

# BLEU

BY AIX LES BAINS RIVIERA DES ALPES



AIX LES BAINS  
RIVIERA  
DES ALPES

N°8 - 2025 - 2026 FREE | OFFERT

# SÉJOURNER AVEC CIS, VIVEZ AIX-LES-

Acteur incontournable de l'immobilier en Savoie, le Groupe CIS vous accompagne dans tous vos projets à Aix-les-Bains et ses environs.

**CIS Promotion** : Découvrez des programmes neufs pensés pour votre confort et votre bien-être. Que ce soit pour habiter ou investir, nous vous proposons des logements modernes et bien situés.

**CIS Immobilier** : Besoin d'un accompagnement sur-mesure ? Notre agence vous guide dans l'achat, la vente, la location et la gestion de votre bien. Nous assurons également un service de syndic pour une gestion efficace de votre copropriété.

Retrouvez-nous à Aix-les-Bains et réalisons ensemble votre **projet immobilier !**



Vacances, cures  
thermales ...



Location à  
la semaine

Appartements  
meublés



5 place Clemenceau 73100 Aix-les-Bains

**04 79 61 76 86**

[www.cis-immobilier-vacances.com](http://www.cis-immobilier-vacances.com)



#CISETVOUS

# OU INVESTIR... BAINS EN TOUTE SÉRÉNITÉ !

AIX LES BAINS  
RIVIERA  
DES ALPES

ONAÉE • BRISON-SAINT-INNOCENT

Appartements  
neufs

PAUSE JARDIN • LA MOTTE-SERVOLEX

  
**CIS PROMOTION**  
UN PROMOTEUR DE PROXIMITÉ

116 quai Charles Roissard 73000 Chambéry

**04 79 69 16 45**  
[www.cis-promotion.com](http://www.cis-promotion.com)



#CISETVOUS

Vivez un moment de pure relaxation dans notre espace spa. Profitez de soins de bien-être sur mesure, alliant massages apaisants et techniques revitalisantes, dans une atmosphère calme et ressourçante.

Trois bassins chauffés, jacuzzi, sauna, hammam, salles de sport, cours aquatiques, massages du monde, brunch le dimanche, restaurant où savourer une cuisine raffinée, et salles de séminaires adaptées à vos événements professionnels ou privés.

# HÔTEL MARINA ADELPHIA

UN SOUFFLE DE TRANQUILLITÉ SUR LES RIVES DU BOURGET !



215 BOULEVARD ROBERT BARRIER  
73100 AIX-LES-BAINS  
INFO@ADELPHIA.FR  
WWW.ADELPHIA.FR  
04.79.88.72.72



# EDITO

## UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Chers visiteurs, chers amis du territoire,  
Bienvenue à Aix les Bains Riviera des Alpes, un écrin de nature au bord du lac du Bourget, où chaque paysage raconte une histoire, chaque saison offre une expérience, et chaque village incarne un art de vivre unique.  
Ici, les contrastes s'harmonisent : le lac du Bourget, plus grand lac naturel de France, dialogue avec le Revard et l'Épine ; la ville thermale cohabite avec des hameaux préservés ; les activités sportives rencontrent les plaisirs du bien-être, et la modernité s'appuie sur une riche tradition d'accueil. L'activité thermale, toujours dynamique, est riche d'une histoire plus que millénaire.  
Au-delà de ses attributs, notre territoire est, comme tant d'autres, témoin et victime du changement climatique. Le lac, dont les eaux se réchauffent, et la montagne, où les chutes de neige se raréfient, nous rappellent que les prochaines années seront déterminantes. Il nous faut faire face à une mutation profonde, qui questionne notre manière d'habiter, de voyager, de consommer et de préserver. Ce n'est pas une mince affaire, mais c'est une question d'équilibre à laquelle nous devons répondre collectivement.  
Aix les Bains Riviera des Alpes se met en ordre de marche pour relever ces défis. Nous souhaitons un tourisme qui prend soin de son territoire, avec une montagne vivante, multiple, qui ne se résume pas à l'hiver, mais aussi avec un lac accessible toute l'année, formidable terrain d'expériences douces ou sportives. Nos espaces encore sauvages sont des trésors à préserver, pour cultiver l'émerveillement.  
Aussi, pour continuer à accueillir sans s'épuiser, à séduire sans se dénaturer, nous avons choisi la résilience. Cela passe par la diversification des activités, par un tourisme repensé, plus doux, plus réparti dans le temps et dans l'espace, où le bien-être de nos habitants comme de nos visiteurs requiert une attention constante. Un territoire dynamique est un territoire qui dure, qui respecte son identité, et qui regarde vers l'avenir sans renier son passé.  
Prenons soin ensemble de ceux qui nous entourent. Préparons dès maintenant un avenir meilleur pour les futures générations.  
Avec confiance et engagement.

**Le président d'Aix les Bains Riviera des Alpes**



**- BOUTEILLES -  
PRODUITES À PARTIR DE PET RECYCLÉ\*  
CONTRIBUE À RÉDUIRE  
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL**

**NOUVEAU**  
Bouchon  
solidaire\*



  
Entièrement  
recyclable  
Triions plus



Embouteillage à  
Grégy sur Aix (73)

Bouteilles fabriquées avec  
100% de **PLASTIQUE  
RECYCLÉ**

**SAVOIE  
MONT  
BLANC**  
SÉLECTION

**6x0,5L  
6x1L  
6x1,5L**

# EAU MINÉRALE NATURELLE

Convient aux régimes  
pauvres en sodium.

\* hors bouchon et étiquette • pour qu'il soit recyclé avec la bouteille

# FOREWORD

## A QUESTION OF BALANCE

Dear Visitors,

Welcome to Aix les Bains Riviera of the Alps, a natural haven on the edge of Bourget lake, where every season offers a different experience and every village embodies a unique art of living.

It is an area of contrasts: Bourget lake, the largest natural lake in France, converses with Le Revard and L'Epine; the thermal town cohabits with well-preserved hamlets; sports mingle with wellness; and modernity has its foundations in a long tradition of hospitality. As dynamic as ever, the area's thermal activity boasts a thousand-year history. But our local area, like many others, is both a witness and a victim of climate change. The lake, whose waters are getting warmer, and the mountain, where snowfall is becoming sparser, both remind us that the next few years will be decisive. We need to face these evolutions head-on, as they pose a challenge to our ways of living, travelling, consuming and protecting. It is not a minor matter, but a question of balance that we need to address together.

Aix les Bains Riviera of the Alps is preparing to rise to this challenge. We want our tourism to take care of the local area, keep the mountain alive outside of the winter season, and make the lake accessible year-round for relaxation or more energetic pursuits. Our wild landscapes hold so many treasures which we need to preserve.

To continue welcoming visitors without running out of steam and attracting them without changing what we are, we opted for resilience. This includes diversifying our activities, adopting a softer touristic approach that is more spread out over time and space, and paying constant attention to the wellbeing of our inhabitants as well as our visitors.

An attractive area is one that lasts, stays true to its own identity, and looks to the future without denying its past.

With confidence and commitment.

**Chairman of Aix les Bains Riviera of the Alps tourist board**



## DÉCOUVRIR

Aix les Bains Riviera des Alpes,  
fabrique naturelle de souvenirs et d'avenirs | 38  
Making memories and shaping the future

Entre nature et avenir  
Grand Lac, future réserve de biosphère ? | 42  
Nature and the future  
Grand Lac, a future biosphere reserve?

Les forêts au cœur de notre avenir | 46  
Forests at the heart of our future

Les nouveaux fleurons de la Riviera des Alpes | 50  
The new jewels in the Riviera of the Alps

Atelier d'art Chal, les sens en fusion | 52  
Atelier d'art Chal awakening all the senses

Osez-vous tester ? | 54  
Dare to try it?

## RACONTER

### PORTFOLIO

Toutes les saisons de la Riviera des Alpes | 10  
The Riviera of the Alps in every season

De la Riviera des Alpes aux cîmes du Revard | 18  
From the Riviera of the Alps to the peaks of Le Revard

Thermes d'Aix-les-Bains,  
une architecture en mouvement | 22  
Aix-les-Bains thermal baths, architecture in movement

Les Dragon Boat jettent l'ancre à Aix-les-Bains | 28  
Dragon Boats drop anchor in Aix-les-Bains

Casino Grand Cercle, l'art de la fête | 32  
Grand Cercle casino, the art of celebration



## AGIR

La Riviera des Alpes ouvre la voie  
à un tourisme régénératif  
The Riviera of the Alps paves  
the way for regenerative tourism | 60

Un cadre de vie à préserver | 66  
An environment that needs preserving

Croisières électriques sur le lac | 68  
Electric cruises on the lake

Le nouveau visage de la Croix Verte | 72  
The new face of the Croix Verte

La relation avec autrui c'est déjà le bonheur | 74  
Relationships are a wonderful thing



## S'ÉVADER

Compostelle par la Savoie,  
un pèlerinage pour se retrouver | 82  
Santiago via Savoie, a pilgrimage to find yourself

Sentier de la Crémaillère, une réhabilitation historique | 88  
The Rack and Pinion trail, a historic restoration

Une histoire millénaire à découvrir et à déguster | 90  
A thousand-year-old history to taste

Festival des Nuits Romantiques  
le charme éblouissant d'un trentenaire | 94  
Thirty years of Romantic Nights

Golf Club, une longue histoire en mouvement | 98  
Golf Club, history in motion

## SAVOURER

Le vinaigre de Savoie  
joue avec les codes culinaires | 102  
Savoyard vinegar shakes up culinary traditions

La nouvelle histoire de l'Auberge de Pugny | 106  
A new chapter for l'Auberge de Pugny

À table sur la Riviera des Alpes | 108  
A meal on the Riviera of the Alps

Aix-les-Bains Riviera des Alpes  
à la découverte des producteurs | 110  
Exploring local producers

Recette salée par le chef Florian Braissand | 114  
Savoury recipe by chef Florian Braissand

Recette sucrée par la cheffe Élodie Li | 116  
Sweet recipe by chef Élodie Li



Shopping | 120  
Collection Aix Riviera

# TOUTES LES SAISONS DE LA RIVIERA DES ALPES

Des rives du lac du Bourget au sommet du Revard, la Riviera des Alpes est un concentré de couleurs et de sensations. Accessible toute l'année, elle offre à voir de multiples facettes, toutes aussi impressionnantes, quelle que soit la saison. Laissez-vous emporter!

