



Hiver 2022-2023

Dossier de presse

Naturellement
surprenante





La nouvelle marque d'une destination touristique...

Naturellement surprenante

Marque partagée, Chambéry Montagnes entend incarner une destination qui prend soin de ses habitants, de ses visiteurs et de son territoire aux multiples facettes. À l'heure des défis sociétaux et environnementaux, cette nouvelle marque porte une promesse pour les années à venir : celle de concilier le développement touristique et la préservation du territoire en misant sur le **tourisme régénératif**.

À l'écoute des nouvelles façons d'appréhender le voyage et les loisirs, Chambéry Montagnes prétend à un tourisme accessible et durable, porté par les convictions des hommes et des femmes qui font vivre chaque jour ce territoire authentique, aux identités multiples.

En conjuguant l'urbain et la nature, la ville et la montagne, autour de Chambéry, porte d'entrée de la Savoie, des massifs des Bauges et de Chartreuse, des lacs alentours, l'histoire singulière de la Maison de Savoie se raconte.

Que l'on se laisse chuchoter six siècles de confidences à la faveur d'une douce flânerie chambérienne dans un cœur de ville médiéval, ou que l'on arpente les chemins de nos montagnes à ski, à pied ou à vélo pour surplomber des panoramas d'exception, c'est tout naturellement que se révèle une destination unique.



Sous l'œil malicieux de 4 éléphants ou sous le regard protecteur de la croix du Nivolet, Chambéry Montagnes dévoile son patrimoine culturel et naturel préservé, en proposant l'évasion à portée de main, en toutes saisons. La nouvelle marque touristique a vocation à être l'étendard de l'action collective, de l'ensemble des acteurs d'une destination 100% savoyarde et résolument engagée dans la transition écologique.

Chiffres clés

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

2 PNR Bauges et Chartreuse

1 label Géoparc au patrimoine mondial de l'Unesco

139 572 habitants

1100 professionnels du tourisme animateurs de la destination

2 512 emplois touristiques en 2021

107 355 personnes accueillies dans les bureaux d'information touristique, en 2021

26 947 lits touristiques dont 8 480 marchands (hôtellerie, campings...), en 2021

652 453 nuitées touristiques, en 2021

LA FÉCLAZ - LE REVARD

1^{er} domaine nordique de 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

2 altitudes

2 sites

2 ambiances

5 espaces ludiques

7 000 m² de jeux dans les filets aériens

CHAMBÉRY

1 scène nationale Espace Malraux

1 label Ville d'Art et d'histoire

25 boutiques de créateurs

1 vélostation

700 vélos dont 1/3 de VAE en location



Nouveautés Bien-être, Saveurs & Papilles

L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs****

Située dans le massif des Bauges, Géoparc labellisé par l'Unesco, 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. Dans une décoration thématisée en lien avec la station des Aillons-Margéraz, les chambres spacieuses entre 23 et 37 m², seront un véritable cocon pour les visiteurs cet hiver.

La chambre Séléne (déesse de la Lune) plonge son hôte dans l'univers d'observation astronomique du village, la tête dans les étoiles. La chambre Sycomore rend hommage à l'artisanat de l'argenterie des Bauges quand la chambre Clarines symbolise l'activité liée à l'élevage laitier. L'environnement forestier et minéral sont tous deux mis à l'honneur respectivement avec la chambre Silva et Schiste.

Le Grenier, la chambre insolite !

Sous les combles, séjournez dans une ambiance récup' avec un lit-cabane, une ludothèque, une salle de bains rétro et une décoration chinée.

Bien plus qu'un simple hébergement, l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs désire stimuler ceux qui souhaitent s'embarquer dans un véritable voyage en partageant avec eux des moments conviviaux et parfois inattendues : séance improvisée d'observation des étoiles, guimauves grillées autour du brasero dans le jardin, passer la tête à l'étable de la ferme toute proche pour assister à la traite des vaches, accompagner le Chef de cuisine lors d'une séance de cueillette d'herbes sauvages...



