



LÉMAN' *Mag*

TERRITOIRE D'INSPIRATIONS

EIN INSPIRIERENDES LAND



08

**LAC
& NAUTISME**

Plonger dans les traditions et l'innovation

SEE & WASSERSPORT
Eintauchen in Traditionen und Innovation

14

**PATRIMOINE
& CULTURE**

Entre histoire et divertissements

ERBE & KULTUR
Zwischen Geschichte und Unterhaltung

22

**NATURE
& MOBILITÉ DOUCE**

Se reconnecter à son environnement

NATUR & SANFTE MOBILITÄT
Zur Natur zurückzufinden

30

**GASTRONOMIE
& TERROIR**

Savoir-faire et talents locaux

GASTRONOMIE & TERROIR
Lokales Know-how und Talente

40

**BONS PLANS
& LIFESTYLE**

Prendre le temps sur les rives du Léman

TIPPS & LIFESTYLE
Auszeiten an den Ufern des Genfersees



MOMENTS SUSPENDUS

Sur les rives et les collines du Léman

PRIVILEGIERTE MOMENTE

An den Ufern und Hügeln des Genfersees



SAVOIE MONT BLANC

SAVOIE & HAUTE-SAVOIE

EXPLORATIONS
INFINIES

Retrouvez toutes
nos idées de visite
sur savoie-mont-blanc.com



Édito

SE LAISSER SURPRENDRE

Il est des instants que l'on voudrait graver à jamais. Des moments intenses, éclatants, presque irréels. Des secondes qui nous reviennent, mémoires de vacances. C'est là tout ce que nous offre la Destination Léman. Adrénaline en rivière, contemplation aux sommets, éclats de rires dans l'eau du lac. Et toutes ces rencontres, passionnées, inattendues, qui donnent à ce territoire naturel et souverain son écho bienveillant et humain. Il est temps de vous créer de nouveaux souvenirs.

Bienvenue sur la destination !

EDITO

SICH ÜBERRASCHEN LASSEN

Es gibt Momente, an die möchte man sich für immer erinnern. Intensive, blendende, fast unwirkliche Momente. Sekunden, die uns immer wieder vor Augen kommen. Urlaubserinnerungen. Das alles bietet Ihnen das Reiseziel Genfersee. Adrenalin auf dem Fluss, Verückung auf den Gipfeln, Lachen und Toben im klaren Seewasser. Und alle diese faszinierenden, unerwarteten Begegnungen, die diesem natürlichen und unübertroffenen Gebiet sein so wohlwollendes und menschliches Gesicht geben. Es ist an der Zeit, neue Erinnerungen zu schaffen.

Willkommen in unserem Reisegebiet!

**MAGAZINE GRATUIT OFFERT PAR
LES OFFICES DE TOURISME DE
THONON-LES-BAINS
ET DESTINATION LÉMAN**
PUBLICATION : les Offices
de Tourisme de Thonon-les-Bains
et Destination Léman
CONCEPTION : Kalistene
RÉDACTION : Christelle Lebreton/
La Couleur des Mots
TRADUCTION : Atenao
IMPRESSION : Kalistene

CRÉDITS PHOTOS : A. Berger,
C. Vuillequez, M. Charpin,
F. Cordier, A. Heinigier, Feeling
& Sound production-les jeudis
électro, S. Cornier, P. Jeandin,
Freepick, Prostooleh,
@hellotravelers, P. Thiriet,
Studio Art Contrast, Semaphore
Photographie, Fondation Ripaille,
Bourgeois de l'Ermitage, Marie
et Donatien, R. Vionnet, Unsplash,
C. Mussano, Jyhell, SSCM /
J. Masson, Golden Pass Mob,
Istock. Partenaires, restaurateurs
et prestataires présentés.

**NOS BUREAUX
D'INFORMATION
TOURISTIQUE
VOUS ACCUEILLENT**
Toute l'année :
Thonon-les-Bains,
Château de Sonnaz,
2 rue Michaud
+33 (0)4 50 71 55 55
Douvaine, 35 Rue du Centre
Sciez, 513 Avenue de Sciez
Yvoire, 3 Place de la Mairie
+33 (0)4 50 72 80 21

En juillet-août :
Excenevex et Port de Sciez :
+33 (0)4 50 72 80 21
Kiosque du port
de Rives à Thonon
+33 (0)4 50 71 55 55
D'avril à septembre :
Port d'Yvoire :
+33 (0)4 50 72 87 06

thononlesbains.com
destination-leman.com

Les informations de ce magazine
sont communiquées à titre
indicatif. Malgré tout le soin
apporté à sa réalisation, nos
services ne peuvent être
tenus responsables d'un
changement de coordonnées,
de tarifs ou de date.





**Hôtel*** Côté Sud Léman**

Ouvert 24h/24
48 chambres - parking privé
Séminaires avec salle de réunion



**Restaurant Les Tournesols**

Ouvert 7j/7
Produits frais et de saison
Brunchs pour les grandes occasions
Terrasse entourée de verdure



Espace Léman 2
6 Rue du Pamphiot
74200 Thonon-les-Bains

+33 (0)4 50 70 36 70
www.hotel-thonon.com
contact@hotel-thonon.com

★★★★★
au 01/01/2023 Très bien
431 expériences vécues



**Restaurant des Pêcheurs**
YVOIRE - DEPUIS 1954

Cuisine française traditionnelle
moderne et créative.



+33 (0)4 50 72 80 26
restaurantdespecheurs.fr
12 grande Rue, 74140 YVOIRE







6
CARTOGRAPHIE de la destination
KARTE des Reiseziels

9
ÉCOLE DE VOILE : sport, nautisme et écocitoyenneté
SEGELSCHULE: Wassersport und Umweltschutz

10
LE LONGE-CÔTE® : immersion dans le Léman
LONGE-CÔTE®: Walking im Genfersee

11
LE YOYE : emblème du sauvetage de Thonon
DAS YOYE: Ein Symbol für die Rettung von Thonon

12
L'ODINA: bateau hybride
ODINA: hybrides Fahrgastschiff

15
LE FUNICULAIRE DE THONON: une attraction historique
DIE STANDSEILBAHN VON THONON: eine historische Attraktion

16
LES CHÂTEAUX
Expériences inédites
DIE SCHLÖSSER: ganz neue Erlebnisse

18
PLONGEZ DANS L'HISTOIRE de Thonon-les-Bains
TAUCHEN SIE EIN IN DIE GESCHICHTE von Thonon-les-Bains

20
À LA DÉCOUVERTE de nos origines
ENTDECKEN SIE unsere Wurzeln

21
DÉCOUVRIR EN S'AMUSANT: les ateliers
UNTERHALTSAME ERKUNDUNGEN: die Workshops

23
DE FIDÈLES MONTURES pour explorer la nature
TREUE WEGGEFÄHRTEN um die Natur zu erkunden

24
GÉOPARC DU CHABLAIS
itinéraires de découvertes
GEOPARK DES CHABLAIS: Entdeckungsrundwege

28
BALADE AUTOUR DES PLANTES: la tisane de Laura
PFLANZEN-SPAZIERGANG: der Kräutertee von Laura

31
COMME UN POISSON DANS L'EAU : une journée avec Marie
WIE EIN FISCH IM WASSER: ein Tag mit Marie

32
GUIDE MICHELIN: savourez la destination !
MICHELIN-FÜHRER: Lokale Spezialitäten!

LÉMAN'Mag

TERRITOIRE D'INSPIRATIONS
EIN INSPIRIERENDES LAND

34
FONDEZ DE PLAISIR pour le chocolat thononais
SÜSSE GAUMENFREUDEN mit der Schokolade aus Thonon

36
À TABLE avec Raphaël Vionnet
Zu TISCH mit Raphaël Vionnet

38
TERROIR ET TRADITIONS : terre de saveurs
TERROIR UND TRADITIONEN: Land des Geschmacks

39
RENDEZ-VOUS GOURMANDS face au Léman
GOURMET-MOMENTE mit Blick auf den Genfersee

41
DU SPORT POUR TOUS : Terre de Jeux 2024
SPORT FÜR ALLE: Land der Spiele 2024

42
BLOOM BLOOM: le pouvoir des fleurs
Bloom Bloom: die Macht der Blumen

44
BONNES ADRESSES
Les plus beaux couchers de soleil
ADRESSTIPPS: die schönsten Sonnenuntergänge

48
FAMILLE PLUS: vacances familiales au bord du Léman
FAMILLE PLUS: Familienurlaub am Genfersee

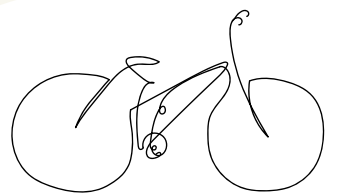
50
HÉBERGEMENTS POUR UN SÉJOUR pas comme les autres
UNTERKÜNFTE FÜR EINEN AUFENTHALT wie kein anderer

54
EVIAN: prenez le temps de vivre chaque instant
EVIAN: Nehmen Sie sich die Zeit, jeden Moment zu genießen

55
CHRISTOPHE REBOUL: "l'art de fer" de la sculpture
CHRISTOPHE REBOUL: Die „eiserne Kunst“ der Bildhauerei

56
NOS COUPS DE COEUR côté Suisse
UNSERE FAVORITEN in der Schweiz

58
PLEIN LES PAPILLES
Recettes de chefs et accords mets et vins
HOCHGENUSS: Rezepte von Küchenchefs und harmonische Kombinationen von Speisen und Weinen



On a testé pour vous

Le tour du Léman à vélo

Une boucle de 180 km à couper le souffle ! Variété des paysages franco/suisses, rencontres et pauses plaisir à picorer en cours de route... Alors, prêts pour la grande boucle ? Psst.. en vélo électrique c'est possible aussi. Vous pouvez les louer dans les différents points d'information touristique de la destination.

WIR HABEN FÜR SIE EINE RADTOUR AM GENFERSEE GETESTET.
Wir haben für Sie getestet: eine Radtour am Genfersee. Dieser 180 km lange Rundweg wird Ihnen in mehr als einer Hinsicht den Atem rauben! Die Tour bietet eine Vielfalt an französisch-schweizerischen Landschaften, freundliche Begegnungen und wunderbare Zwischenstopps entlang der Strecke ... Sind Sie bereit, diese legendäre Radtour zu starten? Natürlich können Sie den Weg auch mit einem e-Bike bewältigen. E-Bikes können sie an verschiedenen Tourismus-Informationstellen rund um den See ausleihen.



École de voile

SPORT, NAUTISME ET ÉCOCITOYENNETÉ

L'ÉCOLE DE VOILE DE LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DU LÉMAN FRANÇAIS (SNLF) EST UNE ASSOCIATION À VOCATION SPORTIVE, FONDÉE EN 1921. PREMIER CLUB DE VOILE SUR LA RIVE FRANÇAISE DU LAC LÉMAN, LA SNLF JOUE UN RÔLE CLÉ DANS L'ORGANISATION DE RÉGATES SUR CETTE PARTIE DU LAC.

HISSEZ-HAUT !

La SNLF accueille un large public, de 5 à 99 ans, souhaitant découvrir la navigation et l'écosystème lacustre dans une perspective d'écocitoyenneté. En pratique de loisirs ou de compétition, les membres du club ainsi que les stagiaires peuvent s'adonner à la voile sur des dériveurs, des catamarans ou encore des voiliers habitables. Accessible à tous, elle propose également des bateaux adaptés aux personnes en situation de handicap.

L'équipe de professionnels expérimentés (8 moniteurs passionnés, dont 4 permanents et 4 saisonniers) assurent des cours de qualité. L'apprentissage commence par la préparation de l'embarcation et le choix des voiles. Ensuite, le bateau est mis à l'eau et sorti du port. Les moniteurs guident les élèves vers différentes techniques de navigation, en fonction de leur niveau et de leurs objectifs.

Au-delà de l'enseignement de la voile, la SNLF encourage également la connaissance de l'environnement lacustre. Les navigateurs découvrent ainsi l'écosystème aquatique et sont sensibilisés à l'importance de le préserver. Un apprentissage complet et qualitatif dans une approche respectueuse de l'environnement !

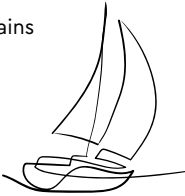
SEGELSCHULE

SPORT, WASSERSPORT UND UMWELTSCHUTZ
DIE SEGELSCHULE DES WASSERSPORTVERBANDS DES FRANZÖSISCHEN GENFERSEES (SNLF) IST EIN VEREIN MIT SPORTLICHER BESTIMMUNG, DER 1921 GEGRÜNDET WURDE. ALS GRÖSSTER SEGELCLUB AUF FRANZÖSISCHER SEITE DES GENFERSEES SPIELT DER SNLF EINE WICHTIGE ROLLE BEI DER ORGANISATION VON REGATTEN AUF DIESEM TEIL DES SEES.

SEGEL SETZEN! Die SNLF empfängt ein breites Publikum von 5 bis 99 Jahren, das die Schifffahrt und das Ökosystem der Seen unter dem Gesichtspunkt des Umweltschutzes entdecken möchte. In der Freizeit oder bei Wettkämpfen können Clubmitglieder und Kursteilnehmer auf Jollen, Katamaranen oder auch Hausbooten dem Segelsport fröhnen. Der Club ist für alle zugänglich und bietet auch Boote an, die für Menschen mit Behinderungen geeignet sind. Das Team aus erfahrenen Fachleuten (8 Lehrer, davon 4 fest angestellte und 4 Saisonlehrer) bietet qualitativ hochwertige Kurse an. Das Lernen beginnt mit der Vorbereitung des Bootes und der Auswahl der Segel. Dann wird das Boot zu Wasser gelassen und verlässt den Hafen. Die Lehrer zeigen den Teilnehmern verschiedene Segeltechniken, je nach deren Niveau und Zielen. Über den Segelunterricht hinaus fördert der SNLF auch das Wissen über die Umwelt und Natur des Sees. So entdecken die Schüler das Ökosystem des Wassers und werden dazu sensibilisiert, dieses empfindliche Milieu zu schützen. Ein kompletter und qualitativ hochwertiger Lernprozess im Zeichen des Naturschutzes!

ON DÉCOUVRE ? LUST AUF ENTDECKUNGEN?

SNLF Club de voile
Quai de Rives
74200 Thonon-les-Bains
+33 (0)4 50 71 07 29
voilethonon.com



Le Longe-Côte®

IMMERSION DANS LE LÉMAN



LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous connaissez sûrement la marche nordique. Mais avez-vous déjà entendu parler de la Marche Aquatique Côtière (MAC) appelée aussi Longe-Côte®

HABEN SIE'S GEWUSST?

Nordic Walking kennen Sie bestimmt. Aber haben Sie schon einmal vom Beachwalking gehört, auch Longe-Côte® genannt?

NÉE EN 2005 SUR LE LITTORAL DU NORD DE LA FRANCE, LA MARCHÉ AQUATIQUE CÔTIÈRE A ÉTÉ ÉLABORÉE PAR THOMAS WALLYN. CET ENTRAÎNEUR PROFESSIONNEL D'AVIRON ÉTAIT À LA RECHERCHE D'UNE ACTIVITÉ DE RENFORCEMENT MUSCULAIRE ET CARDIOVASCULAIRE SANS TRAUMATISME ARTICULAIRE. AUJOURD'HUI, ELLE COMPTE DE NOMBREUX ADEPTES.

SPORT EN EAU DOUCE

Activité sportive rattachée à la Fédération Française de Randonnée Pédestre, la MAC consiste à marcher en milieu aquatique avec de l'eau à hauteur du torse, pour un travail de résistance tout en douceur.

En 2017, Diego, fondateur et président des Marcheurs du Léman, rencontre des longeurs du sud de la France. Il décide alors de lancer sa propre section de marche aquatique à Excenevex. Le premier club de marche lacustre est né ! Un site au panorama exceptionnel, parfait pour la pratique : une plage de 300 m avec une profondeur permettant un niveau d'immersion relativement constant et une température de l'eau variant de 25° en été à 5° en hiver ! Car même quand l'eau est froide, il reste toujours un noyau de courageux pour se jeter à l'eau. Vent, pluie, grêle, rien ne les arrête à part l'orage ! Alors... On se jette à l'eau ?

DAS LONGE-CÔTE®, WANDERN IM GENFERSEE

DAS 2005 AN DER NORDKÜSTE FRANKREICHS ENTSTANDENE BEACHWALKING BASIERT AUF EINER IDEE VON THOMAS WALLYN. DIESER PROFESSIONELLE RUDERSPORTTRAINER SUCHTE NACH EINER GELENKSCHONENDEN AKTIVITÄT, BEI DER GLEICHZEITIG MUSKELN AUFGEBAUT UND DAS HERZ-KREISLAUF-SYSTEM TRAINIERT WERDEN. DIESE SPORTART HAT HEUTE ZAHLREICHE ANHÄNGER.

SPORT IM RUHIGEN GEWÄSSER. Beim Beachwalking, ein Sport, der vom Französischen Wanderverband verwaltet wird, wird im brusthohen Wasser gewandert, wobei auf sanfte Weise der Wasserwiderstand bewältigt werden muss. 2017 traf Diego, der Gründer und Präsident der Beachwalker des Genfersees, auf Sportler aus dem Süden Frankreichs. Er entschied, seine eigene Wasserwanderabteilung in Excenevex zu gründen. Und so entstand der erste Club für das Wasserwandern am Seeufer! Eine Stätte mit fantastischem Panorama, die für diesen Sport wie geschaffen ist: ein 300 m langer Strand mit einer relativ konstanten Tiefe und einer Wassertemperatur zwischen 25 °C im Sommer und 5 °C im Winter! Denn selbst bei kalten Wassertemperaturen gibt es immer eine Gruppe aus Hartgesottene, die sich ihre Beachwalkingtour nicht nehmen lassen. Wind, Regen, Hagel, nichts kann sie stoppen - außer ein Gewitter vielleicht. Und, Lust auf einen Spaziergang im Wasser?

BON PLAN

Rejoignez le club "Les Marcheurs du Léman". Ouvert toute l'année. Sorties entre 45 minutes et 1h selon la saison. Initiations découvertes en saison estivale. Plus d'informations : diegocatta1@aol.com / +33 (0)6 73 78 91 34

Extratipp: Besuchen Sie den Club „Les Marcheurs du Léman“. Ganzjährig geöffnet. Wasserwanderungen zwischen 45 und 60 Minuten je nach Jahreszeit. Schnupperkurse im Sommer. Nähere Informationen: diegocatta1@aol.com / +33 (0)6 73 78 91 34

Le Yoye

EMBLÈME DU SAUVETAGE DE THONON

SITUÉE SUR LES RIVES DU LÉMAN, L'ASSOCIATION DE SAUVETAGE DE THONON EST RECONNUE DEPUIS LONGTEMPS POUR SON ENGAGEMENT ENVERS LA SÉCURITÉ DES NAVIGATEURS SUR LE LAC. SA BARQUE EMBLÉMATIQUE EST DEVENUE UN SYMBOLE DE COURAGE ET DE DÉVOUEMENT.

DAS YOYE, EIN SYMBOL FÜR DIE RETTUNG VON THONON DIE AN DEN UFFERN DES GENFERSEES GELEGENE RETTUNGSGESELLSCHAFT VON THONON IST SEIT LANGEM FÜR IHR ENGAGEMENT FÜR DIE SICHERHEIT DER SEGLER AUF DEM SEE BEKANNT UND ANERKANNT. IHR LEGENDÄRES BOOT IST HEUTE EIN SYMBOL FÜR MUT UND HINGABE GEWORDEN.

TOUTE UNE HISTOIRE

La barque de l'association, appelée Glérolles, a été construite en 1920 pour la section de sauvetage de Rivaz, dans le canton de Vaud. Acquisée en juin 1968 par la section de sauvetage de Thonon, elle est renommée Yoye - surnom patois du député-maire de la ville, Georges Pianta. Cette barque est une baleinière traditionnelle utilisée pour des courses de rames sur le Léman. Les entraînements ont lieu d'avril à septembre environ en vue de courses internationales avec la Suisse et la rive française du lac.

Organisation à but non lucratif, l'association de Sauvetage de Thonon s'implique fortement dans la sensibilisation à la sécurité maritime : programmes de prévention des accidents en mer, formations de secourisme et de sécurité pour les plaisanciers et les navigateurs, en collaboration ou non avec d'autres organismes locaux et nationaux.

Le Yoye est un élément fort de médiation auprès du public. Présent lors d'événements maritimes locaux, comme la Fête du Nautisme, il est également souvent sollicité pour des démonstrations publiques, des événements de charité et des cérémonies officielles. Sa rénovation et son entretien - et donc sa pérennité - dépendent entièrement du soutien de la communauté locale et des dons privés.

EINE GANZE GESCHICHTE. Das Boot der Gesellschaft mit dem Namen Glérolles wurde 1920 für die Rettungssektion von Rivaz im Kanton Waadt gebaut. Es wurde im Juni 1968 von der Rettungssektion von Thonon erworben und in Yoye umbenannt - ein Spitzname im lokalen Dialekt für den damaligen Bürgermeister der Stadt, Georges Pianta. Dieses Boot ist ein traditionelles Walfangboot, das für Ruderrennen auf dem Genfersee verwendet wird. Von April bis etwa September findet das Training für internationale Rennen mit der Schweiz und dem französischen Seeufer statt.

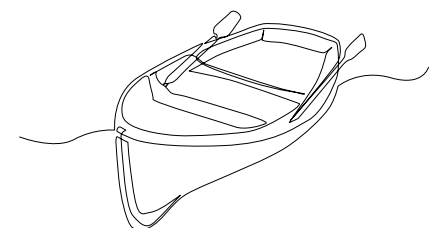
Als gemeinnützige Organisation setzt sich die Seerettungsgesellschaft von Thonon stark für die Sensibilisierung für die Sicherheit auf dem Wasser ein: Programme zur Vermeidung von Unfällen auf See, Erste-Hilfe- und Sicherheitstrainings für Jachtfahrer und Segler, teilweise in Zusammenarbeit mit anderen lokalen und nationalen Organisationen.

Das Boot Yoye ist ein wichtiger Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit. Es ist bei lokalen maritimen Veranstaltungen wie dem Wassersportfest präsent, wird aber auch häufig für öffentliche Vorführungen, Wohltätigkeitsveranstaltungen und offizielle Zeremonien gebucht. Seine Renovierung und Instandhaltung - und damit sein Fortbestand - hängen vollständig von der Unterstützung der örtlichen Gemeinschaft und privaten Spenden ab.



Connaissez-vous ce bateau emblématique ? L'avez-vous déjà vu sur le lac ou amarré au port des pêcheurs ?

Kennen Sie dieses legendäre Boot? Haben Sie es schon einmal auf dem See oder im Fischerhafen gesehen?





L'Odina

BATEAU HYBRIDE



L'ODINA EST LE PREMIER BATEAU HYBRIDE À PASSAGERS DU LAC LÉMAN. LARGUEZ LES AMARRES EN TOUTE QUIÉTUDE, bercé par le clapotis de l'eau. Une croisière unique pour se connecter à l'environnement lacustre et jouir d'une vue privilégiée sur la cité médiévale d'Yvoire.

DURABLEMENT

Équipé de batteries lithium de dernière génération et de panneaux solaires pour alimenter les équipements de bord, ce bateau hybride contribue à un avenir plus vert et durable pour la navigation de plaisance sur le Léman. Des promenades sans autre bruit que la voix de votre guide qui vous fait découvrir l'histoire du bourg médiéval d'Yvoire, son château, ses ports, son église et la légende de la pierre d'Équarre... Le capitaine vous emmène ensuite à pleine puissance au milieu du lac pour admirer les chaînes de montagnes, la mythique Dent d'Oche et même le Mont-Blanc quand le ciel est parfaitement dégagé ! Une alternative respectueuse de l'environnement pour découvrir toutes les merveilles du Léman.

Ces trésors géologiques ont inspiré le nom de ce bateau puisque "Odina" signifie "montagne" en amérindien. Un joli clin d'œil à toutes ces grandes dames qui bordent les rives françaises du Léman et que vous pourrez contempler lors de votre croisière !

