988, Hubert quitte le terrain pour les responsabilités : il devient chef d’exploitation, puis directeur technique deux ans plus tard. Visionnaire, il introduit des outils d’analyse, impose rigueur et méthode, et devient un pionnier de la maintenance préventive. Il structure l’exploitation avec précision, jusqu’à instaurer une charte de couleurs pour les remontées (les réducteurs bleus, c’est lui !).

Pendant plus de vingt ans, il pilote les grandes transformations : construction de télécabines emblématiques (Fernuy, Beauregard, Bossonnet), réseau de fibre optique privé de 15 km reliant les quatre massifs, réhabilitations d’installations vieillissantes (Téléphériques de l’Étale ou de Beauregard), en veillant toujours à l’équilibre entre performance, esthétique et confort d’utilisation. Au fil des années, les enjeux ont changé mais sa capacité d’adaptation est restée intacte.

Le bitume dans le sang

Hubert, c’est aussi un passionné de rallye et de circuit. Il a piloté de tout : Formule 3000, Porsche Cup, Caterham Cup, voitures sur glace ... Dernier coup de cœur ? Une Peugeot 104 ZS de 1983, qu’il retape avec amour et pilote aux côtés de son fils Joffrey. Deux virages sur glace, les rôles s’inversent : c’est le fiston qui lui souffle « freine plus tard ! ». Une complicité intergénérationnelle carburant à la passion pure. Sa première voiture ? Achetée un an avant ses 18 ans. Son premier tête-à-queue ? Une heure après avoir eu le permis. Le Col des Aravis s’en souvient encore.

Le village, le cœur

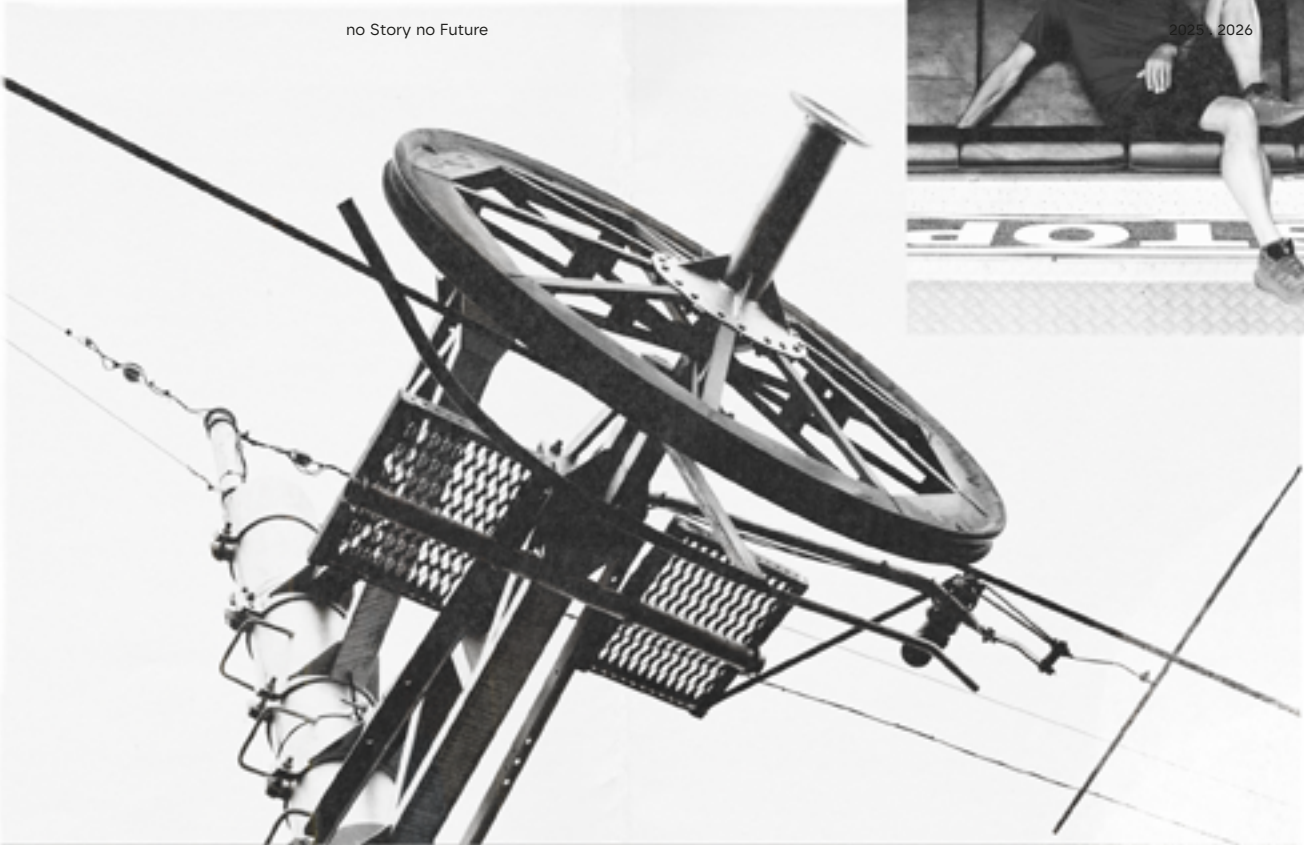
Mais Hubert n’est pas juste un homme de technique. Il a d’ailleurs toujours eu un faible pour les événements qui rassemblent. Son rendez-vous préféré ? Le carnaval, pour lequel il montait des chars spectaculaires avec son équipe. Ils étaient loin de la parade classique.

« On bossait un mois entier pour ça. Et les équipes inventaient des trucs de dingue ! Un mât de pirate qui se baissait pour passer sous les banderoles, par exemple... C’était énorme. »

Et maintenant ? Hubert est plus actif que jamais. Entre ses activités sportives, sa passion pour l’automobile et son implication dans le tissu associatif local, ses journées sont bien remplies. Il consacre beaucoup de temps au bénévolat : à la Maison des Habitants, au Radio Meuh Circus Festival, au Trail du Béliet, aux événements du Grand-Bornand... Il continue à cultiver l’entraide et l’engagement. Il reste aussi connecté à sa profession à travers l’association des anciens directeurs des remontées mécaniques, gardant un œil bienveillant et curieux sur les évolutions du secteur.

Une empreinte durable

S’il ne se revendique pas homme de lumière, Hubert a laissé une trace indélébile dans l’histoire de La Clusaz. Par sa rigueur et sa vision, il a contribué à faire du domaine skiable ce qu’il est aujourd’hui. Son parcours force le respect, son engagement inspire, et sa capacité à transmettre, encore aujourd’hui, témoigne d’une richesse rare. Une carrière exemplaire, à la fois discrète et essentielle. Et surtout : une vie menée avec passion.





in
g



Chapitre II.
le printemps

- Les saisons à la ferme
- Quiz : ton événement de fin de saison
- Bota'nico
- Lionel Rivière



106 chemin du Pré de Foire 74220 LA CLUSAZ
contact@distilleriearavis.fr - 04 50 02 63 80

L'ATELIER DE DISTILLATION

VISITES SUR RÉSERVATION*

Distillerie des Aravis

La Clusaz 74220  *depuis 1976*

*sur notre site internet www.distilleriearavis.fr

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Le printemps débute à la fermeture des pistes de ski, souvent fin avril. Dès que les skieurs quittent la montagne, les choses s'accroissent. Préparer les pâtures, herser les champs, épandre le fumier, réparer les clôtures...

Chaque journée est bien remplie : dès 5h30, la traite et la fabrication du reblochon commencent.

C'est une période de transition, surtout côté météo. Il faut que tout soit prêt, à temps. Lors de la montée en alpage, les vaches les plus âgées prennent naturellement la tête du troupeau, les jeunes suivent.

Le jour de la montée, tout le monde est là, les vaches sont parées, les cloches tintent, et l'ambiance est à mi-chemin entre tradition pastorale et marathon logistique. C'est une longue journée, c'est festif, c'est physique. Une grande fête de famille, mais avec 60 ruminants.



Quel est ton événement de fin de saison d'hiver ?

Sors un stylo, remonte le temps et retrouve ces moments où tu dévorais les pages de tes magazines préférés, affalé.e sur ton lit. Pas de mariage avec une star du RnB aujourd'hui, mais bien plus important : découvrir quel événement de fin de saison à La Clusaz est fait pour toi.

1. C'est samedi, 9h. Tu te réveilles et...

★

Tu plonges direct dans un seau d'eau glacée. Rien de tel pour se réveiller.

□

Tu ouvres la fenêtre pour entendre si un DJ est déjà en train de mixer quelque part.

✕

Tu as dormi avec tes boots aux pieds, pour ne pas rater un seul jour de ski.

△

Tu as décidé de t'habiller de manière extravagante aujourd'hui.
2. Ton rapport à la performance, c'est plutôt :

★

Aller au bout, même si c'est débile. Surtout si c'est débile.

□

Donner le meilleur dans une ambiance détendue, sans pression.

✕

Faire les choses sérieusement sans jamais se prendre au sérieux.

△

Si tu gagnes, c'est cool. Si tu tombes avec style, c'est encore mieux.
3. En avril, tu penses surtout...

✕

À cette douce nostalgie qui revient quand tu repenses à ta saison d'hiver.

△

Au 1er avril, parce que c'est enfin accepté de faire n'importe quoi.

□

Qu'on peut ranger Mariah Carey, et monter le son.

★

Que l'expression « En avril ne te découvre pas d'un fil » n'est pas pour toi.
4. On te retrouve souvent...

✕

À la même table, au même bar, avec les mêmes potes depuis 10 ans.

□

Entre deux enceintes, en train de lever les bras même sans musique.

★

Au sommet d'une pente, seul face à la physique, prêt à tenter l'impossible.

△

À fond la caisse, avec les bras qui moulinent et les skis qui dérapent.
5. T'as les pieds dans la neige, le soleil tape, tu lâches spontanément...

△

« La différence entre toi et moi, c'est que moi, j'ai la classe. » Men In Black (1997).

✕

« À nous l'ivresse... l'ivresse de la vitesse ! » Top gun

□

« C'est trop calme, j'aime pas trop beaucoup ça, je préfère quand c'est un peu trop plus moins calme » Astérix et Obélix : mission Cléopâtre

★

« Vers l'infini et au-delà ! » Toy story
6. C'est l'heure de la pause déjeuner sur les pistes. Qu'est-ce qui te fait saliver ?