Un restaurant gastronomique pour un retour à l'essentiel

Séjourner dans cette auberge de Savoie, c'est aussi faire le choix du plaisir et de la gourmandise avec une cuisine créative et engagée. Le restaurant de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs invite à s'installer dans un espace chaleureux comprenant



40 couverts et à apprécier la vue dégagée sur la nature et le village au son délicat du piano. Une douce mélodie pour découvrir la carte gastronomique qui rend hommage au terroir varié et à la richesse sauvage du massif des Bauges, avec des produits locaux et de saison, sublimés par le savoir-faire du chef Marc Guy. Quelques touches d'ailleurs pour voyager un peu plus loin...

Le végétal des Bauges à l'honneur dans les plats

Cette cuisine résulte d'une collaboration étroite avec des producteurs passionnés, soucieux de préserver l'environnement et les traditions. Elle crée la surprise par la saveur des herbes sauvages du massif des Bauges distillées dans les plats et les boissons : aspérule odorante, ail des ours, reine des prés, berce, safran des Bauges de Pascal Joigneaux et bien d'autres pour une touche originale sur une assiette de veau de Chartreuse ou de poissons du lac Léman d'Eric Jacquier.



Marc Guy, le chef d'orchestre de cette partition culinaire

Marc Guy a fait ses armes dans plusieurs maisons étoilées, comme le restaurant Albert 1^{er} de Chamonix, ou L'Atelier Joël Robuchon à Monaco. Il a aussi épaulé des figures de la gastronomie, comme Michel Trama à L'Aubergade.



Fort de l'exigence des plus grands, ce jeune chef laisse exprimer toute sa personnalité avec une cuisine créative et généreuse, où les saveurs locales se révèlent avec subtilité.

Sa sensibilité et sa passion sont partagées derrière les fourneaux par Raphaëlle Seigneur, sa compagne, qui apporte sa rigueur et son ADN de montagnarde, connaisseuse des plantes.

Espace bien-être ayurvédique : Amandine Niquet innove les soins

La parenthèse détente de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs se compose d'une piscine intérieure et de bains nordiques en passant par les bienfaits de l'ayurvéda. C'est Amandine Niquet qui jouera les bonnes fées pour un séjour au cœur des Aillons-Margéraz synonyme de bien-être. Praticienne spécialisée, elle propose des soins uniques avec des huiles médicinales, des poudres de fleurs et d'épices, et des plantes de montagnes. À découvrir : le bain de vapeur aux plantes des Bauges.

"J'aime prendre soin de ceux qui m'entourent. L'ayurvéda est pour moi la panacée du Bien Vivre. Que vous veniez d'Aillon ou d'Ailleurs, je serais heureuse de vous faire découvrir ou redécouvrir l'ayurvéda à travers mes soins, mon écoute et mes connaissances", Amandine Niquet, responsable de l'espace bien-être.

Espace Aquatique

Après une journée de glisse, l'espace aquatique invite à un moment de détente dans un bassin intérieur chauffé à 28 °C avec balnéothérapie, ouvert par de larges baies vitrées sur le jardin.

Cet hiver, les bienfaits de l'eau chaude des bains nordiques à 40 °C logés sur la terrasse extérieure permet de savourer en duo ou en solo un instant de pure relaxation avec une infusion aux herbes accompagnée d'un biscuit.



Ils sont à l'initiative du projet

Un couple d'entrepreneurs lyonnais, Michèle et Jérôme Salord ont découvert et sont tombés sous le charme du village il y a 5 ans. Ils souhaitent s'engager dans le développement économique de ce territoire. Leur objectif : faire découvrir cette destination savoyarde, loin des sentiers battus, avec un établissement totalement ancré dans son environnement.

Contact :

Fabienne Lefèbre

Adresse : 795, route de la Corrierie, 73340, Aillon-le-Jeune, France

Tél +33 (0)4 58 39 01 30

Email : accueil@aillon-ailleurs.com

Mademoiselle Folie, le nouveau concept du Petit Hôtel Confidentiel*****

À l'élégance qui caractérise le boutique hôtel de luxe qu'a su imaginer Petit Hôtel Confidentiel au fil des années, s'ajoutent des tranches d'excellence et de raffinement à déguster au comptoir ou sur le pouce.