DIE ODINA, DAS HYBRIDSCHIFF

DIE ODINA IST DAS ERSTE HYBRID-FAHRGASTSCHIFF AUF DEM GENFERSEE. MACHEN SIE IN ALLER RUHE DIE LEINEN LOS UND LAUSCHEN SIE DEM LEISE PLÄTSCHERNDEN WASSER. EINE EINZIGARTIGE KREUZFAHRT, UM MIT DER UMGEBUNG DES SEES EINS ZU WERDEN UND EINE PRIVILEGIERTE AUSSICHT AUF DIE MITTELALTERLICHE STADT YVOIRE ZU GENIESSEN.

NACHHALTIG

Ausgestattet mit Lithiumbatterien der neuesten Generation und Solarzellen zur Versorgung der Bordausrüstung, trägt dieses Hybridboot zu einer umweltfreundlicheren und nachhaltigeren Zukunft der Freizeitschifffahrt auf dem Genfersee bei. Spaziergänge ohne andere Geräusche als die Stimme Ihres Reiseführers, der Ihnen die Geschichte des mittelalterlichen Städtchens Yvoire erzählt, mit seinem Schloss, seinen Höfen, seiner Kirche und natürlich der Legende des Steins von Équarre ... Der Kapitän bringt Sie dann mit voller Geschwindigkeit in die Mitte des Sees, wo Sie die Bergketten, den mythischen Dent d'Oche und sogar den Mont-Blanc bewundern können (wenn der Himmel wolkenlos ist)! Eine umweltfreundliche Alternative, um alle Besonderheiten des Genfersees zu entdecken.

Diese geologischen Schätze haben zum Namen dieses Schiffes inspiriert: „Odina“ bedeutet in der amerindischen Sprache „Berg“. Eine hübsche Anspielung an all die schönen Berge, die die französischen Ufer des Genfersees säumen und die Sie während Ihrer Kreuzfahrt ausgiebig bewundern können!

LÉMAN'Mag



@THONONTTOURISME
#VIVEZTHONON

ON EMBARQUE ? GEHEN WIR AN BORD?

Croisières au départ du port de plaisance d'Yvoire. Parking à l'entrée du village. Compagnie des bateaux. Billets en vente au bureau d'information touristique du port d'Yvoire.
www.bateaux-lemman.com
Renseignements : +33 (0)4 50 72 80 21

Kreuzfahrten am dem Jachthafen Yvoire. Parkplatz am Ortseingang. Schifffahrtsgesellschaft. Tickets erhalten Sie in der Touristeninformation im Hafen von Yvoire.
www.bateaux-lemman.com
Auskünfte: +33 (0)4 50 72 80 21

Le funiculaire de Thonon

UNE ATTRACTION HISTORIQUE



DEPUIS LE PORT DE RIVES ET LE PORT DES PÊCHEURS, LE FUNICULAIRE DE THONON-LES-BAINS EST UN MOYEN DE TRANSPORT ORIGINAL POUR REJOINDRE LA VILLE HAUTE RAPIDEMENT. MIS EN SERVICE EN 1888, IL EST UN SYMBOLE HISTORIQUE DE LA VILLE ET DE SON DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE.

EN VOITURE !



Inauguré le 2 avril 1888, il est considéré à l'époque comme une prouesse technique. Ses cabines en bois comportent même deux classes. Rénové à deux reprises, une traction par moteur électrique remplace, en 1956, le système de contrepoids hydraulique d'origine. En 1989, la nouvelle installation totalement automatisée entraîne la disparition des chauffeurs en blouse blanche à col bleu. Aujourd'hui, il est une attraction touristique majeure de la ville. Chaque année, il transporte près de 100 000 visiteurs qui viennent profiter de la vue imprenable depuis le belvédère de la ville haute de Thonon-les-Bains.

Sur des rails inclinés jusqu'à 43%, le funiculaire dispose de deux voitures. Chacune accueille jusqu'à 50 passagers et est équipée d'un système de freinage automatique pour garantir la sécurité des voyageurs. Fonctionnant toute l'année, il est le seul funiculaire au monde dont les cabines se croisent en courbe !

DIE STANDSEILBAHN VON THONON, EINE HISTORISCHE ATTRAKTION

VOM HAFEN RIVES UND DEN FISCHERHÄFEN AUS IST DIE DRAHTSEILBAHN VON THONON-LES-BAINS EIN ORIGINELLES TRANSPORTMITTEL, UM AUF AMÜSANTE WEISE IN DIE OBERSTADT ZU KOMMEN. DIE 1888 IN BETRIEB GENOMMENE BAHN IST EIN HISTORISCHES SYMBOL DER STADT UND IHRER TOURISTISCHEN ENTWICKLUNG.

ALLES EINSTEIGEN!

Die am 2. April 1888 eingeweihte Bahn galt damals als technische Meisterleistung. Die Holzwaggons waren in zwei Klassen unterteilt. Nach zweimaliger Restaurierung wurde 1956 das ursprüngliche hydraulische Gegengewichtssystem durch einen elektrischen Zugmotor ersetzt. Seit 1989 läuft die Bahn völlig automatisiert, weshalb es auch heute keine Bahnführer in weißem Hemd mit blauem Kragen mehr gibt. Die Bahn ist heute eine der beliebtesten touristischen Sehenswürdigkeiten der Stadt. Sie transportiert jedes Jahr an die 100.000 Besucher, die die freie Sicht vom oberen Aussichtspunkt von Thonon-les-Bains genießen möchten.

Auf um bis zu 43 % geneigten Schienen verkehren zwei Waggons. Er bietet Platz für bis zu 50 Passagiere und verfügt über ein automatisches Bremssystem, das die Sicherheit der Fahrgäste garantiert. Die ganzjährig laufende Standseilbahn ist die einzige weltweit, deren Wagen sich in einer Kurve kreuzen!



Les châteaux

EXPÉRIENCES INÉDITES

LES CHÂTEAUX DU LÉMAN SE RÉINVENTENT POUR VOUS OFFRIR DE NOUVEAUX RENDEZ-VOUS. (RE)DÉCOUVREZ CES LIEUX HISTORIQUES DE FAÇON ORIGINALE !

MURDER PARTY

ENQUÊTE AU CHÂTEAU DE RIPAILLE

Chargé d'histoire et plein de charme, le château de Ripaille devient théâtre d'une murder party. Solenn a testé pour vous cette nouvelle activité, inspirée du jeu de société Cluedo.

— Comment se déroule une murder party ?

15h : Arrivée au Château de Ripaille. Je connaissais déjà les lieux car j'avais visité le château quelques années auparavant. C'est d'ailleurs le lieu qui m'a incitée à m'inscrire à cette toute nouvelle activité ! Lorsque nous arrivons, Caroline, créatrice du concept, nous accueille et nous plonge immédiatement dans l'univers du polar.

16h : Nous sommes 5 équipes de 5 personnes qui interagissons ensemble tout au long de l'enquête. Qui a commis le crime ? Avec quelle arme ? Quel est le mobile ?

17h : En pleine effervescence, nous courons et réfléchissons, chaque sens en éveil, pour récolter les indices qui nous aideront à résoudre dans les temps cette enquête. Nous faisons même preuve d'un peu d'espièglerie pour découvrir les indices de nos adversaires.

— Qu'avez-vous pensé de cette expérience ?

Le scénario de qualité est absolument et instantanément immersif. Observation, curiosité, recherche et culture générale sont indispensables pour résoudre le mystère durant 3 heures. C'est une belle surprise !

📍 ON DÉCOUVRE ? LUST AUF ENTDECKUNGEN?

Château de Ripaille Inscrivez-vous pour résoudre l'enquête ! thononlesbains.com ou +33 (0)4 50 71 55 55
Melden Sie sich an, um das Rätsel zu lösen!



DIE SCHLÖSSER. BRANDNEUE ERLEBNISSE. DIE SCHLÖSSER AM GENFERSEE ERFINDEN SICH NEU, UM IHNEN GANZ NEUE ERLEBNISSE ZU BIETEN. ENTDECKEN SIE DIESE HISTORISCHEN ORTE MAL AUF GANZ BESONDERE ART!

MURDER PARTY. AUF SPURENSUCHE IM SCHLOSS RIPAILLE

Das geschichtsträchtige und charmante Schloss Ripaille wird zum Schauplatz einer Murder Party. Solenn hat für Sie diese neue Aktivität getestet, die sich am Gesellschaftsspiel Cluedo inspiriert.

— **Wie läuft die Murder Party ab?** **15 Uhr:** Ankunft im Schloss Ripaille. Den Ort an sich kannte ich bereits, da ich das Schloss vor ein paar Jahren besichtigt habe. Der Ort ist es übrigens auch, der mich dazu bewegte, mich für diese Aktivität anzumelden! Bei unserer Ankunft begrüßt uns Caroline, die Konzeptfinderin, und versetzt uns sofort in typische Krimistimmung! **16 Uhr:** Wir sind 5 Teams mit jeweils 5 Personen, die sich das gesamte Spiel über immer mal wieder begegnen. Wer ist der Täter? Welche Tatwaffe wurde benutzt? Und was ist das Tatmotiv? **17 Uhr:** Das Spiel ist mitten im Gange, wir laufen hin und her, zerbrechen uns den Kopf. Alle Sinne laufen auf Hochtour, um auch alle Spuren und Hinweise zu entdecken, die uns helfen sollen, das Rätsel innerhalb der vorgegebene Zeit zu lösen. Natürlich werfen wir auch einen diskreten Blick auf das, was die anderen Teams entdeckt haben!

— **Wie fanden Sie dieses Erlebnis?** Die ansprechende Story mit ihrem Handlungsablauf versetzt uns sofort ins Geschehen. Beobachtungsgabe, Neugier, Nachforschungen und Allgemeinbildung sind unerlässlich, um das Geheimnis in den 3 Stunden zu lüften. Die Lösung ist übrigens eine echte Überraschung!

UN CONSEIL ?

Bien choisir son équipe [rire]. S'écouter, faire preuve de cohésion, être ouvert aux idées de chacun. L'activité est idéale pour les team building, les familles et groupes d'amis !

Das Team gekonnt zusammensetzen[lachen]. Sich zuhören, Teamgeist zeigen, die Ideen der anderen annehmen. Die Aktivität ist perfekt für das Teambuilding genau wie für Familien und Freundesgruppen!



CONCERT AUX CHÂTEAUX

AU CŒUR DU CHABLAIS À 717 M D'ALTITUDE

Une soirée cosmique sur un site exceptionnel du Géoparc mondial UNESCO du Chablais ! Le charme opère dès votre arrivée en haut de la colline : un dancefloor à ciel ouvert au pied de Château-Neuf. Tout autour : un panorama à 360° sur le Léman, le Jura et les montagnes, sublimé par les nuances dorées du crépuscule...

Puis la nuit s'installe. Les pierres des châteaux, illuminées par les spots, se révèlent, les stigmates de leur histoire vibrant au rythme de la musique électro jusqu'au bout de la nuit.

📍 ON DÉCOUVRE ? LUST AUF ENTDECKUNGEN?

Châteaux des Allinges Programmation des Jeudis Électro à découvrir sur www.lesjeudiselectro.com

Programm der Donnerstage der Elektromusik auf www.lesjeudiselectro.com



KONZERT IN DEN SCHLÖSSERN

IM HERZEN DES CHABLAIS IN 717 M HÖHE

Ein kosmischer Abend an einer herausragenden Stätte im globalen UNESCO-Geopark des Chablais! Gleich bei Ihrer Ankunft oben auf dem Hügel werden Sie von dem Ort in seinen Bann gezogen: ein Dancefloor unterm Sternenhimmel am Château-Neuf. Und rundherum ein 360-Grad-Blick auf den Genfersee, das Jura und die Berge im goldenen Glanz der Dämmerung ... Und dann wird es immer dunkler. Die Steine der Schlösser enthüllen im Licht der Strahler ihre Spuren der Vergangenheit und vibrieren bis in den Morgengrauen zu den Bässen der Elektromusik.

ESCAPE GAME HISTORIQUE

DOIT-ON CONDAMNER UN HOMME POUR SES CROYANCES ?

Pénétrez au cœur du château Saint Michel d'Avully, maison forte construite au XII^e siècle sur les ruines d'une ancienne villa romaine. Et découvrez l'histoire de la Savoie à travers cette intrigue historique, inspirée de faits réels.

Plongés dans la pénombre avec une ambiance musicale et un maître du jeu oppressants, vous partez à la poursuite de l'esprit vengeur dans différentes pièces emblématiques du site : la salle des Messieurs, le salon, la salle de chasse... À l'aide de lampes frontales, cherchez les indices, les parchemins et les objets qui vous permettront de trouver les codes pour ouvrir les portes. Réfléchissez ensemble, mettez vos idées en commun et ne craignez pas le sang... Il pourrait se révéler être un bon guide ! Le dénouement fera appel à vos sentiments et à vos mœurs : allez-vous libérer l'âme ou la condamner à nouveau ?

📍 ON DÉCOUVRE ? LUST AUF ENTDECKUNGEN?

Château d'Avully Seulement en période estivale

Nur im Sommer

74890 Brenthonne • +33 (0)4 50 36 11 59 • info@chateau-avully.com
www.chateauavully.com

HISTORISCHES ESCAPE GAME

DARF MAN EINEN MENSCHEN FÜR SEINEN GLAUBEN VERURTEILEN?

Betreten Sie das Schloss Saint Michel d'Avully, ein festes Haus, das im 12. Jahrhundert auf den Ruinen einer früheren römischen Villa errichtet wurde. Entdecken Sie die Geschichte Savoyens anhand dieser historischen Intrige, die sich an einer wahren Begebenheit inspiriert.

Bei gedämpftem Licht und bedrückender Musik gehen Sie mit dem Spielleiter in verschiedenen symbolträchtigen Räumen der Anlage auf die Jagd nach dem Rachegeist: im Herrensaal, im Salon, im Jagdzimmer ... Mithilfe von Stirnlampen suchen Sie nach Hinweisen, Schriftrollen und Gegenständen, mit denen Sie die Codes zum Öffnen der Türen entziffern können. Überlegen Sie gemeinsam, teilen Sie Ihre Vermutungen und fürchten Sie nicht das Blut - Das könnte Ihnen so manchen Hinweis aufzeigen Am Ende müssen Sie Herz oder Strenge zeigen: Lassen Sie die Seele frei oder verurteilen Sie sie aufs Neue?





Plongez dans l'histoire

DE THONON-LES-BAINS



EVELYNE EST GUIDE TOURISTIQUE À THONON-LES-BAINS DEPUIS 22 ANS. PASSIONNÉE PAR SON MÉTIER, ELLE TRANSPORTE LES VISITEURS AU CŒUR DE LA VILLE ET PLUS LOIN, DANS LA RÉGION LÉMANIQUE. THONON N'A PLUS DE SECRET POUR ELLE. ELLE NOUS DÉVOILE SES CHARMES ET SURTOUT DES DÉTAILS QUE NOUS N'AURIONS JAMAIS REMARQUÉS ! SUIVONS-LA POUR DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES.

VISITE D'ÉPOQUE

"Partons pour une journée typique à Thonon-les-Bains. Ici pas de routine, et c'est ce qui rend notre métier particulièrement intéressant. Imaginons ensemble une journée idéale. Nous commençons par une visite du marché local, où nous dégustons les spécialités matinales de la région – les jours de marché sont le lundi, le jeudi ou le dimanche. Puis nos pas nous guident vers le cœur de la ville pour une visite historique de Thonon. Son patrimoine est très riche allant de l'Antiquité à nos jours. Pour déjeuner, nous nous installons à la table d'un des restaurants typiques de la ville pour savourer les délices culinaires de la région, tels que les filets de perche ou de féra, le Berthoud, ou encore les diots.

L'après-midi, notre exploration se poursuit par une visite guidée théâtralisée du château de Ripaille. Cette expérience immersive nous plonge dans la vie bourgeoise du début du XX^e siècle, nous permettant de mieux comprendre l'histoire et le mode de vie de l'époque. J'adore revêtir des habits d'autan pour mieux incarner un personnage et véritablement vous emmener avec moi dans l'histoire des monuments et des lieux que nous visitons. Ainsi vous vous imprégnez de toute la force de ce que vous voyez."

TAUCHEN SIE EIN IN DIE GESCHICHTE VON THONON-LES-BAINS

EVELYNE IST SEIT 22 JAHREN TOURISTENFÜHRERIN IN THONON-LES-BAINS. MIT VIEL LEIDENSCHAFT FÜR IHREN BERUF FÜHRT SIE DIE BESUCHER GANZ NAH HERAN AN DIE STADT UND GANZ ALLGEMEIN DIE REGION AM GENÈVESEE. SIE KENNT THONON WIE IHRE WESTENTASCHE. SIE ENTHÜLLT UNS ALLE CHARMANTEN REIZE DER STADT UND VOR ALLEM DETAILS, DIE UNS OHNE SIE WOHL NIE AUFGEFALLEN WÄREN! FOLGEN SIE IHR ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS.

HISTORISCHE BESICHTIGUNG. „Wir machen uns zu einem typischen Tag in Thonon-les-Bains auf. Hier gibt es keine Routine und das ist genau das, was diesen Beruf so interessant macht. Stellen wir uns einmal gemeinsamen einen idealen Tag vor. Wir beginnen mit einem Besuch des Wochenmarktes, wo wir die Spezialitäten der Region probieren - Markttage sind übrigens der Montag, Donnerstag oder Sonntag. Dann geht es weiter ins Stadtzentrum, wo wir einen historischen Rundgang durch Thonon machen. Das sehr reiche Stadterbe reicht von der Antike bis in die heutige Zeit. Zum Mittagessen setzen wir uns in ein typisches Restaurant der Stadt und genießen die kulinarischen Köstlichkeiten der Region wie Barsch oder Férafilet, Berthoud (Käsegericht) oder auch Diots-Würstchen.

Am Nachmittag geht unsere Erkundungstour mit einer theatralisierten Führung im Schloss Ripaille weiter. Dieses immersive Erlebnis lässt uns in das gehobene bürgerliche Leben des frühen 20. Jahrhunderts eintauchen und ermöglicht es uns, die Geschichte und den Lebensstil der damaligen Zeit besser zu verstehen. Ich liebe es, in alte Kleider zu schlüpfen, um eine Person des Ortes zu verkörpern und die Teilnehmer mitzunehmen auf eine Reise durch die Geschichte dieser Monumente und Orte, die wir besichtigen. So werden sie sich der Kraft dessen, was sie sehen, wirklich bewusst."

Thonon-les-Bains est une destination extraordinaire qui ne laisse personne indifférent. Son château de Ripaille et ses paysages magnifiques offrent une expérience unique et mémorable. Découvrez son patrimoine riche et son charme pittoresque. Une expérience à ne pas manquer. Car comme dit le dicton local : "Qui n'a vu ni Thonon ni Ripaille, n'a jamais rien vu qui vaille !"

Thonon-les-Bains ist ein herausragendes Reiseziel, das niemanden unberührt lässt. Das Schloss Ripaille mit seinen zauberhaften Landschaften bietet ein einzigartiges Erlebnis, an das man sich gerne lange erinnert. Entdecken Sie das reiche Erbe und den malerischen Charme. Ein Erlebnis, das man nicht verpassen sollte. Denn wie sagt man hier: „Wer weder Thonon noch Ripaille gesehen hat, hat nichts von Wert gesehen."

ON PROGRAMME UNE VISITE ? SOLLEN WIR EINEN BESUCH PLANEN?

Office de Tourisme de Thonon
2 rue Michaud, 74200 Thonon-les-Bains
+33 (0)4 50 71 55 55





À LA DÉCOUVERTE DE *Nos origines...*

LA RÉGION DU LÉMAN EST UNE TERRE RICHE EN VESTIGES ET EN HISTOIRE. DE NOMBREUX OBJETS, CITÉS LACUSTRES ET RELIQUES ONT ÉTÉ TROUVÉS DANS LE CHABLAIS. CETTE REMARQUABLE COLLECTION EST EXPOSÉE AU MUSÉE DE PRÉHISTOIRE ET GÉOLOGIE J.HALLEMANS DE SCIEZ-SUR-LÉMAN.

DES EXPOS VIVANTES

C'est une belle sortie ludique à faire en famille pour en apprendre plus sur l'origine et l'évolution de l'Homme, l'acquisition de son savoir et sa vie dans le Chablais jusqu'à la fin de l'âge de Bronze.

À travers des objets à toucher, des reconstitutions et des vidéos, une première exposition permanente vous invite à redécouvrir l'histoire de l'Homme, les premiers outils, l'invention du feu, l'arrivée de Néandertal et Cro-Magnon dans les Alpes. Elle vous présente les sites préhistoriques les plus importants du territoire, l'installation des premiers villages néolithiques sur les bords du lac Léman, puis celle des gaulois.

La seconde exposition retrace l'histoire de la vie et de la Terre avec les roches et les fossiles représentatifs de chaque période géologique. Vous découvrirez la formation des Alpes qui a débuté il y a 250 millions d'années. Une histoire en 3 temps : l'ouverture d'un

océan qui a fracturé le continent, suivi d'un changement de direction des plaques tectoniques rapprochant les continents et entraînant par collision la formation d'une chaîne montagneuse (les Alpes), puis l'érosion des massifs montagneux, due notamment aux glaciers, à leur fonte (creusement de vallées) puis aux rivières. Le Chablais constitue un patrimoine géologique exceptionnel qui a été labellisé Géoparc : venez en découvrir plus au musée !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une nécropole de 220 tombes a été découverte en 2004 lors de fouilles précédant la construction du contournement de Thonon.

HABEN SIE'S GEWUSST?

In 2004 wurde bei Ausgrabungen im Vorfeld des Baus der Umgehungsstraße von Thonon eine Nekropole mit 220 Gräbern entdeckt.

EIN WENIG GESCHICHTE: ENTDECKEN SIE UNSERE WURZELN. DIE REGION UM DEN GENFERSEE IST EINE GESCHICHTSTRÄCHTIGE GEGEND MIT VIELEN SPUREN AUS DER VERGANGENHEIT. ZAHLREICHE OBJEKTE, SEESTÄDTE UND RELIQUIEN WURDEN IM CHABLAIS GEFUNDEN. DIESE BEMERKENSWERTE SAMMLUNG IST IM MUSEUM FÜR URZEIT UND GEOLOGIE J.HALLEMANS IN SCIEZ-SUR-LÉMAN ZU SEHEN.

LEBENDIGE AUSSTELLUNGEN. Dies ist ein schöner, unterhaltsamer Ausflug für die ganze Familie, um mehr über den Ursprung und die Entwicklung des Menschen, den Erwerb seines Wissens und sein Leben im Chablais bis zum Ende der Bronzezeit zu erfahren.

Anhand von Objekten zum Anfassen, Rekonstruktionen und Videos lädt Sie eine erste Dauerausstellung dazu ein, die Geschichte des Menschen, die ersten Werkzeuge, die Entdeckung des Feuers und die Ankunft von Neandertalern und Cro-Magnon in den Alpen neu zu entdecken. Die Ausstellung zeigt die wichtigsten prähistorischen Stätten des Gebiets, die Ansiedlung der ersten neolithischen Dörfer an den Ufern des Genfersees und später die der Gallier.

In der zweiten Ausstellung geht es um die Geschichte des Lebens und des Planeten Erde mit den Steinen und Fossilien, die jedem geologischen Zeitalter zugeordnet werden. Sie erfahren, wie die Entstehung der Alpen vor etwa 250 Millionen Jahren begonnen hat. Das ist eine Geschichte in drei Phasen: die Öffnung eines Ozeans, der den Kontinent zerbrach, gefolgt von einer Richtungsänderung der tektonischen Platten, die die Kontinente einander näher brachten und durch Kollision zur Bildung einer Gebirgskette (die Alpen) führten, dann die Erosion der Bergmassive, die vor allem durch Gletscher, deren Schmelzen (Vertiefung von Tälern) und schließlich durch Flüsse verursacht wurde. Das Chablais stellt ein herausragendes geologisches Erbe dar, das mit dem Geopark-Label ausgezeichnet wurde: Entdecken Sie mehr davon im Museum!