The Riviera of the Alps in every season | From the banks of Bourget lake to the top of Le Revard, the Riviera of the Alps is a concentration of colours and sensations. There are so many things to see and do in every season!







1

Autour du lac, dans les alpages, au cœur des forêts, sur les pas de Lamartine ou des pèlerins de Saint Jacques de Compostelle... la Riviera des Alpes est le paradis des marcheurs.

Around the lake, through the meadows, in the forest, following the footsteps of Lamartine or the St James' Way pilgrims... the Riviera of the Alps is a paradise for walkers.

2

Entre le lac du Bourget et le Rhône, traversé par le canal de Savière, le village de Chanaz est surnommé la petite Venise savoyarde.

Between Bourget lake and the Rhône, with Savière canal running through it, the tiny village of Chanaz has the nickname "Venice of Savoie".

3

Qu'elle soit millénaire, au Prieuré du Bourget-du-Lac, ou plus contemporaine, l'histoire des lieux raconte l'équilibre des activités humaines au cœur d'une nature préservée.

Whether thousands of years old, like Bourget-du-Lac priory, or more modern, history tells the story of human activity in the heart of this preserved landscape.







1

Terre de bien-être, la Riviera des Alpes invite à la déconnexion. Prenez le temps de vous retrouver, entre amis, en famille.

The Riviera of the Alps is the perfect place to relax and enjoy some quality time with your family and friends.

2

Si loin. Si proche. Le lac est toujours à portée d'un regard. Le calme du plus grand lac naturel de France participe au calme intérieur de chacun.

The calm waters of France's largest natural lake are always in sight, helping to boost your inner peace.

3

Osez-vous vous lancer sur la route des belvédères ? Vous préférez l'idée d'une sortie en plaine entre amis ou avec les enfants ? Aix les Bains Riviera des Alpes vous offre une multitude de possibilités.

Will you dare to tackle the winding mountain roads ? Or would you rather ride through the countryside with your children ? There are so many possibilities in Aix les Bains Riviera of the Alps.





1



2

1

Contemplez les forêts et les grands plateaux dans le cadre unique de la nature apaisée par l'hiver.

Admire the forests and meadows in their peaceful winter uniform.

2

Partez à la découverte du petit Canada français en prenant place sur un traineau tracté par une meute de chiens. Les grands espaces du Revard offrent tant à découvrir.

Set off to discover the little French Canada as you ride a dog sled through the vast open spaces of Le Revard. There's so much to explore in this stunning wilderness.

3

En couple, en famille, en tribu, les montagnes de la Riviera des Alpes attirent autant les amateurs de grands espaces que les adeptes des sports d'hiver.

The Riviera of the Alps' mountains attract nature lovers as well as winter sports enthusiasts.



© Corentin De Meulder



© Corentin De Meulder

# DE LA RIVIERA DES ALPES AUX CÎMES DU REVARD

Aix-les-Bains et Le Revard entretiennent des liens étroits depuis plus de 120 ans. Une vraie romance version quatre saisons pleine de charme.

L'histoire est forte entre Aix-les-Bains et Le Revard. La ville d'eau a incontestablement joué un rôle essentiel dans le développement du plateau qui la surplombe. Tout a commencé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Pour emmener les curistes des Thermes nationaux respirer le bon air en altitude, complément indispensable à leur séjour, un chemin de fer à crémaillère voit le jour, en 1892, entre Aix-les-Bains et Le Revard (1 538 m). Sortent alors de terre deux hôtels, un restaurant et un observatoire pour les accueillir au mieux. De là, la vue est splendide! Elle s'étire du mont Blanc aux massifs de la Chartreuse, de Belle-donne, des Aravis ou du Jura, avec le lac du Bourget en contrebas.

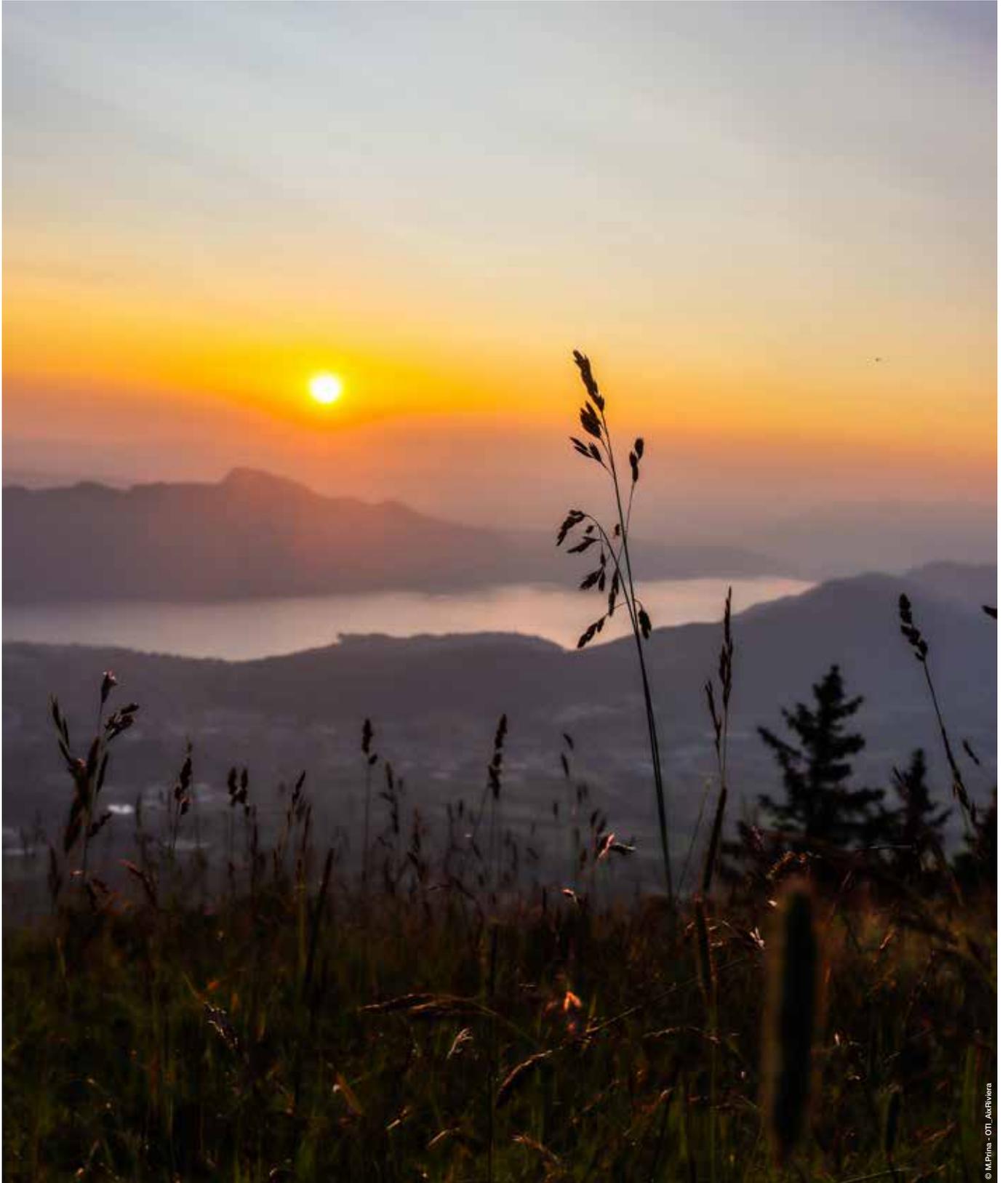
## Première station créée ex nihilo

Quelques années plus tard, en 1908, la station hivernale est officiellement lancée avec la circulation régulière du train pendant cette

saison froide, puis la construction de la route. Le Revard est de fait la première station créée ex nihilo de France. On pratique alors le ski, le saut à ski et le patinage, dès 1921 et jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. En 1935, un téléphérique est construit. Il prend le relais de la crémaillère en 1937 et relie Aix-les-Bains au plateau en sept minutes. Parallèlement, les premières remontées mécaniques font la joie des skieurs alpins qui, jusqu'alors, devaient se contenter des autochenilles pour regagner le sommet des pistes. La station se dote également d'un golf de neuf trous et voit ses capacités d'accueil, mais aussi son standing, progresser. En 1939, Le Revard peut ainsi se flatter d'être devenu une station de sports d'hiver réputée. Au lendemain du conflit, elle reprend tranquillement son activité, étoffe son hébergement. Dans les années 1970, elle développe la pratique du ski alpin et du ski nordique et s'engage, déjà, vers un tourisme quatre saisons.

En hiver, la station, intégrée au domaine Savoie Grand Revard, offre un écrin de quelque 150 kilomètres de ski nordique, mais aussi une dizaine de pistes en ski alpin. Idéal pour débiter. Au-delà de l'aménagement du belvédère pour apprécier les paysages et des passerelles vitrées en lieu et place de l'ancienne gare d'arrivée du téléphérique, le secteur offre, en été, un large panel de randonnées, à pied, à vélo ou à VTT.

Sur le plateau l'association Revard Perle des Alpes a entrepris la restauration de l'une des cabines de l'ancien téléphérique qui marquera la porte d'entrée du site. Prévue également la reconstruction de la gare d'arrivée d'ici 2030. La station, partagée entre cinq communes, deux intercommunalités, et comptant 60 habitants à l'année, devrait également bénéficier d'une nouvelle attraction : une luge quatre saisons.



© M. Pina - OTL Abruzzo



# FROM THE RIVIERA OF THE ALPS TO THE PEAKS OF LE REVARD

Aix-les-Bains and Le Revard have shared a charming four-season romance for over 120 years.