Après l'ouverture de son restaurant gastronomique qui met à l'honneur l'art de vivre autour d'une cuisine inspirée par le monde et les pépites de Savoie, la créativité des institutions chambériennes se savoure avec le nouveau bar à cocktail & salon de thé «Mademoiselle Folie».

C'est au fil de la journée que ce lieu hybride se picore. Les visiteurs, épicuriens d'un jour ou de toujours, goûteront des mets qui s'inscrivent dans la tradition et la simplicité avec le bar à salade, quand les férus de sucré se délecteront des pâtisseries signées Cédric Pernot tout au long de l'après-midi. Le virtuose installé au Fidèle Berger, l'une des plus anciennes boutiques de la Cité des Ducs, a carte blanche pour enchainer les papilles.

Côté bar à cocktail, la Maison Dolin, architecte du Vermouth de Chambéry reconnue dans les lieux les plus branchés de la planète, réjouira les soirées avec ses élixirs originaux accompagnés de généreuses tapas.



Un concentré de fiertés locales mijotées à l'internationale à expérimenter absolument !

Contact :

Charlotte et Jérôme Reyes

Adresse : 10, rue de la Trésorerie,
73000 Chambéry

Tel : +33 (0)4 79 26 24 17

<https://restaurant-folie.com/fr/>

Hôtel Arcalod - Restaurant la Talia**

L'hôtel de l'Arcalod s'inscrit dans l'histoire du village de Jarsy depuis plus d'un siècle. Niché entre les plus hauts sommets des Bauges, il a toujours été le lieu de vie et de rencontre des habitants et des visiteurs. Après une longue période de fermeture, puis quelques mois de rénovation, l'établissement a été réouvert en 2022 pour refaire battre le cœur du village. Une équipe toute jeune et motivée se lance dans l'aventure de l'accueil.

Le restaurant La Talia a trouvé sa personnalité avec une carte courte pour une cuisine toujours fraîche et créative. Dans les assiettes savoureuses et colorées, des touches

méditerranéennes et asiatiques viennent se mêler au terroir et à l'histoire familiale.

Les casseroles, c'est sa passion depuis tout petit ! Formé à l'école hôtelière de Grenoble, il a navigué au fil de ses postes entre cuisine bistrannique et gastronomique, de la Drôme à la Corse, où il a acquis l'amour des bons produits. Il est initié à la pâtisserie par le chef réputé Frédéric Bau puis au travail du chocolat à la chocolaterie Jacob de Lescheraines. Aujourd'hui il propose une carte de ses plats préférés où les influences à la fois méditerranéennes, asiatiques et locales offrent des saveurs inattendues.

Contact :

Hôtel Arcalod-Restaurant La Talia

Tél : +33 (0)4 79 54 81 53

+33 (0)4 79 54 81 53

Email: arcalod.jarsy@arcalod.com

<https://arcalod.com>

L'Auberge des Clarines ***

Meryl et Benjamin, deux jeunes trentenaires, ont choisi de changer de vie pour faire vivre une institution du cœur des Bauges : L'Auberge des Clarines.

On connaissait la maison pour l'accueil de Matthieu et la cuisine de Cathy, et voilà maintenant un hôtel secret et douillet comme le rêvaient cette ancienne infirmière parisienne et le nouveau chef passé par de nombreuses maisons étoilées.

Les chambres ont fait «peau neuve» et c'est le cas de le dire puisque les murs sont en partie recouverts d'une imitation de peau, ambiance Zen et feutrée pour un moment de dépaysement et de ressourcement garanti, en plein cœur du Parc Naturel Régional des Bauges.



Contact :

L'Auberge des Clarines

Adresse : 55 chemin de la Motte,
73630 Le Chatelard

Tél : +33 (0)4 79 54 80 80

www.hotel-les-clarines.fr



Pastel, la pâtisserie en trompe l'œil

Un salon de thé dépoussiéré, le café du coin en plus gourmand, le lieu qu'on aurait tous voulu pour le goûter à la sortie d'école...

Imaginé par Marie, jeune chambérienne passionnée de pâtisserie depuis qu'elle est en âge de manger du chocolat, le concept est simple et délicieux : boire un verre et partager des pâtisseries salées ou sucrées au cœur de Chambéry au goûter, à l'apéro, et pour le dessert.

