

Logis (2 cheminées). Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 18 chambres. Chambre double de 72 € à 75 €. Demi-pension hiver de 450 € à 535 € la semaine par personne, base chambre double. Hors saison, 77 € par jour et par personne. Petit déjeuner : 9,50 €. Tarif spécial enfants. Animaux acceptés (payant 6 €). Wifi. Restauration. Parking privé. TV satellite.

Deuxième génération de patrons pour ce grand chalet savoyard tout en bois brut qui nous propose des chambres entièrement lambrissées et décorées avec goût. Dans une ambiance familiale, on a l'impression d'être de la famille, on prend le temps de se retrouver auprès de la cheminée, au bar où l'on pourra discuter des exploits sportifs (on est à 50 m des pistes et sur les chemins de randonnée) ou des visites de la journée ou aller se détendre au sauna. Dans le même cadre de bois, avec des skis cloués aux murs, on dîne près du feu de cheminée au restaurant L'Arche de Zoé une cuisine savoyarde typique ou des spécialités goûteuses tel l'éventail de rougets aux deux crèmes. A noter que le mont Charvin propose également à la location un chalet individuel pour dix personnes. Accueil et service chaleureux.

■ PARAPENTE

☎ 04 79 38 95 54

☎ 06 61 16 95 54

www.les-volatiles.com

Qui n'a jamais rêvé de planer comme un oiseau ? Avec le parapente, c'est possible ! Lancez-vous dans le vide pour admirer toute la beauté qu'offrent les paysages montagneux de la région. Et pour ceux qui auraient encore le vertige, le club local a été pas moins de trois fois champion de France de la discipline. L'occasion d'apprendre à voler avec les meilleurs en toute sécurité. Une expérience unique.

■ LE SKIBOB

Le Cernix

☎ 04 79 31 70 85

www.veloski.org

Le skibob ou véloski est une pratique très fun. Vous prenez une heure d'initiation avec un moniteur diplômé et ensuite vous dévalez les pistes à fond sur un vélo articulé monté sur des skis, patinettes aux pieds. Ludique, vous maîtrisez rapidement l'engin. En empruntant les remontées mécaniques, vous testez les pistes du domaine avec le skibob, vous irez bien plus vite qu'en ski et rire garanti Testez avec le boardercross et faites des compétitions entre copains. Le skibob se loue chez Bérord Sports, Vincent Bérord, également moniteur, ayant remis au goût du jour cette pratique dès années 1940. Génial !

domaine dispose de pistes idéales pour ce sport : celles-là mêmes qui ont été utilisées pour les Jeux Olympiques de 1992 ! Le départ se fait depuis le sommet du mont Lachat accessible facilement par télésiège ou par voiture. Là, en plein cœur d'une zone protégée depuis 1989, vous pourrez apprécier le calme de cette étendue de neige parsemée de sapins.

Flumet

De part et d'autre du torrent de l'Arly, Flumet a été une commune importante. Son château, il ne subsiste que quelques remparts et les bases d'une tour, date du XII^e siècle. D'un côté, des fortifications, de l'autre, les gorges de l'Arly, Flumet fut résidence des sires du Faucigny avant de faire allégeance aux Comtes de Savoie. Sous les premiers, le bourg obtint de nombreuses franchises. En 1679, un terrible incendie détruisit tout le village. On utilisa les pierres des fortifications pour reconstruire les maisons, la maison commune et l'hôpital. Les premiers hôtels voient le jour dès la construction de la route nationale en 1885. L'église est intéressante par son cloche-tour et par son retable. Il se dit que saint François de Sales prêcha en 1606 de la chaire actuelle. Rellé au domaine Espace Diamant, Flumet est aussi une station de ski.

■ OFFICE DE TOURISME

Rue du Mont-Blanc

☎ 04 79 31 61 08

www.flumet-montblanc.com

■ LA MAISON DU MEUNIER

Rue Impériale

☎ 04 79 31 61 08

En hiver, ouvert jeudi après-midi pour le goûter et le mercredi soir pour la soupe de bûcherons. En été, ouvert mardi de 9h à 12h et jeudi 17h et 20h. Gratuit mais dons acceptés pour la restauration du moulin. Visite guidée. Restauration (en hiver).