Aix-les-Bains and Le Revard share a lot of history, with the town playing an essential role in the development of the overlooking plateau.

It all started at the end of the 19th century. To take clients from the thermal baths to breathe the fresh, high-altitude air, a rack and pinion railway was created in 1892, running between Aix-les-Bains and Le Revard (1,538m). Then came two hotels, a restaurant and an observatory, where they could drink in the stunning views stretching from Mont Blanc to the Chartreuse, Belledonne, Aravis and Jura massifs, with Bourget lake down below.

## First purpose-built resort

The ski resort officially opened a few years later, in 1908, with the train running regularly through the winter, followed later by the

road. Le Revard was France's very first purpose-built ski resort, offering skiing, ski jumping and ice skating, right up to the Second World War.

In 1935, a cable car was built. It took over from the railway in 1937 and ran from Aix-les-Bains to the plateau in just seven minutes. At the same time, the first ski lifts delighted downhill skiers who, until then, had relied on tracked vehicles to get to the top of the slopes. The resort was also equipped with a nine-hole golf course and more accommodation. By 1939, Le Revard had become a well-respected and well-known ski resort.

After the war, business gradually got back to normal. In the 1970s, the skiing activity was developed and the resort adopted a year-round touristic approach.

REMINISCE

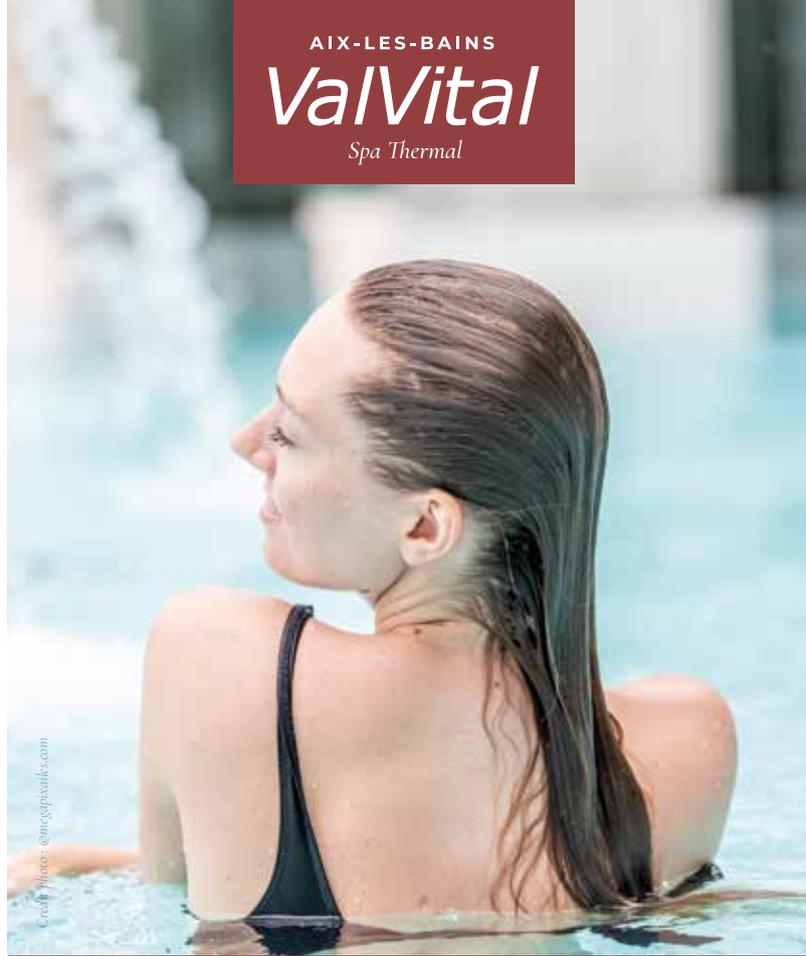


### A four-seasons sledging track

In winter, the resort, which is part of the Savoie Grand Revard ski area, boasts 150 kilometres of cross-country skiing trails and a dozen downhill slopes, making it ideal for beginners. In addition to the viewpoints and glass walkways installed on the site of the former cable car station, the resort boasts networks of hiking and MTB trails in summer.

Up on the plateau, the Revard Perle des Alpes association is restoring one of the former cable car cabins. The cable car station will also be rebuilt by 2030. By 2026, the resort – which has 60 year-round inhabitants – should also have a brand new attraction: a four-seasons sledging track.

AIX-LES-BAINS  
**ValVital**  
Spa Thermal



## PLONGEZ DANS UNE BULLE DE DÉTENTE au Spa Thermal Chevalley

Accordez-vous un moment de détente au coeur de la Savoie.

Entre lacs et montagnes, le Spa Thermal Chevalley vous invite à la relaxation avec ses **soins du corps** et du visage, ses **massages**, ses bassins d'**eau thermale** naturellement chaude à 34°C en **extérieur** et en **intérieur**, ses **saunas** et **hammams**.

PLUS D'INFORMATIONS

[www.valvital.fr](http://www.valvital.fr) - 04 79 35 68 66

# THERMES D'AIX-LES-BAINS

## UNE ARCHITECTURE EN MOUVEMENT

La renommée d'Aix-les-Bains doit beaucoup à la qualité de ses eaux thermales. À l'époque romaine, la cité alors appelée Aquae s'élevait déjà en lieu de villégiature. Redécouverte au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'habitude des bains a connu son apogée populaire au début des années 1980. L'architecture de la ville témoigne de ces différentes époques.

Les premiers thermes d'Aquae s'étendaient sur plus de 160 mètres de long et 40 mètres de profondeur. Ces installations comprenaient des piscines, des salles chauffées et des espaces richement décorés de mosaïques et de marbre. Après l'abandon des thermes au V<sup>e</sup> siècle, certaines piscines restèrent en usage jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, pour des bains publics ou pour abreuver les chevaux.

Le XVIII<sup>e</sup> siècle voit renaître l'intérêt pour les bienfaits des eaux thermales. En 1776, Victor-Amédée III de Sardaigne commande la construction du Bâtiment royal des Bains, achevé en 1783. Ce bâtiment, conçu par les ingénieurs Nicoli de Robilant et Capellini, marque le renouveau du thermalisme à Aix-les-Bains.

### Extensions et modernisations

Une expansion significative des installations thermales marque le XIX<sup>e</sup> siècle. En 1832, une première annexe est ouverte, suivie par d'autres constructions en 1854 et 1879 sous la direction de l'architecte Bernard Pellegrini

et de l'ingénieur Jules François. Ces extensions visent à répondre à l'afflux croissant de curistes et à moderniser les équipements. Dans les années 1930, l'architecte Roger Pétriaux entreprend une modernisation ambitieuse des thermes, doublant leur surface et introduisant des éléments de luxe, tels que des ferronneries d'Edgar Brandt et des céramiques de Gentil et Bourdet. Ces travaux renforcent la position centrale des thermes dans le tissu urbain d'Aix-les-Bains. Entre 1966 et 1971, l'architecte Claude Mabileau ajoute une tour administrative de sept étages, modifiant l'allure générale de l'ensemble.

En 2000, l'activité thermique est transférée sur le nouveau site des Thermes Chevalley. Inoccupés depuis le début des années 2020, les anciens Thermes nationaux font aujourd'hui l'objet d'un projet de réhabilitation ambitieux.

### Moins de surfaces, plus de services

« Il n'était pas possible de laisser une friche de 50 000 m<sup>2</sup> inoccupée au cœur de la

ville. Réhabiliter ce bâtiment est un défi. Il s'agit d'un paquebot d'au moins neuf styles différents. Certains sont classés, d'autres pas. La dixième séquence est le fruit d'un travail collectif, auquel ont été associés les habitants. Le projet permettra de sauvegarder le patrimoine architectural le plus remarquable, propriété des Aixois », précise le maire d'Aix-les-Bains, Renaud Beretti.

Débutés à l'automne 2024 par une spectaculaire opération de déconstruction, les travaux seront terminés en 2028. La surface utile, ramenée à 32 000 m<sup>2</sup>, abritera 219 appartements, dont 55 logements sociaux, des commerces, des espaces de bureaux, un espace culturel et des places de stationnement.

Pour l'architecte belge Vincent Callebaut, qui a collaboré avec l'agence Archipat pour ce concours, « ce projet de régénération urbaine va dans le sens de l'histoire. On ne construit pas la ville à côté de la ville, mais la ville sur la ville, en luttant contre l'étalement urbain et l'imperméabilisation ».

RACONTER



© Françoise Faugier



© Matthieu Calboud



© Virginique Mithamnet



© Françoise Faugier



© Archives municipales d'Alx-les-Bains



© Lisa Riccotti



## Une vitrine de la Riviera des Alpes

L'approche esthétique est étonnante, autour de deux structures accueillant une végétation très dense. Les challenges techniques sont également nombreux. Il s'agit de greffer des structures contemporaines à un bâtiment patrimonial tout en respectant son identité. « Cette approche s'inscrit dans une démarche globale d'Aix les Bains Riviera des Alpes. Nous reconstruisons en ville pour préserver des espaces naturels ailleurs. La commercialisation des

logements et de commerces financera l'installation des services, et pourrait accueillir à terme le bureau d'information touristique d'Aix les Bains Riviera des Alpes », détaille le maire. À terme, le site, retrouvant toute sa centralité, abritera la médiathèque municipale, un tiers lieu composé de salles d'exposition et d'espaces de répétition et un Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine dédié à l'histoire thermale.



# CASINO POKER BOWL

Découvrez de **nouvelles sensations de jeux** dans une ambiance contemporaine et décontractée tous les jours de **10h00 à 02h00** en semaine et de **10h00 à 03h00** le weekend et veille de jours fériés!