★

Un sandwich douteux, des chips molles mais un spot avec vue.

△

Une poignée de fruits secs et une barre énergétique.

□

Un restaurant où l'ambiance règne avec spécialités locales.

✕

Un demi bien frais au bar d'altitude. Manger ? On verra plus tard.
7. Quelle est ta vision d'un bon «after» ?

✕

Un shot pour chaque mètre de slide réussi.

□

Un son qui te fait oublier l'heure.

△

Un défi risqué mais franchement drôle.

★

Un ventriglisse après quelques bières.
8. Si on te décrirait en 3 éléments, ce serait...

★

Une combinaison mouillée, un casque rayé, et une légère odeur de miracle.

△

Un short sur un collant, des lunettes de piscine et un cri de guerre.

✕

Une paire de skis, des lunettes de soleil et un dernier virage.

□

Une enceinte, un verre et un badge.
9. Ton expression haut-savoyarde préférée, c'est :

□

« Le son y tape dru, c'est pas d'la musique de grolle molle ! »

✕

« Arvi pâ »

★

« Dré dans l'pentu »

△

« Y est tout ébouélé »
10. Après ton passage, on retrouve surtout...

✕

Un verre vide, un numéro de téléphone, et une promesse d'année prochaine.

★

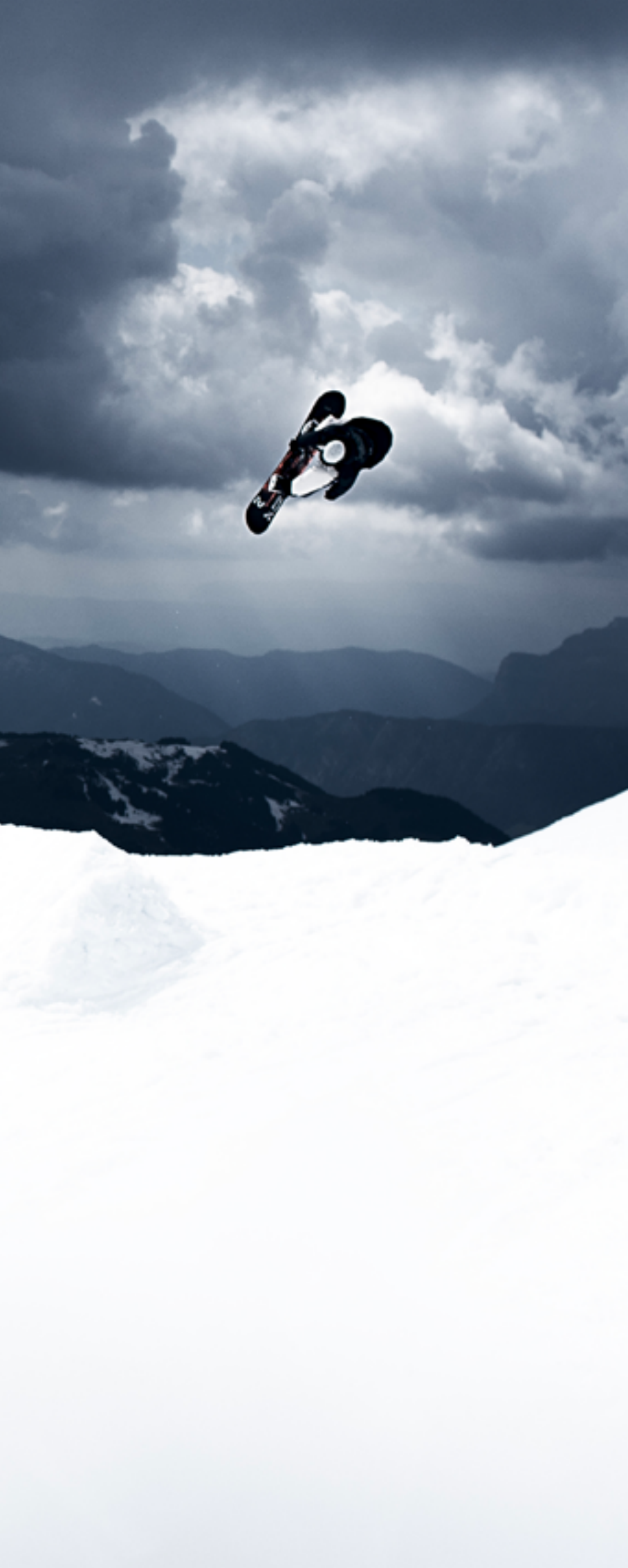
Des flaques, des cris, et un casque fissuré.

△

Une trace en S, un gant perdu, et une anecdote floue.

□

Des confettis, du son, et une casquette oubliée.





ACHETEZ MAINTENANT VOTRE ASSURANCE SKI SUR
WWW.ARAVIS-SECURITE.COM
ET SOUTENEZ LES ESPOIRS DU SKI CLUB DE LA CLUSAZ !



SKIEZ EN CONFIANCE !

SEULEMENT
3.50€
PAR JOUR ET
PAR PERSONNE

Lors de votre achat en caisse, demandez votre carte d'assuré et les CSA

SEULEMENT
3.90€
PAR JOUR ET
PAR PERSONNE

AVEC EXTENSION ANNULATION

Lors de votre achat en caisse, demandez votre carte d'assuré et les CSA

ARAVIS SÉCURITÉ SAISON

Pour skier en toute sécurité pour la saison entière...

Assurez-vous et votre famille* :

49€ en individuel
127€ en famille*

* Tarif famille applicable de 3 à 5 personnes



TICKET ARAVIS SÉCURITÉ / JOUR

En cas d'accident sur les pistes, les secours ne sont pas gratuits et peuvent parfois avoir un coût très élevé.

Assurez votre tranquillité pour seulement 3.50€/jour

Avec le Ticket Aravis Sécurité : pas d'avances de frais, forfaits et cours de ski remboursés !

> Renseignez-vous aux caisses des remontées mécaniques et au Club des Sports.

CARTE NEIGE

Produit d'assurance annuel en montagne, où que vous soyez, en France, comme à l'étranger, profitez pleinement de votre saison de ski.

> Renseignez-vous auprès du Club des Sports.



Les produits **TICKET ARAVIS SÉCURITÉ** et **CARTE NEIGE** garantissent la prise en charge des frais de recherche et d'évacuation, d'assistance rapatriement et le remboursement des frais médicaux, des forfaits de remontées mécaniques et des cours de ski*.

* Se référer aux conditions générales du contrat fournies aux caisses des remontées mécaniques ou au Club des Sports



SOUTENEZ NOS JEUNES ESPOIRS DU SKI

Ils ont tous un seul objectif : grimper sur la plus haute marche des podiums...

Pour y parvenir, leur chemin est long et difficile dès le plus jeune âge. L'apprentissage au sein du ski club, en passant par le perfectionnement au sein du Comité Régional et enfin l'accès aux Equipes Nationales, demande un important investissement moral et financier.

En souscrivant à Aravis Sécurité, vous allez contribuer, de manière concrète, à la réussite de leur projet, quelle que soit leur discipline (Alpin, Nordique, Freestyle, Snowboard).

Grâce à ce geste de citoyenneté, chacun à votre manière, vous aurez apporté votre pierre à l'édifice, et demain, vous serez fiers d'avoir participé à leurs victoires, à leurs podiums ou à leurs médailles aux Jeux Olympiques. Ils ont besoin de vous, nous avons besoin d'eux. Merci...



Par l'intermédiaire de Gritchen Affinity - SAS au Capital Social de 102606 - Société de Courtage en assurance immatriculée au RCS de Bourges sous le N°529 150 542 - Siège social : 27 rue Charles Durand - CS70139 - 18021 BOURGES Cedex

Crédits photos : www.istockphoto.com / Artranq / SoStock

R — é — s
u — l — t
a — t — s

Tu as une majorité de 

Ton carburant ? Le son. Tu viens à la montagne pour danser. Pour hocher la tête entre deux virages, lever les bras sans raison et repérer l'enceinte la plus proche dès 10h du matin. Tu sais apprécier une fondue au soleil, mais uniquement si elle est accompagnée d'un dancefloor.

Tu es sans aucun doute fait-e pour

Le Radio Meuh Circus Festival



no Story no Future

Tu as une majorité de 

Tu es là pour l'absurde et les virages serrés. Tant que c'est décalé, tu participes. Tant qu'il y a du public, tu te déguises. Une perruque fluo sur le casque, un cri de guerre, une descente hasardeuse... Tu mêles compétition et autodérision comme personne. Tu adores briller (ou tomber) tant qu'on en rigole au bar ensuite.

On ne va pas se mentir, tu es né-e pour la

La Boarder Line



Tu as une majorité de 

Tu es un-e pur-e montagnard-e. Pas un jour sans skier, pas une saison sans une belle trace. Tu vis au rythme des virages, des pintes et des couchers de soleil en terrasse. Et quand vient la fin, tu la célèbres dignement, comme une tradition entre potes.

Ta saison mérite une vraie révérence avec :

La Der des Ders

Tu as une majorité de 

T'as pas froid aux yeux. Tu fonces sans trop réfléchir, parce que réfléchir, c'est déjà ralentir. Tu vis pour la glisse à fond, quitte à finir trempé-e dans un lac glacé. Ce qui compte, c'est l'élan, la vitesse et les rires qui fusent quand tout dérape. Tu préfères l'éclaboussure au confort, la gamelle à l'ennui.

On t'attend prochainement au

Le Défi Foly



Tu as autant de symboles différents ?

Un peu de glisse, beaucoup de son, une bonne dose de folie, et une descente toujours stylée. Tu ne choisis pas : tu participes à tout. Tu cries "arvi pâ" en dansant en combi fluo, un sandwich mou dans une main et une pinte dans l'autre.

Tu ES la fin de saison



Bota'nico

Et les racines du coeur.

Botanico, un nom qui résume une passion. Celle d'un amoureux de la nature, enraciné à La Clusaz, qui fait dialoguer les plantes et les humains, les saisons et les saveurs. Une philosophie de terrain, simple et vivante, portée par une curiosité sans fin.