La Maison du Meunier est composée de deux bâtiments : dans la ville, l'Estaminet, la maison devenue musée ; près du torrent de l'Arly, le moulin qui ne se visite que l'été. Aménagés par des bénévoles et soutenus par la mairie, la Maison du Meunier et son moulin ont repris de la splendeur. L'un des derniers moulins du village appartenait aux seigneurs, il existait déjà en 1766, il est mentionné sur la carte sarde. En 1820, il est racheté par la famille de Tienne qui y vécut jusque dans les années 1970. Menacé de ruines, il a été réparé. Il présente dorénavant ses belles meules et la pièce de vie du meunier avec les meubles d'origine. Ici, blé, orge, seigle, avoine étaient moulus, mais le meunier réalisait aussi de l'huile de frêne et du cidre. La

■ ANNE-LISE BIJOUX

La revue - Plan d'eau de Flumet

☎ 06 24 38 61 77

www.atelierdebijoux.com

Haute saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Hors saison sur rendez-vous.

Anne-Lise pour les intimes, Annelies est artisan bijoutière. Elle crée, transforme ou répare des bijoux. Dans son atelier, une ancienne fosse à purin sous l'écurie, elle dessine et fabrique des bijoux en or et en argent. Pendentifs, bagues, bracelets, boucles d'oreilles, croix de Savoie sont réalisés selon son inspiration ou sur commande. Une seule chose la guide, la passion du métier qu'elle a appris longuement aux Pays-Bas, son pays natal.

■ LES BOUGNETTES

La Ferme de Champagne

Champagne ☎ 04 79 31 64 95

www.chalet-restaurant-montagne.com

Accès par les Pontets Morette

Ouvert tous les jours le midi. Les soirs sur réservations : ☎ 06 08 47 84 80. Réservations pour tous au moins la veille. Menus de 19 € à 24 €. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animation. Décor dépayçant pour les Bougnettes. Vous y accéder par la route panoramique qui relie Flumet à Megève et allez jusqu'aux Pontets Morettes. Là, prenez à gauche jusqu'au bout de la route et marchez 10 minutes. Ayez un bon véhicule. Après cette entrée en matière qui vous donne un aperçu du paysage, poursuivez le plein les yeux dans cette ferme de montagne qui date de la fin du XIX^e siècle. Gilles, le maître des lieux vous demande de réserver la veille ! Et oui, ici la cuisine est maison et les spécialités demandent du temps de préparation. Quand je vous parle spécialités savoyardes, je néglige les fondues et raclettes, mais

fourneau à bois d'où sortent des tartes fumantes et un bon pain tout chaud et croustillant. Gilles est également accompagnateur en montagne et il vous propose des sorties raquettes suivies d'un goûter campagnard ou pas. Il pousse aussi la chansonnette accompagné de l'accordéon.



SAVEURS DES ALPES

Rue du Château

☎ 04 79 31 60 93

www.saveursdesalpes.fr

Ouverture en périodes de vacances scolaires de 8h à 12h30 et 15 à 19h30. Hors périodes scolaires, tous les matins de 8h à 12h30, sauf le mercredi. Nous vous présentons l'un des derniers vrais artisans boucher-charcutier de la région. Jean-Christophe Grosset-Grange est un authentique artisan, digne représentant de la troisième génération d'une famille qui a su conserver un précieux savoir-faire. A partir de bêtes élevées dans la région, Jean-Christophe réalise de fameuses charcuteries maison, salées au sel sec et fumées par ses bons soins selon des méthodes traditionnelles. En entrant dans sa boutique, on est de suite envoûté par de délicieuses odeurs, puis par l'accueil de cet homme affable qui présente avec passion des produits que l'on goûte volontiers. On choisit, avec conseils, ses saucissons dans le « panier » prévu à cet effet (le saucisson aux myrtilles sauvages, au beaufort, aux noisettes ou simplement fumé...), on ne saurait manquer de savourer le jambon de montagne et d'en ramener un entier à la maison, un must en la matière, les poitrines fumées, la coppa, les pormoniers, les diots ou le pâté de campagne... Au coin « épicerie régionale », des produits de même qualité : miel de montagne, confitures Le Corti, alcools et vins de Savoie... Une adresse 100 % savoyarde à ne pas manquer sur la route du Val-d'Arly.

SAVEURS des ALPES 3 générations de savoir-faire

de l'Artisan au consommateur

DEPUIS 1888

Boucherie charcuterie GROSSET

Charcuterie 100% maison

Produits de fabrication artisanale

Miel de Montagne, Génépl, confitures, crozets, fromages de Savoie, infusions de Savoie biologiques

Flumet Tél : 04 79 31 60 93