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

Musée de Préhistoire et Géologie
207 route du Moulin de la Glacière
74140 Sciez-sur-Léman
+33 (0)4 50 72 60 53



DÉCOUVRIR EN S'AMUSANT

Les ateliers

EXPOSITIONS ET ENFANTS NE FONT PAS TOUJOURS BON MÉNAGE MAIS LE MUSÉE A SU TROUVER UNE MANIÈRE LUDIQUE DE TRANSMETTRE AUX PLUS JEUNES. TOUS LES ANS, LORS DES VACANCES, DES ATELIERS SONT PROPOSÉS AFIN DE LEUR FAIRE DÉCOUVRIR LA VIE DE L'HOMME PRÉHISTORIQUE ET SES HABITUDES !

MIT SPASS ENTDECKEN: DIE WORKSHOPS. AUSSTELLUNGEN UND KINDER, DAS PASST NICHT IMMER GUT ZUSAMMEN, ABER DAS MUSEUM HAT EINE LÖSUNG GEFUNDEN, UM AUCH DEN KLEINSTEN AUF SPIELERISCHE WEISE LUST AM ENTDECKEN ZU MACHEN. JEDES JAHR WERDEN IN DEN FERIEN KURSE ANGEBOTEN, BEI DENEN SIE ALLES ÜBER DAS LEBEN DES URZEITMENSCHEN UND SEINE TÄGLICHEN BESCHÄFTIGUNGEN ERFAHREN!

– CUISINE NÉOLITHIQUE, CHASSE ET FEU. Les enfants découvriront les méthodes préhistoriques pour se nourrir à travers divers ateliers : faire de la farine et cuisiner du pain, quoi chasser et apprendre à tirer avec un propulseur sur un mammoth ; et bien sûr, allumer un feu sans allumette, ni briquet !

SO WURDE IN DER JUNGSTEINZEIT GEKOCHT, GEJAGT UND FEUER GEMACHT. In verschiedenen Workshops lernen die Kinder prähistorische Methoden kennen, um sich zu ernähren: Mehl herstellen und Brot backen, jagen und lernen, mit einer Steinschleuder auf ein Mammut schießen - und natürlich ein Feuer ohne Streichhölzer oder Feuerzeug anzünden!

– TAILLE DE SILEX. Très utilisé pendant la préhistoire, le silex est une roche qui se taille et produit des éclats extrêmement tranchants que l'on peut transformer en outils et en armes. Après démonstration et manipulation, chaque enfant pourra tester par lui-même.

EINEN FEUERSTEIN SCHLEIFEN. Feuerstein, oder auch Silex, ist ein Gestein, das in der Urzeit häufig verwendet wurde. Er lässt sich gut behauen und erzeugt extrem scharfe, große Splitter, die zu Werkzeugen und Waffen verarbeitet werden können. Nach der Vorführung können sich die Kinder selbst mit dem Stein vertraut machen und austesten.

– FOUILLE ARCHÉOLOGIQUE. Creuser le sol avec une truelle à la recherche d'ossements, fossiles et autres trésors enfouis, les épousseter et essayer de deviner leur nature et leur origine. Place aux jeunes archéologues !

ARCHÄOLOGISCHE AUSGRABUNGEN. Mit einer Kelle den Boden nach Knochen, Fossilien und anderen vergrabenen Schätzen absuchen, diese vorsichtig abstauben und versuchen, ihre Art und Herkunft herauszufinden. Machen Sie Platz für die Mini-Archäologen!



– ART PRÉHISTORIQUE. À l'atelier peinture rupestre, les enfants tremperont les doigts dans l'eau et l'ocre, feront leurs mélanges de couleurs pour dessiner mammoths, chouettes et autres animaux. Et ils pourront ensuite créer des objets préhistoriques : colliers, bracelets et attrape-rêves avec des perles et des plumes.

PRÄHISTORISCHE KUNST. Im Workshop Höhlenmalerei tauchen die Kinder ihre Finger in Wasser und Ocker, mischen ihre Farben und malen Mammuts, Eulen und andere Tiere. Anschließend können sie selbst kleine prähistorische Objekte basteln: Ketten, Armbänder, aber auch Traumfänger aus Perlen und Federn.

– FOSSILES. Découverte de l'histoire de la terre en étudiant des fossiles trouvés dans le Chablais, témoins de la longue évolution du monde vivant. Les apprentis paléontologues confectionneront un fossile avec du sable et du plâtre pour comprendre la manière dont ils se forment.

FOSSILIEN. Entdeckung der Erdgeschichte durch die Untersuchung von Fossilien, die im Chablais gefunden wurden und von der langen Entwicklung der lebenden Welt zeugen. Die kleinen Paläontologenlehrlinge fertigen aus Sand und Gips ein Fossil, um zu verstehen, wie diese entstehen.



De fidèles montures

POUR EXPLORER LA NATURE

PARTEZ À L'AVENTURE À CHEVAL, AVEC UN ÂNE OU EN CALÈCHE. DES MANIÈRES ORIGINALES DE VOUS BALADER AU CŒUR DE LA NATURE ET D'APPRÉCIER LES PAYSAGES DU LÉMAN. VÉRITABLES COMPLICES LORS DE VOS RANDONNÉES, ILS LES RENDENT PLUS LUDIQUES POUR VOS ENFANTS. À VOS MONTURES !

— LES ÂNES DU PRÉ DE LA BASSE, ORCIER

Dans un écrin de verdure avec vue panoramique sur les montagnes, le lac et la Suisse, se trouve le chalet savoyard de Catherine qui fait gîtes et chambres d'hôtes. Au départ de la maison, vous pouvez partir vous balader vers les alpages, à pied ou avec des ânes. Exploration libre, sortie à la découverte du Géoparc sur les Balcons du Léman ou encore randonnée bivouac sur plusieurs jours avec votre tente... Les ânes seront de fidèles compagnons pour toutes vos excursions !

— LES ATTELAGES DULAC, SCIEZ-SUR-LÉMAN

Découvrez la traction animale lors d'une balade en attelage dans la nature, accompagnés de Françoise et ses 2 acolytes ! Prenez place à bord de l'hippomobile tirée par Pollux et Neness, deux chevaux de trait de race ardennaise : plus de 800 kg de douceur. Au rythme des sabots, ils vous emmènent à la découverte de Sciez et ses alentours : le domaine de Coudrée, du Guidou et le port sur les rives du lac.

— BALADES À PONEY ET RANDONNÉES À CHEVAL, PONEY CLUB DE SCIEZ-SUR-LÉMAN

Se ressourcer au contact des chevaux et en harmonie avec la nature : des options pour petits et grands au cœur d'une campagne verdoyante.

Retrouvez toutes les infos sur le site destination-leman.com

TREUE WEGGEFÄHRTEN UM DIE NATUR ZU ERKUNDEN
UNSERE PFERDE UND ANDERE HUFTIERE SIND WUNDERBARE WEGGEFÄHRTEN. KINDER UND ERWACHSENE WERDEN GROSSE FREUDE DARAN HABEN, VON IHNEN BEGLEITET ZU WERDEN. BRECHEN SIE GEMEINSAM MIT EINEM PFERD, ESEL ODER IN EINER KUTSCHE ZU EINEM ABENTEUER AUF. EINE ORIGINELLE MÖGLICHKEIT, IM HERZEN DER NATUR ZU WANDERN UND DIE LANDSCHAFTEN DES GENFERSEES ZU ERKUNDEN. SIE SIND ECHETE KOMPLIZEN BEI IHREN WANDERUNGEN UND MACHEN DIE TOUREN AUCH FÜR IHRE KINDER UNTERHALTSAMER. AB IN DEN SATTEL!

— **LES ÂNES DU PRÉ DE LA BASSE, ORCIER.** In einer grünen Naturidylle mit Panoramablick auf die Berge, den See und die Schweiz liegt das savoyische Chalet von Catherine, das als Ferienwohnung und Gästezimmer dient. Vom Haus aus können Sie zu schönen Spaziergängen in den Almlandschaften aufbrechen, zu Fuß und auf Wunsch auch mit einem Esel. Freie Erkundung, Entdeckungstouren des Geoparks mit Blick auf den Genfersee oder eine mehrtägige Biwakwanderung mit Ihrem Zelt ... die Esel werden Sie bei allen Abenteuern treu begleiten!

— **LES ATTELAGES DULAC, SCIEZ-SUR-LÉMAN.** Entdecken Sie die Kraft der Zugtiere bei einer Fahrt mit dem Gespann durch die Natur, begleitet von Françoise und ihren zwei vierbeinigen Mitreitern! Nehmen Sie Platz im Pferdomobil, das von Pollux und Neness, zwei Zugpferden der Ardenner Rasse, gezogen wird: über 800 kg sanfter Antrieb. Im Rhythmus der klappernden Hufen nehmen sie Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch Sciez und Umgebung: das Gebiet von Coudrée, Guidou und den Hafen am Seeufer.

— **AUSRITTE UND WANDERUNGEN MIT PONY UND PFERD, PONEY CLUB DE SCIEZ-SUR-LÉMAN.** Im Kontakt mit Pferden und im Einklang mit der Natur neue Energie tanken: schöne Aktivitäten für Groß und Klein inmitten einer grünen Landschaft.

Alle Informationen finden Sie auf der Website destination-leman.com




Qui veut une mule
sans défaut doit se
résoudre d'aller à pied.

Miguel de Cervantès.

Wer sich ein Maultier ohne Mucken
wünscht, sollte besser zu Fuß gehen.
Miguel de Cervantès



Itinéraires de découvertes

GÉOPARC MONDIAL UNESCO DU CHABLAIS

DES FORCES GÉOLOGIQUES AUX ACTIVITÉS HUMAINES, L'IDENTITÉ DU CHABLAIS S'EST FAÇONNÉE AU FIL DES MILLÉNAIRES. UN PATRIMOINE NATUREL, CULTUREL ET HUMAIN QUI VAUT AU TERRITOIRE LA RECONNAISSANCE DE L'UNESCO À TRAVERS LE LABEL GÉOPARC MONDIAL. DÉCOUVREZ LES SITES EMBLÉMATIQUES AU RYTHME DE NOS BALADES FAMILIALES !

Idée 1

LE MARAIS DE CHILLY

Départ : Chemin du Marais de Chilly, 74140 Douvaine
Durée moyenne : 45 min - Sentier balisé, boucle d'1,3 km

Un parcours bucolique dont les curiosités naturelles se dévoilent au fil des panneaux pédagogiques : origine glaciaire du marais, tactique du crapaud sonneur, drôles d'oiseaux nichant dans les arbres ou courant dans les roseaux... Le marais de Chilly trouve son origine dans la fonte du glacier du Rhône durant la dernière glaciation. Comme toute zone humide, il abrite de nombreuses espèces (reptiles, amphibiens, libellules...) et joue un rôle essentiel dans la régulation de l'eau en fonctionnant comme une véritable éponge. De larges chemins et platelages vous guident à travers cet écosystème. Depuis les pontons, vous pouvez admirer les oiseaux qui nichent dans les divers habitats du marais. N'oubliez pas de faire étape à la fontaine de Véringes, un lavoir en pleine nature !

IDEE 1: DER SUMPF VON CHILLY

Start: Chemin du Marais de Chilly, 74140 Douvaine -
Durchschnittsdauer: 45 Min. - gekennzeichnete Rundweg von 1,3 km

Ein idyllischer Rundgang, dessen natürliche Besonderheiten auf den Infotafeln unterwegs schön erklärt werden: Gletschersprung des Sumpfes, Taktik der Feuerkröten zur Feindabwehr, lustige Vögel, die in den Bäumen nisten oder im Schilf umherlaufen ... Der Sumpf von Chilly entstand, als der Rhonegletscher während der letzten Eiszeit schmolz. Wie in jedem Feuchtgebiet gibt es auch hier es zahlreiche Tierarten, darunter Reptilien, Amphibien, Libellen. Der Sumpf spielt eine wesentliche Rolle bei der Regulierung des Wasserhaushalts, indem er wie ein echter Schwamm funktioniert. Breite Pfade und Holzwege führen Sie quer durch dieses Ökosystem. Von den Stegen aus können Sie die Vögel beobachten, die an verschiedenen Orten im Sumpf Unterschlupf gefunden haben. Besuchen Sie auch den Brunnen von Véringes, ein Waschhaus mitten in der Natur!

ENTDECKUNGSTOUREN. UNESCO WELT-GEOPARK DES CHABLAIS

VON DEN GEOLOGISCHEN KRÄFTEN DER NATUR BIS HIN ZU DEN MENSCHLICHEN AKTIVITÄTEN HAT SICH DIE IDENTITÄT DES CHABLAIS IM LAUFE DER JAHRTAUSENDE IMMER WEITER GEFORMT. ENTSTANDEN IST EIN NATÜRLICHES, KULTURELLES UND MENSCHLICHES ERBE, DAS DEM GEBIET SCHLIESSLICH DIE ANERKENNUNG DURCH DIE UNESCO ALS WELT-GEOPARK EINBRACHT. ENTDECKEN SIE BEI UNSEREN FAMILIENFREUNDLICHEN SPAZIERGÄNGEN DIE LEGENDÄREN STÄTTEN!



Le marais de Chilly est inventorié en Natura 2000. Il constitue une Zone Naturelle d'Intérêt Écologique, Faunistique et Floristique.

Der Sumpf von Chilly ist ein Natura 2000-Schutzgebiet. Er bildet eine Naturzone von ökologischem, faunistischem und floristischem Interesse.



Idée 2

L'ALPAGE DE BISE

Départ : Route de Bise, 74360 Vacheresse
Plusieurs parcours au choix sur place pour découvrir lacs et panoramas.

L'alpage de Bise est un espace naturel préservé dominé par les majestueuses parois des Cornettes de Bise. Il abrite un hameau d'alpage où les chalets traditionnels accueillent tout l'été les bergers et leurs troupeaux. Ses paysages offrent un véritable voyage dans le temps, de l'histoire de la formation des Alpes à celle des Hommes. Dans ce cirque glaciaire, le vert des alpages tranche avec le gris et le rouge de la roche. La matière première des Cornettes s'est déposée jadis au fond d'une mer très ancienne. Mais ce sont la tectonique, puis l'érosion, qui ont dessiné cette pyramide rocheuse. Vous y découvrez l'activité pastorale, la diversité de la faune et la flore de ce site Natura 2000, l'histoire de son lac disparu ou celle des eaux qui s'y infiltrent et ressortent 4 km plus loin.

IDEE 2: DIE ALM VON BISE

Start: Route de Bise, 74360 Vacheresse
Vor Ort haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Wegen, um die Seen und schönen Bergpanoramen zu erkunden. Die Alm von Bise ist ein geschützter Naturbereich, der von den majestätischen Felswänden der Cornettes de Bise überragt wird. In einem kleinen Almweiler stehen traditionelle Chalets, die den ganzen Sommer über den Schäfern und ihren Herden Unterschlupf geben. Die Landschaften bilden eine wahre Reise durch die Zeit, von der Geschichte der Entstehung der Alpen bis zu hin zur Geschichte der Menschheit. In diesem Gletscherkessel bildet das Grün der Alpen mit dem Rot und Grau der Felsen einen faszinierenden Kontrast. Die Substanz der Cornettes hat sich früher auf dem Grund eines sehr alten Meeres abgelegt. Aber die Plattenbewegung und später die Erosion waren es, die diese Felsenpyramide gebildet haben. Hier erfahren Sie mehr über die Schäferwirtschaft, die vielfältige Flora und Fauna dieses Natura 2000-Gebiets, die Geschichte seines verschwundenen Sees oder die Geschichte des Wassers, das in das Gebiet einfließt und 4 km weiter wieder austritt.

Idée 3

LE DOMAINE DE RIPAILLE

Départ : Domaine de Ripaille, 83 avenue de Ripaille, 74200 Thonon-les-Bains
Durée moyenne : 20 min - Sentier balisé

Le château de Ripaille, témoin de l'histoire de notre région depuis près de 3000 ans, est entouré de 22 ha de vignes. Ces cultures jouissent d'une situation privilégiée et produisent encore de nos jours les vins du château de Ripaille, héritages des siècles passés. La Géoroute vous permet de découvrir ce domaine lors d'une balade accessible à tous. Vous ralliez le château à la maison forestière qui marque l'entrée de la forêt de Ripaille, ancien domaine de chasse du château. Au fil du sentier, découvrez le terroir du vignoble composé de formations glaciaires donnant un sol graveleux et perméable adouci par le voisinage immédiat du Léman. Admirez le panorama sur les montagnes du Chablais et notamment la Dent d'Oche, un des points culminants du massif. Des panneaux d'interprétation, installés le long du parcours, vous informent sur la géologie des terrasses de Thonon, la vigne et le vin de Ripaille ainsi que l'histoire du Château.

IDEE 3: DOMAINE DE RIPAILLE

Start: Domaine de Ripaille, 83 avenue de Ripaille, 74200 Thonon-les-Bains - **Durchschnittsdauer:** 20 Min. - gekennzeichnete Weg
Das Schloss Ripaille, das seit fast 3000 Jahren Zeuge der Geschichte unserer Region ist, ist von 22 ha Weinbergen umgeben. Diese Weinberge genießen eine bevorzugte Lage und bringen noch heute die Weine des Schlosses Ripaille hervor, die ein Erbe der vergangenen Jahrhunderte sind. Auf der Géoroute können Sie dieses Weingut während eines Spaziergangs entdecken, der für alle zugänglich ist. Sie gehen vom Schloss zum Forsthaus, das quasi die Eingangspforte zum Wald von Ripaille bildet, dem ehemaligen Jagdgebiet des Schlosses. Sie entdecken unterwegs das Terroir des Weinbergs, das aus eiszeitlichen Formationen besteht, die einen kiesigen und durchlässigen Boden ergeben, der durch die unmittelbare Nähe des Genfersees relativ weich ist. Bewundern Sie das Panorama auf die Berge des Chablais und insbesondere den Dent d'Oche, einen der höchsten Punkte des Massivs. Entlang des Weges aufgestellte Interpretationstafeln liefern interessante Informationen über die Geologie der Terrassen von Thonon, die Weinreben und den Wein von Ripaille sowie die Geschichte des Schlosses.



Idée 4

LA PIERRE À MARTIN

Départ : Chemin rural du Château des Fées à Boisy, 74140 Ballaison

Durée moyenne : 20 min - Sentier d'interprétation

Posée au milieu d'un champ, la Pierre à Martin intrigue. Elle est un bloc erratique, témoin de l'époque glaciaire. Elle trouve son origine dans les montagnes du Valais en Suisse. Le glacier du Rhône l'a transportée sur son dos... Au cours de ses avancées et ses fontes, il a sculpté le paysage autour de Genève : des collines de sédiments glaciaires se forment, les eaux de fonte creusent des chenaux. Appréciez le panorama sur le lac et les montagnes. Flashez les QR-codes tout au long du sentier pour accéder à des vidéos sur l'histoire scientifique et culturelle de la pierre !

IDEE 4: DER MARTINSSTEIN

Start: Feldweg von Château des Fées nach Boisy, 74140 Ballaison
Durchschnittsdauer: 20 Min. - Interpretationsweg
Der Martinsstein, der mitten in einem Feld steht, gibt Rätsel auf. Es handelt sich dabei um einen erratischen Felsblock, ein Überbleibsel aus der Gletscherzeit. Er stammt aus den Bergen des Valais in der Schweiz. Der Rhonegletscher trug ihn quasi auf seinem Rücken bis hierher ... Während seiner Vorstöße und Schmelzen formte er die Landschaft rund um Genf: Hügel aus Gletschersedimenten bildeten sich, das Schmelzwasser grub Kanäle. Genießen Sie den Panoramablick auf den See und die Berge. Entlang des Weges finden Sie Tafeln mit QR-Codes, über die Sie Videos über die wissenschaftliche und kulturelle Geschichte des Steins aufrufen können!

La Pierre à Martin mesure
9 m de long, 6 m de large
et 7,30 m de hauteur !

Der Martinsstein ist 9 m lang, 6 m breit
und 7,30 m hoch!



Idée 5

LE MONT BÉNAND

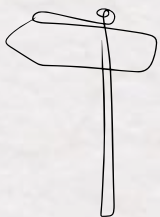
Départ : Parking du Col de Creusaz, 74500 Bernex

Durée moyenne : 2 heures - Sentier balisé, boucle de 6 km

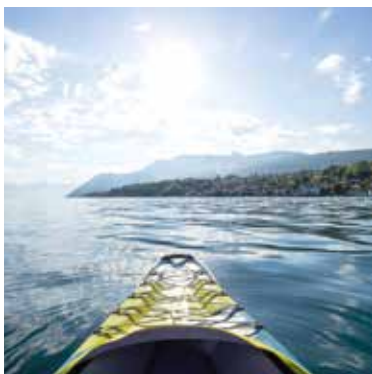
Idéal pour un bol d'air en famille, vous cheminez à travers les alpages et découvrez les paysages de nos montagnes. Devant vous s'offre une succession de panoramas sur le Léman, le Jura, les Mémises, la vallée de Bernex avec ses sommets - la Dent d'Oche, le Mont César, le Pic de Boré, la pointe de Pelluaz, Chesnay, le Mont Baron - mais aussi sur le plateau de Gavot. Le Mont Bénand est le grenier à foin des éleveurs de Bernex. En été, particulièrement avant la fauche, veillez à rester sur les chemins et ne pas marcher dans les prairies. Selon vos envies, il existe des variantes pour allonger ou raccourcir votre sortie !

IDEE 5: MONT BÉNAND

Start: Parkplatz Pass von Creusaz, 74500 Bernex
Durchschnittsdauer: 2 Std. - gekennzeichnete Rundweg von 6 km
Ideal für einen Tag an der frischen Luft mit der Familie. Sie wandern durch die Almen und entdecken die Landschaften unserer Berge. Vor Ihnen eröffnet sich eine Reihe von Panoramablicken auf den Genfersee, den Jura, die Mémises, das Tal von Bernex mit seinen Gipfeln - Dent d'Oche, Mont César, Pic de Boré, Pointe de Pelluaz, Chesnay, Mont Baron -, aber auch auf das Plateau von Gavot. Der Mont Bénand ist sozusagen der Heuspeicher der Viehzüchter von Bernex. Im Sommer, und ganz besonders vor den Mäharbeiten, sollten Sie unbedingt auf den Wegen belieben und nicht durch die Wiesen laufen. Viele Wegvarianten bieten auch die Möglichkeit, die Wanderung noch zu verlängern oder Abkürzungen zu nehmen!



LÉMAN'Mag



@PAYSDEVIANVALLEEDABONDANCE
#PAYSDEVIANVALLEEDABONDANCE



Balade autour des Plantes

LA TISANE DE LAURA



LA NATURE, LAURA EN A FAIT UN ART DE VIVRE, L'ESSENCE MÊME DE SON EXISTENCE. RENOUER LE LIEN AVEC NOS PLANTES ENDÉMIQUES LUI PARAÎT AUJOURD'HUI PRIMORDIAL. APPRENDRE À LES RECONNAÎTRE, LES SENTIR, LES TOUCHER ET SE RECONNECTER FINALEMENT À CES SAVOIRS ANCESTRAUX. LORS DE SES BALADES AUTOUR DES PLANTES, ELLE VOUS INITIE À L'UTILISATION DE CES "MAUVAISES HERBES" PRESQUE TOUTES MÉDICINALES ET VOUS TRANSMET UN SAVOIR SIMPLE ET PRATIQUE. VOUS POURREZ AINSI LES UTILISER EN REMÈDES NATURELS AUX PETITS MAUX DU QUOTIDIEN !