Qui es-tu, botanico ?

Je m'appelle Nicolas Collomb-Clerc. Je suis originaire de La Clusaz et j'ai monté une micro-entreprise autour des plantes il y a cinq ans. Ma passion pour la botanique remonte au printemps 2009, à une époque où je faisais des saisons, je n'avais pas de voiture et je marchais tous les jours pour aller au boulot. Et puis, il s'est trouvé qu'à ce moment-là, j'étais dans une colocation et il y avait un livre de plantes sur la table basse du salon. Et je me suis mis à faire une chasse au trésor des plantes que je voyais sur mes trajets. En les découvrant une à une, je me suis passionné pour ce petit monde végétal qui nous entoure.

Les plantes, tu les connais par coeur ?

Je les apprends encore. Observer, identifier, comparer, c'est sans fin. Il y a toujours une tige qui te surprend. Et puis surtout, je partage. Balades botaniques, ateliers cuisine... Le but, c'est de rendre tout ça vivant, drôle et accessible.

Justement, est-ce que tu peux nous parler de ton métier ?

Dans mon métier, il y a deux parties distinctes. La première, c'est la botanique où j'étudie les plantes. Je me renseigne dans les livres, je vais observer leur morphologie, découvrir la plante au fil des saisons. Au début je vais avoir peut-être que des feuilles, ensuite des fleurs, des graines, etc. Donc, j'apprends tout le processus de la plante pour l'identifier. Et la seconde partie que j'adore, c'est le partage des connaissances autour de la nature à travers des balades botaniques par exemple. On va sur le terrain observer les plantes, faire sa description, découvrir ses usages, son histoire, les petites anecdotes, puisque dans le monde de la nature, il y a toujours un petit truc sympa à raconter.

Tu fais aussi des ateliers de cuisine sauvage ?

Oui, c'est la nature qui décide du menu. Je dirais que c'est la contrainte du bonheur. Selon la saison, on fait un pesto, un sirop, une tisane. Du mois de mars à octobre, on a toujours quelque chose à faire. Et même en hiver, avec l'épicéa par exemple, on peut fabriquer des sirops maison.

Peux-tu nous parler de l'observation des végétaux à La Clusaz ?

À la clusaz, on a la chance d'avoir de nombreuses fleurs de prairie grâce aux pâturages. De la renoncule aux pissenlits, en passant par les bleuets, les plantains, les graminées... et puis après, on a des milieux forestiers où l'on retrouve les conifères et feuillus. On a aussi des bords de rivière avec des plantes d'eau, comme la reine-des-prés. Même si on est en altitude, on a un terrain incroyable à étudier.



Est-ce tu as eu une anecdote sympa avec tes apprentis botanistes ?

Ce qui est le plus surprenant, c'est quand je fais manger des feuilles d'ortie à même la plante. Il y a les courageux et il y a ceux qui ne le sont pas mais qui essaient quand même. Il faut savoir que la plante d'ortie est unique, elle a un goût très fort, très prononcé. Et vu que c'est une super plante, c'est un super aliment.

Tu nous partages ta recette de la soupe d'ortie ?

Facile : pommes de terre, oignons... On cuit tout ça dans l'eau. Et à la toute fin, on ajoute les feuilles d'ortie. Juste une minute. Ça garde tous les nutriments. Ensuite on mixe, on assaisonne... Et on se régale. Une soupe pleine de peps.

Tu mets quoi dans ta salade ?

Ça dépend des jours, ça dépend des saisons. Je mets souvent des petites pousses de berce, d'égopodes, de plantins, mais ça dépend. Et puis, quelques petits pétales de fleurs comestibles pour égayer les salades, j'aime bien que ce soit joli et que ce soit bon.



Une plante qui te ressemble ?

Le carvi. Petite, discrète, mais avec du répondant. Sa graine fait un millimètre, mais elle explose en bouche. J'aime son côté inattendu. Et je ne l'ai pas encore totalement identifiée sur le terrain... Comme quoi, même les familières peuvent garder leurs secrets.

Et dans nos propres jardins, il y a des pépites ?

Mais oui ! Nos jardins regorgent de trésors insoupçonnés. Dans les anciens potagers, on trouve des lamiers, du pourpier, ou du galinsoga – qui a un goût de topinambour. Dans les pelouses : des pissenlits (excellents pour le foie), du trèfle rouge ou blanc pour égayer une salade. Un couple m'a déjà d'ailleurs demandé de venir "lire" leur jardin. On a cueilli, cuisiné, mangé ensemble. Et maintenant, ils savent ce qu'ils ont sous les pieds. Un jardin, c'est un livre vivant. Encore faut-il apprendre à le lire.

Une erreur qu'on fait souvent ?

Vouloir trop en faire. Cueillir sans savoir. Gaspiller. C'est notre vieux réflexe de consommateurs : on prend, on jette. Mais cueillir, c'est déjà impacter. Alors si on le fait, il faut que ce soit juste, mesuré, respectueux.

Et ce qu'on fait de mieux ?

Là on touche un peu à mon sujet de prédilection. On se soigne. On se nourrit. Avec peu, il n'y a jamais besoin de beaucoup. Les plantes sauvages sont ultra-complètes, jamais modifiées. Elles parlent à notre corps qui les accepte très bien pour de la prévention ou de la bobologie.

Un exemple pour se faire du bien ?

Le plantain, une plante magique. Tu saignes ? Il arrête. Tu as une piqûre ? Il soulage. Une ampoule ? Il apaise. Tu le froisses, tu l'appliques, et il agit. Et il est comestible ! Une odeur de sous-bois, un goût de champignon... Il pousse partout, tout le temps.

Un conseil pour les futurs botanistes ?

Commencez petit. Par exemple avec le livre les 300 plantes comestibles aux éditions de l'acho. Simple, bien fait, parfait pour mettre dans le sac à dos et aller explorer. Et surtout : sortez, observez, apprenez.

Un dernier message ?

On protège mieux ce qu'on connaît. Apprendre les plantes, c'est aussi apprendre à les respecter. Et si on peut transmettre ça à d'autres, alors la nature ne sera jamais une histoire oubliée.



Lionel Rivière

Les Aravis en musique.

Dans les coulisses musicales des Aravis, il y a Lionel Rivière. Chef d'orchestre, pédagogue et compositeur, il dirige depuis dix ans l'Orchestre d'Harmonie de La Clusaz, « L'Écho des Aravis », ainsi que l'École de musique intercommunale. Originaire de Picardie, formé à Paris, il a trouvé dans les montagnes un terrain d'expression idéal pour son amour de la musique collective et des projets un peu fous.

Tu as toujours voulu faire de la musique ?

Oui, dès 7-8 ans. Personne n'en faisait dans ma famille, mais je savais que je voulais être musicien. Je joue surtout du cuivre, du cor, un peu de piano, des percussions à une époque, et je compose beaucoup.

Au niveau de l'Orchestre d'Harmonie, tu es très investi dans l'école des Aravis, quel est ton rôle ?

J'ai plusieurs rôles, mais le premier, c'est sûrement de fédérer. Je dis souvent que l'Orchestre c'est une mini société : on y retrouve une soixantaine de musiciens, de 13 à 77 ans. Mon job, c'est de rassembler tout le monde autour de projets, de trouver un répertoire qui parle à tous, de leur faire découvrir d'autres choses, d'organiser des répétitions et des concerts pour faire vivre l'Orchestre du mieux possible.

Quelle est la philosophie de l'Orchestre ?

L'Harmonie, c'est la polyvalence : cérémonies, carnaval, projets innovants. Je dis souvent : il faut être les meilleurs dans tout, dans des répertoires différents. À La Clusaz, notre force, c'est cette envie d'innover, rencontrer des nouveaux artistes et de créer.

Les répétitions, c'est sérieux ou joyeux bazar ?

Ni militaire, ni joyeux bazar ! Le vin rouge et le reblochon, c'est pour après, et c'est sacré. Pendant la répétition, on bosse. Ce n'est pas strict, mais il y a une certaine exigence, les musiciens sont là pour progresser.

Parle-nous de l'Harmonie Mécanique. C'est venu comment ?

C'est une rencontre entre l'Orchestre d'Harmonie de La Clusaz et un artiste que je connais depuis longtemps : Jonathan Mathis, à travers l'Orgue de Barbarie. On avait déjà bossé ensemble il y a plus de 20 ans, et là on s'est dit : et si on composait un concert entier à deux en mêlant orgue de barbarie et 60 musiciens ? On l'a joué une première fois à Noël 2024 et cela a beaucoup plu. On va donc le rejouer plusieurs fois dans l'année à venir. C'est un projet qui nous tenait à cœur, et on a embarqué facilement toute l'équipe.

Concrètement, qu'est-ce qui a été plus compliqué ?

C'est sûrement l'écriture. Créer une musique originale, accessible et cohérente entre l'Orgue et l'Orchestre. On a écrit une heure de musique, répété chacun de notre côté et rassemblé le tout en septembre dernier. Et là, on a su que ça allait marcher.

Tu es aussi enseignant. Peux-tu nous parler de ton rôle et du fonctionnement de l'École de musique des Aravis ?

L'École de musique des Aravis regroupe 150 élèves de La Clusaz, du Grand-Bornand, de Saint-Jean de Sixt et de Manigod. Mon rôle, c'est d'enseigner la musique au plus grand nombre d'enfants possible et nourrir les Orchestres d'Harmonie. On a 14 professeurs à temps partiel, chacun dans une discipline différente. L'objectif, c'est la pratique collective, faire jouer les élèves ensemble. On explore tous les styles de musique pour éveiller la curiosité.

Est-ce que les enfants rêvent encore de jouer du cor ?

Je suis prof de cor, donc je prends ça comme un clin d'œil ! Bien sûr, il y a encore plein d'enfants qui rêvent de jouer de la clarinette, du cor, de l'accordéon ou de l'orgue. Les enfants n'ont justement pas d'apriori, ils sont très ouverts. L'instrument qui attire le plus ? Les percussions, sans hésiter ! On doit même créer une liste d'attente.

Les orchestres à l'école, peux-tu nous expliquer ce que c'est ?

