



Naturellement
surprenante

Dossier de presse

Hiver 2023-2024



Comment venir

En train

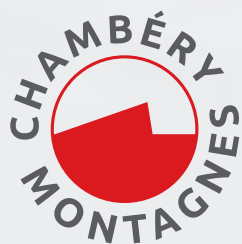
- ▶ En moyenne, 7 liaisons quotidiennes et directes depuis / vers Paris (3h)

En voiture

- ▶ A43 Lyon (1h15) / A6 Paris (5h15)
- ▶ A7 Marseille (3h30) / A41 Genève (1h)

En avion

- ▶ Aéroport Chambéry Savoie (10 km)
- ▶ Aéroport de Lyon Saint-Exupéry (75 km - 1h)
- ▶ Aéroport Genève (85 km - 1h)



Séjourner à Chambéry Montagnes, c'est choisir une destination au cœur de la Savoie, entre lacs, ville, vignes et montagnes pour s'évader, explorer, s'aventurer, se dépasser... Marque de destination partagée, Chambéry Montagnes porte une promesse pour les années à venir : concilier le développement touristique et la préservation du territoire en misant sur le tourisme régénératif.

Loin des foules, ici, les vacances se conjuguent sur un territoire à double versant, un territoire authentique aux identités multiples.

Côté pile : un city break au sein de la cité des ducs, Ville d'art et d'histoire où il fait bon flâner en suivant les éléphants qui jalonnent les pavés du cœur historique. Vous aimerez arpenter les rues du centre médiéval, voyager dans l'histoire de la Maison de Savoie lors d'une visite au Musée Savoisien et découvrir le guide des bonnes adresses qui mettent en valeur le terroir, l'artisanat et toute sa créativité.

Côté face : une reconnexion à la nature à travers les sentiers du Massif des Bauges, Géoparc reconnu par l'UNESCO situé à cheval sur la Savoie et la Haute-Savoie. À ski ou en raquettes, partez à la rencontre de ceux qui font l'identité d'une montagne habitée et vivante.



**Un terrain de jeu
exceptionnel entre
ville et montagnes**

De **245** à **2 217 m** d'altitude

14 sommets

de plus de **2 000 m**
dans le Massif des Bauges

chiffres clés

**2 Parcs Naturels
Régionaux**

Bauges et Chartreuse

1 label Géoparc

au patrimoine mondial
de L'UNESCO
(PNR DU MASSIF DES BAUGES)

**1 label Vignobles
& Découvertes**

140 000 habitants

1 100 professionnels

du tourisme animateurs
de la destination

2 500 emplois

touristiques en 2021

123 000 personnes

accueillies dans les 6 bureaux
d'information touristique,
en 2022

8 500 lits marchands
(hôtellerie, campings...),
en 2022

859 000 nuitées

touristiques, en 2022

Sommaire

- 4** S'élancer
- 8** S'aventurer
- 9** Se dépasser
- 12** S'émerveiller
- 16** S'évader

**SAVOIE
GRAND REVARD**

1^{er} domaine

nordique de France
Source : Nordic France

150 km de pistes
de ski nordique

1 stade de biathlon
aux normes internationales

60 km
d'itinéraires raquettes balisés

AILLONS-MARGÉRIAZ

Enneigement naturel
exceptionnel du Mont Margériaz

Une vue à **360°** sur les massifs
alentours dont le mont Blanc

5 espaces ludiques
pour tous les niveaux

1 nouveauté : le Roc Park

CHAMBÉRY

1 scène nationale
Espace Malraux

**1 label Ville d'art
et d'histoire**

**L'info
pour briller
à la machine à café**

1 -
Tome des Bauges,
c'est avec un **M** !

2 -
La **fontaine des Éléphants** de
Chambéry, c'est la plus belle de
France (concours 2023 Henoo)

3 -
Hannibal à Chambéry ?
Pas du tout ! Nos 4 sans cul font
référence aux Indes, là où le
général de Boigne, bienfaiteur
de la ville, a fait fortune au XVIII^e
siècle

4 -
L'un des **plus beaux hôtels**
5 étoiles du monde est
à Chambéry : Petit Hôtel
Confidentiel

5 -
Et de deux ! Le lac du Bourget,
plus grand lac naturel d'origine
glaciaire de France, est aussi
le plus beau lac de France
(concours Henoo 2023)

**1 musée sur l'histoire
de la Savoie**
Musée Savoisien

**25 boutiques
de créateurs**

S'ÉLANCER

Les stations de la destination

Chambéry Montagnes

Ski et randonnée Excellence nordique et neige sauvage

Le Massif des Bauges, Géoparc reconnu par l'UNESCO, abrite un terrain de jeux inépuisable et deux pépites aux ambiances complémentaires. À Savoie Grand Revard et aux Aillons-Margériaz, vivez une expérience authentique où la nature et l'émerveillement baignent les moments en famille ou entre amis au sein de deux stations villages préservées.



Savoie Grand Revard

3 sites aux ambiances uniques

Destination leader du ski nordique en France, Savoie Grand Revard dispose d'un domaine nordique à la pointe avec ses 150 km de pistes préparées chaque jour au cordeau pour le plus grand plaisir des skieurs.

Ce joyau chouchuté par les amoureux des grands espaces réunit Le Revard, La Féclaz et Saint-François-de-Sales.

Le Revard : elle fut l'une des premières station de sports d'hiver à ouvrir en France. Aujourd'hui elle est, aujourd'hui apprécié pour ses pistes de ski alpin à dévaler en famille et ses points de vue exceptionnels sur la vallée de Chambéry et le lac du Bourget. Les passerelles au-dessus du plus beau lac de France attirent habitants et touristes au quotidien.

La Féclaz : le site est le sanctuaire du ski de fond. Il se dessine au milieu des sapins et plaît autant aux débutants qu'aux professionnels et amateurs de sport d'excellence, avec son plateau sud exposé au soleil.