**CASINO - BOWLING - BAR & RESTAURANT**

**MACHINES À SOUS  
ROULETTE ÉLECTRONIQUE**

**12 PISTES DE BOWLING**

**SALLES DE RECEPTION**

**SALLE DE QUIZ &  
JEUX D'ARCADES**

8 Avenue Daniel Rops - 73100 Aix-les-Bains **INFO & RESA : 04.79.34.44.00** - [www.pokerbowl.fr](http://www.pokerbowl.fr)



LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION ...  
RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13 - APPEL NON SURTAXÉ)



# AIX-LES-BAINS THERMAL BATHS

## ARCHITECTURE IN MOVEMENT

Aix-les-Bains owes a lot to its thermal water. In Roman times, known as Aquae, the town was already a holiday destination. Rediscovered in the 18th century, its thermal baths became hugely popular in the early 1980s. The town's architecture bears witness to these different eras.

Aquae's first thermal baths were 160 metres long, 40 metres deep and decorated with beautiful mosaics and marble. Though the thermal baths closed down in the 5<sup>th</sup> century, some of the pools remained in use until the 19<sup>th</sup> century.

In the 18<sup>th</sup> century, public interest in thermal water was revived. In 1776, Victor Amadeus III ordered the Bâtiment Royal des Bains to be built. Completed in 1983, this building, designed by engineers Nicoli de Robilant and Capellini, marked the renaissance of balneology in Aix-les-Bains.

### Extensions and modernisations

In the 19<sup>th</sup> century, the thermal baths were modernised and extended. Overseen by architect Bernard Pellegrini and engineer Jules François, these extensions responded to the increasing number of clients.

In the 1930s, architect Roger Pétriaux led an ambitious modernisation project, doubling the thermal baths' surface area and introducing luxury features such as ironwork and ceramics. This strengthened the baths' central position in the urban landscape of Aix-les-Bains.

Between 1966 and 1971, architect Claude Mabilleau added a seven-story administrative building, changing the whole appearance of the complex.

In 2000, the thermal activity was transferred to the new Thermes Chevalley site. Closed to the public in 2008 and unoccupied since the 2020s, the former national thermal baths are now undergoing an ambitious restoration project.

### Smaller surface area, more services

*"We couldn't leave a 50,000m<sup>2</sup> building empty in the city centre. Renovating it is a challenge, as it features at least nine different styles of architecture, some of which are listed. The project will allow us to safeguard the most remarkable architectural heritage, which belongs to the local population, and we involved them in the project's development,"* explains the mayor of Aix-les-Bains, Renaud Beretti.

The work began with a spectacular dismantling operation in 2024 and will be complete in 2028. The 32,000m<sup>2</sup> useful surface area will house 219 apartments,

including 55 council-owned apartments, shops, office spaces, a cultural centre and parking spaces.

Belgian architect Vincent Callebaut, who worked with the Archipat agency on this project, explains, *"We are rebuilding the city within the city, which fights against urban sprawl."*

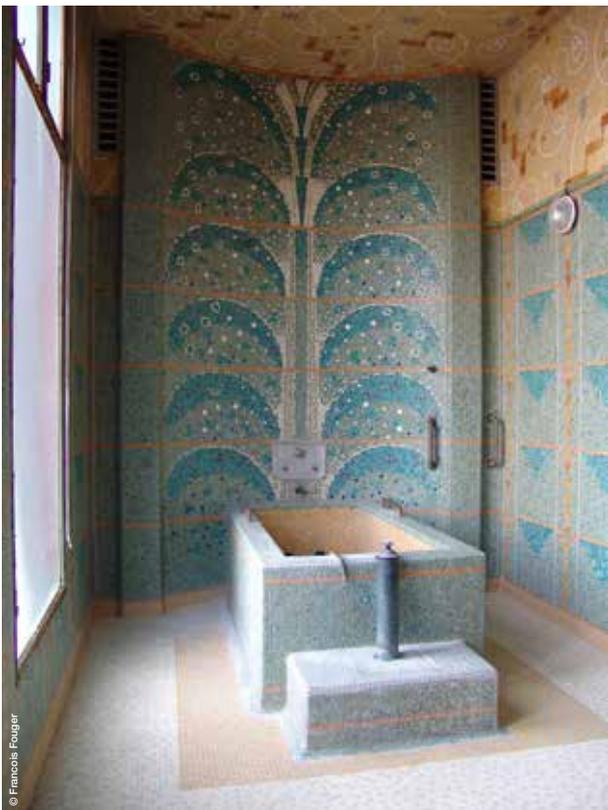
### A window into the Riviera of the Alps

The aesthetic approach is surprising, with two ten-storey buildings housing very dense vegetation. The many challenges included grafting modern structures onto a heritage building while maintaining its identity. *"This ties in with the overall approach in Aix les Bains Riviera of the Alps. We are rebuilding within the city to preserve the natural spaces elsewhere. Selling the apartments and shops will finance the setup of the various services,"* says the mayor. In the long term, the site will become a central hub with a visitor centre, a media library, plus an interpretation centre for thermal architecture and heritage.

# REMINISCE



© Vincent Callebaut Architectures



© François Fouger



© Archives municipales d'Aix-les-Bains



© Valentin Maitrenell



© François Fouger

# LES DRAGON BOAT

## JETTENT L'ANCRE À AIX-LES-BAINS

Organisé pour la première fois en France, le Festival international des Dragon Ladies réunira, du 24 au 30 août 2026, 4 500 femmes ayant eu un cancer du sein.

C'est un événement majeur mis en place depuis vingt ans par l'IBCPC, organisation mondiale soucieuse d'encourager la pratique du Dragon Boat comme moyen de rééducation pour les femmes victimes d'un cancer du sein. Une fois tous les quatre ans, le Festival international des Dragon Ladies rassemble des équipages du monde entier pour une semaine de courses chronométrées (mais non compétitives), de sororité et d'animations.

### Une première en France

Après la Nouvelle-Zélande en 2022, la France, et plus particulièrement Aix-les-Bains, a été choisie comme site hôte de l'édition 2026. Une première dans l'Hexagone, portée par l'association Pagaie plus loin<sup>1</sup>, qui battra tous les records de participation avec 4 500 femmes représen-

tant une vingtaine de nations, 170 équipes et plus de 25 bateaux sur le site de course. Le Dragon Boat est une embarcation ancestrale originaire de Chine toujours impressionnante à voir naviguer, avec, à l'avant, une énorme tête de dragon, accueillant à son bord une vingtaine de pagayeurs, un tambour. Cette pratique est reconnue par la communauté scientifique comme un outil thérapeutique dans la guérison du cancer du sein, et permet de redonner aux femmes confiance, courage et envie.

### Un territoire de résilience

En 2020, Aix-les-Bains avait déjà montré son intérêt pour le Dragon Boat et sa résonance mondiale, en se positionnant sur l'accueil du championnat du monde des clubs. Projet avorté en raison de la crise de la Covid. Le territoire a donc naturel-

lement candidaté pour recevoir le festival des Dragon Ladies. Pour le président de l'Agence Aix les Bains Riviera des Alpes, Michel Frugier, « être ville hôte du festival international IBCPC 2026 est une ambition légitime pour notre station nautique. Nous sommes un territoire de résilience et portons comme valeur première celle du bien-être et du prendre soin, valeur essentielle partagée avec les Dragons Ladies ».

La semaine sera ponctuée par différents temps forts dont le défilé des nations, une cérémonie d'ouverture et de clôture, une centaine de courses et, sans doute l'un des moments les plus émouvants, la cérémonie des fleurs, un hommage sur l'eau aux femmes emportées par la maladie.

[IBCPCFRANCE2026.COM](https://IBCPCFRANCE2026.COM)

[AIXLESBAINS-DRAGONBOATFESTIVAL.FR](https://AIXLESBAINS-DRAGONBOATFESTIVAL.FR)

<sup>1</sup> L'association Pagaie plus loin pilote le comité d'organisation du festival. Il est composé des associations Drôles de Rames (Annecy), Ensemble pour elles (Reims), l'organisateur d'événements Dragon Boat Attitude et d'Aix les Bains Riviera des Alpes. Les bénévoles et partenaires financiers intéressés par ce grand rendez-vous sont les bienvenus.

RACONTER





# DRAGON BOATS

DROP ANCHOR IN AIX-LES-BAINS

Hosted in France for the first time, the international Dragon Ladies festival will bring together 4,500 breast cancer survivors from 24th to 30th August 2026.

The event was set up twenty years ago by the International Breast Cancer Paddlers' Commission (IBCPC) to promote dragon boat activities as post-operative rehabilitation for breast cancer survivors. Every four years, the international Dragon Ladies festival brings together crews from all over the world for a week of non-competitive races, sisterhood and entertainment.

## First time in France

After New Zealand in 2022, Aix-les-Bains was selected to host the 2026 event. This will be a first for France, driven by the Pagaie plus loin<sup>1</sup> association, and is

set to break all attendance records with 4,500 women entered from 20 different countries, 170 crews and 25 boats.

Dragon Boats are ancestral Chinese boats with an eye-catching dragon's head on their bow, powered by twenty or so rowers to the beat of a drum. Paddling has been recognised by the scientific community as a therapeutic tool for breast cancer recovery, and helps these women prevent the disease from coming back.

## A land of resilience

Aix-les-Bains first showed an interest in dragon boating back in 2020, as host of the club world championships, though the

project was later abandoned due to the Covid crisis. But this makes it the perfect host site for the Dragon Ladies festival.

The president of the Agence Aix-les-Bains Riviera des Alpes, Michel Frugier, explains, *"Hosting the IBCPC 2026 festival was a logical ambition for us. Our area promotes resilience and one of our main values is wellbeing, which we share with the Dragons Ladies."*

The week's highlights will include the nations' parade, the opening and closing ceremonies, a hundred or so races, and the emotion-filled flower ceremony, a water-borne tribute to breast cancer victims.