Oui, ça a été mis en place il y a quatre ans avec quatre mairies des Aravis. L'idée, c'est que des classes entières, du CE2 au CM2, deviennent un orchestre. Aujourd'hui, on a 11 orchestres à l'école, c'est énorme ! C'est grâce aussi au soutien du conseil départemental qui nous aide à acheter les instruments. Tous les enfants jouent une heure et quart par semaine, pendant le temps scolaire. Même les profs des écoles jouent avec les élèves. Ce ne sont pas toujours les plus disciplinés ! Mais ils se prennent au jeu, et c'est chouette.

Le projet « Aravis Electro Kids Orchestra » a beaucoup fait parler cette année. Tu peux nous en dire plus ?

L'idée était de créer quelque chose d'innovant réunissant 220 enfants avec un DJ et de la musique électronique. Bertrand Boulot, intervenant dans les écoles, a co-construit les morceaux avec moi. On a joué dans la programmation de Radio Meuh. L'objectif est que les enfants gardent ce souvenir toute leur vie. L'année prochaine, on prévoit un autre projet avec les orchestres à l'école et Bertrand : les enfants feront de la musique en direct sur des films d'animation. Chaque village aura son concert de fin d'année au cinéma.



Ces projets un peu “hors norme”, c'est ce que tu préfères finalement ?

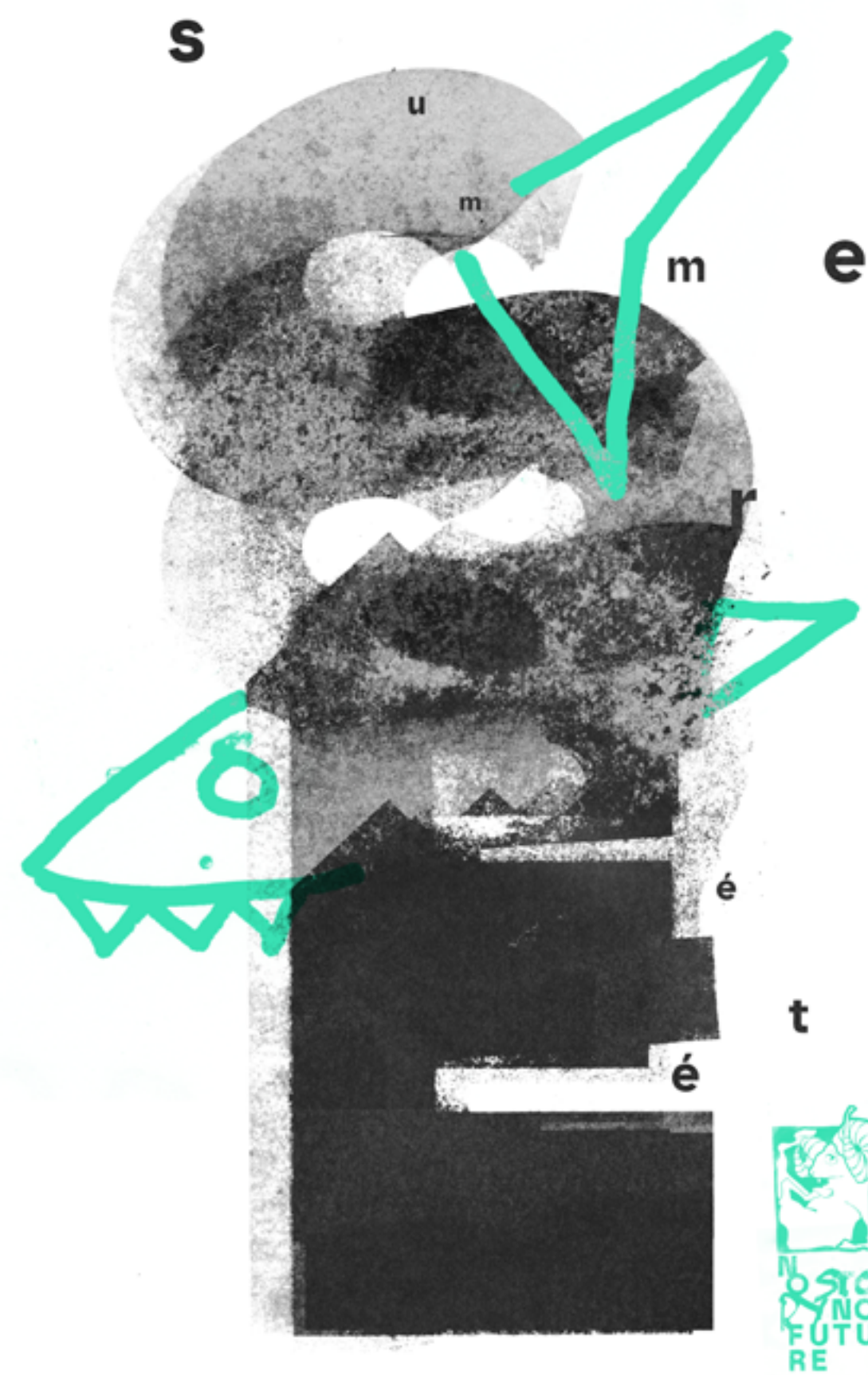
Oui, les projets un peu fous et décalés me passionnent vraiment. Travailler avec des artistes est toujours enrichissant et pousse tout le monde vers le haut. On a plusieurs projets intéressants en cours, comme un voyage musical autour du monde pour Noël et un projet sur la musique tzigane avec un accordéoniste et un violoniste.

Est-ce que tu peux nous parler du projet le plus décalé que tu as pu mettre en place ?

Je dirais que c'était en Picardie avec 4 cuivres et percussions, 4 cornemuses, 4 bombardes et 4 caisses claires celtiques. On a joué dans la programmation officielle du Festival Interceltique de l'Orient, avec une dizaine de représentations et un disque vendu à 2000 exemplaires. C'était une année de folie avec des concerts partout, de grands voyages musicaux et humains.

Le mot de la fin ?

Juste dire merci. Tout ça existe grâce aux soutiens : la mairie de La Clusaz, l'Office de Tourisme, le Département, la CCVT, le SIMA et chaque commune. On est bien entourés, et c'est ce qui rend tout ça possible.



Chapitre III
l'été

- Les saisons à la ferme
- Bike patrols
- La maison du village
- Le Petit Agnellet by Édouard Loubet.



DU GRAND AIR TOUTE L'ANNÉE !



**Ski, luge, raquettes,
mais aussi grands jeux,
balades nature,
activités créatives...**

*Été, hiver, ou pendant les vacances de la Toussaint :
dès 3 ans, les enfants partent à l'aventure
au Village d'Enfants !*

*En été, profitez aussi de la Base Loisirs « Béliet Club »,
au Champ Giguët, juste sous la mairie
et tout près de la luge d'été de la Patinoire.*

Club des Sports de la Clusaz
125 route de l'Étalle – 74220 LA CLUSAZ
04 50 32 69 50
info@club-laclusaz.com

www.club-laclusaz.fr



Les saisons
à la
Ferme des
CORBASSIÈRES
le printemps

En alpage, les journées sont longues et le travail, intense. Chaque matin et chaque soir, la traite et la fabrication du fromage ont lieu, puis la journée s'enchaîne avec la surveillance des pâturages, l'entretien des clôtures, la gestion de l'eau... Rien n'est laissé au hasard.

Pas question de lâcher les vaches dans une parcelle entière. Ici on découpe les pâturages façon puzzle, avec des petits enclos. Cela permet à l'herbe de repousser et éviter qu'elle ne soit piétinée. Avec 45 hectares autour de la ferme et 7 hectares supplémentaires sur l'alpage familial des Confins, l'organisation est millimétrée.

Tout au long de l'été, les foin sont coupés plusieurs fois à La Clusaz et soigneusement stockés pour assurer une réserve de nourriture essentielle aux vaches pendant les longs mois d'hiver. Les vaches en production restent proches du chalet, parfois jusqu'au lac à un kilomètre, tandis que les tarées, en congé maternité, montent aux Confins.

Chaque déplacement est réfléchi : tout dépend de la pousse, de la météo, de la sécheresse.

Ce lien direct avec la nature, c'est ce que Jennifer aime par-dessus tout. Le rythme est soutenu, mais le cadre est unique.

L'été a aussi une dimension festive avec la Fête du Reblochon et de la l'Artisanat et la Foire de la Croix en fin d'été. L'un pour partager, l'autre pour se faire plaisir. Elle garde en mémoire la toute première montée en alpage de son fils à peine âgé de trois jours. Un départ fidèle au tempo de la vie en montagne.

Bike Patrols

Les gardiens du flow.

Loin des projecteurs mais toujours sur les sentiers, ils entretiennent, sécurisent et shapent les pistes tout l'été. À la croisée entre pisteur, secouriste et artisan du trail, ils bossent à la main, dans la pente, et souvent sous les radars.

On a rencontré Jonathan et Jérémie, deux figures de l'équipe, pour parler passion, cailloux, et descentes mythiques.

Salut ! Pour commencer, vous êtes qui les gars ?

Jonathan : Je m'appelle Jonathan Duvillard, je suis responsable du Bike Park de La Clusaz depuis 2012. Et je gère une équipe de 5 Bike Patrols. On est 6 en tout, avec Jérémie qui est là à côté.

Jérémie : Jérémie Marchand. Ça fait une petite dizaine d'années que je suis bike patrol, et presque vingt ans que je suis pisteur secouriste. Deux métiers de passion. C'est top.

Vous êtes tous les deux de La Clusaz ?

Jonathan : Non, moi je suis moitié breton, moitié savoyard.

Jérémie : Et moi je viens de Lyon, mais je venais tout le temps ici petit, mon papi avait un appart à La Clusaz.

C'est quoi une journée type de Bike Patrol ?

Jonathan : La meilleure ? Quand toute l'équipe est réunie. On part reshaper une piste d'enduro, on peut être dans une phase de création, on décide ensemble du tracé, des virages, des sauts. On bosse bien, on avance vite, et surtout on se régale.

Et pour devenir bike patrol, c'est quoi le chemin ?

Jonathan : Il y a une formation de 15 jours à l'IFV (Institut de Formation du Vélo), avec un examen final. On y voit la législation, les secours, les techniques de shapage, de drainage, de création de modules... C'est un métier-passion. Très physique, mais super gratifiant.

Il y a une piste qui vous rend fous ?