"Les plantes nous offrent d'incroyables ressources pour aider notre corps à retrouver son équilibre"

Laura

„Die Pflanzen bieten uns unglaubliche Ressourcen, um unserem Körper zu helfen, wieder ins Gleichgewicht zu kommen“
Laura

PFLANZEN-SPAZIERGANG - DER KRÄUTERTEE VON LAURA

LAURA HAT DIE NATUR ZU EINER LEBENSKUNST ERKOREN, ZUR ESSENZ IHRER EIGENEN EXISTENZ. SICH WIEDER AUF DIE ENDEMISCHEN PFLANZEN UND IHRE WIRKUNGEN ZURÜCKZUBESINNEN, ERSCHEINT IHR HEUTE ALS UNVERZICHTBAR. LERNEN, SIE ZU ERKENNEN, SIE RIECHEN, ANFASSEN UND SCHLIESSLICH WIEDER AN EIN JAHRHUNDERT ALTES KNOW-HOW ANKNÜPFEN. AUF IHREN SPAZIERGÄNGEN RUND UM DIE PFLANZEN ERKLÄRT SIE IHNEN ALLES ÜBER DIE VERWENDUNG DIESER „UNKRÄUTER“, DIE FAST ALLE MEDIZINISCH WIRKSAM SIND, UND VERMITTELT IHNEN EIN EINFACHES UND PRAKTISCHES WISSEN. IM ANSCHLUSS HABEN SIE ALLE INFOS IN DER HAND, UM DIESE NATÜRLICHEN HEILMITTEL ZUR LINDERUNG VON ALLTAGSBESCHWERDEN ZU NUTZEN!

LA NATURE...

— Quel est votre parcours et quel rapport entretenez-vous à la nature ?

La nature et la biodiversité ont été un fil rouge dans mon parcours universitaire et professionnel. Je me suis tournée vers la naturopathie dès 2017, d'abord en autodidacte pour réguler des problèmes de santé, puis au sein de plusieurs écoles. Initialement formée par une herbaliste de l'École Lyonnaise des Plantes Médicinales, Sabrina Millot, mon apprentissage a débuté par du terrain et de la botanique pure. J'ai d'ailleurs toujours eu ce besoin viscéral d'être au contact de la nature et du végétal, comme les hommes depuis la nuit des temps ! Les plantes nous offrent d'incroyables ressources pour aider notre corps à retrouver son équilibre, rester en bonne santé et prendre soin de nous au quotidien. Elles peuvent également nous accompagner sur un chemin plus profond de reconnexion à la nature et à soi.

— Quel est votre moment préféré d'une Balade autour des Plantes ?

Lors du dernier quart d'heure, nous nous asseyons tous ensemble dans l'herbe au contact de la terre, et je sers une petite tisane de mon cru aux participants. J'essaie de leur faire deviner les plantes qui la compose. C'est un moment très convivial où nous profitons simplement de l'instant présent et du contact avec les plantes, dans une approche sensorielle et intuitive tout aussi importante.

— Les participants peuvent-ils reproduire seuls dans la nature ce qu'ils apprennent avec vous ?

Non pas entièrement. Mes balades sont une initiation pour les familles. Ensuite, je conseille toujours aux gens de continuer à se former avec des botanistes sur le terrain. La reconnaissance des plantes est un métier à part entière et il faut être régulièrement à leur contact pour ne pas commettre d'erreurs – parfois fatales – dans sa cueillette. Il est vrai que certaines plantes telles que le plantain ou l'ortie sont très facilement reconnaissables et vous pouvez ensuite aisément les utiliser en pesto ou en tisane !

EN PARTAGE

— Que souhaitez-vous transmettre au travers de ces échanges ?

Le retour aux choses simples. L'apprentissage de la lenteur. Une reconnexion au vivant. Une capacité à comprendre et explorer les plantes à travers nos sens et nos ressentis, au-delà du mental, pour une relation plus profonde avec le monde naturel qui nous entoure. Cette sagesse ancestrale est à la portée de tous. L'herboristerie est avant tout une voie de la simplicité : c'était la médecine du peuple qui savait comprendre son environnement.

— Quelle est votre recette tisane pour booster sa journée rando ?

En cueillette sauvage au cœur du Chablais, je partirais sur quelques brins de serpolet pour son côté dynamisant et nettoyant de l'organisme, un soupçon d'achillée millefeuille pour décongestionner nos jambes engourdies, quelques feuilles de pissenlit pour drainer les toxines pendant la rando et une pointe d'ortie pour reminéraliser le tout. Surtout ne pas mélanger trop de plantes pour ne pas envoyer de messages contradictoires à l'organisme : 5 plantes maximum pour une bonne synergie végétale. Une tisane qui contient trop de plantes est un non-sens pour le corps et pour l'esprit.

DIE NATUR ...

— Welcher ist Ihr Werdegang und welche Beziehung haben Sie zur Natur?

Die Natur und die Biodiversität ziehen sich wie ein roter Faden durch meinen schulischen und beruflichen Werdegang. Seit 2017 interessiere ich mich für Naturheilkunde, erst autodidaktisch, um Gesundheitsprobleme zu lindern, dann habe ich aber auch Schulungen besucht. Ursprünglich wurde ich von einer Kräuterkundlerin der Heilpflanzenschule in Lyon, Sabrina Millot, ausgebildet, aber das richtige Lernen begann mit der praktischen Umsetzung und reiner Botanik. Ich hatte übrigens schon immer dieses Bedürfnis in mir, mit der Natur und mit Pflanzen in Kontakt zu sein, wie es die Menschen seit Urzeiten pflegten! Pflanzen bieten uns unglaubliche Ressourcen, um unserem Körper zu helfen, sein Gleichgewicht zu finden, gesund zu bleiben und uns täglich zu pflegen und Gutes zu tun. Sie können uns auch auf einem tieferen Weg der Rückverbindung mit der Natur und mit uns selbst begleiten.

— Was ist Ihr Lieblingsmoment bei den Pflanzen-Spaziergängen?

Ich mag es, wenn wir uns in der letzten Viertelstunde alle zusammen ins Gras setzen und ich den Teilnehmern einen meiner selbst zusammengestellten Kräutertees serviere. Ich frage sie dann, ob sie erraten können, welche Pflanzen ich verwendet habe. Es ist ein sehr geselliger Moment, in dem wir einfach den Augenblick und den Kontakt mit den Pflanzen genießen, wobei ein sensorischer und intuitiver Ansatz ebenso wichtig ist.

— Können die Teilnehmer das, was sie bei Ihnen lernen, dann allein in der Natur umsetzen?

Nein, nicht ganz. Meine Spaziergänge sind eine Einführung für Familien. Ich rate im Anschluss jedem, sich mit Botanikern praxisbezogen weiterzubilden. Die Kenntnis der Pflanzen ist ein eigenständiger Beruf und man muss regelmäßig mit Pflanzen zu tun haben, um sie zu kennen und beim Pflücken keine Fehler zu machen, die tatsächlich sehr schwerwiegend sein können. Es stimmt, dass einige Pflanzen wie Spitzwegerich oder Brennnessel sehr leicht zu erkennen sind. Die können Sie problemlos zu einem Pesto verarbeiten oder als Tee verwenden!

TEILEN UND WEITERGEBEN

— Was möchten Sie mit dieser gemeinsamen Aktivität vermitteln?

Man sollte zu den einfachen Dingen zurückkehren. Entschleunigen. Sich wieder dem Echten, dem Lebendigen zuwenden. Die Fähigkeit entwickeln, Pflanzen durch unsere Sinne und Gefühle zu verstehen und zu erforschen, über den reinen Wissensverstand hinaus, für eine tiefere Beziehung zu der natürlichen Welt, die uns umgibt. Dieses Jahrhundert alte Wissen ist für jedermann zugänglich. Die Kräuterkunde ist vor allem ein Weg der Einfachheit: Sie war die Medizin des Volkes, das seine Umwelt zu verstehen und zu nutzen wusste.

— Welches Teerezept gibt besonders viel Energie für einen Wandertag?

Beim Wildsammeln im Herzen des Chablais würde ich ein paar Zweige Schlangenzwurz nehmen, weil sie den Organismus dynamisieren und reinigen, einen Hauch Schafgarbe, um unsere eingeschlafenen, schweren Beine zu entlasten, ein paar Löwenzahnblätter, um die Giftstoffe während der Wanderung zu eliminieren, und eine Prise Brennnessel, um das Ganze mit vielen Mineralstoffen zu unterstützen. Man sollte nicht zu viele Pflanzen mischen, um dem Körper keine gegensätzlichen Botschaften zu senden: Höchstens 5 Pflanzen, damit sie perfekt untereinander und einzeln wirken können. Ein Kräutertee mit zu vielen Pflanzen bewirkt das Gegenteil dessen, was wir unserem Geist und Körper Gutes zu wollen.

ON RENCONTRE LAURA WIR TREFFEN LAURA

Printemps-été : balade autour
des plantes au domaine de Montjoux
Automne-hiver : atelier herboristerie
et confection de tisanes

Frühling und Sommer: Pflanzen-Spaziergang
im Domaine de Montjoux
Herbst und Winter: Kräuterkundekurs
und Herstellung von Tees

Réservations à l'office de tourisme de Thonon

Buchungen im Touristenbüro in Thonon

+33 (0)4 50 71 55 55
thononlesbains.com

Comme un poisson dans l'eau

UNE JOURNÉE AVEC MARIE



MARIE, 36 ANS, EST POISSONNIÈRE DEPUIS 10 ANS. AVEC DONATIEN, ILS ONT TENU LEUR PREMIÈRE POISSONNERIE PENDANT 5 ANS SUR L'ÎLE DE RÉ AVANT DE VENIR S'INSTALLER À THONON EN NOVEMBRE 2018. LEUR BOUTIQUE SENT BON LA MARÉE AVEC SES ÉTALS DE COQUILLAGES, CRUSTACÉS, FILETS ET POISSONS ENTIERS, MAIS AUSSI SA PARTIE TRAITEUR RICHE DE PETITS PLATS CONCOCTÉS, EN GRANDE MAJORITÉ, PAR LEURS SOINS.

"Lorsque j'arrive le matin, Donatien et Nathan ont déjà commencé la mise en place. C'est souvent la course avant l'ouverture des portes à 9h : achalander et décorer les bancs, ranger la marchandise livrée au frigo... Je vérifie les prix qui varient quotidiennement selon les cours du poisson et m'assure de la conformité des étiquetages. Puis je passe les commandes fournisseurs. Certains produits partent si vite qu'il faut être très réactif pour les avoir en rayon. Le plus compliqué est de commander suffisamment pour satisfaire notre clientèle sans pour autant surstocker car ce sont des denrées périssables.

Tous les jours, nous faisons le point avec notre chef traiteur Guy sur les plats à lancer en fabrication, les nouvelles recettes et les commandes clients : paëlla, lasagnes de féra, gratin de la mer... Ensuite, Donatien gère la partie filetage des poissons et les livraisons pro. Quant à moi, je peux passer à l'accueil et au service des clients en boutique. Conseiller, préparer le poisson pour la cuisson que le client envisage, monter des plateaux de fruits de mer : c'est vraiment le côté le plus sympa du métier !

Et comme dans tout commerce, il y a une bonne part d'administratif à faire même si ce n'est pas ce que je préfère. 19h : la journée se termine, on ferme les portes. C'est l'heure du rangement et nettoyage des bancs et vitrines. Prêts pour redémarrer le lendemain matin et régaler de nouveaux clients !"

WIE EIN FISCH IM WASSER - EIN TAG MIT MARIE

MARIE, 36 JAHRE ALT, IST SEIT 10 JAHREN FISCHVERKÄUFERIN. SIE UND DONATIEN KÜMMERTEN SICH 5 JAHRE LANG UM IHR ERSTES FISCHGESCHÄFT AUF DER INSEL RÉ, BEVOR SIE IM NOVEMBER 2018 NACH THONON KAMEN. IN IHRER BOUTIQUE HERRSCHT RICHTIGES MEERESAMBIENTE MIT EINER GROSSEN AUSWAHL AN MUSCHELN, KREBSTIEREN, FISCHFILETS UND GANZEN FISCHEN, ABER AUCH MIT DER FEINKOSTECKE, IN DER ES FERTIGGERICHTE GIBT, DIE SIE ZUM GRÖSSTEN TEIL SELBST ZUBEREITEN.

„Wenn ich morgens herkomme, haben Donatien und Nathan schon mit den Vorbereitungen begonnen. Oft wird es vor der Geschäftsöffnung um 9 Uhr noch mal hektisch: Die Stände müssen mit Waren bestückt und schön dekoriert werden, die angelieferte Ware muss in den Kühlschrank ... Ich überprüfe die Preise, die jeden Tag wechseln, und kontrolliere, ob die Etiketten den Vorgaben entsprechen. Dann gebe ich bei den Lieferanten Bestellungen auf. Einige Produkte werden so schnell verkauft, dass man schnell nachbestellen muss, damit sie immer vorrätig sind. Am schwierigsten ist es, genug zu bestellen, so dass die Kunden zufrieden sind, wir aber gleichzeitig nicht zu viel Ware im Lager habe, da diese Lebensmittel schnell verderblich sind.

Jeden Tag besprechen wir auch mit unserem Caterer Guy, welche Gerichte zubereitet werden und ob es neue Gerichte geben soll und was die Kunden bestellt haben: Paëlla, Féra-Lasagne, Meeresgratin ... Dann kümmert sich Donatien um das Filetieren der Fische und die Lieferungen an unsere Partner. Ich wiederum kümmere mich um den Empfang und die Beratung der Kunden im Geschäft. Tipps geben, den Fisch für das Gericht vorbereiten, das der Kunde gerne kochen möchte, Meeresfrüchteplatten dekorieren: Das alles macht mir an diesem Beruf den meisten Spaß!

Und wie in jeder Boutique haben auch wir Papierkram zu erledigen, auch wenn das nicht die beliebteste Aufgabe ist. 19 Uhr: Der Tag neigt sich dem Ende zu, wir schließen die Türen. Jetzt müssen die Auslagen und Schaufenster ausgeräumt und geputzt werden. Und dann sind wir bereit, morgen früh wieder unsere Kunden mit frischem Fisch zu verwöhnen!"

ON DÉGUSTE ! ON SCHMECKT!

Poissonnerie Marie & Donatien
6 rue Saint-Sébastien, 74200 Thonon-les-Bains
+33 (0)4 50 26 27 85
Du mardi au vendredi, de 9h à 12h30 - 15h à 19h
Le samedi : de 9h à 18h non-stop

GUIDE MICHELIN

Savourez la destination!

INCONTOURNABLE POUR LES VOYAGEURS ET LES ÉPICURIENS, LE GUIDE MICHELIN RÉPERTORIE LES MEILLEURES ADRESSES DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION. DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE RESTAURANTS SUR LA DESTINATION LÉMAN.

GUIDE MICHELIN. LOCALE SPEZIALITÄTEN!

DER GUIDE MICHELIN IST EIN MUSS FÜR REISENDE UND GENIESSER UND LISTET DIE BESTEN ADRESSEN IM HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE AUF. ENTDECKEN SIE UNSERE AUSWAHL AN RESTAURANTS IM ZIELGEBIET GENFERSEE.

1 L'AUBERGE D'ANTHY

Des poissons frais du lac et des produits du terroir chablaisien. Savourez une cuisine simple, authentique et traditionnelle, récompensée par le titre de Maître-Restaurateur.

Frischer Fisch aus dem See und Produkte aus der Region Chablais. Probieren Sie eine einfache, authentische und traditionelle Küche, die mit dem Titel eines Maître-Restaurateur ausgezeichnet wurde.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

2 rue des écoles, 74200 Anthy-sur-Léman
+33 (0)4 50 76 08 21



2 LA TABLE DE NERNIER

Rémi, chef cuisinier et Clara, maître d'hôtel, vous proposent une cuisine moderne, équilibrée, fraîche et respectueuse des produits. Les vins qui l'accompagnent sont sélectionnés avec le plus grand soin.

Rémi, der Küchenchef, und Clara, die als Maître d'hôtel das Etablissement leitet, bieten Ihnen eine moderne, ausgewogene, frische Küche an, die besonderen Wert auf das Produkt legt. Die angebotenen passenden Weine werden mit größter Sorgfalt ausgewählt.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

11 place du Musée, 74140 Nernier
+33 (0)4 50 17 52 43



3 LE PRÉ DE LA CURE

Olivier et son équipe vous concoctent des plats savoureux à partir de produits bruts et issus de la pêche. Selon l'arrivée, vous dégusterez brochets, truites, perches...

Olivier und sein Team bereiten für Sie köstliche Gerichte aus unverarbeiteten, frischen Produkten aus dem Fischfang zu. Je nach tagesfrischem Fang stehen Hecht, Forelle, Barsch ... auf dem Menü.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

1 place de la Mairie, 74140 Yvoire
+33 (0)4 50 72 83 58



4 LES JARDINS DU LÉMAN

Goûtez une cuisine gourmande et inventive. Élaborés à base de produits frais mêlant les richesses poissonnières du lac Léman aux influences italiennes et jurassiennes des origines du chef, les plats s'accompagnent des meilleurs vins, savamment sélectionnés.

Kosten Sie eine leckere und ideenreiche Küche. Die Gerichte werden aus frischen Produkten zubereitet, die den Fischreichtum des Genfersees mit den Einflüssen der Herkunft des Küchenchefs (Italien und Jura) vermischen, und werden von den besten, sorgfältig ausgewählten Weinen begleitet.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

30 Grande Rue, 74140 Yvoire
+33 (0)4 50 72 80 32

5 Ô FLAVEURS

Le chef Jérôme Mamet vous fait voyager au fil des saisons. Dans des assiettes apprêtées avec soin, découvrez des saveurs entre terre et lac, sublimes par des vins sélectionnés par son épouse Agnès.

Küchenchef Jérôme Mamet schickt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Jahreszeiten. Auf sorgfältig angerichteten Tellern entdecken Sie Geschmäcker von Land und See, die dank den von seiner Frau Agnès ausgewählten Weinen noch unterstrichen werden.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

Château de Chilly
42 route du Crépy, 74140 Douvaine
+33 (0)4 50 35 46 55



Fondez de plaisir

POUR LE CHOCOLAT THONONNAIS



PLAISIR COUPABLE OU ASSUMÉ, IL EST RARE DE REFUSER UN CARRÉ DE CHOCOLAT. À THONON-LES-BAINS, NOS CHOCOLATIERs TRAVAILLENT LA FÈVE DE CACAO SOUS TOUTES SES FORMES POUR UN PLAISIR GUSTATIF INÉGALÉ. DÉCOUVERTE !

PLAISIR & SAVOIR-FAIRE

Que l'on préfère le blanc, le noir ou le lait, le chocolat offre une variété de saveurs qui ravissent les papilles. Mais comment est-il élaboré ? La fève de cacao est le diamant brut avant transformation. Graine du fruit du cacaoyer, elle est récoltée dans les régions tropicales et fermentée dans des silos avant d'être expédiée. Elle contient une forte proportion de beurre de cacao et de théobromine, un principe tonique et excitant similaire à la caféine. Le chocolat est un savant mélange de pâte de cacao et de sucre. Est-il réellement considéré comme un produit fini ? Il existe plusieurs façons de savourer cette douceur : tablettes, mousses, bonbons, gâteaux, palets, truffes, ganaches, enrobages, œufs ou bien sucettes. Tout repose sur la maîtrise du goût, de la texture et de la forme. À Thonon, chaque artisan décrit et travaille le chocolat à sa façon. Laissez-vous tenter par une dégustation de leurs spécialités !

— JÉROME Chaumontet and Co

Sa spécialité : les Cyrènes du Léman. "Une vie sans chocolat est une vie à laquelle il manque l'essentiel !"

— HIPPOLYTE Hippolyte Vigliano

Sa spécialité : la tablette noir-ramboise. "Le « bean to bar », de la fève à la tablette."

— NATHALIE Comptoir de Mathilde

Sa spécialité : la pâte à tartiner. "Crème de spéculoos, pralinée, noisette, caramel ou traditionnelle, laissez-vous tenter par le délice de nos pâtes à tartiner."

— MERMET L'Artisan du Chocolat

Sa spécialité : les grêlons de la Dent d'Oche - praliné parfumé à l'orange, chocolat noir, sucre glace. "Tous nos chocolats sont faits avec amour et sont artisanaux, un point d'honneur pour nous."

VOR GENUSS DAHINSCHMELZEN. DIE SCHOKOLADE AUS THONON. OB HEIMLICH ODER UNGENIERT: WER KANN SCHON EINEM STÜCK SCHOKOLADE WIDERSTEHEN? UNSERE CHOCOLATIERs IN THONON-LES-BAINS VERARBEITEN DIE KAKAOBOHNE AUF UNTERSCHIEDLICHSTE WEISE, UM UNVERGLEICHICHE GAUMENFREUDEN ZU BEREITEN. EINE ENTDECKUNG.

GENUSS & KNOW-HOW Ob man sie lieber weiß, dunkel oder milchig mag, Schokolade ist so vielseitig, dass jeder auf seinen Geschmack kommt. Aber wie wird sie eigentlich hergestellt? Die Kakaobohne ist vor der Verarbeitung quasi ein Rohdiamant. Die Frucht des Kakaobaums wird in tropischen Regionen angebaut, geerntet, und fermentiert in Silos, bevor sie schließlich in alle Welt verschickt wird. Sie enthält einen hohen Anteil an Kakaobutter und Theobromin, eine Substanz mit stimulierender Wirkung, ähnlich wie Koffein. Schokolade ist die gelungene Mischung aus Kakaopaste und Zucker. Wird Schokolade tatsächlich als Endprodukt betrachtet? Schokolade kann in vielen Formen verzehrt werden: Tafel, Mousse, Bonbon, Kuchen, Plättchen, Trüffel, Ganache, Glasur, Eier, Lutscher. Bei allen diesen Leckereien kommt es auf die perfekte Mischung aus Geschmack, Textur und Form an. In Thonon beschreibt und verarbeitet jeder Handwerker die Schokolade auf seine Art. Lassen Sie sich zu einer Verkostung ihrer Spezialitäten hinreißen!

— JÉROME CHAUMONTET AND CO

Seine Spezialität: die „Meerjungfrau des Genfersees“. „Ein Leben ohne Schokolade ist ein Leben, dem das Wichtigste fehlt.“

— HIPPOLYTE HIPPOLYTE VIGLIANO

Seine Spezialität: dunkle Tafelschokolade mit Himbeere. „Das „Bean to bar“, von der Kakaobohne zur Tafel.“

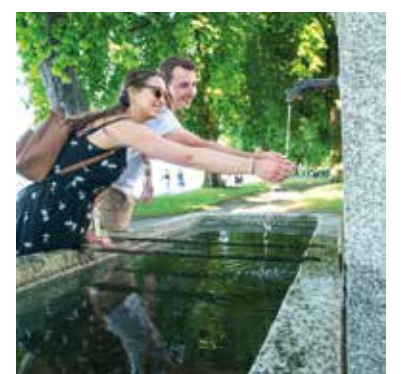
— NATHALIE COMPTOIR DE MATHILDE

Ihre Spezialität: der Brotaufstrich aus Schokolade. „Speculoos-Creme, Pralinée, Haselnuss, Karamell oder klassisch, lassen Sie sich von unseren köstlichen Brotaufstrichen verzaubern.“

— MERMET L'ARTISAN DU CHOCOLAT

Spezialität: die „grêlons de la Dent d'Oche“, Pralinen mit Orange, dunkler Schokolade, Puderzucker. „Alle unsere Schokoladen werden mit Liebe und handwerklichem Können hergestellt, worauf wir sehr stolz sind.“

LÉMAN'Mag



© Evian Tourisme / Sébastien Doutard

@ EVIANTOURISME
#EVIAN

À table !

AVEC RAPHAËL VIONNET



APRÈS UNE PÉRIODE DE CONVALESCENCE, LE CHEF RAPHAËL VIONNET A DÉVELOPPÉ UN NOUVEAU CONCEPT DE "TABLE ET ÉPICERIE GOURMANDE" POUR CONTINUER À EXERCER SA PASSION. AU PLUS PRÈS DE SA CLIENTÈLE TOUTE L'ANNÉE, IL VOUS INVITE À SA TABLE AVEC UNE OFFRE BISTRONOMIQUE ET GASTRONOMIQUE. PARALLÈLEMENT ET DANS UN ESPACE DÉDIÉ, IL PROPOSE UNE GAMME DE PRODUITS MAISON AINSI QU'UNE SÉLECTION D'ÉPICERIE FINE, SOURCÉE DIRECTEMENT CHEZ LES PRODUCTEURS. DE QUOI SE RÉGALER MÊME À LA MAISON !