Saint-François-de-Sales : cette discrète 3^e entrée de la station offre une ambiance encore plus sauvage avec son village labellisé "Village Etoilé", 100 % nordique. Nordicéa et son restaurant sont le nouvel atout de la 3^e porte de la station.

La Féclaz

Place centrale

73230 La Féclaz

Tel. 04 79 25 80 49

accueil.savoiegrandrevard@chamberymontagnes.com

Une station

terre de champions

Premier domaine nordique de France, Savoie Grand Revard a vu Martin Fourcade s'entraîner sur ses 150 km de pistes durant des années. Au centre de la station, le stade de biathlon Alexis Bœuf qui tire son nom du champion du Monde originaire de La Féclaz, également consultant pour la chaîne L'Equipe, promet encore de façonner nombre de futurs champions. Savoie Grand Revard, est le paradis de jeunes espoirs qui promettent de belles émotions. Voici quelques visages de la relève !

La relève du nordique français est Féclazienne ! Fondeurs et biathlètes :

ils brillent sur
les circuits nationaux
et internationaux



Camille Coupé

**22 ans, vice-championne
du monde junior de biathlon**

Biathlète, membre de la section nordique de La Féclaz, celle qui vise une deuxième victoire à l'Ibu Cup cette saison 2023 / 2024 a un objectif en ligne de mire : donner le meilleur d'elle-même lors des sélections de la compétition à Bessans, au mois de novembre. La vice-championne du monde à Lenzerheide voit encore plus loin : les Jeux Olympiques 2026. Si la route est encore longue, nul doute que son parcours au sein de l'équipe relève lui servira de tremplin. Camille Coupé, comme les trois autres athlètes, compte parmi la Team Elite MAPEI soutenant les meilleurs athlètes du club de La Féclaz.



Arnaud Chautemps

26 ans, fondeur et militaire

Fondeur, originaire de Saint-Jean-d'Arvey à quelques minutes de La Féclaz et de Chambéry, il intègre le club de ski de La Féclaz dès son plus jeune âge. Parallèlement à son parcours d'athlète, Arnaud Chautemps intègre l'armée des champions réservée aux skieurs espoirs. « Devenir militaire a changé pas mal de choses au niveau psychologique, sur la motivation aussi. Je me sens plus léger, cela m'a aidé à avoir plus de relâchement. »

L'enfant du pays est également le grand vainqueur du mythique marathon de l'Engadine en Suisse. Il décroche la première place au sprint devant Tom Mancini et Jason Rueesch.



Gaspard Rousset

**22 ans, recordman
et champion du monde
de relais mixte**

C'est le plus Féclazien des quatre athlètes. Habitant sur le plateau de Savoie Grand Revard, il est sur les skis depuis toujours. Athlète de haut niveau en ski de fond (équipe de France B), Gaspard Rousset est

champion du monde de relais mixte U23 avec l'équipe de France ! Gaspar, c'est aussi l'homme de tous les défis. Le Savoyard détient le record du monde de vitesse en affichant 100 km/h skis de fond aux pieds en 2021. Une performance jamais réalisée auparavant.



Ambroise Meunier

**24 ans, nouvel espoir
du biathlon**

Il a intégré le ski club de La Féclaz en 2020, l'année même où était créée une structure U19/U21. Grâce à cette section et au groupe Équipe Savoie Nordique, Ambroise Meunier fait désormais partie de l'équipe relève. Originaire des Hautes-Alpes, le biathlète qui évolue au sein du club savoyard, compte sur son goût de la confrontation et son envie de dépasser ses limites pour révéler son plein potentiel.



Aillons-Margéraz

Une bulle de grands espaces blancs

Au cœur du Massif des Bauges et le Parc naturel régional labellisé Géoparc UNESCO, la neige habille somptueusement le domaine skiable et ses montagnes. Station-village par excellence, c'est aussi le caractère sauvage de ses paysages qui charmera toute la famille pour des vacances authentiques à la neige.

Dans ce cadre préservé, loin des grandes foules, c'est à son propre rythme que chacun dessinera ses souvenirs indélébiles. Véritable paradis pour les débutants en ski alpin, Les Aillons-Margéraz séduisent par leur simplicité et la qualité des espaces d'apprentissage et celle de la neige naturelle. La glisse sous toutes ses formes saura combler également les skieurs confirmés pour un partage en famille.

Il y a presque 60 ans, pour sauver le village de l'exode rural, la station des Aillons-Margéraz est née. Il fallait permettre aux locaux, agriculteurs et forestiers de compléter leurs revenus durant la période hivernale et de maintenir vivante la montagne. La station, le "Margé" pour les intimes, devient vite une destination d'apprentissage pour un ski en famille et tourné vers les scolaires.

Diversification, le succès des activités hors neige

Le domaine s'engageant à partir de 1000 m d'altitude, la station entreprend dès 2014 sa diversification touristique avec la création d'un parcours de tyroliennes en cascade. S'ensuivra le succès du Pays Suspendu des Géants et ses 7000 m² de jeux dans des filets suspendus dans les arbres en 2020, puis l'Accrotyro des Géants en 2023.

Nouveauté

Aillons-Margéraz 1400

Le Roc park, une zone ludique avec des modules en bois pour les bons skieurs.

Des planchas en libre-service sur la nouvelle terrasse contemplative de 140 m², au sommet du télésiège.

Contact :

Aillons-Margéraz

Chef-Lieu

73340 Aillon-le-Jeune

Tel. 04 79 54 63 65

accueil.lesaillons@chamberymontagnes.com

Les visages de la station

Sophie Rassat

Pisteuse secouriste depuis les J.O. 92 d'Albertville

C'est totalement par hasard que Sophie Rassat, originaire d'Armenières dans le Nord, débarque pour la première fois dans le Massif des Bauges et s'y installe définitivement pour y fonder sa famille quelques années plus tard. Ses deux enfants, Paco et Lola sont littéralement nés sur les pistes. « Je me souviens bien de leur première fois parce que j'attachais la luge au pantalon de ski. J'alternais la descente en luge ou en ski parce qu'ils étaient trop petits pour porter les patins ».