Une production limitée confectionnée chaque jour à partir de produits bruts, locaux, et de saison afin de vous surprendre à chacune de vos visites et mettre en avant les produits.

Contact :

Pastel Bar Pâtisserie

Adresse : 26 place Monge,
73000 Chambéry

Tel : +33 (0)4 79 96 90 18

www.pastel-patisserie.fr

La Goguette de Juliette : l'écopâtisserie

Une boutique art de la table écoresponsable ? C'est par ici ! Pâtisseries faites à partir de produits bio, locaux et de saison avec des options vegan, sans gluten, sans lactose pour un instant gourmand qui fait du bien.



Contact :

La Goguette de Juliette

Adresse : 58 rue Juiverie,
73000 Chambéry

Tel : +33 (0)9 51 75 34 05

www.instagram.com/lagoguettedejuliette

La liberté des grands espaces ! Excellence nordique et neige sauvage

Le massif des Bauges abrite un terrain de jeux inépuisable et deux pépites aux ambiances complémentaires. À La Féclaz - Le Revard et aux Aillons-Margériaz, vivez une expérience authentique où la nature et l'émerveillement baignent tous vos moments en famille ou entre amis au sein de ces deux stations villages préservées.

Le + Les chiens de traîneau en réalité virtuelle

Pour un séjour sensationnel, il est impensable d'esquiver la ferme des chiens de traîneaux d'Aillons-Margériaz 1400. Serge Verhille, musher professionnel, vous fera découvrir ses nouveautés pour une rencontre féérique avec ses animaux. Entrez dans l'univers des chiens de traîneaux avec la conduite des attelages. Grâce au casque de réalité virtuelle proposé par Serge, vivez aussi les chiens de traîneaux en été. De quoi donner envie d'y revenir !

Contact :

La Ferme des Chiens de Traîneaux

Adresse : accès parking N°2, Aillon-le-Jeune

Tél. +33 (0)4 79 54 94 08
+33 (0)6 84 05 66 41

www.chiensdetraîneauxaillonsmargériaz.fr

La Féclaz - Le Revard : terre de champions et contemplation

Destination leader du ski nordique en France, La Féclaz - Le 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 chouchoté par les amoureux des grands espaces, du sport d'excellence, professionnels ou amateurs, en soif de liberté est relié à la première station de sports d'hiver en France : Le Revard. Réputé pour ses points de vue exceptionnels sur la vallée de Chambéry et le lac du Bourget, la chaîne du Jura, des Alpes et le Mont Blanc, Le Revard est riche d'un passé flamboyant entre sports d'hiver et paysages.

Le Top : Le stade de biathlon situé sur la Féclaz et qui porte le nom de son super champion Alexis Boeuf. Martin Fourcade s'y est aussi entraîné et il reste encore et toujours le paradis des champions et des espoirs à l'instar de Jean Tiberghien, Arnaud Chautemps, Gaspard Rousset ou encore Camille Coupe.

Saint-François-de-Sales : la discrète

À quelques pas du centre de la station, se trouve Saint-François-de-Sales, la "porte" la plus discrète du domaine skiable. Ce village, labellisé «Village Étoilé», cent pour cent nordique, est un superbe site familial où il fait bon se reposer et se ressourcer.

Les Aillons-Margériaz, une bulle de grands espaces blancs

Au cœur du massif des Bauges, le Parc naturel régional labellisé Géoparc Unesco, la neige habille somptueusement le domaine skiable des Aillons-Margériaz 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 un 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-Margériaz séduisent par leur simplicité et la qualité des espaces d'apprentissage et la qualité de neige naturelle. La glisse sous toutes ses formes saura combler également les skieurs confirmés pour un partage en famille.



Envie de bouger en pleine nature !

La piste du Hibou : les nocturnes à fond !

- NOUVEAU -

On prolonge le plaisir du ski de fond de la journée avec deux soirées de la Piste du Hibou, chaque semaine. Sous conditions d'enneigement, du 20 décembre 2022 au 30 mars 2023, 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.