Jonathan : La Ferriaz, clairement. Pente forte, cailloux, racines, érosion, eau difficile à gérer. On a beau nettoyer, une semaine après c'est comme si un camion avait vidé une carrière dedans. C'est ingrat.

Jérémie : Et en plus, on ne peut pas y passer de pelle mécanique comme on voudrait. Trop enclavée. Une fois engagé, t'es dedans jusqu'en bas.

Votre plus grande fierté ?

Jonathan : Les pistes enduro. Le premier tracé date de 2013, les Encarnes. Aujourd'hui, on a des retours de pilotes de niveau mondial. On fait tout à la main, sans engins.

Jérémie : Pelle, pioche, râteau, tronçonneuse. Et zéro arbre coupé, on tourne autour. On s'adapte au terrain.

Ce n'est pas trop frustrant de bosser sur une piste que des gens roulent avant qu'elle soit ouverte ?

Jonathan : Non, au contraire. Les gens voient le boulot, ils nous remercient. Et puis quand une piste vient d'être shapée, c'est du velours. Les gens parlent de ça comme d'un jour de poudreuse... en version VTT.

Vous êtes pisteurs aussi l'hiver ?

Jonathan : Oui, mais c'est plus soft physiquement que l'été.

Jérémie : Par contre, j'ai plus de responsabilités l'hiver. Mais j'aime bien cette bascule avec une petite coupure entre les deux saisons.

Qu'est-ce qui rend La Clusaz unique côté VTT ?

Jonathan : Notre produit enduro. C'est un mix entre l'enduro et la DH, bien shapé, pas juste un sentier pris au hasard. C'est un vrai concept maison.

Jérémie : On appelle ça parfois de l'"endurache" ou de la "DH douce". C'est un format hybride qu'on ne retrouve pas ailleurs.

Si vous deviez bosser ailleurs, vous iriez où ?

Jonathan : Canada.

Jérémie : Pareil. Mais on adore La Clusaz, hein !

Et votre équipe, elle est comment ?

Jonathan : On est une vraie bande de potes. Cette année, on est vraiment soudés. Théo nous a rejoints, il est arrivé dans le moule direct.

Jérémie : Si l'ambiance n'est pas bonne, ça ne peut pas marcher dans ce métier. Là, ça matche.

Des envies pour le futur du bike park ?

Jonathan : Il faut penser grand. L'avenir, c'est un vrai développement VTT à l'échelle des Aravis : La Clusaz, Manigod, Le Grand-Bornand, Saint-Jean-de-Sixt. Relier tout ça comme les Portes du Soleil.

Jérémie : On bosse dessus en équipe. Mais entre les pistes qui ferment et les contraintes terrain, ce n'est pas simple. On continue à faire évoluer l'existant.

Est-ce que vous voyez ce que font les bike patrols des autres stations ?

Jonathan : Oui, on connaît bien ceux des Saisies par exemple. On échange, on roule ensemble parfois.

Jérémie : Mais il manque encore un vrai "Congrès des Bike Patrols", non ? (rires)

Une anecdote "what the fuck" pour finir ?

Jonathan : Le jour où Sam Hill et Fabien Barel ont débarqué sur notre piste avec Kilian Bron. Ils testaient des roues Mavic. Conditions parfaites. On les voit débouler à fond sur les Encarnes. Un moment hors du temps.

Jérémie : Ouais, on était émus. On s'est dit : "OK, là, on a vraiment fait un truc de ouf."

La maison du village

Une histoire dans les murs.

Il y a des maisons qui traversent les siècles sans bouger, mais en voyant tout. Celles qui portent les tempêtes, les repas de famille, les souvenirs qui restent. Et puis il y a La Maison du Village, au cœur de La Clusaz, qui a tout vu et qui, heureusement, ne parle pas.

Juste en face de l'église, elle veille. Avec ses murs de pierre épais d'un bon mètre cinquante, sa charpente d'origine, et cet œil de bœuf tourné depuis toujours vers le clocher. Bienvenue à La Maison du Village, une maison qui a évolué au fil du temps ! Stéphanie Pollet a grandi ici. Petite, elle jouait dans les recoins du vaste grenier poussiéreux qui n'était, à l'époque, qu'un pigeonnier niché sous les toits de la maison. Aujourd'hui, ce grenier est méconnaissable : transformé par ses soins en deux grands appartements lumineux.

Une maison de famille, au sens propre

Construite au XVIIIe siècle, la maison appartient à sa famille depuis quatre générations. En retracer l'histoire, c'est dérouler les pages d'un véritable roman familial : de la boulangerie d'antan à la boucherie de quartier, en passant par la brasserie. « *C'est la maison dans la maison, le village dans le village* », résume-t-elle avec tendresse.

Le récit débute au début du XXe siècle avec Narcisse Gallet, son arrière-grand-père. Boulanger passionné, il transmet à ses enfants le goût des bonnes choses à travers sa boulangerie, son épicerie et son restaurant Le Passage du Mont-Blanc. Puis sa fille Yvonne épouse Marius Pollet, un boucher venu des Confins qui rachète aux enchères la maison de sa propre épouse en 1949 ! Une succession aussi inattendue qu'émblématique de cette demeure au caractère bien trempé. À la suite de cette transmission singulière, la maison devient aussi une boucherie, tenue par deux générations de Pollet. Juste à côté, la Brasserie Centrale, toujours animée aujourd'hui par Jean-Marie, le frère de Stéphanie. L'histoire est cousue main, sans rupture. Et chaque époque a laissé sa trace.

De la grange au joyau

Lorsque Stéphanie hérite du dernier étage, c'est un vaste grenier vide, un pigeonnier sous les toits. Mais elle y voit ce que d'autres n'auraient pas vu : du potentiel. Pas question d'y empiler des studios, elle choisit la générosité pour offrir espace et confort aux convives. Lancée en pleine pandémie de Covid, la rénovation donne naissance à deux appartements de 140 m², à la fois lumineux et spacieux, mêlant charme de l'ancien et touches contemporaines.

Ici, chaque pierre a son mot à dire. L'architecture de la Maison du Village est un trésor patrimonial à elle seule. Sa charpente d'origine n'a pas bougé. Les poutres ont aussi été conservées et révélées. Les ouvertures ont été repensées avec soin. L'œil de bœuf, autrefois simple point d'entrée pour les oiseaux, encadre aujourd'hui le clocher dans une chambre à la vue de carte postale. Des fenêtres dites « de château », classées et précieusement restaurées, témoignent d'un héritage étonnant : ces pierres proviendraient d'un ancien château édifié par les moines de Talloires. Même les moindres ouvertures – en soupente, discrètes et pleines de charme – ont été pensées pour préserver le cachet, la lumière et cette âme unique. Le tout, accompagné par Denis Goy, un architecte local soucieux du patrimoine, qui a su accompagner Stéphanie dans cette aventure aussi humaine qu'architecturale.

Pas une boîte à clés, ni une coquille vide

Mais La Maison du Village, aussi belle soit-elle, ne serait rien sans celle qui en prend soin aujourd'hui. Stéphanie n'est pas une hôtesse de passage. Elle accueille, elle écoute, elle reconnaît ses visiteurs – et leurs enfants – d'une année sur l'autre. « *Je ne suis pas une boîte à clés* », sourit-elle. C'est tout sauf un slogan ! Ici, on pose la voiture en arrivant, et on l'oublie. Tout se fait à pied. Le marché du

lundi matin, le pain chaud, le départ au ski, un café en terrasse... C'est un rythme simple, doux, vivant. Et souvent, les voyageurs repartent avec un pincement au cœur. Cette attention, cette présence, ce lien tissé au fil des séjours : c'est ce qui transforme un hébergement en lieu de vie. « *Avant, c'était une coquille vide* », reconnaît-elle. Aujourd'hui, c'est un refuge plein d'histoires, où chaque détail raconte

quelque chose – et où les visiteurs se sentent chez eux.

Boulangerie, boucherie, brasserie, maison d'accueil : à chaque époque, une nouvelle vie. Mais le fil rouge ne change pas : celui de l'hospitalité. La Maison du Village incarne une autre idée de la montagne : chaleureuse, vivante, humaine.

Et si elle pouvait parler ? « *Il ne vaut mieux pas* », plaisante Stéphanie. Mais au fond, on aimerait bien entendre ce que ces murs auraient à dire. À défaut, c'est elle qui vous en murmure l'histoire. Et c'est tout aussi bien.

C'est un
rythme
simple,
doux,
vivant.





FRANCE DÔMES

LES DÔMES AUX MULTIPLES FACETTES

LOCATION . VENTE . EVENT . HÔTELLERIE.
GASTRONOMIE. ECOLODGE . POOL HOUSE

CONTACTS : 07 57 00 76 60 . 06 07 41 90 83

Contact@france-domes.fr

Savoie Technolac, Le Bourget du Lac

www.france-domes.fr

41

no Story no Future

2025 . 2026

Le Petit Agnellet

by Édouard Loubet

Installé au restaurant le Grizzly, sur le plateau de Beauregard, Édouard Loubet a planté ses herbes et ses couteaux au cœur des Aravis. Après un parcours étoilé en Provence, ce natif de Val Thorens est revenu s'enraciner dans ses montagnes natales pour retrouver sa famille.

Sa cuisine ? Généreuse, montagnarde, pleine de fraîcheur...
Et toujours ancrée dans le terroir.



Face à un fromage culte des Aravis, même le chef ne recule pas.

Nous lui avons lancé un défi bien local : sublimer le Petit Agnellet, ce fromage de brebis frais et tendre que l'on va chercher directement à la ferme Agnellet, à La Clusaz. Édouard Loubet a imaginé deux créations fraîches et audacieuses : d'un côté, le Miam Agnellet, une galette moelleuse entre le naan et la quiche, à accompagner d'un crémeux aux herbes ; de l'autre, une fausse tomate-burrata, version alpine, où le fromage se niche dans un beignet croustillant aux herbes, servi avec tomates colorées et pesto maison.

« Pourquoi aller chercher des fromages ailleurs, quand on a tout ici ? »

confie le chef. Le ton est donné. En revisitant les grands classiques d'été avec des produits 100 % Aravis, le chef du Grizzly prouve qu'on peut être gourmand, local et inventif sans jamais s'éloigner de la ferme.