Paco Rassat est aujourd'hui membre de l'équipe de France et participe à la Coupe du monde. Lola Rassat prépare un monitorat de ski.

La première année de Sophie aux Aillons-Margéraz en tant que patrouilleuse au service des pistes fut pleine de surprises : « Je descendais

les traineaux alors que je ne devais pas le faire et ça m'a plu tout de suite ». Passionnée de ski et de la montagne, le secours et le contact humain lui procurent l'adrénaline dont elle a besoin. « Les vacanciers me reconnaissent et m'appellent par mon prénom. Soit parce que je suis intervenue auprès d'un proche ou parce que c'est aussi une clientèle de proximité que je revois d'une année à l'autre ».

Ce qu'elle préfère ?

L'esprit village d'une petite station où tout le monde se connaît : « Travailler là où j'habite, c'est important ».



Vincent Miguet

Les remontées mécaniques n'ont plus de secret pour lui

Pendant 30 ans, Vincent Miguet a mené sa vie professionnelle avec une double activité : mécanicien de remontées mécaniques l'hiver et agriculteur le reste de l'année. Sur son exploitation d'une quarantaine de vaches laitières et sur le domaine skiable, c'est la même chose qui le fait vibrer : être proche de la nature. « Ça nous permet de garder les pieds sur terre ».

Depuis 2020, Vincent intervient à l'année sur ce qu'il appelle "les lignes". Sans les mécaniciens, pas de stations qui tourne. Comme les pisteurs ou les perchemen. Si on manque à l'appel, cela ne fonctionne pas correctement". Givre, gel, neige, les conditions en montagne dégradent plus rapidement les installations électriques. « Être confronté aux éléments, c'est ce que j'aime dans ce métier. On se

rend compte qu'on n'est pas grand-chose », indique-t-il. « Si je voyage du côté de mes souvenirs, je retiens les interventions que nous organisons tôt le matin, avant l'ouverture de la station. Nous travaillons dans l'obscurité. Les premières lumières du matin se dessinent. On entend le murmure de la nature. Il y a cette vue unique sur les Alpes et tous les massifs alentours. Et puis, il y a aussi ces rencontres imprévues avec des animaux. Je me souviens d'un chamois qui arrivait derrière une butte. Je l'ai aperçu depuis le pylône où je me trouvais. Nous étions alors tous les deux surpris de cette rencontre. Immobiles, nous avons partagé ces quelques secondes comme connectés dans ce moment. Quelques mètres nous séparaient. Aucune photo mais un souvenir fort et intact ! »



Ce qu'il préfère ?

Contribuer à la réussite d'une sortie à la neige et assister au réveil de la nature.

S'AVENTURER

La montagne autrement

Le baptême en traîneau

Pas envie de skier ? La ferme des chiens de traîneaux propose un voyage en Laponie depuis les Aillons-Margériaz 1400. À bord d'un traîneau tiré par 10 à 12 chiens polaires, il suffit de s'installer confortablement et de se laisser conduire par un musher qui saura partager avec générosité sa passion de cet univers. Au cœur de la forêt, la glisse sur les pistes se vit autrement. Ainsi s'envise l'une des plus belles occasions de découvrir et d'apprécier les paysages vêtus de leur manteau blanc.



TARIFS

3 km (30 min) : 55 € /pers.
(demi-tarif enfant < 5 ans)

6 km (1 h) : 100 € /pers.
(demi-tarif enfant < 5 ans)

Contact :

La ferme des chiens de traîneaux

Domaine de Margeriaz,
73340 Aillons-Margeriaz 1400

Tél. 06 84 05 66 41

chiensdetraîneauxaillonsmargeriaz.fr

La piste du Hibou

Les nocturnes à fond !

Pour prolonger le plaisir du ski de fond de la journée avec deux soirées de la Piste du Hibou, chaque semaine.

Sous conditions d'enneigement, du 19 décembre 2023 au 28 mars 2024, tous les mardis et jeudis de 17h à 20h30 au départ de La Féclaz et du Revard, 4 pistes du domaine nordique seront ouvertes exceptionnellement pour une glisse éclairée à la frontale.



LES PISTES

Rose - Le Sapey
Verte - Creux Froid
Verte - L'Olette
Rouge - Plan Göy

TARIFS

7 € la soirée
21 € la saison en pré-vente
28 € la saison plein tarif

à partir du 15 novembre

Contact :

**Régie des Domaines Skiabiles
de Savoie Grand Revard**

Place Centrale - La Féclaz

73230 Les Déserts

Tél. 04 79 25 86 06

vente@savoiegrandrevard.com

ScienceExplo

L'aventure céleste

Le saviez-vous ? L'école d'astronomie de Savoie se trouve aux Aillons-Margériaz ! ScienceExplo dévoile tous les secrets de la voûte céleste grâce à son espace de 150 m² dédié entièrement à l'observation du ciel et de la voie lactée. Sébastien, passionné d'astronomie depuis 35 ans, a choisi d'installer son tout nouveau planétarium au cœur de la station du Massif des Bauges. Devenez un véritable astronome en herbe aux côtés de Jenny Gonthier, la responsable animations de ScienceExplo, et prenez votre billet à destination des plus belles galaxies pour une aventure cosmique inoubliable.