Tarifs :

- 7 € la soirée
- 21 € saison pré-vente
- 28 € saison plein tarif à partir du 15 novembre

Contact :

Club des sports de la Féclaz

Tél. : +33 (0)6 60 35 88 79

Email : mdesseux.clubnordique@gmail.com

www.lasavoyardeorganisation.com

Chauff' Marcel, la randonnée écomobile

Avec Chauff' Marcel, avalez tous les obstacles du relief grâce à cet engin hors normes : le swincar. Dévers, sous-bois, pistes de ski, bosses, il avale tout. Doté de quatre roues motrices, cette voiture araignée électrique franchit des terrains accidentés pour une nouvelle expérience en montagne. Avec une vitesse de pointe d'environ 30 km/h, le swincar a été étudié également pour les personnes en situation de handicap et des personnes âgées ou peu sportives pour leur permettre d'atteindre sans difficultés les sommets des pistes du Revard !

Contact :

Pierre Veillet

Tél. : +33 (0)7 52 08 36 62

Email : pierre@chauffmarcel.fr
mael@chauffmarcel.fr

www.chauffmarcel.fr

ScienceExplo, la tête dans les étoiles

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

Email : chevalier.sebastien@scienceexplo.fr

Tel : +33 (0)6 52 55 14 99

www.scienceexplo.fr

Les événements à retenir



RaidDogs Snowland Le bivouac

**Samedi 21 et dimanche
22 janvier 2023**

Le rendez-vous incontournable des mushers revient ! Course sprint et mi-distance et randonnée en ski-joring, pulka et traîneau, canicross... 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 - Ouverture d'une catégorie handimush

Contact : **RaidDogs**

RDV : La Féclaz - Le Revard

Email : raiddogs@gmail.com

www.raiddogs.com/bivouac

Châlée blanche, la rando gourmande

**Dimanche 29 janvier
2023, 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 Margériaz Événements

Adresse : Aillon-le-Jeune

Tel : **+ 33 (0)4 79 54 07 49**

06 38 52 22 38

La Savoiarde

**Du mardi 7 mars
au dimanche 12 mars**

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 âges et de tous niveaux pour le plaisir du ski.

SAVOYARDE DU HIBOU, LA NOCTURNE

Mardi 7 mars 2023

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

LA SAVOYARDE BIATHLON

Samedi 11 mars 2023

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 Savoiarde et se positionner pour les 4 tirs couchés.

MARATHON DE LA SAVOYARDE

Dimanche 13 mars 2023

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

Tel : **+33 (0)6 60 35 88 79**

mdesseux.clubnordique@gmail.com

www.lasavoiardeorganisation.com

Espace Malraux Scène Nationale

HOP !

29 & 30 novembre 2022

Théâtre / théâtre et geste

Raphaëlle Delaunay (danseuse, chorégraphe) et Jacques Gamblin (acteur, auteur) se rencontrent dans un espace clos et blanc, une relation faite d'abandon et de tension, de paroles débridées et de silence parlant, de sérieux et d'inédites bêtises. À partir de 13 ans.

BROADWAY SYMPHONIQUE

Jeudi 08 décembre 2022

Orchestre des Pays de Savoie, direction Pieter-Jelle de Boer, Isabelle Georges, Frederik Steenbrink

Somewhere over the rainbow..., Tonight, tonight it all began tonight..., I'm singin' in the rain... On vous entend déjà fredonner ces mélodies issues des plus grandes comédies musicales ! Isabelle Georges et Frederik Steenbrink, deux figures incontournables de la comédie musicale en France, deviennent les voix de ce Broadway Symphonique.

RENAUD CAPUÇON

Samedi 14 janvier 2023

Orchestre de chambre de Lausanne

Récemment nommé à la tête de l'Orchestre de Chambre de Lausanne, Renaud Capuçon nous prouve qu'il manie avec autant de brio l'archet que la baguette. De retour dans sa ville natale, il nous offre un programme d'une harmonie parfaite entre passion et intense sensibilité : Mozart tout d'abord avec le Rondo K382 pour piano et orchestre et le Concerto pour violon N°3 K216 ; puis Strauss et sa fascinante suite sur Le Bourgeois Gentilhomme.