[AIXLESBAINS-DRAGONBOATFESTIVAL.FR](https://aixlesbains-dragonboatfestival.fr)

<sup>1</sup> Pagaie plus loin leads the festival's organising committee and includes the Drôles de Rames (Annecy) and Ensemble pour elles (Reims) associations, event organisers Dragon Boat Attitude and Aix-les-Bains Riviera des Alpes. Any potential volunteers or sponsors are welcome. (info at <https://ibcpcfance2026.com/fr/>)

# L'AQUARIUM

BAR - BRASSERIE  
PETIT PORT - AIX LES BAINS

VOTRE BRASSERIE À AIX-LES-BAINS, FACE AU LAC  
TERRASSE AVEC VUE PANORAMIQUE BAR RESTAURANT



**BRASSERIE L'AQUARIUM**  
1250 BOULEVARD ROBERT BARRIER - 73100 AIX-LES-BAINS

04 79 53 26 22  
[WWW.BRASSERIELAQUARIUM.COM](http://WWW.BRASSERIELAQUARIUM.COM)



# CASINO GRAND CERCLE

## L'ART DE LA FÊTE

Lieu incontournable d'Aix-les-Bains, acteur et témoin de son histoire depuis 200 ans, le casino Grand Cercle n'en oublie pas de vivre dans le présent avec des espaces de jeux attractifs et de nombreuses animations toute l'année. De quoi démarrer un nouveau bicentenaire sur les chapeaux de roues !

Depuis plusieurs années, le casino Grand Cercle d'Aix-les-Bains s'installe comme une place forte des tournois de poker en France. Après les France Poker Series qui réunissent 1 500 personnes, 3 000 joueurs internationaux du Winamax Poker Open, tournoi de référence, font étape au bord du lac du Bourget.

### 200 ans + 1

Au quotidien, le casino Grand Cercle conserve ce qui fait sa renommée, alliant modernité et tradition. « Si nous mettons à disposition des joueurs de nouvelles machines électroniques, nous sommes attachés à proposer une grande diversité de jeux ayant le charme d'antan, confirme

Anne-Sophie Balestrière, directrice marketing de l'établissement. *Les bandits-manchots, par exemple, plaisent énormément aux primo-visiteurs. Les vieux pokers à jeton sont aussi un bel hommage au passé.* » Cette gloire qui se perpétue se lit sur le « mur des curiosités », sur lequel sont exposés d'anciens jeux.

### Des animations pour tous les goûts

Le casino vibre aussi avec de nombreuses animations. « Bals, humoristes, chanteurs et autres spectacles de magie ou de danse sont très appréciés. Ces événements apportent un supplément d'âme plus de 150 jours par an », détaille Anne-Sophie Balestrière.



© Casino Grand Cercle

Les différents salons, loués par le casino, permettent également l'organisation d'événements dans des cadres somptueux « art déco » ou « baroque ». En été, le programme prévoit notamment l'organisation d'événements culturels et festifs, festivals, expositions, salons...

[WWW.CASINOGRANDCERCLE.COM](http://WWW.CASINOGRANDCERCLE.COM)

# COMPARET SÉLECTION

DEMEURES + BIENS D'EXCEPTION + PROPRIÉTÉS



**Depuis plus de 18 ans, nous vous accompagnons dans tous vos projets immobiliers.**



François Picollier  
06 16 81 33 26

- Estimation offerte et confidentielle
- Accompagnement personnalisé
- Connaissance accrue du marché
- Analyse technique
- Mise en vente sur mesure

## REMINISCE



# GRAND CERCLE CASINO

## THE ART OF CELEBRATION

An important landmark in Aix-les-Bains for the last 200 years, the Grand Cercle casino is starting its next bicentenary with a bang, with its attractive gaming rooms and a host of events scheduled all year round!

The Grand Cercle casino in Aix-les-Bains has earned a reputation as a poker hotspot in France. After the France Poker Series, which gather 1,500 participants, 3,000 international players from the Winamax Poker Open, a major tournament, make a stop by Lake Bourget.

### 200 years + 1

The Grand Cercle casino has managed to preserve its blend of modernity and tradition. *“Though we have new electronic machines, we still wanted to offer a wide range of classic games,”* says Anne-Sophie Balestrière, the casino’s marketing manager. *“The one-armed bandits are really popular with first-timers. Our old poker sets with their chips are a lovely blast from the past.”*

The building has always been a casino, and an “exhibition wall” has been set up to showcase a selection of old games.



## REMINISCE

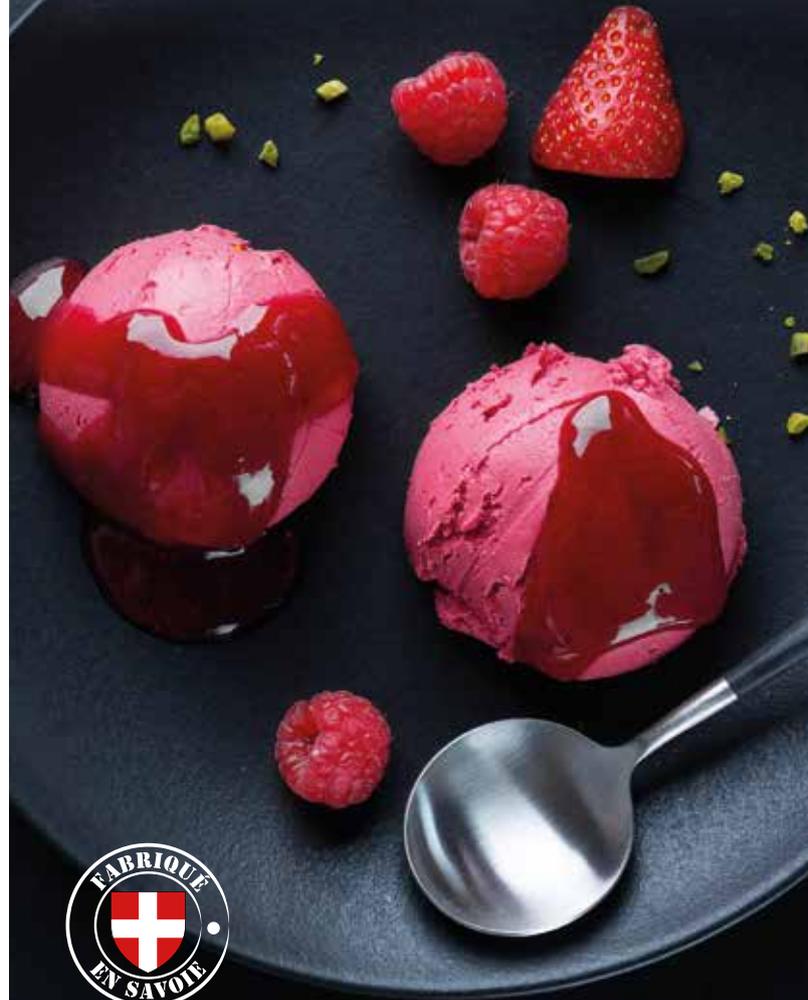


All kinds of entertainment  
Various events are also held in the casino.  
*"We host a variety of events: parties, comedy shows, concerts, magic shows and dancing. These cover around 150 days per year and prove very popular,"* explains Anne-Sophie Balestrière.  
The casino's art deco and baroque-style lounges can also be hired out for events.  
*"In summer, the program notably includes the organization of cultural and festive events, such as festivals, exhibitions, and trade shows."*



## LA boutique

Venez découvrir notre gamme de glaces, sorbets et desserts glacés, pour le plus grand plaisir de vos papilles !



### FABRICATION ARTISANALE

859 Route d'Aix - 73420 Viviers-du-Lac  
09 83 47 14 10

✉ [info@renzoglacier.fr](mailto:info@renzoglacier.fr)

🌐 [www.renzoglacier.fr](http://www.renzoglacier.fr) -  





# DÉCOUVRIR

Partir à la découverte d'un lieu, c'est bien plus que visiter. C'est vivre une expérience. C'est ouvrir une parenthèse dans son quotidien pour mieux se connecter à ce qui nous entoure : un paysage, une culture, des habitats.

Découvrir Aix les Bains Riviera des Alpes, c'est prendre le temps de ressentir, d'écouter, de goûter, de respirer. Séjourner ici, c'est aussi créer du lien, avec les autres, avec soi-même, avec la nature.

Osez découvrir, redécouvrir, le plaisir du partage, la richesse des rencontres et les instants simples.

**DISCOVER** | Exploring a new place involves more than just a quick tour. It means taking a break from your daily life in order to better connect with your surroundings: landscape, culture, different habitats. As you explore Aix les Bains Riviera of the Alps, take the time to feel, listen, taste, breathe. Forge bonds with other people, with yourself, with nature. Dare to explore, discover and share in life's simple pleasures.

# AIX LES BAINS RIVIERA DES ALPES

# FABRIQUE NATURELLE

## DE SOUVENIRS ET D'AVENIRS

L'Agence Aix les Bains Riviera des Alpes a souhaité mettre en valeur son patrimoine naturel, où lac et montagnes se côtoient harmonieusement et font vibrer les locaux comme les touristes de tous horizons. Quoi de mieux que le regard de la jeunesse, capté en vidéo, pour illustrer la richesse de cette région à part ?

Maël, 7 ans, et Ulysse, 20 ans, ne se connaissent pas. Pourtant, ils incarnent le même jeune Savoyard, la même histoire, les mêmes rêves... Des héros « anonymes » de pêches miraculeuses sur le lac du Bourget, des liens qui se tissent au milieu des vignobles ou autour d'une raclette, des batailles de boules de neige... Des souvenirs qui font l'ADN du territoire, de génération en génération.