Contact :

ScienceExplo

Tel. 06 52 55 14 99

chevalier.sebastien@scienceexplo.fr

scienceexplo.fr

Dans la peau des champions

Découverte du biathlon en ski de fond ou à pied

Biathlon Expérience propose une expérience unique d'immersion dans la peau des champions de biathlon. Venez associer le ski de fond et le tir lors d'une séance de biathlon ludique et conviviale qui vous plongera dans le quotidien d'un biathlète un jour de compétition de coupe du monde. Les encadrants, des athlètes de haut-niveau, dispensent les meilleurs conseils techniques adaptés en tir et en ski de fond afin de prendre un maximum de plaisir lors du challenge final.

Accessible aux enfants à partir de 8 ans.

Matériel utilisé : carabines à plombs à air comprimé (tir 10 m)

Durée : 2 h

Tarif : 45 € /pers.

Contact :

Biathlon Expérience

La Féclaz

73230 Les Déserts

Tel. 06 64 97 53 39

lafecclaz@biathlonexperience.com

SE DÉPASSER

Evénements à retenir

Raiddogs Snowland Le bivouac

**Samedi 20 & dimanche 21
janvier 2024**

Le rendez-vous incontournable des mushers revient ! Course sprint et mi-distance et randonnée en ski-joëring, pulka et traineau, cani-cross... Les compétiteurs, randonneurs ou professionnels se donnent rendez-vous pour deux jours de courses folles et une nuit en bivouac au cœur de l'une des plus belles stations nordiques de France.

Nouveau cette année : Ouverture d'une catégorie handimush



Contact :

RaidDogs

Savoie Grand Revard
www.raiddogs.com/bivouac
raiddogs@gmail.com

Châlée blanche

La rando gourmande

Dimanche 28 janvier 2024

de 9h30 à 17h

Le principe de cette journée au grand air ? Relier plusieurs étapes à travers la station en raquettes pour découvrir les producteurs et les produits locaux !

La châlée, quesaco ?

C'est un passage ou une trace dans la neige.

Contact :

Aillons Margérian Evénements

73 340 Aillon-le-Jeune

Tel. 04 79 54 07 49

06 38 52 22 38



La Savoyarde

Du mardi 5

au dimanche 10 mars 2024

Cette course populaire déclinée en trois parties demeure le rendez-vous des fondus du plateau de La Féclaz. Elle rassemble chaque année des fondeurs de tous les âges et de tous les niveaux pour le plaisir du ski.

► Savoyarde du Hibou, la nocturne

Mardi 5 mars 2024

Organisée en soirée, cette course de ski de fond mêle compétition et grand spectacle.

► Savoyarde Biathlon Samedi 9 mars 2024

L'occasion de se mettre dans la peau de Martin Fourcade. Seul ou à deux, le défi est le même : glisser sur la boucle de la Savoyarde et se positionner pour les 4 tirs couchés.

► Marathon de la Savoyarde Dimanche 10 mars 2024

La compétition de biathlon prendra son départ sur le stade Alexis Bœuf et donnera le top de cette grande course populaire qui réunit les amoureux du ski de fond.

Contact :

Club des sports de La Féclaz

Tél. 06 60 35 88 79

lasavoyardeorganisation.com
mdesseux.clubnordique@gmail.com



Une expérience inoubliable

au cœur de la forêt du petit Canada

Traineau, motoneige, raquettes et cabane du trappeur

Le Canada à trois heures de Paris, ça fait rêver non ?

Plongé dans 120 hectares de forêt enneigée du domaine privatif de la Gornaz, au cœur de Savoie Grand Revard. Le Chalet du Loup propose une déconnexion totale à 30 minutes de Chambéry. Dans un cadre à couper le souffle, l'aventure commence dès l'arrivée avec une petite marche d'approche jusqu'au restaurant du Chalet du Loup. De jour comme de nuit, une combinaison d'expériences insolites et fantastiques attend tous ceux qui se laisseront porter par leur curiosité.

Après quelques pas dans la neige, embarquez dans un traineau tracté par une puissante motoneige pilotée par un guide professionnel jusqu'au sommet de la montagne. De là-haut, les crêtes surplombent le lac du Bourget, plus grand lac naturel de France d'origine glaciaire, pour un panorama exceptionnel. Enfilez les raquettes et baladez-vous dans les sapins jusqu'à la cabane du Trappeur. La dégustation d'un spi-

ritueux fait maison et local, le SensAlpes, sera proposé et accompagné de petites gourmandises. Une mise en bouche avant peut-être un déjeuner ou un dîner au Chalet du Loup qui suggère une cuisine moderne dans une ambiance chalet cosy.

TARIFS EN RÉSERVATION

Pack complet

« **Expérience Savoyarde** »
avec un verre SensAlpes et une
spécialité savoyarde chaude :

48 € / adulte, 36 € / enfant
(de 3 à 12 ans).

Contact :

Le Chalet du Loup

La Féclaz - La Gornaz

Parking accrobranche

73230 La Féclaz

Tél. 06 24 69 70 47

www.lechaletduloup.com

Qui est Paul Bourion ?

Originaire de Lorraine, celui qui a repris le Chalet du Loup en 2021 a toujours eu une relation privilégiée avec les sports de montagne qu'il a pratiqué en compétition. Skieur alpin puis pilote automobile et team manager, Paul Bourion a notamment gagné le Trophée Andros de 2003 à 2006 avec son équipe constructeur KIA.

C'est en collaborant avec le pilote savoyard, Guerlain Chichérit, pour le championnat du monde de Rallye Cross durant la période COVID qu'il est tombé sous le charme de la forêt privée de Gornaz au cœur de la station de Savoie Grand Revard.



Bivouaquer sous la voûte terrestre

Aventurier dans l'âme et adepte d'expériences inédites ? Le bivouac souterrain saura séduire les plus téméraires !