Recette 1

Tomate & Agnellet croustillant aux herbes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 7 tomates de couleurs variées
- 1 pot de basilic
- 50 g de pignons de pin
- 2 càc d'huile d'olive
- 3 Petits Agnellets
- 2 feuilles de brick
- 8 feuilles de livèche, basilic, agastache
- 8 feuilles de basilic
- 4 feuilles d'agastache
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- 50g de graines de courge

Préparation :

- 1) Préparation du Pesto : mettre les pignons sur une plaque 6/8 minutes au four à 180°C. Éplucher l'ail, puis dans un bol, mixer longuement avec le basilic, le sel, les pignons et l'huile d'olive. Débarrasser dans un bol bien filmé, et laisser reposer au frais.
- 2) Tailler les tomates en fines lamelles et quartiers. Au fond de l'assiette disposer un peu de pesto, puis les tranches de tomates, 3 tranches de Petit Agnellet à disposer généreusement par-dessus.
- 3) Tailler une belle tranche d'agnelet (environ 1cm d'épaisseur). Couper la tranche en deux demi-lunes.
- 4) Couper une feuille de brick en 4. Sur un quartier disposer une demie lune de fromage, ajouter sur le fromage une feuille de livèche dessous/dessus, un peu de sel et poivre, puis plier la feuille de brick afin d'obtenir comme un rectangle. Coller les extrémités à l'aide d'eau ou de dorures.
- 5) Mettre à cuire le croustillant de chèvre 7 minutes au four à 240°C. Les sortir du four et disposer 2 beignets par assiette entre les tomates et les feuilles de basilic et agastache. Ajouter du pesto un peu partout, quelques grains de fleurs de sel et quelques graines de courges.

Recette 2

Miam Agnellet & crémeux d'herbes

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les galettes Miam :

- 400g de farine
- 800g de fromage de chèvre
- 60cl de lait tiède (ou eau)
- 10g de levure de boulanger
- Sel, poivre
- 1 citron
- 1 œuf + un peu de lait pour dorer

Pour le crémeux d'Agnellet aux herbes

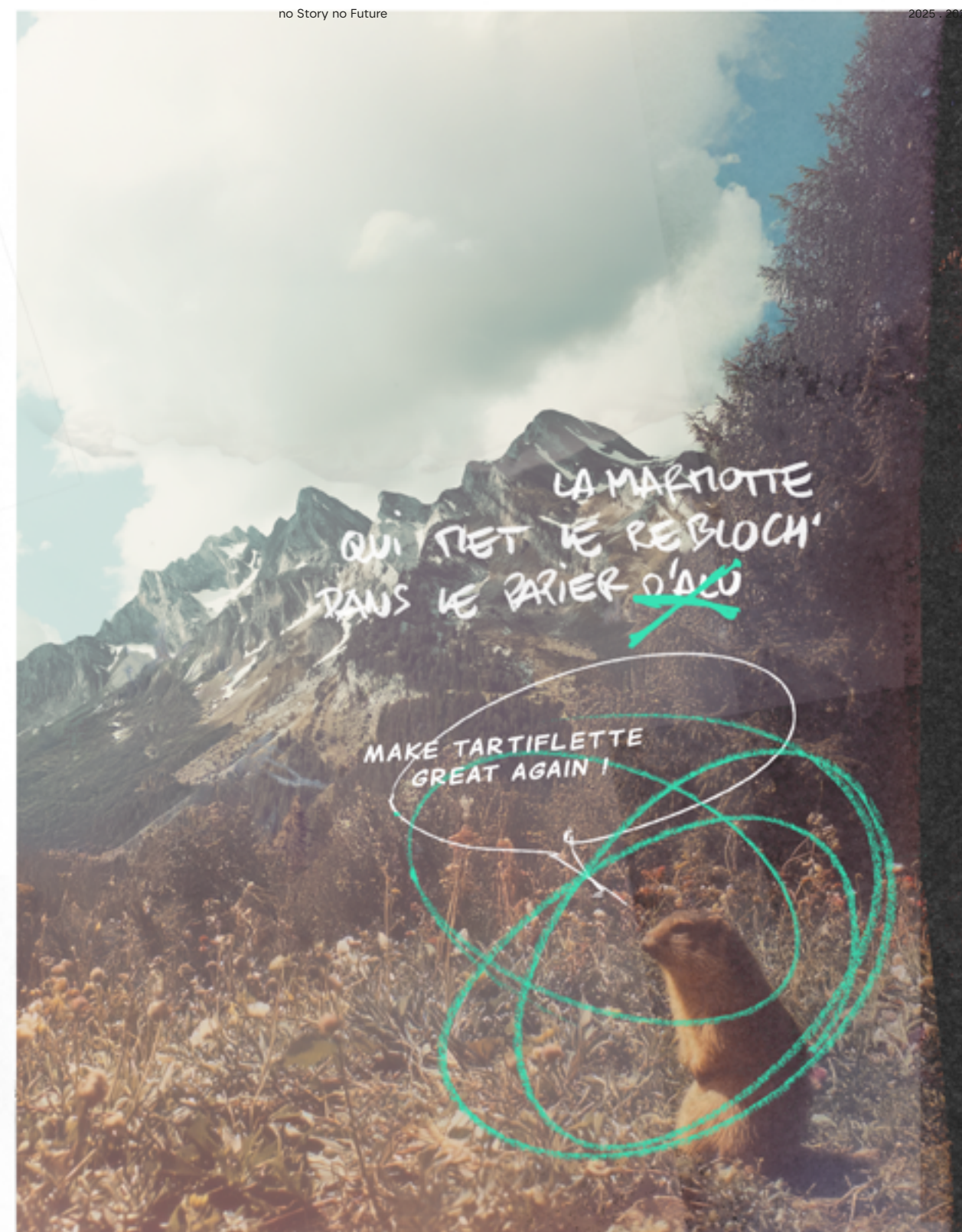
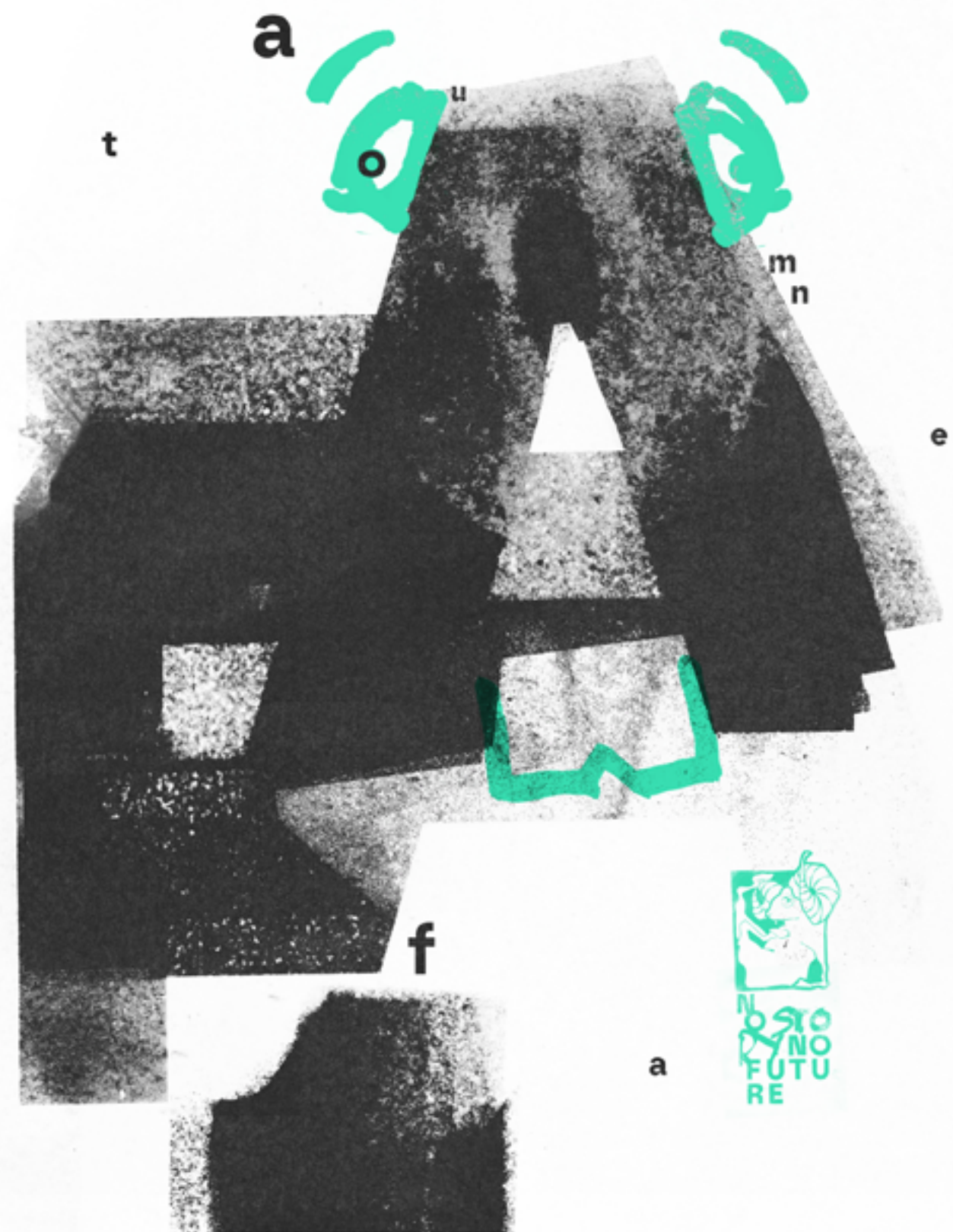
- 2 Petits Agnellets frais
- 1 c. à soupe d'aneth, estragon, thym, basilic hachés
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Jus d'un demi-citron
- 40 g de fèves crues écosées
- Sel, poivre

Préparation galettes :

- 1) Délayer la levure dans le lait tiède.
- 2) Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Verser peu à peu la levure délayée en mélangeant. Jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
- 3) Couper le fromage en dés et l'ajouter à la pâte. Couvrir et laisser lever 2 heures à température ambiante.
- 4) Découper la pâte en boules. Placez-les sur un plateau puis les abaisser à l'aide de la main. Disposez-les sur une plaque de cuisson. 1cm d'épaisseur et 12cm de diamètre.
- 5) Mélanger les œufs et le lait dans un bol. Dorer les Miams à l'aide d'un pinceau, parsemer de quelques fleurs de thym, de zestes de citron jaune taillés en julienne fine et de quelques grains de fleur de sel
- 6) Cuire au four à 250 °C 8 à 10 minutes (Thermostat 8/9).