DE MI-MAI À MI-SEPTEMBRE, VENEZ PROFITER DE NOTRE TERRASSE PANORAMIQUE FACE AU LAC DANS UNE AMBIANCE LOUNGE, POUR DÉGUSTER DES TAPAS TRAVAILLÉS DANS UN ESPRIT GASTRONOMIQUE.

Besuchen Sie von Mitte Mai bis Mitte September unsere Panoramaterrasse mit Blick auf den See und Lounge-Ambiente, auf der Sie gastronomische Tapas probieren.

ZU TISCH MIT RAPHAËL VIONNET

NACH EINER ZEIT DER GENESUNG ENTWICKELTE DER CHEFKOCH RAPHAËL VIONNET EIN NEUES KONZEPT FÜR „TABLE ET ÉPICERIE GOURMANDE“, UM SEINE LEIDENSCHAFT WEITERHIN, ABER AUF ANDERE ART AUSÜBEN ZU KÖNNEN. DAS GANZE JAHR ÜBER MÖCHTE ER SEINEN GÄSTEN SO NAHE WIE MÖGLICH SEIN UND LÄDT MIT EINEM BISTRONOMISCHEN UND GASTRONOMISCHEN ANGEBOT AN SEINEN TISCH EIN. PARALLEL DAZU UND IN EINEM EIGENEN BEREICH BIETET ER EINE REIHE HAUSGEMACHTER PRODUKTE SOWIE EINE AUSWAHL AN DELIKATESSEN AN, DIE DIREKT VON DEN PRODUZENTEN STAMMEN. SO KOMMEN SIE AUCH ZUHAUSE IN DEN GENUSS DIESER SPEZIALITÄTEN!



SE RÉGALER ICI...

— Quel a été l'élément déclencheur de "Table et Épicerie Gourmande" ?

Le confinement lié à la pandémie et mes problèmes de santé ont suscité une remise en question sur la façon dont je voulais continuer à exercer ma passion. L'idée de ce concept complet s'est alors imposée. Beaucoup plus intimiste, il me permet d'être au plus près de mes clients, comme si je les recevais chez moi.

— Pouvez-vous nous décrire en quelques mots ce nouveau concept de table d'hôtes ?

Il s'agit d'une table d'une capacité maximum de 12 personnes, avec un menu unique au déjeuner comme au dîner mais qui peut être adapté en fonction des intolérances et allergies de chacun. Table bistronomique et de partage le midi, elle se transforme en table gastronomique plus intime le soir.

La salle peut être privatisée pour un groupe de 8 à 12 personnes en soirée. À cette occasion, il est possible de prendre l'apéritif en cave pour une expérience plus immersive.

OU CHEZ VOUS

— Parlez-nous du côté épicerie !

Pendant le confinement, nous avons commencé à élaborer des produits à notre marque et la demande a perduré même après cette période. J'ai souhaité compléter cette offre maison par une offre de produits de qualité, pour la plupart non présents sur le bassin de Thonon. Cette sélection est l'aboutissement d'un long travail de sourcing effectué durant ma convalescence. L'intégralité des produits proposés a été testée avant validation. Je voulais pouvoir accompagner mes clients dans leur choix et pour cela, nous avons même fait des formations sur certains produits. Je m'inscris vraiment dans cet esprit de sur-mesure.

— Quel produit de conserverie devrions-nous toujours avoir chez nous ?

Je n'en citerai pas 1, mais 2 !!! Un pot de tartina de poisson du lac (féra, omble chevalier, gardon) pour un apéritif réussi, seul ou avec des amis. Et un bocal de poulet de Bresse au vin jaune et aux morilles : notre best-seller ! Il permet de s'offrir une pause gastronomique rapidement. Idéal aussi quand des amis arrivent à l'improviste !

📞 ON RÉSERVE ! APPÉTIT BEKOMMEN ?

Restaurant Raphaël Vionnet
43, avenue du Général Leclerc
Rives, 74200 Thonon-les-Bains
+ 33 (0)9 73 38 04 38 (non surtaxé)

GAUMENFREUDEN BEI UNS ...

— Wie genau ist die Idee zu „Table et Épicerie Gourmande“ entstanden?

Der coronabedingte Lockdown und meine gesundheitlichen Probleme führten dazu, dass ich in Frage stellte, wie ich meine Leidenschaft weiterhin ausüben wollte. Und so kam mir schließlich die Idee zu diesem kompletten Konzept. Ich bin jetzt meinen Kunden viel näher, fast, als würde ich sie zu mir nach Hause einladen.

— Können Sie uns in wenigen Worten dieses neue Gästetischkonzept beschreiben?

Der Gästetisch bietet Platz für bis zu 12 Personen, mit einem einheitlichen Menü zum Mittag- und Abendessen, das jedoch je nach Unverträglichkeiten und Allergien angepasst werden kann. Der bistronomische Tisch mit Gerichten zum Teilen verwandelt sich am Abend in ein intimeres, gastronomischeres Angebot. Der Saal kann abends auch für eine Gruppe mit 8 bis 12 Personen privatisiert werden. Dann ist es auch möglich, für ein noch immersiveres Erlebnis den Aperitif im Reifekeller einzunehmen.

... ODER BEI IHNEN

— Erzählen Sie uns von Ihrem Feinkostangebot!

Während des Lockdowns haben wir damit begonnen, Produkte unter unserem Markennamen zu entwickeln, und die Nachfrage hielt auch nach dieser Zeit noch an. Ich wollte dieses hausgemachte Angebot durch ein Angebot an Qualitätsprodukten ergänzen, von denen die meisten nicht in der Region um Thonon zu finden sind. Diese Auswahl ist das Ergebnis einer langen Sourcing-Arbeit, die ich während meiner Genesungszeit geleistet habe. Alle angebotenen Produkte wurden getestet, bevor ich mich für sie entschied. Ich wollte meine Kunden bei ihrer Wahl bestmöglich beraten können, und dafür haben wir sogar Schulungen zu bestimmten Produkten absolviert. Mir liegt dieser personalisierte Service sehr am Herzen.

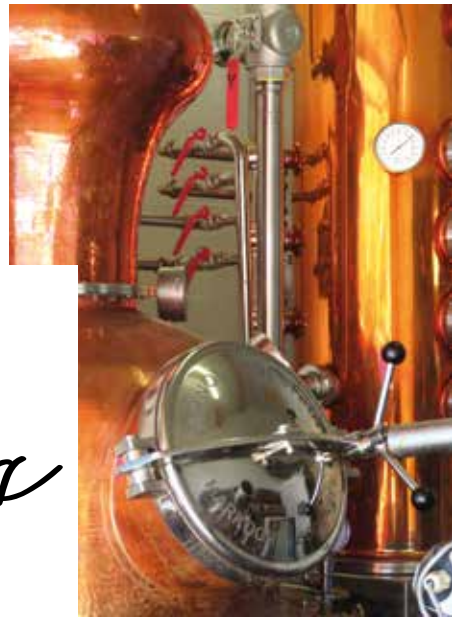
— Welche Konserve sollte man immer zuhause haben?

Da gibt es nicht ein, sondern zwei Produkte! Und zwar die Tartina de Fisch aus dem See (Féra, Saibling, Plötze) für einen gelungenen Aperitif allein oder mit Freunden. Und ein Glas mit Huhn aus Bresse in gelbem Wein mit Morcheln: unser Bestseller! Damit bereiten Sie im Handumdrehen eine Gourmetmahlzeit zu! Perfekt auch, wenn Freunde ganz spontan zum Essen bleiben!

BON PLAN

En terrasse ou au cœur de notre cave, découvrez notre sélection de vins biodynamiques élaborés dans le respect de la nature.

Tipp: Entdecken Sie auf der Terrasse oder im Weinkeller unsere Auswahl an biodynamischen Weinen, die mit Respekt für Natur und Umwelt hergestellt werden.



TERROIR ET TRADITIONS

Terre de saveurs

LE PAYS D'ÉVIAN VALLÉE D'ABONDANCE EST UN TERRITOIRE SINGULIER. ENTRE COTEAUX DU LÉMAN, ALPAGES D'ABONDANCE ET VILLAGES FRONTALIERS SUISSES, C'EST TOUT UN ART DE VIVRE QUI S'EXPRIME. ICI, CHAQUE VISITE SE TRANSFORME EN DÉGUSTATION PLEINE DE SAVEURS.

ZWISCHEN TERROIR UND TRADITIONEN - LAND DES GESCHMACKS. DAS PAYS D'ÉVIAN VALLÉE D'ABONDANCE IST EINE GANZ BESONDERE REGION. ZWISCHEN DEN WEINHÜGELN AM GENFERSEE, ALMLANDSCHAFTEN IM ABONDANCE-TAL UND KLEINEN DÖRFERN AUF DER GRENZE ZUR SCHWEIZ KOMMT HIER EINE GANZE LEBENSKUNST ZUM AUSDRUCK. HIER WIRD AUS JEDER BESICHTIGUNG EINE VERKOSTUNG GANZ IM ZEICHEN VON GESCHMACK.

— **L'ABONDANCE, FROMAGE AOP.** Fabriqué dès le XI^e siècle par les moines de l'Abbaye d'Abondance, ce fromage devient si populaire qu'il servira de monnaie d'échange! Sa pâte souple, fondante et légèrement fruitée compose de nombreux plats typiques, dont le Berthoud, labellisé "Spécialité Traditionnelle Garantie". *Visitez les fermes du territoire et la maison du fromage à Abondance.*

L'ABONDANCE, AOP KÄSE. Dieser Käse, der seit dem 11. Jahrhundert von den Mönchen der Abtei von Abondance hergestellt wurde, war zu einer Zeit so beliebt, dass er sogar als Zahlungsmittel diente! Der weiche, zartschmelzende und leicht fruchtige Käse wird für die Zubereitung von vielen Gerichten verwendet, darunter das Berthoud, eine traditionelle Spezialität mit dem Label „Spécialité Traditionnelle Garantie“. Besuchen Sie die Bauernhöfe in der Region und das Haus des Käses in Abondance.

— **LA DISTILLERIE DE BERNEX, 100% LOCAL.** Depuis 4 générations, Geneviève et Jean-Pierre entretiennent avec passion le savoir-faire familial. De la sélection des fruits à la mise en bouteille, tous les procédés respectent la méthode artisanale de distillation. Plus de 100 ans de traditions! *La distillerie de La dent d'Oche propose des visites.*

DIE BRENNEREI IN BERNEX, 100 % LOKAL. In der 4. Generation pflegen Geneviève und Jean-Pierre das Know-how der Familie. Von der Auswahl der Früchte bis zur Abfüllung beruhen alle Arbeitsschritte auf den handwerklichen Destillationsmethoden. Über 100 Jahre Traditionen! Die Destillerie de la Dent d'Oche bietet Besichtigungen an.

☞ PLUS D'INFOS ? MEHR INFOS ?

Retrouvez les bonnes adresses et les visites du pays d'Évian vallée d'Abondance sur paysdevian-valleedabondance.com. Alle Adressen und Besichtigungsmöglichkeiten im Pays d'Évian Vallée d'Abondance finden Sie auf paysdevian-valleedabondance.com.

— **LE CRU MARIN, VIN DE SAVOIE AOP.** Produit à Marin et Publier, le cru Marin est issu du cépage chasselas. Les spécificités du territoire et la proximité du lac assurent un microclimat idéal! En bouche, c'est un vin blanc sec avec le fruité du chasselas allié à des arômes de fleurs blanches et d'amandes. *La cave Delalex à Marin est ouverte du lundi au samedi de 15h à 19h.*

DER CRU MARIN, VIN DE SAVOIE AOP. Der in Marin und Publier produzierte Cru Marin wird aus der Traubensorte Chasselas hergestellt. Die geologischen Besonderheiten der Gegend und die Nähe des Sees garantieren ein wunderbares Mikroklima! Der trockene Weißwein hat das fruchtige Aroma der Chasselas-Traube, das von weißen Blüten und Mandelblüten unterstreicht wird. Der Weinkeller Delalex in Marin ist von Montag bis Samstag von 15 Uhr bis 19 Uhr geöffnet.

— **LA PÊCHE, TRADITION DU PAYS D'ÉVIAN.** Une centaine de pêcheurs professionnels répartis des deux côtés du lac alimentent les tables de la région. Perche, omble chevalier, truite, féra, brochet, ablette... sont le fruit d'une activité emblématique et traditionnelle. *Ne manquez pas les marchés de producteurs sur les rives du lac.*

DAS ANGELN, EINE TRADITION IM PAYS D'ÉVIAN. Um die hundert Berufsfischer, die an beiden Seeseiten tätig sind, versorgen die Restaurants der Region mit frischem Fisch. Barsch, Saibling, Forelle, Féra, Hecht, Ablette ... sind das Ergebnis einer legendären und traditionellen Arbeit. Besuchen Sie unbedingt einen der Produzentenmärkte am Seeufer.



Rendez-vous gourmands

FACE AU LÉMAN

CHAQUE ÉTÉ, IL Y A DES ÉVÈNEMENTS QUE L'ON ATTEND AVEC IMPATIENCE. INSTALLÉS FACE À UN PANORAMA GRANDIOSE, CES PETITS RASSEMBLEMENTS CHAMPÊTRES DE PRODUCTEURS ULTRA-LOCAUX NOUS ENCHANTENT. BIENVENUE AUX MARCHÉS GOURMANDS DE BALLAISON !

LOCAL

À quelques kilomètres des rives du Léman, perchée au-dessus du Mont de Boisy, la commune de Ballaison est réputée pour sa vue imprenable sur le lac et ses terres riches en savoir-faire. Producteurs locaux vous donnent rendez-vous à la Ferme des Peupliers les deuxièmes jeudis des mois de juin, juillet et août. L'occasion de rencontrer ces hommes et ces femmes et de vous régaler dans une ambiance champêtre.

Dès l'arrivée, le charme opère. Une vieille malle ouverte vous attend avec des nappes de pique-nique pour vous installer sur place. C'est le moment de commencer votre tour et d'acheter de quoi concocter un bel apéritif dinatoire auprès des producteurs : spécialités à base de canard, escargots, fromages fermiers, poissons frais à la plancha, boulangerie et biscuits, fruits, légumes sans oublier les boissons.

Les courses sont faites... Il ne vous reste plus qu'à vous installer plus bas dans le champ, au-dessus des vignes, pour vous régaler et profiter de la vue en attendant le coucher du soleil derrière les collines suisses. La nuit tombe. Vous avez goûté au charme de la vie sur la Destination Léman !



GOURMET-VERANSTALTUNGEN. MIT BLICK AUF DEN GENFERSEE
JEDEN SOMMER GIBT ES VERANSTALTUNGEN, DIE WIR MIT SPANNUNG ERWARTEN. VOR DEM HINTERGRUND EINES GRANDIOSEN PANORAMAS SIND DIESE KLEINEN LÄNDLICHEN VERANSTALTUNGEN ULTRA-LOKALER PRODUZENTEN EINFACH FASZINIEREND. WILLKOMMEN AUF DEN GOURMET-MÄRKTEN IN BALLAISON!

LOKAL. Nur wenige Kilometer von den Ufern des Genfersees entfernt, hoch über dem Mont de Boisy gelegen, ist die Gemeinde Ballaison für ihre atemberaubende Aussicht auf den See und ihr landwirtschaftliches Know-how bekannt. Lokale Produzenten laden Sie an jedem zweiten Donnerstag in den Monaten Juni, Juli und August zu einem Besuch auf dem Bauernhof Ferme des Peupliers ein. Eine schöne Gelegenheit, diese Männer und Frauen kennenzulernen und in einem ländlichen Ambiente leckere Spezialitäten zu probieren. Schon bei Ihrer Ankunft wird Sie das charmante Ambiente in seinen Bann ziehen. Aus einem großen, alten Koffer können Sie sich eine Picknickdecke nehmen und es sich auf der Wiese gemütlich machen. Jetzt können Sie Ihren kleinen Marktbummel beginnen und bei den Produzenten alles kaufen, was Sie für ein schönes Aperitif-Dinner brauchen: Spezialitäten von der Ente, Schnecken, Käse vom Bauernhof, frischer Fisch vom Grill, Brot und Kekse, Obst, Gemüse und nicht zu vergessen die Getränke. Der Einkaufskorb ist voll. Jetzt müssen Sie es sich nur noch auf Ihrer Decke bequem machen und all die Leckereien mit Blick über die Weinberge probieren. Bald schon geht die Sonne langsam hinter den Schweizer Hügel unter. Die Nacht bricht herein. Das ist pure Lebenskunst am Genfersee!

☞ **ENVIE DE GOÛTER AUX SAVEURS LOCALES ?**
SIE MÖCHTEN DIE LOKALEN SPEZIALITÄTEN PROBIEREN?

Pensez à prendre une nappe de pique-nique et un couteau suisse. Attention pas de paiement CB sur place.

Bringen Sie eine Picknickdecke und ein Schweizer Messer mit. Keine Kartenzahlung vor Ort möglich.

Office de Tourisme Destination Léman
+33 (0)4 50 72 80 21
destination-leman.com

Du sport pour tous

TERRE DE JEUX 2024

PARTAGER LES VALEURS DU SPORT. VOICI L'UN DES ENGAGEMENTS PRIS PAR LES COMMUNES D'ALLINGES, EXCENEVEX, NERNIER, SCIEZ-SUR-LÉMAN ET THONON AVEC LE LABEL "TERRE DE JEUX 2024".

FÉDÉRER AUTOUR DU SPORT

Au-delà de l'aspect santé, le sport rassemble et fait vivre de grandes émotions. C'est aussi une belle école de la vie qui permet à chacun de grandir en expérimentant des valeurs fortes comme le dépassement de soi, le partage ou encore l'esprit d'équipe.

L'objectif du label est de renforcer la place du sport dans la société. Il est porteur d'événements comme la Journée Olympique durant laquelle de nombreuses initiations et manifestations sportives, ludiques et inclusives sont organisées dans les territoires. Ces actions sont relayées sur le site du label terredejeux.paris2024.org.

Tout au long de l'année, les collectivités labellisées s'engagent à mettre en place et déployer des programmes pour intégrer le sport dans le quotidien des habitants. De concert avec les associations sportives et les différents clubs, des journées découvertes, des ateliers, des tournois et des courses sont organisés. Sports nautiques, sports collectifs, cyclisme... de nombreuses activités sont au rendez-vous pour que petits et grands goûtent à diverses pratiques sportives.

SPORT FÜR ALLE. LAND DER SPIELE 2024

TEILEN SIE DIE WERTE DES SPORTS. DAS IST EINES DER ENGAGEMENTS, ZU DEM SICH DIE GEMEINDEN ALLINGES, EXCENEVEX, NERNIER, SCIEZ-SUR-LÉMAN UND THONON MIT DEM LABEL „TERRE DE JEUX 2024“ (LAND DER SPIELE) VERPFLICHTET HABEN.

DIE MENSCHEN RUND UM DEN SPORT ZUSAMMENBRINGEN. Über den gesundheitlichen Aspekt hinaus bringt der Sport auch die Menschen zusammen und erzeugt viele Emotionen. Er ist quasi eine Schule des Lebens, in der jeder wachsen kann und dabei starke Werte kennenlernt, darunter das sich selbst Übertreffen, das Teilen und der Teamgeist.

Ziel des Labels ist es, den Platz des Sports innerhalb der Gesellschaft zu stärken. Im Rahmen des Labels werden so bedeutende Veranstaltungen wie der Olympiatag 2023 organisiert, an dem viele Schnupperkurse und sportliche, unterhaltsame und inklusive Aktivitäten angeboten werden. Alle diese Aktionen finden Sie auf der Website des Labels: terredejeux.paris2024.org.

Das ganze Jahr über verpflichten sich die mit dem Siegel ausgezeichneten Kommunen, Programme zu entwickeln und durchzuführen, um den Sport in den Alltag der Einwohner zu integrieren. Gemeinsam mit den Sportverbänden und den verschiedenen Vereinen werden Entdeckungstage, Schnupperkurse, Turniere und Rennen organisiert. Wassersport, Mannschaftssport, Radfahren ... es gibt zahlreiche Aktivitäten, bei denen Groß und Klein verschiedene Sportarten ausprobieren können.

ON BOUGE ? INTERESSIERT?

Retrouvez tous les événements proches de chez vous sur www.destination-lemman.com/agenda

Hier finden Sie alle Veranstaltungen in Ihrer Nähe: www.destination-lemman.com/agenda



Excenevex, ville témoin du relais de la flamme le 23 juin 2024. 100 ans après les Jeux Olympiques de Chamonix 1924, la flamme olympique revient dans le département !

Excenevex, eine Stadt, die am 23. Juni 2024 auf der Route der Olympischen Flamme liegt. 100 Jahre nach den Olympischen Spielen in Chamonix 1924 kommt die Olympische Flamme wieder in das Département!

20
TERRE
DE JEUX
24

Bloom Bloom

LE POUVOIR DES FLEURS



© Céline Mussano



BLOOM BLOOM FÊTE BIENTÔT SES 5 ANS. 5 ANNÉES DE BELLES RENCONTRES, D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE. MARIE-LAURE VOUS ACCUEILLE TOUJOURS AVEC LE SOURIRE ET LE CONSEIL QUI VA BIEN.

Bloom Bloom feiert bald sein 5-jähriges Bestehen. 5 Jahre voller schöner Begegnungen, Austausche und Geselligkeit. Marie-Laure empfängt Sie stets mit einem Lächeln und dem richtigen Rat.

BLOOM BLOOM. DIE MACHT DER BLUMEN

MARIE-LAURE LIEBT, WAS SIE TUT. SIE BEGEISTERT SICH MIT GANZEM HERZEN FÜR DIE NATUR, BLUMEN UND PFLANZEN. MIT IHRER ERFAHRUNG UND IHREN GESCHICKTEN HÄNDEN BIETET SIE SEIT FÜNF JAHREN IN IHREM GESCHÄFT EINE QUALITATIV HOCHWERTIGE UND FACHKUNDIGE BERATUNG ZU FRISCHEN UND GETROCKNETEN BLUMENSTRÄUSSEN AN. JEDE BLUME HAT IHRE BEDEUTUNG. JEDER STRAUSS HAT SEINE GESCHICHTE, SEINE REISE. WILLKOMMEN BEI BLOOM BLOOM, DIE BOUTIQUE, DIE BLUMEN UND HERZEN ZUM SPRECHEN BRINGT.

MARIE-LAURE EST CE QUE L'ON APPELLE UNE PASSIONNÉE. UNE ENTHOUSIASTE ET AMOUREUSE DE LA NATURE ET DES PLANTES. HABILE DE SON EXPÉRIENCE ET DE SES MAINS, ELLE OFFRE DEPUIS CINQ ANS DANS SA BOUTIQUE, UN RÉEL CONSEIL QUALITATIF ET EXPERT SUR LES BOUQUETS DE FLEURS FRAÎCHES ET SÉCHÉES. CHAQUE FLEUR A SA SIGNIFICATION. CHAQUE BOUQUET A SON HISTOIRE, SON VOYAGE. BIENVENUE CHEZ BLOOM BLOOM, LA BOUTIQUE QUI FAIT PARLER LES FLEURS ET LES CŒURS.

UNE FLEUR ÉPANOUIE

— Racontez-nous votre parcours jusqu'à l'ouverture de votre boutique.

Mon parcours commence par l'obtention d'un brevet professionnel de fleuriste. Puis j'ai travaillé 15 ans dans une grande boutique de Genève où j'ai peaufiné mon style naturel en respect avec le milieu végétal. À l'arrivée de mon petit garçon Marius, j'ai voulu me rapprocher de ma jolie famille tout en continuant à vivre de ma passion. Bloom Bloom est né ! C'est un réel plaisir d'être à 5 minutes à vélo de la boutique. Et je peux déposer les enfants à l'école avant en 2 roues. Quant aux fleurs... elles sont pour moi une réelle passion depuis ma petite enfance. Les odeurs, les couleurs, la joie de mettre en scène un bouquet de fleurs ou de verdure, cueilli au cours d'une balade... Tout cela est une réelle source d'inspiration pour ma carrière de fleuriste.