Dans les entrailles de la grotte de Bange qui a été habitée voilà plus de 12 000 ans par les premiers hommes du Massif des Bauges, Matthieu Thomas, passionné de spéléologie, propose une découverte d'exception du monde souterrain. Equipé comme un véritable spéléologue, vous voilà plongé dans l'obscurité pour une progression à votre rythme dans les entrailles de la terre. Après de belles sensations et arrivé à destination du bivouac, il sera temps de se réchauffer autour d'un repas typique savoyard puis de se faufiler dans un sac de couchage pour une nuit de sommeil entremêlée de la douce sonorité de ce milieu atypique. Vous vous endormirez dans une tente spécialement conçue pour la grotte, suspendu à un mètre du sol.

L'expérience est unique, la déconnexion... inédite. Peut-être aurez-vous alors envie de découvrir les 1900 grottes du massif et ses presque 300 km de galeries souterraines.

Tarif : 150 € (hors repas) / pers.

Contact :

Karst 3E

Matthieu Thomas

1262 route de Morion

73190 La Thuile

Tel. 06 32 41 01 47

karst-3e.fr

Une itinérance raquette en liberté Le tour des Bauges

L'itinérance raquette en liberté que propose Terres d'Altitude (qui fête sa 20^e saison) s'adapte en fonction des envies et du niveau : de 2 à 7 jours.

Terres d'Altitude est précurseur du concept d'itinérance raquette en liberté, en France. Il faut dire que les sommets du Massif des Bauges se prêtent volontiers à la randonnée en raquettes. Imaginez cette randonnée dans un décor secret et surprenant, entre les lacs du Bourget, d'Annecy et les 14 villages du massif. Ici se déploient des plateaux aux sommets fiers et élancés (14 sommets dépassent les 2 000 m). La traversée mène de combes en crêtes. L'authenticité des villages, la magie des panoramas rencontrés font de ces montagnes enneigées une destination idéale pour la raquette. Pour un week-end ou une semaine, l'aventure en Bauges sera douce et contemplative.

Contact :

Terres d'Altitude

41 place de la Grenette

73630 Le Chatelard

Tel. 04 79 52 05 98

terres-altitude.com

Bains de forêt Une déconnexion totale

L'idée de marcher pieds nus sur un chemin enneigé ou givré quelques secondes ou minutes fait grincer des dents rien que d'y penser. Fabien Lamborot saura convaincre des bienfaits apportés immédiatement de ce bain de forêt hivernal. Avec la découverte de la sylvothérapie et de la marche consciente; entre jeux, relaxation et méditation au contact des hêtres, sapins et épicéas du Massif des Bauges, le ressourcement sera garanti !



Contact :

Atypique Rando

Fabien Lamborot

73 320 Le Chatelard

Tél. 06 84 51 70 17

www.fabienlamborot.com

S'ÉMERVEILLER



SensAlpes

Le spritz savoyard
médaille d'or
au London Awards 2023

Producteur de spiritueux, Paul Bourion invente le SensAlpes, l'alternative savoyarde au spritz italien. Inspiré de la fraîcheur et de la tradition des Alpes, le SensAlpes revisite le terroir alpin en réunissant génépi, citron, menthe et verveine pour une combinaison surprenante et gourmande. Elaboré avec le même soin que les Maîtres fromagers apportent à l'affinage de leurs fromages, ce nouvel apéritif régional allie traditions et créativité liée aux cocktails de type mojito. Le respect des notes florales et des équilibres de fraîcheur en ont fait la médaille d'or au London Awards 2023.

Contact :

Le Chalet du Loup - Paul Bourion

La Féclaz La Gornaz

Parking accrobranche

73230 La Féclaz

Tél. 06 24 69 70 47

lechaletduloup.com

Vinocello

Le seul et l'unique apéritif
100 % savoyard avec du
vin et du limoncello

Après la reconnaissance de son limoncello savoyard, médaille d'or au concours international de Lyon 2021, Ilde Pinna enrichit à nouveau sa gamme de produits d'excellence autour du citron. Avec le Vinocello, la cheffe pâtissière formée chez Ferrandi Paris dévoile une création unique : un délicieux apéritif à base de vin blanc de Savoie et de son limoncello.

La Savoyarde valorise le citron dans sa totalité avec des "coproduits" : confitures, poudre d'écorce, panettone et jus de citron enrichissent les étals de L'Atelier du citron.

« Ici, nous sommes à la rencontre de mes origines : la Sardaigne et la Savoie. Pour fabriquer un produit de qualité, local qui me ressemble et mêle mes origines avec l'histoire du royaume de Piémont Sardaigne ».

Contact :

Ilde PINNA

66, rue Vieille Monnaie

73000 Chambéry

Tél. 06 74 32 82 23

contact@ildepinna.com

www.ildepinna.com





La truffe en chocolat

Made in Chambéry

Elle a fêté ses 130 ans ! Elle est née à... Chambéry des mains de Louis Dufour, pâtissier chocolatier, et grand-oncle de Maurice Opinel, héritier des célèbres couteaux. C'est une rupture de stock de chocolat à la veille de Noël 1895 qui provoqua cette création, connue aujourd'hui dans le monde entier. Avec les ingrédients qu'il avait alors de disponibles, Louis Dufour fabrique cette friandise qu'il baptise truffe.

C'est en 1998 que l'histoire de Stéphane Bozonnet, maître chocolatier et confiseur, croise celle d'une vénérable institution : la maison Mazet fleuron du chocolat français depuis 1820.

Au cœur de son laboratoire savoyard, chaque nouveau chocolat est pensé et conçu avec un soin méticuleux et maintes fois repris avant d'être enfin choisi. Tomme de Savoie, véritable Truffe de Chambéry ou encore le Porte-bonheur savoyard, autant d'expressions de cet équilibre.