Préparation crémeux :

Hacher les herbes (équivalent d'une cuillère à soupe), bien remuer pour obtenir un fromage crémeux. Assaisonner, ajouter l'huile d'olive, les herbes hachées et les fèves. Bien remuer en ajoutant le demi-jus de citron



Chapitre IV
l'automne

- Les saisons à la ferme
- M.&R. Thevenet
- Serge Mermillod
- Snô éternelle



Vito. Un modèle pro.
Pour les pros. Comme vous.



Groupe Huillier
depuis 1900

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

SVI 73

CHAMBERY
ALBERTVILLE

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

DPL

SAINT-EGREVE
LA TOUR DU PIN

Tél : 04 76 75 07 54
Tél : 04 74 97 41 44

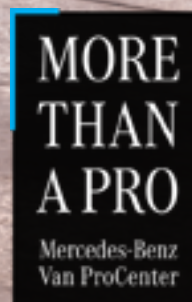
DAGA

SISTERON
GAP
MANOSQUE

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

Modèle présenté : Vito fourgon long PRO - Options : jantes alliage 17 pouces doubles branches, phares multibeam LED avec assistant feux de route PLUS, peinture bleu vintage - Tarif : 41 142 € HT* - Consommation : 6,9 l/100 km (cycle mixte WLTP) - Émissions de CO₂ : 180 g/km (cycle mixte WLTP).

© Mercedes-Benz : marque déposée de Mercedes-Benz Group AG, Stuttgart, Allemagne. Groupe Huillier - RCS Grenoble B 438 854 697.



no Story no Future

2025 - 2026



Les saisons
à la
Ferme des
CORBASSIÈRES
l'automne

Quand l'automne arrive, le rythme change. Les vaches redescendent, le chalet se vide et les clôtures sont démontées.

Cette saison marque un temps fort pour la transmission de génération en génération. La descente de l'alpage, Jennifer aime la vivre en famille. Les

enfants sont de la partie, accompagnés de leurs copains. Ils aident à faire redescendre les dernières bêtes ou à démonter les parcs.

Parfois, l'automne réserve des surprises. Une neige trop précoce en septembre les oblige à improviser. Jennifer se rappelle de matins où il a fallu

redescendre en urgence chercher les vêtements d'hiver restés en bas...

« *Malgré tout, c'est la saison que Jennifer préfère. Plus calme et plus belle.* »

M.&R. Thevenet

Outa [n.fem] : maison, chalet de montagne ou pièce principale.

Au cœur de La Clusaz se trouve un restaurant, mais pas n'importe quel restaurant, plus qu'un simple lieu de restauration, un lieu de vie. L'Outa, c'est une institution, une histoire de famille, un lieu où se mêlent souvenirs d'enfance, amour du terroir et passion pour l'art de recevoir. On a rencontré Romain et Marine, les nouveaux propriétaires de ce lieu emblématique, qui ont su insuffler une nouvelle vie à ce restaurant tout en respectant son âme.

D'un côté on a Romain, 31 ans, enfant de La Clusaz. Il a grandi ici entre les pistes de ski l'hiver et les randonnées en montagne l'été. *« J'ai grandi à La Clusaz, j'étais à l'école ici, au Club des Sports avec les copains, c'est tout de suite des bons souvenirs de mon enfance au village qui me viennent à l'esprit »* raconte-t-il avec nostalgie.

Après des études et des expériences professionnelles un peu partout, Romain a décidé de revenir à ses racines et de se lancer dans un projet entrepreneurial ambitieux : reprendre le restaurant l'Outa et en faire un lieu de vie pour les locaux, les habitués et les vacanciers.

De l'autre, Marine, originaire de la région parisienne. Après une enfance passée entre Paris et Genève, elle a découvert La Clusaz grâce à Romain.

« Ça a été un réel coup de cœur, même si la première fois où je suis venue il devait faire -10°, neige et brouillard » se rappelle-t-elle en rigolant.

La passage de la vie urbaine à la vie en montagne, dans un petit village n'a pas toujours été facile, mais Marine a su s'adapter et apprécier la vie à La Clusaz.

« Franchement la vie de village c'est agréable, c'est petit, tout le monde se connaît, on tisse des liens rapidement ! » confie-t-elle.

L'Outa, une vraie institution dans le cœur des Cluses

L'Outa, c'est une histoire qui commence en 1969, lorsque les grands-parents de Romain ont ouvert le restaurant. Depuis, il a été tenu par plusieurs familles, devenant ce lieu de vie incontournable à La Clusaz où l'on se retrouve pour le café du matin ou l'apéro du soir.

« On ne crée pas une institution, elle le devient par les personnes qui font vivre l'établissement », explique Romain.

Il y a des visages familiers qui sont là depuis plus de 26 ans comme Bruno, fidèle au poste et que la clientèle prend plaisir à retrouver chaque année. L'Outa est un lieu où se mêlent clients locaux et touristes de passage, tous attachés à ce restaurant et son ambiance chaleureuse..

Adieu Paris, bonjour La Clusaz

Reprendre l'Outa c'est avant tout un projet entrepreneurial pour Romain et Marine.

« La restauration englobe tous les volets de l'entrepreneariat », explique Romain.

« On passe du tout au tout en une seule journée, on gère plusieurs choses en même temps avec des hauts et des bas ».

Pour eux c'est une question de passion, de prendre du plaisir surtout et l'art de recevoir.

« Il y a ce côté convivial, chaleureux, ce côté chaud qu'on ne retrouvait pas dans nos jobs à Paris » ajoute Marine.

Ce côté convivial et cette âme d'aubergiste, Romain les cultivait déjà à Paris dans leur appartement.

« On arrivait à faire des grandes tablées de 20 à 25 personnes, faire des croziflettes et boire un peu de blanc tout l'après-midi » se souvient Romain.

Ce projet, ils l'ont pensé à deux, alors on pourrait croire que bosser en famille n'est pas la meilleure des idées, mais Romain et Marine ne le voient pas comme ça.

« On est content de se voir quotidiennement, chacun à ses tâches spécifiques et on ne se marche pas dessus, c'est fluide et ça se passe super bien » confie Marine.

C'est important pour eux de respecter un équilibre professionnel et personnel, et leur mot d'ordre : la passion.

L'Outa aujourd'hui, et demain ?

Son passé de moniteur de ski, Romain s'en est inspiré pour créer un moment de vie un peu unique, l'appuie languette.

« En ski, c'est important d'appuyer sur la languette, du coup c'est le nom qu'on a donné à notre bar extérieur. Cet hiver on l'a fait pendant le Carnaval ou le Retour des Champions, mais on voudrait en faire un moment régulier » explique Romain.

Pour l'avenir, Romain et Marine souhaitent continuer à faire de l'Outa une institution qui perdure dans le temps à La Clusaz, de créer ce lieu de vie qui rassemble et qui est intergénérationnel. Changement de carte quand les saisons changent, création d'événements, quelques petites surprises par-ci par-là pour continuer à faire vivre ce lieu rempli d'histoire et pourquoi pas reproduire ce format ailleurs tout en gardant l'ADN de l'Outa.

« Ça va continuer de monter en qualité, répondre toujours à la demande de nos clients, apporter notre petite touche personnelle » explique Romain. »





Serge Mermillod

Créateurs d'ambiance depuis 1990.

La Clusaz, fin des années 80. Tandis que le ski de bosses devient freestyle et que les champions locaux commencent à jouer dans la cour des grands, un autre genre de phénomène émerge dans les coulisses des pistes : le fan. Le vrai. Celui qui plante sa tente au bord des pistes ou qui loue un camping-car pour rallier La Clusaz à la Norvège et qui en profite pour faire passer en douce du Reblochon et du génépi. Le fan qui a réussi à trouver un clairon et le fait sonner plus fort qu'un départ de descente à Kitzbühel. Ce fan, c'est Serge. Serge Mermillod.

Peintre en bâtiment à la retraite, Serge n'a jamais vraiment raccroché les pinceaux. Il les a juste troqués parfois contre des clairons cabossés, des drapeaux de 3m², et des pots de blancs de Meudon. Originaire des Villards-sur-Thônes, installé à La Clusaz depuis de nombreuses années, Serge est surtout connu pour être l'un des piliers du fan club de ski local aux côtés d'autres compères de fiesta. Une institution maison, née avant même les Jeux Olympiques d'Albertville en 1992.

« On était une vingtaine de potes à faire un peu de bruit pour Edgar Grospron et Raphaëlle Monod ».

Mais c'est en 1994, pour Lillehammer, que l'épopée prend des airs de saga nordique.

« On est montés à quinze en camping-car, avec du Reblochon et du génépi, et des rêves plein le coffre ! ».

Résultat : une tartiflette géante au Club France, une bouteille de génépi vide au retour, -20° dehors, du clairon et une médaille pour Edgar ! Le tout escorté jusqu'à la sortie de La Clusaz par les gendarmes. Une sacrée aventure qui a marqué le début d'un puissant fan club.

Le clairon, parlons-en. Prêté par la caserne des pompiers (« merci Jean-Pierre »), perdu une fois dans le coffre d'une voiture après une fête pour Vincent Vittoz, retrouvé un an plus tard, il continue d'hurler sa joie malgré quelques bosses.

« *Il est tordu, mais avec un peu de bière, il marche encore mieux.* »

Dans l'histoire locale, on ne souffle dedans qu'après la médaille, ça porte chance pour la suite. Johan Clarey, Régine Cavagnoud, Vincent Vittoz, Edgar Grospron... Tous y sont passés.

« *Et bientôt ça sera le tour de Léo Anguenot !* »

À côté de ça, Serge a aussi une autre passion : décorer des casques de champions. Régine Cavagnoud, Johan Clarey, Loïc Collomb-Patton... Chaque casque a sa personnalité, parfois une BD, un clin d'œil pour les passions du skieur ou de la skieuse. Et quand il n'est pas entrain de repeindre un bolide ou de souffler dans son clairon, Serge part à vélo ou à pied en rando, et le tout depuis chez lui, on reste local.