### En quête de « vrai »

Les deux protagonistes ne sont pas acteurs. Ils incarnent un visage naturel et authentique, en phase avec ce que souhaitait mettre en valeur l'Agence Aix les Bains Riviera des Alpes dans ce

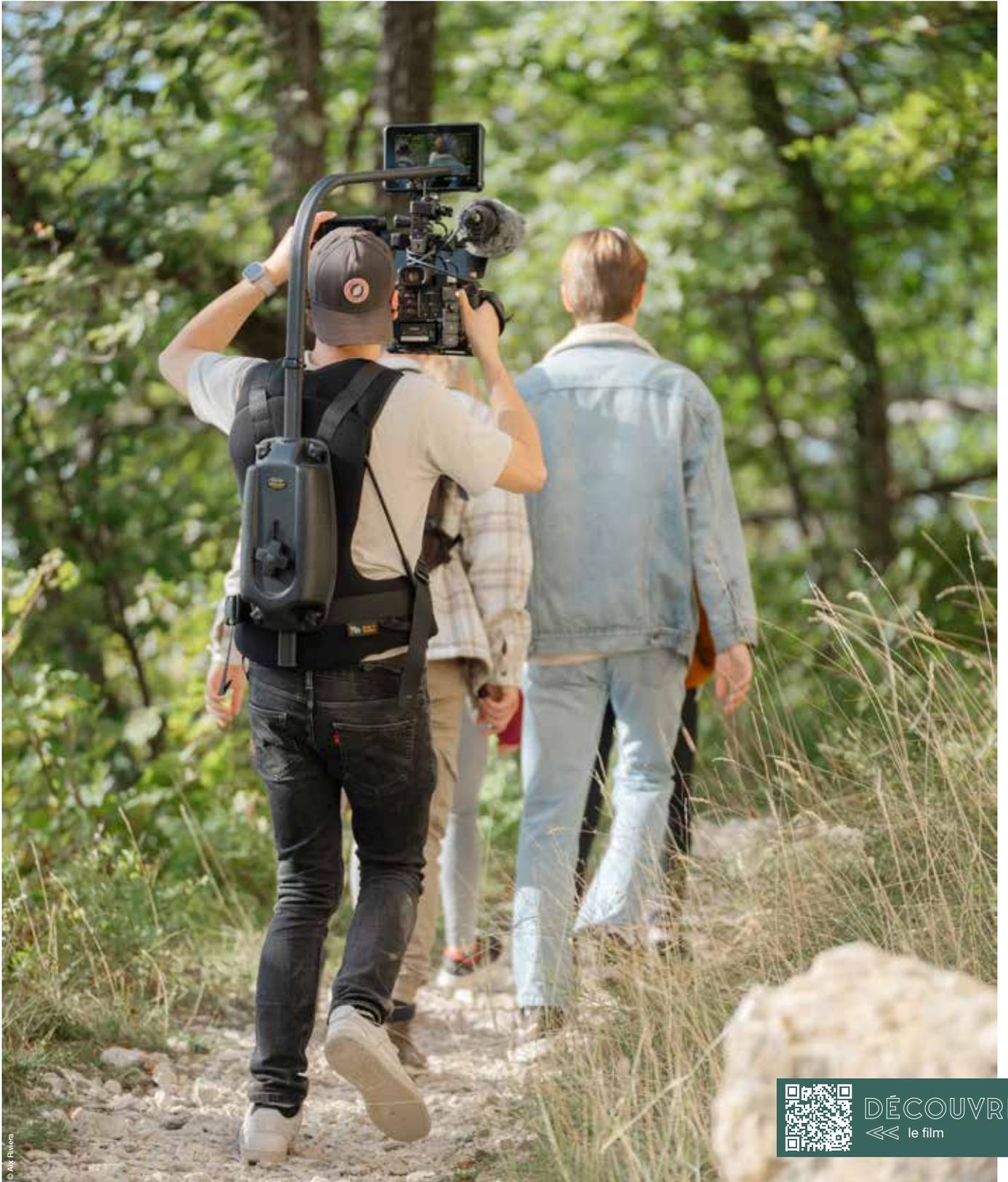
court-métrage. « *C'est une expérience que j'ai adorée, s'exclame Ulysse. J'ai postulé lorsque j'ai vu l'annonce sur Instagram car je suis très attaché à mon territoire, à son dynamisme, à son environnement.* » Le tournage, réalisé sur un an pour illustrer les quatre saisons, a été une expérience enrichissante, aux côtés de certains de ses amis dans la vraie vie. Même constat pour Élena, la maman de Maël : « *Mon fils était un peu réticent au début, mais il est vite devenu très enthousiaste, notamment pour jouer avec ses grands-parents, eux aussi dans le film. Il s'est montré incroyable sur le tournage, même sous la pluie ou lorsqu'il fallait recommencer les scènes.* »

### Ambassadeurs du territoire

« *Nous aimons profondément notre région, sa diversité, sa beauté naturelle... En voyant le message porté par cette vidéo, nous avons pensé que c'était une bonne idée d'inscrire Maël. C'était une jolie opportunité de se créer un souvenir, tout en l'aidant à prendre confiance en lui, alors qu'il est parfois assez réservé,* » explique la maman de Maël.

« *Je pense que le résultat parvient à retranscrire l'importance d'un tourisme responsable. Notre écosystème est si fragile : à nous de le protéger* » félicite Ulysse, reconnaissant.

DÉCOUVRIR



© Alex Fildes



DÉCOUVRIR  
« le film



© Aïx Riviera

# MAKING MEMORIES

## AND SHAPING THE FUTURE

L'Agence Aix-les-Bains Riviera des Alpes wanted to promote its natural heritage, with the lake and mountains injecting energy into locals and visitors from all horizons. What better way to illustrate this exceptional region's assets than through the eyes of our young inhabitants?

7-year-old Maël and 20-year-old Ulysse do not know one another, but they embody the same story, the same dreams... The « *anonymous* » heroes of miraculous fishing trips on Bourget lake, bonds forged in the middle of the vineyards, during a raclette dinner or a snowball fight... Memories that make the area's DNA, generation after generation.

### An authentic view

The youngsters were chosen because they portray a natural and authentic image of Aix les Bains Riviera of the Alps. « *It was an amazing experience,* » enthuses Ulysse. « *I applied when saw the advert on Instagram*

*because I really love my local area, its energy, its environment.* » The filming, which took place over the four seasons, was an experience Ulysse enjoyed alongside some of his real-life friends. Elena, Maël's mother, agrees. « *My son was reluctant at the beginning, but he quickly got into it, especially when he got to film with his grandparents. He was amazing during filming, even when it was raining or they had to film the scenes again.* »

### Ambassadors for the local area

« *We love our region, its diversity, its natural beauty. When we saw the video's message,*

DISCOVER



© Aix Riviera

*we thought it would be great to sign Maël up. It was an opportunity to make memories while boosting his confidence, because he is quite shy, » Maël's mother explains. « I think the video shows the importance of responsible tourism. Our ecosystem is so fragile: we need to protect it, » concludes Ulysse.*

WATCH  
the film >>>



# LA VILLA

RODIN, PISSARRO, CÉZANNE, RENOIR, DEGAS, ...  
COLLECTION D'ART

LE MUSÉE FAURE  
S'ÉTEND ET S'EMBELLIT



EN PARTICIPANT À LA SOUSCRIPTION DE  
**LA FONDATION DU PATRIMOINE**  
VOUS PARTICIPEZ À LA RÉNOVATION DU MUSÉE



LA VILLA  
RODIN, PISSARRO, CÉZANNE, RENOIR, DEGAS, ...  
MUSÉE DES BEAUX-ARTS



[www.aixlesbains.fr](http://www.aixlesbains.fr)

# ENTRE NATURE ET AVENIR

## GRAND LAC, FUTURE RÉSERVE DE BIOSPHERE ?

Et si Grand Lac devenait le premier territoire lacustre de France à obtenir la dénomination « réserve de biosphère » décernée par l'Unesco ?

Telle est l'ambition portée par une démarche collective visant à faire reconnaître et à préserver l'équilibre entre la richesse du patrimoine naturel, la vitalité des activités humaines et économiques qui caractérisent cet exceptionnel écriin de vie.

S'étendant sur près de 35 000 hectares, le territoire de Grand Lac offre une incroyable diversité d'écosystèmes : forêts, marais, zones humides, prairies... et bien sûr, le plus grand lac naturel de France. Ces milieux naturels abritent une biodiversité aussi riche que fragile et sont confrontés à plusieurs défis : changement climatique, urbanisation et impact des activités humaines. Pour faire face, la communauté d'agglomération et ses partenaires<sup>1</sup> ont engagé une démarche ambitieuse de gestion durable. Devenir « réserve de biosphère » et intégrer le réseau mondial de l'Unesco s'inscrivent dans cette dynamique.

### Nature, sciences et société

Le programme scientifique intergouvernemental « Homme et Biosphère » de l'Unesco désigne à l'échelle mondiale des territoires exemplaires, appelés « réserves de biosphère ». En 2022, on en dénombrait 738 dans le monde, dont 16 en France. Attribué pour dix ans, renouvelable, ce

label repose sur une volonté locale forte, sans toutefois imposer de réglementation supplémentaire à celles déjà en vigueur. Il implique toutefois la mise en place d'actions concrètes en faveur de la préservation des milieux sensibles, du développement des mobilités douces, d'une gestion raisonnée du tourisme, et du soutien à une économie locale respectueuse de l'environnement. Ce label a pour ambition de développer la concertation, les recherches scientifiques, la sensibilisation et l'éducation au développement durable et la mise en réseau « d'éco-acteurs ». L'objectif est d'amener le plus grand nombre de personnes à comprendre les enjeux de préservation de la biodiversité locale et à trouver des solutions à mettre en place ensemble, entre habitants, élus et professionnels.

### Une co-construction

Une réserve de biosphère se construit et se vit collectivement. Elle réunit chercheurs, entreprises, élus, institutions,

organismes de formation, associations et, bien sûr, habitants. Elle est avant tout un lieu de partage et de dialogue. Lancée officiellement en juin 2023, la candidature de Grand Lac a été co-construite avec l'ensemble des acteurs locaux, à travers une démarche collaborative. Une seconde phase, davantage opérationnelle, articulée autour d'ateliers, a permis de définir les actions prioritaires, allant de la préservation des milieux au déploiement progressif de pratiques économiques plus respectueuses des milieux, des espèces... et du climat. Deux premières initiatives ont déjà été lancées. Le projet Fauna Flora 30x30 offre à tous les jeunes scolaires du territoire l'opportunité de découvrir les milieux naturels et les espèces qui les entourent. La création d'un Atlas de la biodiversité communale (ABC) qui aide à mieux comprendre la richesse naturelle de l'agglomération et à intégrer plus efficacement sa préservation dans les documents et les politiques d'urbanisme.