Contact :

Chocolaterie Mazet

2 place Porte-Reine - 73000 Chambéry

Tél : 04 79 33 07 35

stephanebozonnet.com

La tome des bauges AOP

S'il y a bien une chose pour laquelle la Savoie est reconnue, c'est son fromage. Reblochon, tomme, beaufort... On salive déjà à la lecture du nom de ces stars fromagères. Connaissez-vous la Tome des Bauges... ? Attention, cette Tome a la particularité de n'avoir qu'un seul M (son nom est issu du patois Toma signifiant fromage produit dans les alpages). Elle a le bon goût des prairies fleuries du Massif des Bauges.



La Matouille, une recette à tester

Recette typique made in Bauges qui consiste à passer au four dans un récipient rond bien spécifique, en terre émaillée, une Tome des Bauges piquée à l'ail et arrosée de vin blanc de Savoie, puis à la verser sur des pommes de terre cuites en cubes directement dans l'assiette. Le tout est accompagné de charcuterie, cornichons et salade verte. De quoi faire saliver toute la famille !

Le kit du parfait montagnard !

Le kit Chambéry Montagnes disponible à la Ruche Boutik'

- **Opinel**, l'inimitable
- **Gourde**, celle de notre enfance et made in France
- **Tour du cou** (illustration dessinée par le collectif chambérien de la Maise)
- **Couverts Bini**, kit réutilisable éco et durable made in France
- **Porte-clés** en cuir avec cordelette escalade made in Chambéry

Contact :

La Ruche Boutik'

240 rue de la République

73000 Chambéry

Tél : 04 79 85 71 13

chamberymontagnes.com



Un voyage pour les papilles

Anh Coffee and baobar

Le nouveau concept
branché de Chambéry

Ouverture - octobre 2023

Café aux œufs et au miel ou café crème salé, cocktails moléculaires et cuisine fusion mêlant les saveurs asiatiques et savoyardes... Le programme est alléchant. Façon poupée russes, servis dans des paniers traditionnels vietnamiens en rotin, les bao, bouchées vapeur fourrées, se déclineront parfois bleues, jaunes, rouges en goût comme en couleur et de manière naturelle. Légumes et flore agrémentent ces bouchées très populaires au Vietnam en alliant ail des ours, tome des Bauges, viandes issues de l'agriculture locale, fruits et légumes issus des circuits courts pour garnir les farces 100 % maison.

Effet de surprise pour les yeux et les papilles garanti, le coffee and baobar se décline du matin au soir : brunch et brioches vapeur, restauration pour le déjeuner et le dîner, cocktails moléculaires le soir dans une ambiance chic et un décor raffiné. Le zinc prend la forme d'une cuillère à café suspendue.

Contact :

Anh Coffee and baobar

Alex Le Tam

Place du théâtre - 73000 Chambéry

Tél. 07 65 65 67 89

Alex Le Tam, restaurateur autodidacte en est à son 10^e établissement dans la région. Avec Anh, il souhaite offrir un lieu où les visiteurs et les habitants testent de nouvelles recettes créatives et en lien avec le territoire.

Aux sources du pain

Le snacking innovant
et gourmet

De la couleur, du bon, du bio
et du tout bio !

Comment est votre blanquette ?

Vous avez la réf ? Aux sources du pain, elle vous sera proposée en sandwich. Snacking innovant, la boulangerie star du Massif des Bauges part à l'ascension de la vallée en s'installant en plein cœur de Chambéry.

Imaginez : un laboratoire vitré où 2 pâtisseries et un snacker concocteront les meilleurs mets pour égayer les papilles des gourmets. Adossé aux murs en liège, installés côté à côté sur une banquette unique inspirée du Japon sur laquelle siège et tablette alternent. Il n'y aura plus qu'à tester la carte insolite. Graines germées, miso et légumes cuisinés seront à déguster sous forme de sandwich dans une ambiance coffee shop. Côté sucré : croissant fourré à la vanille, à l'orange ou à la menthe, glaces artisanales sauront vous séduire.

Contact :

Aux sources du Pain

Nathalie Bouquet

4 place de l'Hôtel de ville,

73000 Chambéry

Tél. 04 79 84 97 10

auxsourcesdupain.fr



Nathalie s'est installée en boulangerie il y a 12 ans. Depuis le premier jour, elle a travaillé avec la certification Bio. Après avoir été boulangère paysanne et avoir produit son propre blé pendant 6 ans, Nathalie s'installe dès 2013, dans le village du Noyer dans le Massif des Bauges. Très sensible aux questions écologiques, Elle a toujours été engagée dans le bio. C'est tout naturellement qu'elle développe avec la boulangerie Aux Sources du Pain un artisanat de qualité 100 % biologique et fait maison.

« Faire se rencontrer la rigueur de l'artisanat de bouche et les valeurs du bio est une formidable aventure pour mon équipe et moi. »



S'ÉVADER



TOP des hébergements cosy

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs

Située dans le Massif des Bauges, l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs est un véritable appel à la déconnexion au cœur des alpages. Cette maison à taille humaine et chaleureuse, où l'élégance se conjugue avec la générosité, propose 14 chambres et suites junior de standing 4 étoiles dans une ambiance unique, à la fois cosy et contemporaine.

Côté table, les saveurs d'une cuisine engagée réalisée par les chefs Marc Guy et Raphaëlle Seigneur à partir de produits locaux et de saison s'illustrent particulièrement en faisant la part belle au végétal.

Le petit +

L'espace ayurvédique réutilise le petit lait qui n'est pas utilisé dans la fabrication de la tome des Bauges de la ferme située juste en face lors de soins.

Contact :

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs

795 route de la Corrierie

73340 Aillon-le-Jeune

Tél. 04 58 39 01 30

accueil@aillon-ailleurs.com

Petit Hôtel Confidentiel *****

Situé dans le cœur historique de Chambéry, ce petit nid douillet aux contours feutrés se dessine telle une bulle enchantée. Un établissement reconnu qui compte aujourd'hui 17 chambres à deux pas du Château des ducs de Savoie. Une success story qui a démarré avec une seule suite sous les arcades à la turinoise de la rue de Boigne incarnant aujourd'hui l'élégance et l'inspiration confidentielles qui symbolisent Chambéry.