« Il est tordu, mais avec un peu de bière, il marche encore mieux. »





À CHACUN
SON
expérience

Aujourd'hui,
les souvenirs s'entassent
comme les autocollants sur un casque.
Il faudrait écrire un livre ou faire une
réunion du fan club originel, avec
tartiflette, vin blanc et le clairon en fond
sonore. Histoire de montrer aux jeunes
que les vrais fans ne sont pas morts.
Ils roulent en camping-car, ils peignent
des casques et ils savent que parfois,
une médaille commence par un bon
coup de clairon au petit matin. Mais la
nouvelle génération de fans est bien
présente à La Clusaz et sait se faire
entendre !



Snö Eternelle

Le soin alpin sans chichi, par Raphaëlle Monod.

Il y a des peaux qui aiment le vent, le froid, le soleil en pleine face. Et puis d'autres, comme celle de Raphaëlle Monod, qui finissent par dire stop. L'ex-championne de ski acrobatique, née à La Clusaz, a passé sa jeunesse sur les pistes... et sa peau en a gardé le souvenir. Intolérante aux crèmes classiques, elle s'est tournée vers l'aromathérapie et les plantes de montagne. Résultat ? Snö Eternelle, une marque locale, artisanale, sans ingrédient synthétique, conçue pour celles et ceux qui veulent du simple, du vrai, et du clean.

Pas de gamme ou discours à rallonge ici : quatre produits, c'est tout. Mais quatre produits qui font le job, testés grandeur nature sur les crêtes de Balme ou les visages citadins en quête d'air pur. Voici la routine Snö Eternelle, version beauté de montagne.

Une routine pour préparer sa peau à l'hiver qui tient en quatre gestes

1. Nettoyer – Le savon qui ne rigole pas

Premier geste : le pain nettoyant à la mauve des Bauges, une fleur locale connue pour ses vertus apaisantes. Fabriqué à la main par un savonnier de la vallée, saponifié à froid pendant huit semaines, ce pain surgras nettoie, purifie, resserre les pores... et ne dessèche pas. Même les ados de Raphaëlle s'en servent, et leurs boutons ont capitulé.

2. Hydrater – Le fluide léger qui fait du bien

On continue avec un fluide hydratant à l'acide hyaluronique végétal, boosté à l'aloe vera et à l'huile de noisette. C'est frais, c'est léger, ça pénètre vite. Et ça hydrate vraiment. Même les maris le piquent en douce, c'est dire.

3. Protéger – L'huile sèche venue du nord

Inspirée de sa belle-famille suédoise, cette synergie de quatre huiles végétales (rose, argousier, pépin de framboise, cranberry) est un vrai bouclier. Riche en oméga et antioxydants, elle protège, illumine et agit en mode «slow age» (on ne dit plus «anti-âge», on évolue). Pas grasse, pas collante : quelques gouttes suffisent.



4. Réparer – Le baume multitâche et miraculeux

Dernier pilier de la routine : le baume réparateur au calendula, ricin, pépin de framboise et germe de blé. Il fait tout : lèvres gercées, peau irritée, cils fatigués, eczéma, démaquillage tenace, masque post-ski... Il porte bien son surnom de «baume miraculeux». C'est le produit qu'on emmène partout, qu'on utilise tout le temps, et qui finit toujours par disparaître parce que quelqu'un vous l'a volé.

Le petit + Snö : le Guasha alpin

Et si tu veux aller plus loin, Snö propose aussi des ateliers de Guasha, ces petits rituels de massage du visage avec une pierre. Drainage, tonification, paupières liftées sans bistouri, le tout dans une ambiance cocooning au cœur de La Clusaz. C'est doux, c'est profond, c'est musclé.

Snö Eternelle, c'est une marque simple, exigeante, sans compromis, née d'un vrai besoin et d'un vrai lieu. Une routine beauté qui sent la montagne, les plantes, et l'envie de revenir à l'essentiel. Bref : du soin, mais version alpine.





@ contact@maisonboudet.com
f /MaisonBoudet



ANNECY LE VIEUX

11 rue des Pommaries
74940 Annecy le Vieux
Tél : 04 50 27 63 06
Ouvert 7j/7 toute l'année

VOTRE ARTISAN BOUCHER VOUS ACCUEILLE

211 route des Grandes Alpes
74220 La Clusaz (Haut du village)
Tél : 04 50 02 45 67

EN SAISON

Du lundi au dimanche de 7h à 13h et de 15h30 à 19h30

HORS SAISON

du mardi au samedi de 7h à 12h30 et de 15h30 à 19h00
et le dimanche de 7h00 à 12h30

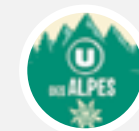
THÔNES / OUVERTURE

LA CÔTE À L'OS
16 rue des Clefs 74230 Thônes • Tél : 04 50 02 08 15
Ouvert tous les jours sauf le dimanche et le lundi.
7h00-12h30, 15h00-19h00.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.maisonboudet.com



TOUJOURS PLUS DE CHOIX
PLUS DE 7 000 RÉFÉRENCES À PORTÉE DE MAIN !



**Produits
locaux**



**Boucherie
traditionnelle**



**Grand choix
de produits bio**



**pains et viennoiseries
cuits sur place**

NOUVEAU DANS VOTRE MAGASIN

Venez découvrir nos pains, viennoiseries et pains
spéciaux cuits sur place toute la journée !

Nos viandes sont découpées et préparées sur place par nos bouchers
Pour toutes vos commandes au 04 50 05 52 95 (ligne directe)

OUVERT 7/7, NON-STOP DE 8H30 À 19H30*
TÉL. +33 4 50 02 48 28

REJOIGNEZ-NOUS SUR 



**« LA CARTE U
J'AI TELLEMENT PLUS
À Y GAGNER »**

Tous les mardis 10% de remise immédiate
en caisse sur tous les produits U*

* (Dés 15€ d'achats de produits U)



les nouveaux commerçants

• ST-ALBAN •

LA CLUSAZ



SPA NUXE AVEC PISCINE
SUR RÉSERVATION D'UN SOIN
BAR À COCKTAILS
OUVERT À TOUS DE 16H À MINUIT



ST-ALBAN HOTEL & SPA ****

195, ROUTE DE LA PISCINE 74220 LA CLUSAZ | HOTELSTALBAN.COM | +33 (0)4 58 10 10 18

TRANSMISSION

Un collectif au service d'un héritage



À La Clusaz, le célèbre magasin Yvette Perillat change de mains. Alix Couvreur reprend la maison dans un esprit d'héritage partagé et de valeurs communes.

Cet été, Yvette Perillat a confié les clés de sa boutique emblématique à Alix Couvreur. Connaisseur du terrain et fondateur de Multi Mate, il reprend une adresse qui, depuis plus de soixante ans, fait partie du paysage du village. Son cap : préserver l'âme du lieu tout en l'ouvrant à de nouveaux usages. La promesse est claire : continuité et ajustements fins. L'offre demeure accessible à tous, avec un renforcement du prêt-à-porter, des matières naturelles et de la déco, tandis que l'univers « sport », cher au repreneur, est reconfiguré pour gagner en lisibilité et accueillir des labels actuels.

Un repère de vie locale ouvert sur le monde

Autour d'Alix Couvreur, une équipe resserrée porte ce nouveau chapitre. Marie Grembo anime le collectif et pilote achats et plannings. Deux piliers issus du temps d'Yvette poursuivent l'aventure : Thomas Courtois et Stéphane Robert, garants de la mémoire de la maison et d'un savoir-faire apprécié des habitués, Florian Susicillon nouveau responsable de la boutique vient compléter cette expertise. Cette équipe recomposée forme un collectif très professionnel, à l'unisson de la réputation du magasin devenu, au fil du temps, une véritable institution. Ouverte à l'année, l'adresse entend rester un repère de la vie locale tout en s'adaptant à une clientèle exigeante. Fidélité à l'héritage, exigence de service et ouverture généreuse : la boutique avance sans renier ce qui fait sa force. L'héritage parfait en somme...



“

Connaisseur du terrain et fondateur de Multi Mate, Alix Couvreur reprend une adresse qui fait partie du paysage du village, depuis plus de soixante ans.



EDEN HOME

MONTAGNE

Basé à La Clusaz, l'atelier Eden Home Montagne conçoit et fabrique des chalets sur mesure, alliant authenticité alpine et confort.

Reconnu pour son savoir-faire artisanal et son engagement en faveur de l'environnement, Eden Home Montagne privilégie des matériaux nobles et performants. Chaque réalisation est pensée dans le détail pour associer esthétique, confort et respect du cadre naturel.

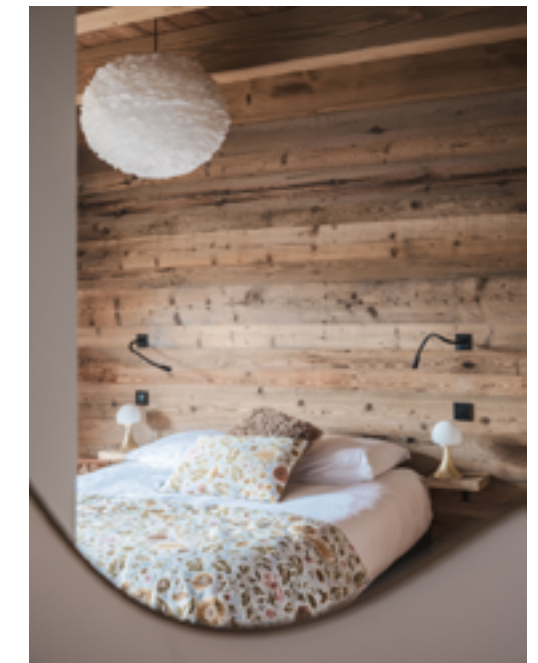


Grosset Janin

UNE HISTOIRE A CONSTRUIRE

Construction bois,
Intérieurs contemporains,
& Rénovation

grossetjanin.com



360 Route de Gotty, 74220 La Clusaz | 04 50 57 50 78 | info@eden-home.fr



HÔTEL & SPA

BEAUREGARD ****