<sup>1</sup> Conservatoire des espaces naturels de Savoie (CEN), Comité intersyndical pour l'assainissement du lac du Bourget (CISALB), Office national des forêts (ONF), Parc naturel régional du massif des Bauges (PNR), Département de la Savoie, Université Savoie Mont Blanc, etc.



## UN PATRIMOINE NATUREL D'EXCEPTION



42 % de forêts  
14 % de lacs, rivières  
et zones humides  
20 % de prairie  
6 119 espèces faunistiques  
et floristiques recensées

© Gilles Werth



© Gilles Werth

## UNE DIVERSITÉ DE PAYSAGES À PRÉSERVER



- Massifs de roselières et des herbiers aquatiques servant de refuge, de nurserie ou d'habitat à un grand nombre d'espèces (poissons, mollusques, oiseaux...)
- Zones humides de l'Albanais et de Chautagne
- Pelouses sèches de Brison-Saint-Innocent, de Chautagne, de la Chambotte et des Bauges
- Forêts alluviales de la Malourdie en bord de Rhône
- Boisements des massifs de l'Épine, de la Chambotte et des Bauges



# NATURE AND THE FUTURE

## GRAND LAC: A FUTURE BIOSPHERE RESERVE?

What if Grand Lac were to become France's first lakeside area to obtain the prestigious "biosphere reserve" certification from UNESCO? The aim is to achieve recognition and preserve the balance between the rich natural heritage and dynamic human and economic activity that characterise this exceptional destination.

Covering just under 35,000 hectares, Grand Lac boasts a diverse array of ecosystems: forests, marshes, wetlands, meadows, etc., not forgetting France's largest natural lake. These rich yet fragile natural environments are faced with several challenges: climate change, urbanisation, drought and human activity. To tackle this, the conglomeration and its partners<sup>1</sup> have committed to an ambitious sustainable development plan. Becoming a "biosphere reserve" and joining UNESCO's worldwide network is part of this plan.

**Nature, science and society**  
UNESCO's intergovernmental scientific programme, "Man and the Biosphere", designates exemplary sites worldwide as "biosphere reserves". In 2022, there were

738 across the globe, including 16 in France. Awarded for ten years, this renewable certification rewards local involvement without imposing any additional regulations to those already in place. However, it does require concrete actions to preserve fragile environments, promote soft mobility, adopt sensible tourism management, and support a local, eco-friendly economy.

The aim of this certification is to encourage discussion and scientific research, raise awareness and educate people about sustainable development, and set up network of "eco stakeholders". This involves helping people understand the stakes involved in preserving the local biodiversity and finding solutions for local inhabitants, council representatives and business owners to implement together.

## DISCOVER

### EXCEPTIONAL NATURAL HERITAGE

- 42% forest
- 14% lakes, rivers and wetlands
- 20% meadows
- 6,119 inventoried species of flora and fauna



### DIVERSE LANDSCAPES TO PRESERVE

- Reed beds and aquatic grasses act as refuges, nurseries or habitats for a large number of species (fish, molluscs, birds, etc.)
- Albanais and Chautagne wetlands
- Dry grassland in Brison-Saint-Innocent, Chautagne, Chambotte and Bauges
- Malourdie floodplain forest on the edge of the Rhône
- Afforestation on the Épine, Chambotte and Bauges massifs

### A collaborative effort

A biosphere reserve is built by and for researchers, businesses, local councillors, institutions, training organisations, associations and, of course, local inhabitants. Officially launched in June 2023, Grand Lac's application was written by a group of local stakeholders. A second application phase allowed them to set out their priorities, which range from preserving the environment to gradually rolling out economic practices that better respect the surroundings, local species and climate.

Two initiatives have already been launched. The "Fauna Flora 30x30" project offers local schoolchildren the opportunity to explore their natural surroundings and the wildlife that live there. A community biodiversity atlas has also been created to illustrate the wealth of nature found in the conglomeration, and to more efficiently integrate its preservation in town planning documents and policies.

<sup>1</sup>Savoie conservatory of natural spaces (CEN), Inter-union committee for cleaning up Bourget lake (CISALB), French National Forestry Commission (ONF), Massif des Bauges national park (PNR), Savoie department, Savoie Mont Blanc university, etc.



## BRASSERIE ARTISANALE — Aix-les-Bains — DEPUIS 1998



©Guillaume Charrière



©Klara Mazza

**Vente directe & Visite de la brasserie**  
152 AVENUE DE SAINT SIMOND 73100 AIX-LES-BAINS  
04.79.88.16.80 | [www.brasserie-des-cimes.com](http://www.brasserie-des-cimes.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES FORÊTS

## AU CŒUR DE NOTRE AVENIR

Aux premières loges de la vie des forêts, les techniciens forestiers territoriaux, précieux gardiens des lieux, s'appliquent à les préserver, en lien avec le grand public et les élus.

En charge d'une partie des secteurs de Grand Lac, Vincent Mitaut raconte l'amour qu'il porte à ces lieux magiques, si fragiles.

Pour Vincent Mitaut, technicien forestier territorial à l'Office national des forêts (ONF), la passion est aussi vive que celle qui le parcourait enfant, fasciné par la beauté insaisissable des sous-bois alpins. « *Comme tous ceux travaillant le bois, j'ai toujours un profond respect devant un arbre : son histoire, parfois centenaire, sa grandeur majestueuse, sa capacité à apaiser. L'émotion est toujours intense lorsque je fais face à un écoreuil ou à un chevreuil.* »

### Protection mutuelle

« *Nous gérons les forêts de manière réfléchie et durable. Multi-fonctionnelles, elles protègent la biodiversité, les paysages, limitent les risques liés aux chutes des roches ou aux crues torrentielles. Elles jouent aussi un rôle positif sur le climat, les sols ou l'eau. Elles peuvent accueillir du public, servir à la production de bois...* », explique Vincent Mitaut avec humilité.

Si son objectif ne change pas, le forestier doit néanmoins prendre en compte de nouveaux paramètres : « *L'impact du réchauffement climatique est flagrant. Les arbres, comme les animaux, se déplacent. Mais le rythme actuel est trop rapide. Ici, le temps est long. Ce dérèglement et l'activité humaine favorisent des maladies (sur les frênes, les châtaigniers, les hêtres...), la prolifération d'animaux pouvant saccager la flore locale (le scolyte sur l'épicéa), la disparition d'autres espèces communes (oiseaux, serpents, insectes...) et bien sûr un risque accru d'incendie.* »

### L'avenir débute aujourd'hui

Pour chaque forêt, les plans de gestion de l'ONF, dressés pour 20 ans, prennent en compte ces données qui déterminent les coupes et les essences qui constitueront l'identité des futures forêts. « *La fragilisation des arbres nous incite à diversifier. Si les*

*prévisions font évoluer notre climat vers des températures du sud, ce n'est pas pour autant que la flore pourra être dupliquée. Notre stratégie est de ne pas nous reposer sur des certitudes : il faut tester, évaluer et s'adapter constamment.* »

Malgré le constat, le technicien reste optimiste, rappelant que la forêt gagne du terrain en France depuis 200 ans : « *Les jeunes générations, avec lesquelles nous menons des actions de sensibilisation, comprennent plus que jamais les enjeux de préservation de notre planète. C'est un écosystème fragile certes, mais également résilient.* »



## TOUS ACTEURS CONTRE LE RISQUE INCENDIE



« Les futurs plans de gestion des forêts auront un chapitre dédié au risque incendie. Avec le Service départemental incendie secours de la Savoie (SDIS), nous agissons pour sensibiliser le public, en plus de prendre des mesures préventives (débroussaillages, exercices préparatoires... ). Au-delà de la cigarette mal éteinte, les sources de départ de feu sont nombreuses (barbecue, pot catalytique de camping-car...). Cela peut aller extrêmement vite ! Faire évoluer les mentalités, également pour le fait de ne plus jeter de déchets (y compris les déchets verts qui amènent des essences invasives), est primordial », explique Vincent Mitaut.





# FORESTS

AT THE HEART OF OUR FUTURE

Forest rangers work with the public and town councils to preserve forest life. In charge of some of the forests in the Grand Lac area, Vincent Mitaut tells us about these magical yet fragile ecosystems.

Vincent Mitaut, a forest ranger for the French National Forestry Commission (ONF), has been fascinated by Alpine forests since he was a child. *“I feel a profound respect for trees: their history, sometimes hundreds of years old, their majestic grandeur, their ability to soothe us. I always feel very emotional when I encounter a squirrel or a deer.”*

**Protecting one another**  
*“We manage the forests in a sustainable way. These multifunctional sites protect the landscape and biodiversity, reducing the risk of rockfall or torrential flooding and improving the climate, soil and water. They can be used for leisure as well as being a*

*wood source,”* explains Vincent. Though their objectives remain unchanged, forest wardens have had to take new factors into account. *“The climate crisis has had a clear impact. Time should pass slowly in the forest, but the current rhythm is too fast. This dysregulation, along with human activity, causes disease, animal proliferation that devastates the local flora, the disappearance of certain species and an increased risk of forest fires.”*

**The tree of new life**  
 The ONF’s management plans, which are drawn up for 20 years, determine what the forests will look like in the future. *“Our*

## DISCOVER

### WORKING TOGETHER TO REDUCE THE RISK OF FOREST FIRES



*"All future forest management plans will include a chapter on forest fires. With Savoie fire department, we are working on raising public awareness as well as taking preventative measures (clearing deadwood, fire drills, etc.). There are many ways that fires can start, and they can escalate very quickly! We need to educate people about the importance of not leaving any rubbish, even green waste, which can introduce invasive plant species," Vincent Mitaut explains.*



*trees are becoming more fragile, so we need to diversify. Though our climate is becoming more similar to the south of France, that does not necessarily mean we can simply replicate their flora. Our strategy is to constantly test, evaluate and adapt."*

Despite this, the ranger is optimistic, reminding us that France has more forest coverage today than it did 200 years ago. *"We have been raising the younger generations' awareness, so they understand the stakes involved in preserving our planet. It may be a fragile ecosystem, but it is also very resilient."*

TISSUS - AMEUBLEMENT  
**FILHOL**  
LINGE DE MAISON



TISSUS      LINGE DE MAISON  
ARTICLE DE LITERIE      RIDEAUX

233, rue de Genève  
73100 Aix-les-Bains

**04 79 35 05 56**

**ets-filhol@orange.fr**

# LES NOUVEAUX FLEURONS DE LA RIVIERA DES ALPES



## LA VILLA DU PETIT PORT UNE ESCALE À VIVRE AU BORD DU LAC DU BOURGET

*La Villa du Petit Port* est un véritable havre de paix, un lieu d'exception situé sur les bords du lac du Bourget. L'ancien hôtel particulier des années 1930, à proximité du petit port à barques d'Aix-les-Bains, a été magnifiquement restauré par la famille Dannonay. Après une rénovation complète achevée en 2025, la villa a retrouvé son charme d'antan, une atmosphère qui mélange modernité et convivialité. Les quatre appartements, lumineux et décorés avec goût, combinent élégance, confort et raffinement. Chaque détail a été pensé pour offrir une expérience unique à ses hôtes. Le service est également à la hauteur, avec une conciergerie attentive qui accueille chaleureusement chaque client.