Le petit +

Folie, le restaurant gastronomique créé en 2021 et Mademoiselle Folie, salon de thé bar à pâtisserie et à cocktails depuis 2022, viennent ajouter quelques mesures à la partition de bonheur qui se fredonne ici.

Contact :

**Petit Hôtel Confidentiel
Charlotte et Jérôme Reyes**

10 rue de la Trésorerie

73000 Chambéry

Tel. 04 79 26 24 17

restaurant-folie.com

petithotelconfidentiel.com





Là-Haut, cabanes perchées

Pour une nuit insolite ou un week-end dans les arbres, découvrez Lou, Rose, Manon, Charlotte et Louise, cinq cabanes dans les arbres à moins d'une demi-heure de Chambéry, dans le village de La Thuile.

Nichée à 4 mètres de hauteur, dans une forêt de pins et de hêtres au-dessus du lac de La Thuile, chaque cabane dans les arbres a une architecture et un emplacement unique.

Sobres en énergie, les cabanes ont été construites par des artisans locaux, en mélèze de Savoie, isolées en fibre de bois et autonomes.

Le petit +

Buchez son bois. Au petit matin se vit l'expérience de couper son bois et de rallumer le poêle du bain nordique pour retrouver les joies simples d'un feu de bois.

Contact :

Là-Haut, cabanes perchées

Chef-Lieu

73190 La Thuile

Tél. 06 74 51 69 92

www.cabanes-lahaut.com



L'hôtel particulier de Sautet

L'hôtel de charme Les Suites de Sautet occupe un bâtiment du XVIII^e siècle situé au cœur du quartier historique de Chambéry.

Situées dans une charmante rue piétonne, à deux pas de la cathédrale, de la place Saint-Léger et du château des ducs de Savoie, les Suites de l'hôtel de Sautet proposent cinq chambres de grand confort pour un art de vivre à la française : Uccello, Comtesse de Boigne, Cambérium, Ducs de Savoie et Suite Orphée.

Contact :

Suites de Sautet

6 Rue Métropole

73000 Chambéry

Tél. 07 67 79 05 38

<http://suitessautet.com>



Le Chalet de Plainpalais

Gîte et café boutique

Au col de Plainpalais, à l'écart de l'agitation, au pied du Margériaz, montagne emblématique du Massif des Bauges, 5 chambres d'hôtes personnalisées permettent de profiter des départs en raquettes et de randonnées à ski de Savoie Grand Revard. Également table d'hôtes locavore et conviviale, le Chalet de Plainpalais propose des séjours thématiques : cuisine, herbes, sport. Une boutique offre aussi un espace café et des produits ainsi qu'une sélection pointue d'objets de décoration et d'épicerie fine. Engagé dans un tourisme durable avec des aménagements respectueux.

Ouverture : du 1^{er} décembre 2023 au 31 mars 2024

Tarifs : Deux personnes : de 105 à 180 € (petit déjeuner compris)

Contact :

Fabrice Bret

195 chemin de la source de La Laysse

Col de Plainpalais

73230 Les Déserts

Tél. 06 10 19 22 14

chaletplainpalais.fr



Artisanat & savoir-faire

La Fibre Insolite

Un lieu, trois créatrices. La Fibre insolite, c'est un atelier partagé ouvert toute l'année qui accueille habitants et touristes dans un espace où se mêlent créateurs et producteurs locaux. Sylvie Girardot, feutrière et herboriste donne forme à la laine locale qu'elle récolte pour en faire chapeaux et sacs ou des objets de décoration. Stéphanie Formisaro, couturière, transforme les tissus en de véritables objets du quotidien, vêtements ou objets de décoration. Laure Chagneau, artiste graveur réalise des estampes à partir des gravures qu'elle crée sur bois ou sur linoléum.

Ouverture : Toute l'année, tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 18h.

Contact :

La Fibre Insolite

34 place des Fusillés

73630 École

Tél. 06 62 79 62 05

Les Créations de Lyne

Depuis dix ans, dans son atelier-boutique du Châtelard au Vieux Bourg, Evelyne Lorentz travaille des matières végétales pour créer des objets de décoration. Son amour des fibres et des éléments naturels ramassés (mousses, écorces, bois flotté, galets, pommes de sapins) au gré des promenades en Bauges, l'amène aujourd'hui surtout à la vannerie : chapeau, paniers, objets de décoration et aussi des berceaux pour accueillir les nouveaux nés.

Contact :

Evelyne Lorentz

Boutique : Art'Terre

Place René Cassin

73630 Le Châtelard

Atelier : Vieux Bourg

73630 Le Châtelard

Tél. 06 86 99 23 12

www.art-terre-bauges.com



L'atelier du Pont du Diable

Elles valent le détour ! Les sculptures rieuses de Pascal et les céramiques murales contemporaines de Marie-Hélène ne passent jamais inaperçues, installées juste devant l'atelier comme une invitation à entrer. L'atelier du Pont du Diable propose deux styles de créations en céramique : Pascal Giachetti réalise des sculptures animalières en grès (pour intérieur et extérieur), d'inspiration humoristique, de petites et grandes tailles, cuites à 1300°C. Marie-Hélène Bouvier crée des céramiques murales en grès et porcelaine gravées, s'inspirant des mondes végétal, organique ou minéral.

Contact :

L'atelier du Pont du Diable

469 Route d'Annecy

73340 Bellecombe-en-Bauges

Tél. 04 79 63 38 25

www.ceramiquesdesbauges.com



Des Fleurs en Hiver

« Des fleurs en papier » ou l'art des bouquets intemporels : dans un univers poétique et délicat, Camille confectionne des fleurs en papier crépon et propose ainsi des compositions florales durables qui ne fanent pas. Avec un bouquet durable qui se conserve des années, la créatrice du Massif des Bauges propose une alternative écologique à la fleur coupée, souvent issue de l'importation. Le papier crépon utilisé de haute qualité est fabriqué en Europe et provient de forêts certifiés FSC dont les gestionnaires s'engagent à adopter des pratiques responsables.