— Métier passion donc... Que représente, pour vous, l'art des fleurs ?

J'aime cueillir les végétaux directement dans la nature, les mettre en scène en fonction des saisons. J'aime également aller chercher des fleurs chez les producteurs locaux, échanger avec eux : Virginie des Ombelles est une passionnée par exemple.

Voir les fleurs pousser dans son jardin pour composer ensuite des bouquets de fleurs locales avec beaucoup de poésie et de magie est aussi très gratifiant. Pour moi, être artisan fleuriste signifie être à l'écoute d'une cliente qui veut offrir, faire plaisir, récompenser ou réconforter, et ce, dans toutes les occasions de sa vie. Offrir des fleurs est touchant. Alors, aider à cela est tout aussi important.

— Quelles sont les 3 fleurs fraîches qui vous font rêver et leurs significations ?

Une fleur pour faire plaisir et remercier : le pois de senteur. Il représente l'amitié, l'élégance et le plaisir.

Une fleur pour SE faire plaisir : l'anémone, "fille du vent". Elle sème ses graines plumeuses et aériennes au gré des vents. Son nom viendrait du grec Anemos qui signifie vent.

Une fleur incroyablement surprenante : la bourse-à-pasteur. Il faut être très curieux pour observer les petits cœurs qui la composent. Elle est nommée ainsi car ses fruits ressemblent à une petite bourse, comme celle d'un pasteur ou d'un berger.

📍 ON DÉCOUVRE ! JETZT ENTDECKEN!

11b rue Vallon
74200 Thonon-les-Bains
Retrouvez Bloom Bloom sur Instagram :
@bloombloom74

EINE BLÜHENDE BLUME

— Erzählen Sie uns von Ihrem Werdegang vor der Eröffnung der Boutique.

Ich habe zunächst eine Ausbildung zur Floristin absolviert. Dann habe ich 15 Jahre lang in einem großen Laden in Genf gearbeitet, wo ich meinen natürlichen Stil, der die Pflanzenwelt respektiert, verfeinern konnte. Als mein Sohn Marius geboren wurde, wollte ich mehr Zeit mit meiner Familie verbringen, aber gleichzeitig auch von meiner Leidenschaft zu den Blumen leben. Und so entstand Bloom Bloom! Ich wohne nur 5 Minuten mit dem Rad von der Boutique entfernt, das ist einfach herrlich! Und ich kann unterwegs die Kinder mit dem Rad zur Schule bringen. Und für die Blumen empfinde ich schon seit frühester Kindheit eine richtige Leidenschaft. Die Düfte, die Farben, die Freude, einen Strauß Blumen oder Grünzeug, die man bei einem Spaziergang gepflückt hat, hübsch präsentieren ... All das ist eine echte Inspirationsquelle für meine Arbeit als Floristin.

— Ein Leidenschaftsberuf also ... Was bedeutet für Sie die Kunst der Blumen?

Ich liebe es, Pflanzen direkt in der Natur zu pflücken und sie je nach Jahreszeit zu arrangieren. Ich kaufe sie auch gerne bei den lokalen Produzenten ein, mit denen ich mich gerne austausche: Virginie des Ombelles hegt zum Beispiel eine große Leidenschaft für Blumen. Zu sehen, wie die Blumen im eigenen Garten wachsen, um dann mit viel Poesie und Magie Sträuße aus heimischen Blumen zusammenzustellen, ist ebenfalls ein sehr schönes Gefühl.

Für mich bedeutet das Blumenhandwerk, einer Kundin zuzuhören, die gerne mit Blumen Freude bereiten, belohnen oder trösten möchte, und das in allen Lebenssituationen. Blumen verschenken ist etwas Persönliches. Die Beratung dafür ist deshalb sehr wichtig.

— Welche 3 frischen Blumen bringen Sie zum Träumen und welche Bedeutung haben sie?

Eine Blume, um Freude zu bereiten und Danke zu sagen: die Duftende Platterbse. Sie steht für Freundschaft, Eleganz und Freude.

Eine Blume, um sich selbst eine Freude zu machen: die Anemone, die „Tochter des Windes". Sie verstreut ihre fedrigen und luftigen Samen mit dem Wind. Ihr Name stammt aus dem Griechischen und bedeutet „Wind".

Eine ziemlich überraschende Blume: das Gewöhnliche Hirtentäschel. Man muss genau hinschauen, um ihre kleinen Herzchen zu entdecken. Ihr Name bezieht sich darauf, dass die Schötchen wie die Taschen früherer Hirten geformt sind.



LE SAVIEZ-VOUS ?
Bloom signifie fleurir, éclore
ou s'épanouir, en anglais.

HABEN SIE'S GEWUSST?
Bloom kommt aus dem Englischen
und bedeutet blühen oder auch sich entfalten.

Le ciel s'embrase

SUR LE LAC LÉMAN

NOS MEILLEURS POINTS DE VUE POUR PROFITER DE LA DOUCEUR DU SOIR ET ADMIRER LE SOLEIL SE CACHER DERRIÈRE LES MONTAGNES. VIVEZ DES CRÉPUSCULES AUX NUANCES FLAMBOYANTES !

DER HIMMEL GEHT ÜBER DEM GENFERSEE IN FLAMMEN AUF. UNSERE SCHÖNSTEN AUSSICHTSPUNKTE, UM DEN MILDEN ABEND ZU GENIESSEN UND ZU SEHEN, WIE DIE SONNE SICH LANGSAM HINTER DEN BERGEN VERSTECKT. ERLEBEN SIE FASZINIERENDE SONNENUNTERGÄNGE IN FLAMMENDEN FARBEN!

LA PINÈDE

Rives du château de Ripaille

La Pinède est une succession de petites plages naturelles en galets, reliées par des sentiers aménagés. Un lieu idyllique pour se balader en fin de journée.

DIE PINÈDE. UFER AM SCHLOSS RIPAILLE. Die Pinède ist eine Folge aus kleinen natürlichen Kieselstränden, die über angelegte Pfade untereinander verbunden sind. Ein idyllischer Ort, um den Tag bei einem Spaziergang ausklingen zu lassen.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

La Pinède, Domaine de Ripaille
74200 Thonon-les-Bains



LE PARC DU BELVÉDÈRE

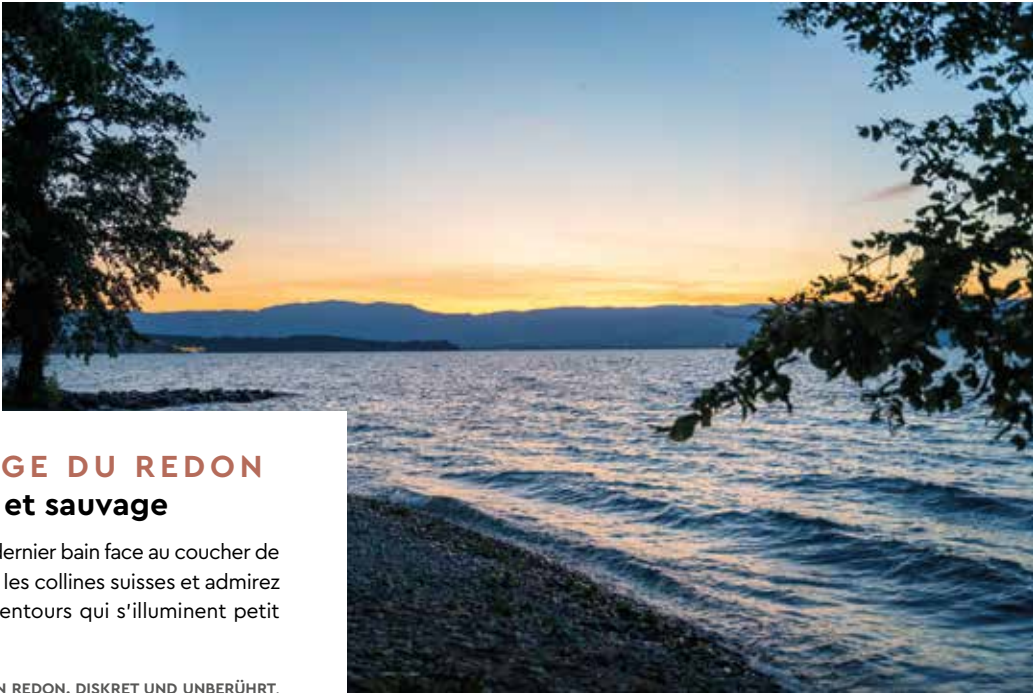
Terrasse au-dessus du Léman

La vue panoramique sur le Léman et la ville-basse y est exceptionnelle, et plus particulièrement le soir au coucher du soleil.

PARK AM AUSSICHTSPUNKT. TERRASSE MIT BLICK AUF DEN GENFERSEE. Der Panoramablick auf den Genfersee und die Unterstadt ist unbeschreiblich, ganz besonders abends bei Sonnenuntergang.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

Belvédère, Avenue du Léman
74200 Thonon-les-Bains



LA PLAGE DU REDON

Discrète et sauvage

Profitez d'un dernier bain face au coucher de soleil derrière les collines suisses et admirez les villages alentours qui s'illuminent petit à petit.

DER STRAND VON REDON. DISKRET UND UNBERÜHRT. Genießen Sie ein letztes Bad mit Blick auf den Sonnenuntergang hinter den Schweizer Hügeln und bewundern Sie die umliegenden Dörfer, deren Beleuchtung nach und nach angeht.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

Plage Le Redon,
3 Chemin de la Plage, 74200 Margencel

LE HUCEL

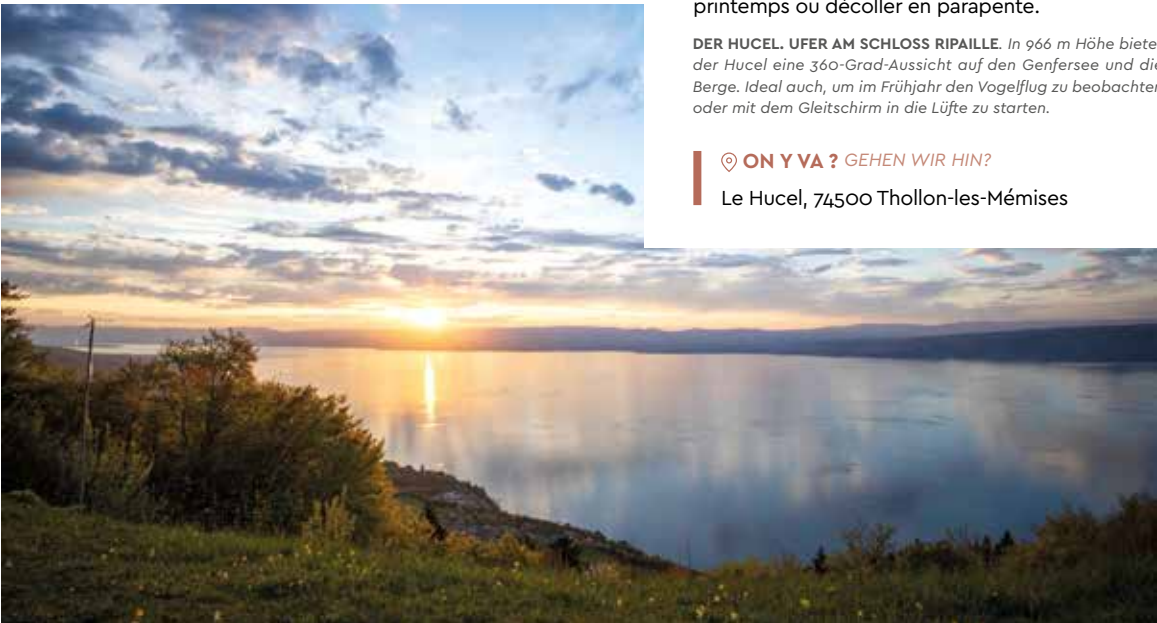
Ouvrez grand les yeux !

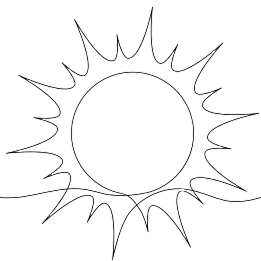
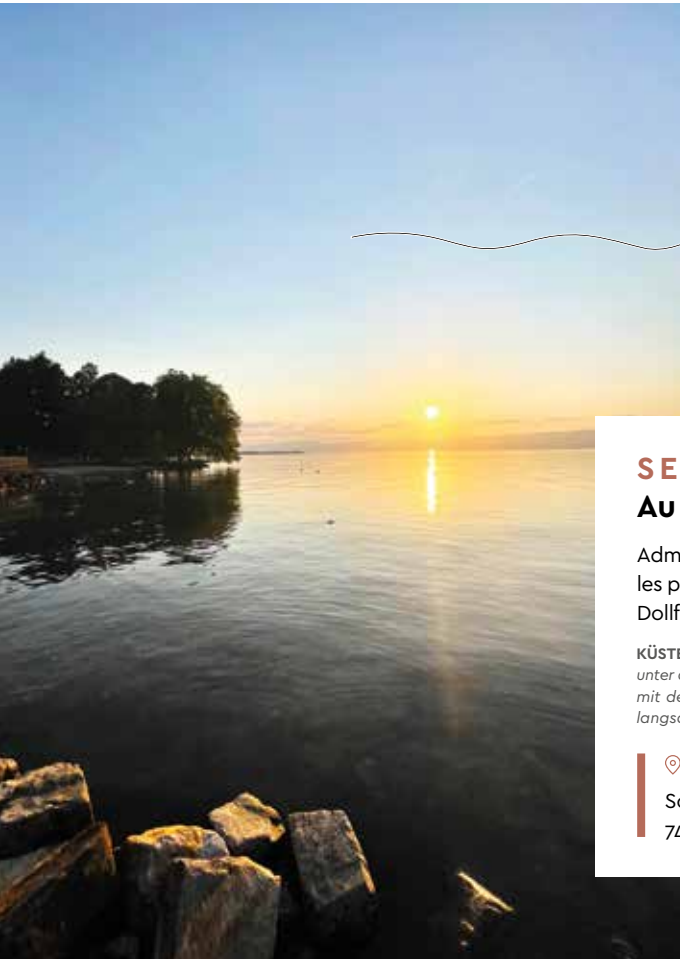
À 966 m d'altitude, le Hucel offre un point de vue à 360° sur le Léman et les montagnes. Idéal aussi pour observer la migration des oiseaux au printemps ou décoller en parapente.

DER HUCEL. UFER AM SCHLOSS RIPAILLE. In 966 m Höhe bietet der Hucel eine 360-Grad-Aussicht auf den Genfersee und die Berge. Ideal auch, um im Frühjahr den Vogelflug zu beobachten oder mit dem Gleitschirm in die Lüfte zu starten.

ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?

Le Hucel, 74500 Thollon-les-Mémises





SENTIER DU LITTORAL
Au plus près du lac

Admirez le ciel s'empourprer, le temps d'une balade sous les platanes centenaires du sentier du littoral reliant le parc Dollfus au centre nautique d'Évian.

KÜSTENWEG. GANZ NAHE AM SEE. Bewundern Sie bei einem Spaziergang unter den hundertjährigen Platanen des Küstenpfades, der den Dollfus-Park mit dem Wassersportzentrum von Evian verbindet, wie sich der Himmel langsam in ein Gewand aus schönen Rottönen kleidet.

📍 **ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?**

Sous le lycée Anna de Noailles
74140 Évian-les-Bains

**CHÂTEAUX
DES ALLINGES**
En haut de la colline

Site emblématique, le belvédère des châteaux délivre un des plus beaux panoramas du Chablais avec une vue à 360° sur le lac, la Suisse, les pré-alpes et la mythique Dent d'Oche.

SCHLOSS ALLINGES. OBEN AUF DEM HÜGEL. Der Aussichtspunkt des Schlosses ist ein Wahrzeichen der Gegend und bietet eines der schönsten Panoramen des Chablais mit einem 360-Grad-Blick auf den See, die Schweiz, die Voralpen und den mythischen Dent d'Oche.

📍 **ON Y VA ? GEHEN WIR HIN?**

Châteaux des Allinges
74200 Allinges



LÉMAN'Mag



@ LEMANDESTINATION.TOURISME
#LEMANDESTINATION



Famille Plus

VACANCES FAMILIALES AU BORD DU LÉMAN

ON DIT SOUVENT QUE LES MOMENTS LES PLUS PRÉCIEUX SONT CEUX QUE L'ON PARTAGE EN FAMILLE... LES VACANCES SONT DES INSTANTS PRIVILÉGIÉS POUR LES PARENTS COMME POUR LES ENFANTS, SYNONYMES DE RETROUVAILLES, PARTAGE ET DÉCOUVERTES À VIVRE ENSEMBLE !

Le label Famille Plus et les communes labellisées s'engagent auprès des familles et des enfants à tout faire pour leur assurer un accueil adapté et des vacances réussies. Elles doivent répondre à plusieurs critères, notamment un accueil personnalisé pour les familles, des animations pour tous les âges, des tarifs équitables,

des activités pour petits et grands, l'accessibilité aux commerces et services, ainsi que des prestations de garde d'enfants de qualité fournies par des spécialistes. Le label est renouvelé tous les trois ans.

Les professionnels d'hébergements, d'activités et de restauration peuvent également s'engager aux côtés des communes labellisées à réserver un accueil privilégié aux familles !

Outre des activités et tarifs adaptés à chacun, les prestataires sont sensibilisés aux attentes des enfants : espaces de jeux, chaises hautes et kits de dessin chez les restaurateurs, matériel et équipements spécifiques bébés dans les hébergements... Choisir un établissement labellisé Famille Plus, c'est la garantie pour les petits et grands, de passer un bon moment !

Sur les rives françaises du Léman, les villes d'Évian, Sciez-sur-Léman et Thonon se sont engagées dans cette démarche !

FAMILLE PLUS: FAMILIENURLAUB AM GENFERSEE

MAN SAGT OFT, DASS DIE WERTVOLLSTEN MOMENTE DIE SIND, DIE MAN MIT DER FAMILIE TEILT ... FERIE SIND FÜR ELTERN WIE FÜR KINDER BESONDERE MOMENTE, DIE FÜR WIEDERSEHEN, GEMEINSAME MOMENTE UND ENDECKUNGEN STEHEN, AN DIE MAN SICH GERNE ERINNERT!

Das Gütesiegel Famille Plus und die mit diesem Gütesiegel ausgezeichneten Gemeinden verpflichten sich gegenüber Familien und Kindern, alles zu tun, um ihnen einen angemessenen, familiengerechten Empfang und einen gelungenen Urlaub zu garantieren. Sie müssen mehrere Kriterien erfüllen, insbesondere einen persönlichen Empfang für Familien, Animationen für alle Altersgruppen, faire Preise, Aktivitäten für Groß und Klein, die Erreichbarkeit und Zugänglichkeit von Geschäften und Dienstleistungen sowie eine qualitativ hochwertige, von Fachkräften angebotene Kinderbetreuung. Das Label wird alle drei Jahre erneuert.

Auch Anbieter aus den Bereichen Unterkünfte, Aktivitäten und Gastronomie können sich an der Seite der mit dem Gütesiegel ausgezeichneten Gemeinden verpflichten, Familien einen besonderen Empfang zu bereiten!

Neben den familiengerechten Aktivitäten und Preisen sind die mit dem Label ausgezeichneten Fachleute auch speziell auf den Empfang von Kindern eingestellt: Spielplätze, Hochstühle und Malbücher mit Stiften in den Restaurants, spezielle Babyausstattung und -geräte in den Unterkünften ... Wenn Sie sich für einen Betrieb mit dem Gütesiegel Famille Plus entscheiden, haben Sie die Garantie, dass die ganze Familie einen schönen Urlaub verbringt!

An den französischen Ufern des Genfersees haben sich die Städte Évian, Sciez-sur-Léman und Thonon zu diesem Schritt verpflichtet!



On décrypte

— ÉVIAN-LES-BAINS

Évian a décroché le label en 2019, mais possède une longue tradition de l'accueil des familles et plus particulièrement des tout-petits. Son eau minérale est recommandée pour les nouveau-nés depuis 1950. Aujourd'hui, de nombreux sites proposent des formules adaptées aux familles : le centre nautique, les jardins de l'eau du Pré Curieux, le Palais Lumière, la barque La Savoie...

— SCIEZ-SUR-LÉMAN

Labellisée depuis 2012, Sciez est idéalement située sur les rives du Léman et bordée de vastes espaces naturels préservés. Virée en bateau à pédales, balade à poney, parcours accrobranche, spectacle des Aigles du Léman ou encore ateliers éducatifs au musée de Préhistoire : un vaste programme ponctué d'une pause déjeuner pour déguster les spécialités locales ! La ville regorge d'activités, animations, campings, plages et restaurants dédiés aux petits et grands.

— THONON-LES-BAINS

Depuis 2015, Thonon met tout en œuvre pour programmer et accueillir les séjours des familles. Dès leur entrée à l'office de tourisme, les visiteurs avec enfants peuvent profiter d'un espace jeux, d'un service de location de matériel enfant (siège auto, poussette, porte-bébé) mais aussi d'un jeu de piste ludique pour mieux découvrir les richesses de Thonon. Du côté des partenaires, le choix est vaste : visites culturelles, activités nautiques, découverte de fermes, loisirs mais aussi restaurants et hébergements pour que chacun, quel que soit son âge, trouve son bonheur.



— ÉVIAN-LES-BAINS

Évian wurde 2019 mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet, kann aber schon auf eine längere Tradition in der Familienfreundlichkeit und insbesondere in der Kleinkinderfreundlichkeit zurückblicken. Das gleichnamige Mineralwasser wird schon seit 1950 für die Zubereitung von Säuglingsnahrung empfohlen. Heute bieten viele Stätten familienfreundliche Angebote an: das Wassersportzentrum, die Wassergärten von Pré Curieux, der Palais Lumière, das Boot La Savoie ...

— SCIEZ-SUR-LÉMAN

Die Stadt Sciez, die seit 2012 das Gütesiegel trägt, hat eine ideale Lage am Ufer des Genfersees und ist von weitläufigen, unberührten Naturgebieten umgeben. Tretbootfahren, Ponyreiten, Baumklettern, Vorführung der Adler des Genfersees oder Workshops im Museum für Urgeschichte: ein umfangreiches Programm mit einer Mittagspause, um die lokalen Spezialitäten zu probieren! Die Stadt ist voll von Aktivitäten, Animationen, Campingplätzen, Stränden und Restaurants, in denen sich kleine und große Gäste gleichermaßen wohlfühlen.

— THONON-LES-BAINS

Seit 2015 setzt Thonon alles daran, Familienaufenthalte anzubieten und Eltern und Kindern zu den bestmöglichen Bedingungen zu empfangen. Im Tourismusbüro können Besucher mit Kindern von einem Spielbereich, einem Verleihservice für Kinderausrüstung (Autositz, Kinderwagen, Babytrage), aber auch von einer spielerischen Schnitzeljagd profitieren, um die Reichtümer von Thonon auf besondere Weise zu entdecken. Auch das Partnerangebot ist groß: kulturelle Besichtigungen, Wassersportaktivitäten, Entdeckung von Bauernhöfen, Freizeitaktivitäten, aber auch Restaurants und Unterkünfte, sodass hier jeder, egal ob jung oder alt, glücklich wird!

Vos bagages sont prêts ?
Nous vous attendons !

Ihre Koffer sind gepackt?
Wir freuen uns auf Sie!



📍 ON DÉBRANCHE ? LUST AUF EINE AUSZEIT?

Liste des prestataires labellisés Famille Plus à retrouver gratuitement dans vos bureaux d'information touristique.

Die Liste der Dienstleister mit dem Label Famille Plus erhalten Sie kostenlos in der Touristeninformation.

POUR UN SÉJOUR

Pas comme les autres

À DESTINATION EXCEPTIONNELLE, HÉBERGEMENTS EXCEPTIONNELS ! ICI, LA NATURE, L'HISTOIRE OU LE PANORAMA APORTE UNE AUTRE DIMENSION À VOTRE SÉJOUR. DÉCOUVREZ UNE SÉLECTION D'ADRESSES HORS DU COMMUN.