Contact :

Espace Malraux - Scène nationale

Adresse : 67 place François Mitterrand, 73000 Chambéry

+33 (0)4 79 85 55 43

www.malrauxchambery.fr



Nuits insolites

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.

Nichées 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.

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

> L'électricité est produite par des panneaux solaires et aucun appareil électrique énergivore n'est utilisé...

> Les cabanes sont chauffées au bois

> Chaque cabane est équipée de toilettes sèches et de produits bios pour la toilette.

> À 5 minutes à pied du village et en pleine forêt, vous avez le plaisir d'accéder seul à votre cabane, nous passons vous voir en fin d'après-midi.

Contact :

Là-Haut, cabanes perchées

Adresse : Monthoux, 73190 La Thuile

Tél : +33 (0)6 74 51 69 92

www.cabanes-lahaut.com

Bivouac dans une grotte

Aventuriers dans l'âme et adeptes d'expériences inédites, le bivouac sous terre séduira les plus téméraires d'entre nous. Matthieu Thomas, passionné de spéléologie, emmène explorer un milieu exceptionnel. Plongés dans le noir, en progressant à son rythme dans l'obscurité, un repas typique savoyard réchauffera la cavité avant de se faufiler dans le sac de couchage, bercés par les sonorités de ce milieu atypique. Endormez-vous dans une tente spécialement conçue pour la grotte, suspendu à un mètre du sol !

Contact :

Matthieu Thomas - Karst 3E

Adresse : 1262 route de Morion, 73190 La Thuile

Tel : +33 (0)6 74 51 69 92

Tarif : 150 € (hors repas) / pers

<https://karst-3e.fr>

Les Bogs des Bauges Écogîtes au calme

Perchés sur pilotis, ancrés entre ciel et terre au cœur du Parc du Massif des Bauges, entre lacs, forêts et montagnes, deux chalets tout bois

permettent de profiter de la nature et d'une vue imprenable sur une propriété de 5 hectares. Écogîtes de par leur isolation, ces hébergements lumineux grâce à leur baie vitrée, ont été construits dans le respect de l'environnement : isolation laine de bois et cellulose, extérieurs en mélèze, intérieurs épicea, chauffage ai sol basse consommation, poêle à bois...

Ces chalets pour 4 personnes avec spa sur une terrasse privative sont le fruit du projet mené par Sophie Dubois qui a choisi de quitter l'enseignement pour développer la maison d'hôtes Les Esseroliettes à Arith.

Le +

Élu refuge LPO (ligue de protection des oiseaux) : cerfs, biches, renards... dans leur milieu naturel !

Contact :

Les Bogs des Bauges

Adresse : 1331 Route de Chainay 73340, Arith

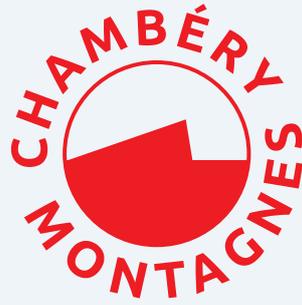
TÉL : +33 (0)6 22 54 54 28

Email : contact@lesbogsdesbauges.fr

contact@lesbogsdesbauges.fr

www.lesbogsdesbauges.fr

www.lesbogsdesbauges.fr



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-Margéraz
- Facebook Instagram Savoie Grand Revard

www.chamberymontagnes.com

Dossier de presse



Crédits

Grand Chambéry Alpes Tourisme, 5 bis place du Palais de Justice, 73000 Chambéry | France | Septembre 2022.
Direction de la publication : Dominique Pommat

Crédits photos : ©Anthony Cottarel - Petithôtelconfidentiel, ©Auberge d'Aillon et d'ailleurs, ©Auberge des Clarines, ©Karst 3E, ©Thomas Bruas, ©ART PRISM – Grand Chambéry Alpes Tourisme, ©Peignée Verticale - Grand Chambéry Alpes Tourisme.

Les textes du dossier de presse ont été rédigés par Grand Chambéry Alpes Tourisme. Conception, réalisation : L'atelier de Balthazar - Impression : Uberty 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 !