Contact :

Des Fleurs en Hiver

73340 La Motte-en-Bauges

www.desfleursenhiver.com



Planète Cuir

Depuis 1999, le travail du cuir se transmet de mère en fils chez Planète Cuir. Au sein de l'atelier-boutique au Châtelard, en plein cœur des Bauges, les créations sur-mesure, au tannage végétal naturel, colorent les étals sous toutes les formes. Objets décoratifs et utilitaires, ceintures, maroquineries, sacs, boîtes, fleurs, vases, selle de motos, sacoche, porte-clés, pendentifs, barrette à cheveux, jeux de plateau... Il suffit de pousser la porte de la boutique de Roselyne et Alexandre pour admirer la finesse du travail et trouver l'idée de cadeau qui plaira à coup sûr !

Contact :

Roselyne Pasquier

Planète Cuir

Rue Amédée V

73630 Le Châtelard

Tel : 04 79 54 89 80

06 88 77 32 13



Un voyage dans l'histoire au musée Savoisien

Ni française ni italienne, jusqu'en 1860 la Savoie, c'était la Savoie !

Pour le comprendre, le musée Savoisien a rouvert ses portes au public le 29 avril 2023 après 8 années de fermeture et une rénovation complète. Cet ancien couvent franciscain fondé au XIII^e siècle, devenu palais épiscopal au XVIII^e siècle, classé musée de France et Monument historique, lève le voile sur sa métamorphose. Le nouveau musée départemental d'histoire et des cultures de la Savoie réserve un parcours novateur de plus de 2000 m² à travers 6 thématiques qui retracent l'histoire du territoire, du Paléontologique à nos jours.

Pouvoir et territoire, Croyances, Population et circulations, Habitat, Ressources et alimentation, Habilement... 100 000 objets de collections racontent comment la Savoie est devenue ce qu'elle est. D'une pirogue carolingienne à une ancienne télécabine de Courchevel en passant par une salle de bain d'un studio des Arcs 1800 dans les années 1960 dessinée par la célèbre designer Charlotte Perriand, il y en a pour tous les goûts et tous les publics.

Le truc en +

Entrée gratuite et libre accès au cloître dans lequel un petit-déjeuner est organisé chaque premier dimanche du mois de mai à octobre.

Ouverture : tous les jours, de 10h à 18h. Fermé le mardi.
Fermeture exceptionnelle : 2^e & 3^e semaine de janvier.

Tarif : entrée gratuite.

Contact :

Place Métropole

73000 Chambéry

Tél. 04 56 42 43 43

<https://patrimoines.savoie.fr>



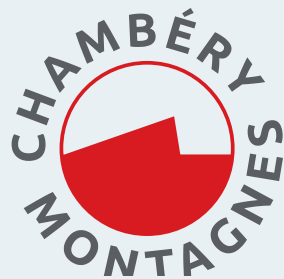
Découvrir
Chambéry
Montagnes



Découvrir les
Aillons-Margériaz



Découvrir
Savoie Grand
Revard



Contact Presse Chambéry Montagnes

Randa Berbouche
Chambéry Montagnes
5 bis place du palais de justice
73000 Chambéry-France
+33 (0)7 60 09 66 55
r.berbouche@chamberymontagnes.com

Réseaux sociaux & sites internet

Facebook Instagram Chambéry Montagnes
Facebook Instagram Massif des Bauges
Facebook Instagram Les Aillons-Margériaz
Facebook Instagram Savoie Grand Revard

www.chamberymontagnes.com

Dossier de presse



Grand Chambéry Alpes Tourisme, 5 bis place du Palais de Justice, 73000 Chambéry | France | Septembre 2023.
Direction de la publication : Jean-Baptiste Tournel

Crédits photos : ©Alexandre Gendron - ag-photo.fr - Grand Chambéry Alpes Tourisme, ©ART PRISM – Grand Chambéry Alpes Tourisme, ©Christine Haas - Grand Chambéry Alpes Tourisme, ©Peignée Verticale - Grand Chambéry Alpes Tourisme, ©Ambroise Meunier, ©Anh Coffee and baobar, ©Arnaud Chautemps, ©Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, ©Aux sources du pain, ©Camille Coupé, ©Des Fleurs en Hiver, ©E. Dutordoir, ©Gaspard Rousset, ©Karst-3E, ©L'Atelier du Pont du Diable, ©L'hôtel particulier de Sautet, ©La Fibre Insolite, ©Là-Haut, cabanes perchées, ©L'Atelier du Citron, ©Le Chalet de Plainpalais, ©Le Chalet du Loup, ©Nina Mabboux, ©Sophie Rassat, ©Vincent Miguet

Les textes du dossier de presse ont été rédigés par Grand Chambéry Alpes Tourisme. Conception, réalisation : L'atelier de Balthazar - Impression : Uberti Jourdan - Tirage : 50 exemplaires. Ne pas jeter sur la voie publique.

En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, sur quelque support que ce soit sans autorisation de l'éditeur. Document non contractuel, informations sous réserve de modifications.

La Marque Qualité Tourisme™, c'est cette volonté de toujours mieux recevoir la clientèle et améliorer la qualité des prestations touristiques. Aussi, Grand Chambéry Alpes Tourisme s'engage dans une démarche de progrès continue, un processus d'amélioration permanente. Objectifs ? satisfaire la clientèle (individuelle ou en groupe), toujours mieux répondre aux attentes des visiteurs. Nous aurons plaisir à vous accueillir dans l'un des 6 points de l'office de tourisme ! Bon séjour à Chambéry !