EIN AUFENTHALT WIE KEIN ANDERER

EIN BESONDERES REISEGEBIET MIT BESONDEREN UNTERKÜNFEN! NATUR, GESCHICHTE UND PANORAMA VERLEIHEN IHREM URLAUB HIER EINE GANZ ANDERE DIMENSION. HIER FINDEN SIE EINE AUSWAHL AN BESONDEREN ADRESSEN.



LA TENTE LODGE MAASAÏ OUBLIEZ VOTRE "2 SECONDES" !

Alliance parfaite entre confort et nature ! Cette tente spacieuse avec terrasse aménagée promet de beaux moments de détente. Au cœur d'un parc arboré, vous rejoignez en quelques pas la plage naturelle de sable fin d'Excenevex. **25 m² - 4 personnes.**

DIE ZELT-LODGE MAASAÏ - VERGESSEN SIE DEN 2-SEKUNDEN-ZELTAUFBAU! Die perfekte Kombination aus Komfort und Natur! Dieses geräumige Zelt mit ausgestatteter Terrasse verspricht schöne Entspannungsmomente. Von Ihrer Unterkunft mitten im Park aus gelangen Sie in nur wenigen Schritten zum feinen Natursandstrand in Excenevex. 25 m² - 4 Personen.

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Camping La Pinède

10 avenue de la Plage, 74140 Excenevex-Plage
www.camping-lapinede-excenevex.com
+33 (0)4 50 72 85 05



LES ROULOTTES VIE DE BOHÈME

Un séjour original dans l'habitat traditionnel des nomades ! Version bohème au charme authentique ou version moderne optimisée, choisissez celle qui vous correspond le mieux. **16 m² - 2 à 4 personnes.**

WOHNWAGEN - ECHTES BOHÈME-LEBEN Ein origineller Aufenthalt in einer traditionellen Nomadenunterkunft! Im Bohème-Stil mit authentischem Charme oder in der optimierten modernen Version: Suchen Sie sich das Wohnwagenmodell aus, das Ihnen am besten gefällt. 16 m² - 2 bis 4 Personen.

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Camping La Pourvoirie des Ellandes

1418 route du Lac, 74140 Excenevex-Plage
www.camping-lac-leman.com
+33 (0)6 73 43 15 11

L'ÉCOLODGE ESPRIT CABANE

Au cœur de la nature, l'esprit cabane avec le confort en plus ! Une tente aménagée en toile sur plancher surélevé équipée de 2 chambres, d'une cuisine et d'une belle terrasse couverte de 10m². Laissez-vous tenter par le glamping ! **19 m² - 4 personnes.**

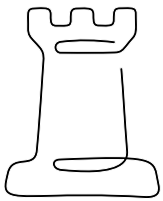
DIE ECO-LODGE - HÜTTENAMBIENTE Eine Holzhütte mit allem Komfort mitten in der Natur! Ein eingerichtetes Zelt aus Segeltuch auf erhöhtem Boden, das mit 2 Schlafzimmern, einer Küche und einer schönen überdachten Terrasse von 10 m² ausgestattet ist. Entdecken Sie das Glamping! 19 m² - 4 Personen.

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Camping Saint-Disdille

Avenue de Saint-Disdille, 74200 Thonon-les-Bains
www.disdille.com
+ 33 (0)4 50 71 14 11





Architecture & Histoire

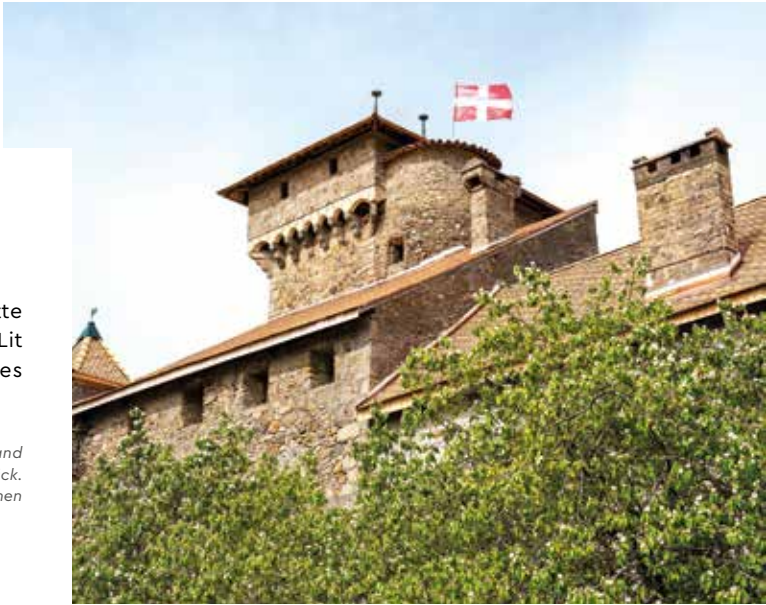
LE CHÂTEAU D'AVULLY AMBIANCE FÉODALE

En pleine campagne au pied des montagnes, cette maison forte vous transporte 800 ans en arrière. Lit à baldaquins, vieilles pierres, boiseries et grandes cheminées, plongez dans l'ambiance médiévale !

CHÂTEAU D'AVULLY - FEUDALES AMBIENTE Das mitten auf dem Land am Fuße der Berge gelegene feste Haus versetzt Sie 800 Jahre zurück. Himmelbett, alte Steine, Holzvertäfelungen und große Kamine - tauchen Sie ein in die Atmosphäre des Mittelalters!

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Château Saint Michel d'Avully
465 route d'Avully, 74890 Brenthonne
www.chateauavully.com
+33 (0)4 50 36 11 59



LA MAISON ALVÉOLE BUTINEZ DE PLAISIR !

Nichée dans un écrin de verdure au hameau de Bonnatrait, cette habitation remarquable hexagonale s'inspire à la fois des alvéoles d'abeilles et des yourtes. Meztli, le chat noir des propriétaires pointerait sûrement ses moustaches ! **Le Nid du chat noir : 45m² - 2 personnes. L'Hexagone du lac : duplex de 120m² - 6 personnes.**

HAUS ALVÉOLE - VOR GENUSS SCHNURREN Dieses bemerkenswerte sechseckige Haus liegt inmitten einer grünen Oase im Weiler Bonnatrait. Die originelle Form inspiriert sich an Bienenwaben und Jurten. Ganz bestimmt wird auch die schwarze Katze der Besitzer namens Meztli mal bei Ihnen vorbeischauen! Unterkunft Nid du chat noir: 45 m2 - 2 Personen und Hexagone du lac: Zweigeschosswohnung 120 m2 - 6 Personen.

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Alvéole du Léman
Avenue de Bonnatrait 935, 74140 Sciez
www.bedandbooks.ch
+33 (0)4 80 16 05 04



L'ALCÔVE D'AMÉDÉE V SUR LES REMPARTS

Au cœur de la cité médiévale d'Yvoire, la célèbre maison carrée - tour de guet légendaire au Moyen-Âge - abrite une chambre pleine de charme. Profitez de sa petite terrasse privative aux senteurs de romarin, surplombant le lac et l'ancien port ! **25 m² - 2 personnes.**

ALCÔVE AMÉDÉE V - AUF DER WEHRMAUER Im Herzen der mittelalterlichen Stadt Yvoire beherbergt das berühmte Maison Carrée, das im Mittelalter als Wachturm diente, heute ein sehr charmantes Gästezimmer. Genießen Sie die Ruhe auf der kleinen, eigenen Terrasse mit Blick auf den See und den alten Hafen, auf der es herrlich nach Rosmarin duftet. 25 m2 - 2 Personen.

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

L'Alcôve d'Amédée V
Chef-Lieu Tour Carrée, 74140 Yvoire
+33 (0)6 80 40 21 83



L'HÔTEL DE LA PLAGE LES PIEDS DANS L'EAU

Sur la plage d'Excenevex, les chambres de l'Hôtel de la Plage offrent une vue remarquable : le lac à vos pieds, la Suisse d'un côté et les montagnes du Chablais de l'autre... Ne manquez pas le lever de soleil sur la célèbre Dent d'Oche !

HOTEL DE LA PLAGE - MIT DEN FÜSSEN IM WASSER Am Strand von Excenevex bieten die Zimmer des Hôtel de la Plage eine bemerkenswerte Aussicht: der See zu Ihren Füßen, die Schweiz auf der einen und die Berge des Chablais auf der anderen Seite ... Verpassen Sie nicht den Sonnenaufgang über dem berühmten Dent d'Oche!

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Hôtel Restaurant de la Plage
Chemin de l'Hôtel de la Plage, 74140 Excenevex
www.hoteldelaplage-excenevex.com
+33 (0)4 50 72 81 12



L'HÔTEL DU PORT BALCON SUR LE LAC

Depuis 1820, l'Hôtel du Port vous accueille dans un cadre idyllique. Situé au port de plaisance d'Yvoire, les chambres côté lac sont un véritable observatoire sur le Léman. Installez-vous sur le balcon et détendez-vous !

HOTEL DU PORT - MIT SEEBLICK Das Hotel du Port empfängt seine Gäste seit 1820 in einem idyllischen Rahmen. Am Jachthafen von Yvoire gelegen, bieten die Zimmer auf der Seeseite wunderschöne Ausblicke auf den Genfersee. Machen Sie es sich auf Ihrem Balkon bequem und genießen Sie die Entspannung!

ON RÉSERVE ? MÖCHTEN SIE BUCHEN?

Hôtel** Restaurant du Port**
Rue du Port, 74140 Yvoire
www.hdpi.fr
+33 (0)4 50 72 80 17

Prenez le temps de vivre

CHAQUE INSTANT



CONSTRuite EN TERRASSES LE LONG DU LAC, ÉVIAN JOUIT D'UN ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL ENTRE RIVAGES ET ALPAGES. EN CONNEXION DIRECTE AVEC LE LÉMAN, LE CADRE EST UNE INVITATION À PRENDRE LE TEMPS DE VIVRE CHAQUE INSTANT

DES INSTANTS CHARGÉS D'HISTOIRE

Riche de bâtiments historiques liés à sa tradition thermale, Évian fait revivre ses plus beaux fleurons. Le Palais Lumière, qui accueille de nombreuses expositions, et la Buvette Cachat, en cours de restauration, sont de magnifiques témoins de la Belle Époque.

Autre lieu de culture, la Maison Gribaldi - bâtiment du XVII^e - abrite une exposition de verre d'art contemporain. Elle se situe à côté de la gare de départ du funiculaire, qui vous permet de rallier les hauteurs de la ville comme au temps de son inauguration en 1907.

Côté lac, vivez un moment exceptionnel et hors du temps en embarquant à bord de La Savoie. Cette barque lémanique déploie ses immenses voiles latines et vous fait revivre la navigation traditionnelle telle qu'au XVIII^e siècle.

DES INSTANTS BIEN-ÊTRE POUR LE CORPS ET L'ESPRIT

Cet été, découvrez la petite histoire d'Évian tout en pratiquant la marche nordique sur le quai promenade, accompagné d'un guide du patrimoine. Et pour vous ressourcer en profondeur, des cours de yoga vous attendent au centre nautique en bord de lac.

NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, JEDEN MOMENT ZU GENIESSEN

DIE TERRASSENfÖRMIG AM SEE ENTLANG VERLAUFENDE STADT ÉVIAN PROFITIERT VON EINER HERAUSRAGENDEN LAGE ZWISCHEN SEEUFER UND ALPENLANDSCHAFT. MIT DIREKTEM ANSCHLUSS AN DEN GENFERSEE LÄDT DER RAHMEN HIER GANZ BESONDERS DAZU EIN, JEDEN MOMENT AUSGIEBIG ZU GENIESSEN.

VON DER GESCHICHTE GEPRÄGTE MOMENTE

Die Stadt Évian besitzt viele historische Gebäude, die mit der Tradition als Thermalort verbunden sind, und lässt ihre schönsten Prunkstücke in neuem Glanz erstrahlen. Das Palais Lumière, in dem diesen Sommer die Man Ray-Ausstellung stattfindet, und die Buvette Cachat, die gerade restauriert wird, sind wunderbare Zeugen der Belle Époque. Ein weiterer Kulturort ist das Haus Gribaldi, ein Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, in dem sich eine Ausstellung über zeitgenössische Glaskunst befindet. Es befindet sich neben dem Startbahnhof der Standseilbahn, die Sie in die Oberstadt bringt - mit dem gleichen Ambiente wie bei ihrer Einweihung in 1907. Am See verbringen Sie einen besonderen Moment bei einer Rundfahrt mit dem Schiff La Savoie. Dieses Schiff des Genfersees entfaltet seine riesigen Segel und lässt Sie die traditionelle Schifffahrt wie im 18. Jahrhundert erleben.

WOHLFÜHLMOMENTE FÜR KÖRPER UND GEIST

Entdecken Sie in diesem Sommer die kleine Geschichte von Évian, während Sie in Begleitung eines Kulturerbeführers auf dem Quai Promenade Nordic Walking betreiben. Und um ganz neue Kraft zu tanken, nehmen Sie an den Yogakursen im Wassersportzentrum am Seeufer teil.

📍 PLUS D'INFO ? MEHR INFORMATIONEN?

Toutes les informations sur
www.evian-tourisme.com
Alle Informationen finden Sie auf
www.evian-tourisme.com

Christophe Reboul

"L'ART DE FER" DE LA SCULPTURE



AU CŒUR DU CHABLAIS SE DRESSE UNE RÉPLIQUE DE LA DAME DE FER RÉALISÉE PAR UN ENFANT DU VILLAGE, CHRISTOPHE REBOUL. ARTISTE SCULPTEUR DEPUIS PLUS DE 20 ANS, SES ŒUVRES ORIGINALES EN FER ANIMENT LES RUES ET EMBELLISSENT LES ÉDIFICES PUBLICS. ELLES SONT LE REFLET DU CŒUR ET DE L'ÂME DE FESSY, PETITE BOURGADE DE LA DESTINATION LÉMAN.

L'ART EN FUSION, VECTEUR D'ÉMOTION

Pour Christophe, son art est un moyen de s'exprimer. Tel un poète, il parle avec ses doigts et sculpte la matière comme on composerait une prose. Bien plus qu'une simple passion, il a trouvé sa voie dès son plus jeune âge. Dans le café du village qui appartenait à ses parents, il était entouré d'artistes, peintres, musiciens... À 7 ans, il visitait des expositions avec l'ancien sculpteur du village. Il a ensuite joué de la musique avec un grand musicien pendant une dizaine d'années. Une enfance bercée par les arts et la création qui a fait de lui ce qu'il est aujourd'hui.

Maintenant, c'est dans son atelier en haut de la rue principale du village que ses idées prennent vie. Chaque œuvre est une véritable histoire, un processus créatif avec des hauts et des bas, une fusion de l'artiste avec sa sculpture. Même si l'art est subjectif, Christophe Reboul cherche à transmettre des messages et déclencher des émotions à travers la forme et les textures de la matière. C'est ainsi qu'il change le monde, à son échelle, en cherchant à nous émouvoir, à refléter les étincelles de ses sculptures dans nos cœurs.

CHRISTOPHE REBOUL: DIE „EISERNE KUNST“ DER BILDHAUEREI

IM HERZEN DES CHABLAIS STEHT EINE REPLIK DER EISERNEN DAME, DIE VON CHRISTOPHE REBOUL, ANGEFERTIGT WURDE, DER AUS DIESEM DORF STAMMT. ER IST SEIT 20 JAHREN KÜNSTLERISCHER BILDHAUER UND SEINE ORIGINELLEN WERKE AUS EISEN BRINGEN LEBEN IN DIE STRASSEN UND VERSCHÖNERN ÖFFENTLICHE GEBÄUDE. SIE SPIEGELN HERZ UND SEELE VON FESSY WIDER, EINER KLEINEN ORTSCHAFT AM GENFERSEE.

DIE KUNST IN FUSION, EIN TRÄGER FÜR EMOTIONEN Für Christophe ist seine Kunst eine Möglichkeit, sich auszudrücken. Wie ein Dichter bringt er seine Hände zum Sprechen und erschafft etwas aus der Materie, als würde er ein Gedicht schreiben. Die Kunst ist mehr als eine Leidenschaft für ihn. Schon seit jüngster Kindheit zeigt sie ihm seinen Weg auf. Im Dorfcafé, das seinen Eltern gehörte, war er von Künstlern, Malern, Musikern und vielen anderen Menschen umgeben. Schon mit sieben Jahren besuchte er Ausstellungen mit dem ehemaligen Bildhauer des Dorfes. Dann spielte er mit einem bedeutenden Musiker etwa zehn Jahre lang Musik. Eine Kindheit geprägt von Kunst und Kreation, die ihn zu dem Mann hat werden lassen, der er heute ist.

Heute werden seine Ideen in seinem Atelier am oberen Ende der Hauptstraße des Dorfes zum Leben erweckt. Jedes Werk hat seine eigene wahre Geschichte, ein kreativer Prozess mit seinen Höhen und Tiefen, eine Verschmelzung des Künstlers mit seiner Skulptur. Auch wenn Kunst subjektiv ist, versucht Christophe Reboul, durch die Form und die Texturen des Materials bestimmte Botschaften zu vermitteln und Emotionen hervorzurufen. Auf diese Weise verändert er die Welt innerhalb seines Einflussbereiches, indem er versucht, uns zu bewegen und die Funken seiner Skulpturen in unseren Herzen aufflammen zu lassen.



Interview video

Video-Interview



"Tenir bon, garder espoir et surtout faire ce dont on a envie"

Nos coups de cœur

CÔTÉ SUISSE

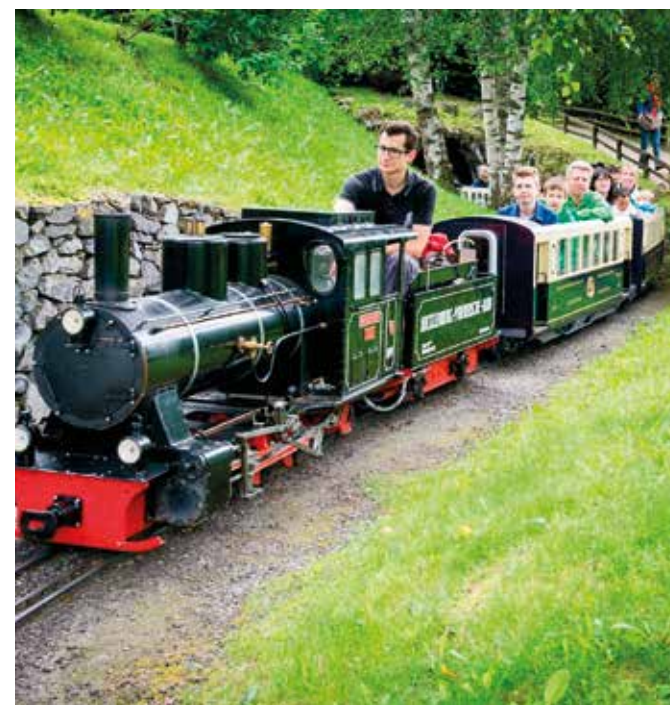
ET SI VOUS EMBARQUIEZ À EVIAN, THONON OU YVOIRE À BORD D'UN BATEAU DE LA COMPAGNIE GÉNÉRALE DE NAVIGATION, DIRECTION : LES RIVES SUISSES LÉMANIQUES ? VOICI POUR VOUS UNE SÉLECTION D'INCONTOURNABLES À NE PAS MANQUER. DE QUOI ALLIER CROISIÈRE ET DÉCOUVERTES. C'EST PARTI !

UNSERE FAVORITEN IN DER SCHWEIZ. WAS HALTEN SIE DAVON, IN EVIAN, THONON ODER YVOIRE AN BORD EINES SCHIFFES DER COMPAGNIE GÉNÉRALE DE NAVIGATION GEHEN UND DIE SEGEL IN RICHTUNG SCHWEIZER UFER DES GENÈFERSEES ZU SETZEN? HIER FINDEN SIE EINE AUSWAHL AUS DEN SCHÖNSTEN BOOTSTOUREN. PERFEKT, UM EINE KREUZFAHRT MIT NEUEN ENTDECKUNGEN ZU VERBINDEN. LOS GEHT'S!

1 LE SWISS VAPEUR PARC RÉPLIQUES ET MINIATURES

Montez à bord d'une des nombreuses répliques de trains à l'échelle 1/4. Le long du parcours ferroviaire, vous découvrirez une trentaine de bâtiments emblématiques suisses en miniature. Il y a même de vraies locomotives à vapeur. Une expérience inoubliable pour petits et grands.

Steigen Sie an Bord einer der vielen Nachbildungen von Zügen im Maßstab von 1/4. An der Bahnstrecke entlang entdecken Sie um die dreißig legendäre Gebäude aus der Schweiz im Miniaturformat. Sogar echte Dampflokomotiven sind dabei! Ein unvergessliches Erlebnis für Groß und Klein.



2 LE CHÂTEAU DE MORGES

Le château, construit au XIII^e siècle, abrite une belle collection d'armes, armures, uniformes, canons et figurines. Ce sont plus de 10 000 objets qui retracent l'histoire militaire du pays de Vaud et de la Suisse, du Moyen Âge à la Guerre froide. Amateurs d'histoire, à vous Morges !

Das im 13. Jahrhundert errichtete Schloss beherbergt eine schöne Sammlung an Waffen, Rüstungen, Uniformen, Kanonen und Figuren. Über 10.000 Objekte erzählen von der Militärgeschichte der Waadt und der Schweiz, vom Mittelalter bis zum Kalten Krieg. Wer Geschichte liebt, ist in Morges richtig!

© SSCM / Julie Masson

3 GOLDEN PASS EXPRESS - MOB TRAIN BELLE ÉPOQUE & PANORAMIC

Pour une spectaculaire traversée de la Suisse, embarquez à Montreux et vivez l'émotion à bord du Golden Pass Express. En train panoramique ou Belle Époque, profitez de paysages grandioses et pénétrez au cœur des traditions suisses. Plusieurs destinations possibles pour mêler culture, randonnées, sports et découvertes. De grands moments vous attendent lors de la traversée du tunnel de Jaman et dans les vallées de Château-d'Oex et Gstaad. Une expérience à vivre !

Für eine spektakuläre Fahrt in die Schweiz gehen Sie in Montreux an Bord zu einer emotionsgeladenen Tour mit dem Golden Pass Express. Mit dem Panoramazug oder der Bahn aus der Belle Époque: Genießen Sie grandiose Landschaften und entdecken Sie die Schweizer Traditionen aus nächster Nähe. Mehrere Ziele verbinden Kultur, Wanderungen, Sport und Entdeckungen. Freuen Sie sich auf prägende Momente bei einer Fahrt durch den Jमतunnel und in den Tälern von Château-d'Oex und Gstaad. Das sollte man erlebt haben!



ON DÉCOUVRE ? ON DÉCOUVRE ?

Encore plus de sites à découvrir avec Léman Sans Frontière, les meilleures activités franco-suissees autour du lac Léman.

Noch mehr Sehenswürdigkeiten finden Sie auf der Seite „Léman sans frontière“ mit den besten Aktivitäten rund um den See in Frankreich und der Schweiz.

leman-sans-frontiere.org



Plein les papilles À VOS TABLIERS !

3 CHEFS DE LA RÉGION NOUS PARTAGENT LEURS RECETTES FAVORITES.

KITZELN SIE IHREN GAUMEN. KOCHSCHÜRZEN AN UND LOS! 3 CHEFS AUS DER REGION VERRATEN UNS IHRE LIEBLINGSREZEPTE.

Entrée

LES PERCHES DU LÉMAN
REVISITÉES AUX SAVEURS
THAÏLANDAISES.

BARSCH AUS DEM GENFERSEE
MIT DEN AROMEN THAILANDS.

Chef Basile Bourgeois



Retour aux sources pour notre chef Basile Bourgeois qui aime donner à ses plats les saveurs de ses voyages. Originaire de Saint-Paul-en-Chablais, ce bon vivant a fait ses gammes dans les maisons du groupe Sibuet.

Back to the roots mit unserem Chef Basile Bourgeois, der von seinen Reisen die Aromen für seine Gerichte mitbringt. Dieser Genussmensch aus Saint-Paul-en-Chablais hat in den Häusern der Gruppe Sibuet sein Handwerk gelernt.

ON DÉGUSTE ?
ON SCHMECKT!

HÔTEL RESTAURANT
DE LA PLAGE

Chemin de l'Hôtel de la Plage

74140 Excenevex

+33 (0)4 50 72 81 12

Tom Yum du Lac

Tom Yum vom See



4 personnes
4 Personen



1h de préparation
Zubereitungszeit: 1 Std.



45 min de cuisson
Kochzeit: 45 Min.



Moyen
Mittel

Ingédients / Zutaten

2 l de bouillon de volaille

20 crevettes entières crues

4 gousses d'ail

4 échalotes

4 piments rouges frais (facultatif)

4 tiges de citronnelle

20 feuilles de combawa

40 g de galanga

60 g de pâte de tamarin

8 cuillères à soupe de jus de citron vert

6 cuillères à soupe de sauce poisson

4 cuillères à soupe de pâte de crevette
et piment (prik pao)

20 tomates cerises

20 champignons shiitake

4 choux pak choï

4 ciboulettes thaï

10 branches de coriandre longue

4 oignons nouveaux

2 branches de basilic thaï

1 citron combawa

8 filets de perches frais du lac

2 l Geflügelbrühe

20 ganze rohe Garnelen

4 Knoblauchzehen

4 Schalotten

4 frische rote Peperoni (optional)

4 Stängel Zitronengras

20 Kaffirblätter

40 g Galgantwurzel

60 g Tamarindenpaste

8 EL Limettensaft

6 EL Fischeauce

4 EL Garnelenpaste

und Prik Pao (Chilli)

20 Kirschtomaten

20 Shiitake-Pilze

4 Pak Choi-Kohle

4 Thai-Schnittlauche

10 Stängel langer Koriander

4 Frühlingszwiebeln

2 Thai-Basilikum-Stängel

1 Kaffirlimette

8 frische Barschfilets aus dem See



Préparation / Zubereitung

- 1 Décortiquez les crevettes crues. Réservez les carapaces au frais.
- 2 Mettez 2l d'eau froide dans une casserole. Ajoutez vos carapaces de crevettes et si vous avez, des os de volailles (sinon vous pouvez utiliser du fond blanc de volaille en poudre). Ajoutez une branche de citronnelle et faites bouillir 20 minutes. Passez au chinois pour récupérer votre bouillon et réservez.
- 3 Lavez vos herbes et légumes à l'eau froide. Épluchez l'ail et les échalotes.
- 4 Taillez votre garniture aromatique : Écrasez et taillez en trois la citronnelle. Déchirez en trois vos feuilles de combawa. Taillez en tranches grossières le galanga. Taillez les piments en deux pour plus de puissance (sinon laissez-les entiers).
- 5 Taillez les garnitures et herbes fraîches : Coupez les tomates cerises en deux. Coupez les champignons shiitake en 4. Équeutez les feuilles de choux pak choï. Taillez grossièrement les oignons nouveaux. Pilonnez l'ail et les échalotes grossièrement coupés, pour extraire les arômes. Taillez grossièrement les feuilles de coriandre longue et les ciboulettes thaï. Équeutez les feuilles de basilic thaï.
- 6 Faites une entaille dans les crevettes pour qu'elles s'ouvrent pendant la cuisson.
- 7 Faites monter le bouillon à ébullition puis ajoutez la citronnelle, les feuilles de combawa, le galanga, le piment, le tamarin, les échalotes et l'ail. Mélangez et laissez mijoter 5 minutes à feu moyen.
- 8 Ajoutez les champignons, les choux pak choï, les oignons nouveaux, les tomates et la pâte de prik pao puis mélangez l'ensemble et ajoutez la sauce poisson. Remettez le couvercle et laissez bouillir l'ensemble 5 minutes.
- 9 Ajoutez les crevettes à feu vif pendant 30 secondes puis remettez à feu doux et ajoutez vos herbes fraîches.
- 10 Rôtissez les filets de perche côté peau dans un beurre noisette.
- 11 Servez la soupe bouillante dans des bols et ajoutez les filets de perche sur le dessus. Et enfin râpez le zeste de combawa pour parfumer l'assiette.

- 1: Die rohen Garnelen schälen. Die Schalen der Garnelen kalt stellen.
- 2: 2 Liter kaltes Wasser in einen Topf geben. Die Garnelenschalen und wenn vorhanden, die Geflügelknochen in das Wasser geben (Sie können auch Geflügelbrühe in Pulverform verwenden). Einen Zitronengraszweig dazugeben und 20 Minuten kochen. Filtern und die Brühe beiseitestellen.
- 3: Kräuter und Gemüse unter kaltem Wasser waschen. Knoblauch und Schalotten schälen.
- 4: Kräutergarnitur zubereiten: Frühlingszwiebel in drei Teile schneiden und zerdrücken. Kaffirblätter in drei Teile rupfen. Galgantwurzel in grobe Scheiben schneiden. Chilli für noch mehr Aroma durchschneiden (oder ganz lassen).
- 5: Garnitur und frische Kräuter schneiden: Die Kirschtomaten halbieren. Die Shiitake-Pilze vierteln. Den Strunkansatz vom Pak Choi abschneiden. Frühlingszwiebeln grob schneiden. Knoblauch und grob geschnittene Schalotten zerstampfen, um die Aromen zu extrahieren. Den langen Koriander und das Thai-Schnittlauch grob schneiden. Vom Thai-Basilikum die Strunkansätze abschneiden.
- 6: Die Garnelen einschneiden, damit sie sich beim Kochen öffnen.
- 7: Die Brühe zum Kochen bringen, Frühlingszwiebel, Kaffirblätter, Galgantwurzel, Chilli, Tamarinde, Schalotten und Knoblauch hinzugeben. Vermischen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 8: Pilze, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Prik Pao hinzugeben und vermengen, dann die Fischeauce hinzugeben. Mit Deckel alles zusammen 5 Minuten kochen lassen.
- 9: Bei großer Hitze für 30 Sekunden die Garnelen hinzugeben, dann auf mittlere Flamme stellen und die frischen Kräuter dazugeben.
- 10: Die Barschfilets auf der Hautseite in etwas Butter anbraten.
- 11: Die heiße Suppe in Schälchen servieren und die Barschfilets darauf anrichten. Kaffirlimette raspeln, um dem Gericht noch mehr Aroma zu geben.

Enjoy!

Plat

SIMPLICITÉ ET LONGUEUR DE CUISSON MÊLÉES POUR UN PUR RÉGAL SALÉ.

WENIGE ZUTATEN UND LANGE GARZEITEN FÜR EIN GESCHMACKVOLLES GERICHT.

Chef Nicolas Verdier



Le chef Nicolas Verdier est toujours en quête d'équilibre entre élégance, gourmandise et plaisir. Sa cuisine raffinée et ses plats généreux ne laissent personne indifférent. Bienvenue dans une cuisine traditionnelle sans cesse revisitée.

Der Chefkoch Nicolas Verdier ist immer auf der Suche nach der perfekten Harmonie aus Eleganz, Genuss und Freude. Seine raffinierte Küche und seine großzügigen Gerichte sind allseits beliebt. Willkommen in einer traditionellen Küche, die sich stets neu erfindet.

📍 ON DÉGUSTE ?
ON SCHMECKT!

Ô VENTS D'ANGES
1 rue des Ursules
74200 Thonon-les-Bains
Oventdanges.com

Travers de porc caramélisé sauce soja et citron vert

Karamellierte Schweinerippen, Sojasauce und Limette



Ingédients / Zutaten

1/2 poitrine de porc désossée	1/2 Schweinebauch ohne Knochen
200 g de miel	200 g Honig
100 g de sauce soja salée	100 g gesalzene Sojasauce
20 g de gingembre frais	20 g frischer Ingwer
50 g de jus de citron vert	50 g Limettensaft
Bouillon de volaille	Geflügelbrühe



4 personnes
4 Personen



15 min de préparation
Zubereitungszeit: 15 Min.



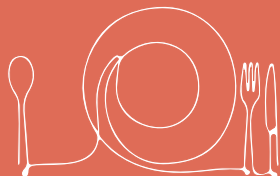
5h de cuisson
Kochzeit: 5 Std.



Facile
Einfach

Préparation / Zubereitung

- 1 Préparez la marinade avec : le miel, la sauce soja, le jus de citron vert plus le zeste et le gingembre.
Bereiten Sie die Marinade zu: Honig, Sojasauce, Limettensaft und Limettenschale und Ingwer.
- 2 Marinez bien la poitrine des 2 côtés pendant environ 2 h.
Lassen Sie das Bruststück zwei Stunden bedeckt in der Marinade ziehen.
- 3 Mettez le tout dans un plat et versez le bouillon de volaille à mi-hauteur de la poitrine. Enfouissez pendant 5h à 120°. Vérifiez de temps en temps qu'il reste toujours du liquide au fond du plat. Si besoin, remettez un peu de bouillon en arrosant pour que la marinade ne brûle pas.
Geben Sie das Fleisch in eine Auflaufform und gießen Sie die Geflügelbrühe bis zur Mitte des Fleisches darüber. 5 Stunden bei 120 °C im Ofen garen. Prüfen Sie zwischendurch, ob der Boden noch immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Gießen Sie bei Bedarf etwas Brühe nach, damit die Marinade nicht anbrennt.
- 4 Au bout de 5 h, votre travers de porc doit être prêt. Au toucher, il doit être bien moelleux. À accompagner tout en simplicité, avec une purée de racine d'antan ou des frites pour les épicuriens estivants.
Nach 5 Stunden müssten die Schweinerippen fertig sein. Beim Draufdrücken ist das Fleisch dann schön weich. Servieren Sie dazu ganz einfach ein Püree aus alten Wurzelgemüsesorten oder Pommes.



Bon appétit !

Dessert

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR CETTE CRÈME BRÛLÉE AUSSI ESTHÉTIQUE QUE DÉLICIEUSE !

LASSEN SIE SICH VON DIESER SO HÜBSCHEN WIE LECKEREN CRÈME BRÛLÉE ÜBERRASCHEN!

Rémi et Clara



Rémi, chef cuisinier et Clara, maître d'hôtel ont choisi de donner vie à leur table au cœur de Nernier, sur les rives du lac Léman. Ce duo complice au sourire communicatif partage une même vision de la cuisine : respect et créativité pour vous faire plaisir. L'alchimie fonctionne !

Rémi, der Küchenchef, und Clara, die Maître d'hôtel, haben sich entschieden, ihr eigenes Restaurant im Herzen von Nernier am Ufer des Genfersees zu eröffnen. Dieses eingespielte Duo mit seinem ansteckenden Lachen hat die gleiche Vision von der Küche und möchte mit Respekt und Kreativität seine Gäste verwöhnen. Das Konzept ist aufgegangen!

📍 ON DÉGUSTE ?
ON SCHMECKT!
LA TABLE DE NERNIER
11 Place du Musée
74140 Nernier
+33 (0)4 50 17 52 43

Déclinaison de Pistache de Sicile

Dessert mit Pistazien aus Sizilien



6 personnes
6 Personen



1h de préparation
et 12h de repos
Zubereitungszeit: 1 Std.
und 12 Std. Ruhezeit



1h30 de cuisson
Kochzeit: 1,5 Std.



Moyen
Mittel

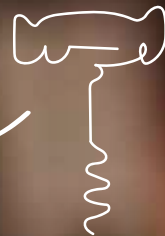
Ingédients et préparation / Zutaten und Zubereitung

- 1 CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE
250 g de lait | 250 g de crème | 120 g de jaunes d'œufs | 75 g de sucre | 45 g de pâte de pistache
Faites infuser à feu doux le lait, la crème et la pâte de pistache. Blanchissez les jaunes avec le sucre. Coulez l'infusion sur les jaunes blanchis. Coulez dans un moule adapté au four. Cuisez 1h05 à 90° et laissez reposer une nuit.
Crème brûlée mit Pistazie 250 g Milch | 120 g Sahne | 240 g Eigelb | 75 g Zucker | 45 g Pistazienpaste. Milch, Sahne und Pistazienpaste bei geringer Hitze erwärmen. Eigelb mit Zucker verschlagen. Die Milchzubereitung auf das Eigelb gießen. In eine ofengeeignete Form gießen. 65 Min. bei 90 °C backen und über Nacht ruhen lassen.
- 2 CRÈME DIPLOMATE PISTACHE
250 g de lait | 1 œuf | 75 g de sucre | 2 feuilles de gélatine | 50 g de pâte de pistache | 250 g de crème fouettée
Faites infuser à feu doux le lait et la pâte de pistache. Blanchissez les œufs et le sucre. Coulez le mélange chaud sur les œufs blanchis. Remettez à cuire jusqu'à obtention d'une texture épaisse (crème pâtissière). Ajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide hors du feu. Laissez refroidir quelques heures. Montez la masse avec les 250 g de crème fouettée.
Pistazien-Diplomatencrème 250 g Milch | 1 Ei | 75 g Zucker | 2 Gelatineblätter | 50 g Pistazienpaste | 250 g Schlagsahne. Milch und Pistazienpaste bei kleiner Hitze erwärmen. Eier und Zucker verschlagen. Die warme Milchzubereitung auf die Eier gießen. Zum Kochen bringen, bis die Textur dick wird (wie eine Konditorcreme). Vom Herd nehmen, die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben. Einige Stunden abkühlen lassen. Die Masse mit 250 g Schlagsahne aufschlagen.
- 3 BISCUIT PISTACHE
100 g de farine | 100 g de sucre | 100 g de beurre fondu | 75 g de poudre de pistache | 3 œufs
Mélangez la farine, le sucre et la poudre de pistache. Ajoutez les œufs puis le beurre fondu. Coulez sur une plaque à plat et cuisez 17 minutes à 170°.
Pistazienbiskuit 100 g Mehl | 100 g Zucker | 100 g geschmolzene Butter | 75 g Pistazienpulver | 3 Eier. Mehl, Zucker und Pistazienpulver vermischen. Die Eier, dann die geschmolzene Butter hinzugeben. Auf ein Backblech gießen und 17 Minuten bei 170 °C backen.
- 4 TUILE CACAO-PISTACHE
35 g de beurre | 50 g de sucre | 1,5 blancs d'œufs | 27,5 g de farine | 5 g de cacao | Pistaches concassées
Crémez le beurre et le sucre. Ajoutez en alternant le mélange farine/cacao et les blancs d'œufs. Coulez sur une plaque le plus fin possible. Ajoutez les pistaches concassées et cuire 10 minutes à 200°.
Kakao-Pistazien-Ziegel 35 g Butter | 50 g Zucker | 1,5 Eiweiß | 27,5 g Mehl | 5 g Kakao | Gehackte Pistazien. Butter und Zucker vermengen. Abwechselnd die Mehl-Kakao-Mischung und das Eiweiß hinzugeben. Als möglichst feine Schicht auf ein Backblech gießen. Die gehackten Pistazien darauf verteilen und 10 Minuten bei 200 °C backen.
- 5 MONTAGE ET FINITIONS
Brûlez la crème brûlée pistache à l'aide d'un chalumeau. Laissez refroidir quelques minutes puis à l'aide d'une poche à douilles, dressés la crème diplomate comme bon vous semble puis ajoutez les morceaux de biscuits pistache et tuiles cacao-pistache.
Servieren Die Pistazien-Crème brûlée mit einem Küchenbrenner flambieren. Einige Minuten abkühlen lassen, dann mit einer Spritztüte die Diplomatencrème nach Belieben darauf garnieren und die Pistazienbiskuitstückchen und die Kakao-Pistazien-Ziegel dazugeben.

📍 ON DÉGUSTE ?
ON SCHMECKT!
LA TABLE DE NERNIER
11 Place du Musée
74140 Nernier
+33 (0)4 50 17 52 43

Entre mets et vins

ACCORDS PARFAITS À DÉGUSTER...



Quentin François



Le Millésime des Copains est une jeune société créée en 2021. Quentin François, gérant et unique salarié de son entreprise, a suivi un long parcours gastronomique chez nos voisins suisses... Passionné par le monde viticole, il décide de se lancer à son compte en tant que sommelier-caviste. De la commercialisation à l'événementiel, il assure un parcours complet et accompagne une cinquantaine de restaurants à travers la région. Rencontrer, partager et apprendre sont ses maîtres-mots.

Le Millésime des Copains ist ein junges Unternehmen, das 2021 gegründet wurde. Quentin François, der Manager und einzige Angestellte seines Unternehmens, hat bei unseren Nachbarn in der Schweiz einen langen Parcours absolviert ... Seine Begeisterung für die Welt des Weins brachte ihn schließlich dazu, sich als Sommelier und Weinkellerbetreiber selbstständig zu machen. Vom Vertrieb bis zum Event-Management bietet er einen kompletten Service und begleitet um die fünfzig Restaurants in der ganzen Region. Begegnen, teilen und lernen sind seine Schlagworte.

📍 DÉGUSTATION & ATELIERS VERKOSTUNG & WORKSHOPS

La Cave du Millésime
des Copains Hall L'Étoile
9 D av. Du Général de Gaulle
74200 Thonon-les-Bains
+33 (0)6 15 95 53 11
lemillesmedescopains@gmail.com

📍 ON TRINQUE ? PROST!

CAVE MÉDIÉVALE DU CHÂTEAU
LA TOUR DE MARIGNAN
74140 Sciez-sur-Léman
tourdemarignan.business.site

EMPFOHLENE WEIN- UND SPEISEKOMBINATIONEN FÜR DIESE GERICHTE

1 ENTRÉE : TOM YUM DU LAC Pouilly-fumé 2021 Domaine Blondelet

Le nez s'ouvre sur des senteurs complexes de citron vert, de compotée de mangue ainsi que des notes poivrées et minérales. L'aération révèle un profil exotique riche. La bouche offre une trame rectiligne sur toute la longueur. L'attaque se caractérise par des arômes citronnés qui se maintiennent et évoluent vers une finale texturée et salivante...
Le sauvignon s'accorde également très bien avec les poissons du lac tels que la féra, servie avec un beurre meunière et des légumes croquants.

2 PLAT : TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ, SAUCE SOJA ET CITRON VERT Pommard La Vache 2018 - Domaine Christophe Violot-Guillemard

Fruité et délicat au nez, ce vin se montre bien présent en bouche avec un velouté très agréable. Ample et riche, il présente une belle définition. Droit, net, les fruits rouges s'expriment avec générosité. Légèrement charpenté, la finale est persistante. Le pinot noir s'accompagne parfaitement bien sur un magret de canard aux myrtilles.

3 DESSERT : DÉCLINAISON DE PISTACHE DE SICILE Champagne G.X. Crochet - Accord de Blancs Brut Blanc de Blancs, millésime 2019

Pur Chardonnay, ce Blanc de Blancs allie finesse et élégance. Robe jaune pâle. Les bulles sont très fines et la mousse délicate. Le nez présente des notes d'agrumes, pamplemousse et citron et de fleurs blanches et jaunes. Il se développe ensuite sur des arômes beurrés, briochés alliés à l'odeur délicate de la poire. L'attaque est vive mais tout en rondeur. Ce champagne accompagne également très bien un vieux gruyère caramel 36 mois d'affinage et son chutney d'abricot.

Vorspeise: Tom Yum vom See. Pouilly-fumé 2021 Domaine Blondelet

Er hat zunächst komplexe Düfte von Limette, Mangokompott und pfeffrige und mineralische Noten in der Nase. Dann kommt ein reiches exotisches Profil durch. Er bahnt sich geradlinig seinen Weg über den Gaumen. Im Antrunk charakterisiert er sich durch zitronige Aromen, die präsent bleiben und sich zu einem texturierten und süffigen Finale hin entfalten ...
Der Pouilly passt auch sehr gut zu Fisch aus dem See wie Féra, serviert mit einer Möllerinbutter und knackigem Gemüse.

Hauptspeise: Karamellisierte Schweinerippen, Sojasauce und Limette. Pommard La Vache 2018 - Domaine Christophe Violot-Guillemard

Dieser Wein mit fruchtiger und feiner Nase findet sich angenehm samtig am Gaumen wieder. Er ist weit und reich mit einer schönen Definition. Die roten Früchte des geradlinigen Weins kommen großzügig zum Ausdruck. Der leicht strukturierte Wein hat ein langanhaltendes Finale.
Der Pommard passt auch gut zu Entenbrust mit Blaubeersoße.

Dessert: Dessert mit Pistazien aus Sizilien. Champagne G.X. Crochet - Accord de Blancs - Brut Blanc de Blancs, Millésime 2019

Dieser Chardonnay, ein Blanc de Blancs, vereint Finesse und Eleganz. Blassgelbe Farbe. Die Bläschen sind fein und der Schaum ist delikat. Die Nase besteht aus den Aromen von Zitrusfrüchten, Pampelmuse und Zitrone sowie gelben und weißen Blüten. Dann kommen buttrige Brioche-Noten und ein zarter Birnenduft durch. Im Antrunk ist er lebendig, aber rund.
Dieser Champagner passt auch gut zu einem Alten Greyerzer mit 36 Monaten Reife mit Aprikosenchutney.

Guten Appetit!

Bonne
dégustation !



Suggestion de l'Office de Tourisme Destination Léman !

LA CHÈVRE® DE LA CAVE DU CHÂTEAU LA TOUR DE MARIGNAN POUR VOS APÉRITIFS ET DESSERTS !

À base de jus de raisin (chasselas), rhum, vanille et sucre de canne, elle est traditionnellement préparée dans des tonneaux. La famille Canelli-Suchet a réussi à réaliser cette fermentation en bouteille !

La Chèvre® aus dem Reifekeller des Château La Tour de Marignan für Ihre Aperitifs und Desserts! Das Getränk aus Traubensaft (Chasselas), Rum, Vanille und Rohrzucker wird traditionell in Tonnen hergestellt. Die Familie Canelli-Suchet hat es geschafft, diese Gärung in der Flasche durchzuführen!

LÉMAN'Way

Où nous trouver ?

POUR PLUS D'INFORMATIONS
SUR NOTRE BELLE RÉGION

HIER FINDEN SIE UNS.
FÜR WEITERE INFORMATIONEN ÜBER UNSERE SCHÖNE REGION



DESTINATION LÉMAN

35, rue du Centre - 74140 Douvaine
513, avenue de Sciez - 74140 Sciez-sur-Léman
3, place de la Mairie - 74140 Yvoire
+33 (0)4 50 72 80 21
accueil@destination-leman.com
www.destination-leman.com

#VIVEZ THONON

OFFICE DE TOURISME DE THONON-LES-BAINS

Château de Sonnaz
2, rue Michaud - 74200 Thonon-les-Bains
+33 (0)4 50 71 55 55
thonon@thononlesbains.com
www.thononlesbains.com

SUIVEZ-NOUS FOLGEN SIE UNS



@lemandestination.tourisme @thonon



Encore plus de Léman

Des guides et brochures sont disponibles dans tous nos bureaux d'accueil et téléchargeables sur nos sites Internet : carnets pratiques, famille ou encore agenda culturel, nous sommes là pour répondre à toutes vos envies... Bonnes découvertes !

Noch mehr Informationen über die Region am Genfersee

Touristenführer und Broschüren sind an allen unseren Empfangsschaltern erhältlich und können auf unserer Website heruntergeladen werden. Ob Sie praktische Führer oder Informationen über Familien- und Kulturveranstaltungen suchen - wir sind gerne für Sie da! Viel Spaß auf Ihren Erkundungstouren!

**VIVEZ
LE LÉMAN
EN GRAND !**

À LA MER **ET** À LA MONTAGNE ?

**PLUS DE
60 ACTIVITÉS
GRATUITES OU
À PRIX RÉDUIT**

**PASS
LEMAN FRANCE**

POUR EN PROFITER EN GRAND

Des activités à tarifs privilégiés
pour (re)découvrir la destination seul,
en famille, en tribu ou en duo !

*Pass disponible dans
vos offices de tourisme*