La vue sur le lac, le port à barques et la Dent du chat est tout simplement époustouflante. Ce cadre idyllique fait de *La Villa du Petit Port* un lieu parfait pour un week-end romantique, une cure thermale ou une escapade nature.

[WWW.LAVILLADUPETITPORT.FR](http://WWW.LAVILLADUPETITPORT.FR)

## LES BAINS DES ALPES POUR « BULLER » FACE AUX MONTAGNES !

Le Domaine de Marlioz innove en 2025 avec les Bains des Alpes, un espace entièrement pensé pour la relaxation et l'évasion. Agencé sur 900 m<sup>2</sup> tournés vers la nature et le paysage, le lieu est incontournable.

Toute l'année, trois univers sont dédiés au bien-être des visiteurs: les massages Nuxe (5 cabines soins visage et corps), l'espace de balnéothérapie (15 cabines dont 2 duos) et l'espace aqualudique, avec un nouveau bassin intérieur et ses trente activités ludiques. Les Bains des Alpes offrent des moments détendus dont le « Sprunch », (brunch et spa) chaque dimanche en fin de matinée! On profitera aussi des « Sparties » estivales: le spa prend une allure festive avec lumière, lasers et DJ. En hiver, les soirées seulement éclairées à la bougie commencent plus tôt, l'eau à 36° du bassin extérieur y est très appréciée.

[WWW.LESBAINSDESALPES.COM](http://WWW.LESBAINSDESALPES.COM)



DISCOVER

# THE NEW JEWELS IN THE RIVIERA OF THE ALPS

## A CLASSY PORT OF CALL ON BOURGET LAKE

*La Villa du Petit Port* is a haven of tranquillity on the banks of Bourget lake. This 1930s mansion, located near Aix-les-Bains' port, has been carefully restored by the Dannonay family. Completed in 2025, the refurbishment has revived the villa's old-fashioned charm. The four light-filled apartments are tastefully decorated, combining elegance with comfort. Every detail has been chosen to offer guests a unique experience. The service is also top-notch, with an attentive concierge who rolls out a warm welcome to every guest.

The views of the lake, boats and the Dent du Chat are simply breathtaking. This idyllic setting makes *La Villa du Petit Port* the perfect spot for a romantic weekend away, thermal cure or nature getaway.

[WWW.LAVILLADUPETITPORT.FR](http://WWW.LAVILLADUPETITPORT.FR)



## A COSY COCOON IN THE MOUNTAINS !

The new addition at the Domaine de Marlioz is the Bain des Alpes, a space dedicated to relaxation and escapism. Covering 900 m<sup>2</sup> and looking out across the natural landscape, it is the place to go for some pampering.

All year round, visitors can boost their wellbeing with Nuxe massages (5 booths for facials and body treatments), balneotherapy (15 booths, including 2 doubles), plus a new indoor pool and thirty water-based activities. There is also an outdoor pool for a dip after a sauna or hammam. The Bain des Alpes offers a « Sprunch » package (brunch and spa) every Sunday morning, as well as summer « Sparties », when the spa is transformed with lights and a DJ! In winter, the candlelit evenings start earlier, with heated outdoor pool proving a big hit.

[WWW.LESBAINSDESALPES.COM/](http://WWW.LESBAINSDESALPES.COM/)

# ATELIER D'ART CHAL

## LES SENS EN FUSION

À Bourdeau, l'atelier d'art Chal, à travers des œuvres sonores et visuelles marquantes, explore l'origine du monde sous toutes ses formes. Rencontre avec l'artiste Fabrice Goguet-Chapuis.

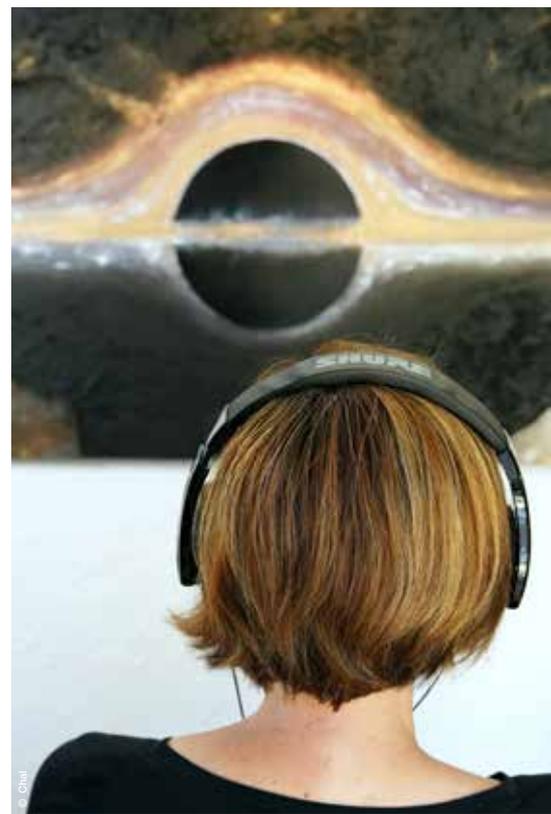
Dans la maison de ses grands-parents, Fabrice Goguet-Chapuis conçoit et expose ses créations à la recherche d'une vérité insaisissable sur notre humanité. La peinture, sans pinceau, minérale et brute, mélange des pierres dans leur état « naturel » à des teintes très sombres restituant la lumière, agrémentées de lueurs d'espoir bleues, rouges ou dorées. La musique vient s'y greffer, racontant une histoire qui prend vie pendant le temps de la contemplation. « Pour chaque tableau, je compose également sa musique, son empreinte sonore. Les deux sont intimement liés et sont d'ailleurs présentés et vendus ensemble, indissociables, avec les pistes musicales conçues dans mon studio d'enregistrement », détaille l'artiste, admiratif de Miró, Dalí, et Kandinsky, mais aussi Depeche Mode et Beethoven.

À chaque nouvelle écoute des tableaux, ce sont des émotions inconnues qui jaillissent au rythme des vibrations et des textures qui s'entremêlent.

### Une quête personnelle et universelle

« Le lac, la montagne, les forêts sont des sources d'inspiration. Notre région possède une histoire très riche. Cela fait partie de moi... et c'est un peu de Savoie qui est présente dans mes créations », assure Fabrice Goguet-Chapuis. En contemplant son univers, difficile de ne pas y voir également des morceaux de sa personnalité d'ancien cadre dans la finance ayant suivi ses idéaux en 2010. Il a d'abord travaillé dans la création musicale avec de grandes marques internationales. Ensuite, il a choisi de s'affranchir des règles et explorer pleinement les mystères qui nous entourent. Une rébellion réfléchie, ordonnée, comme un big-bang ayant abouti à l'harmonie des paysages savoyards.

Avec humilité et générosité, l'artiste explorateur a désormais comme ambition de voir plus grand. D'abord en envisageant des formats plus importants, des œuvres « monumentales », mais aussi en menant à bien un projet de film immersif au cinéma.





## Atelier d'art Chal

Awakening all the senses

Who would have thought that the epicentre of the universe could be found in the sleepy commune of Bourdeau? L'Atelier d'art Chal explores its origins through striking artwork and music.

In his grandparents' old house, Fabrice Goguet-Chapuis creates artwork that seeks to understand the truth about Humanity. His artwork is mineral and raw, created brush-free, and features dark-coloured rocks in their "natural" state enhanced with blue, red or golden hues. Music adds an extra dimension, telling a story while you admire the pieces.

*"I compose music for every picture. The piece of art and the music I recorded for it are intrinsically linked and are presented and sold together,"* explains the artist, who draws his inspiration from Miró, Dalí and Kandinsky, as well as Depeche Mode and Beethoven. As you listen to the music, the vibrations enhance the textures and emotion of the artwork.

### A personal and universal quest

*"The lake, mountains and forests all inspire me. Our region has a rich history. There is a touch of Savoie in all my creations,"* says Fabrice. As you contemplate his work, you can see glimpses of his personality. A former finance manager, he decided to follow his dreams in 2010, first in the music industry, then exploring the mysteries of the universe through art. A well-thought-out, well-ordered rebellion, like a Big Bang that led him to the harmony of the Savoyard landscapes. With humility and generosity, the artist's taste for exploring has led to him create "monumental" pieces of artwork and even embark on an immersive film project.



# OSEREZ-VOUS TESTER ?

## SOUS LA SURFACE, LE BLEU !

Pour mieux comprendre le lac du Bourget, il faut mettre la tête sous l'eau! Laurent Touret vous reçoit à l'école Into the Blue à Châtillon et vous guide, tous les soirs d'été après 17h45, pour une découverte en famille ou entre amis. Cette zone protégée, avec des conditions de lagon, est l'un des meilleurs spots de la région pour la plongée ou la randonnée aquatique. À quelques centimètres sous la surface, on s'évade dans une ambiance bleu turquoise qui abrite des merveilles. Il s'y développe un écosystème varié, grâce aux reliefs et aux herbiers, où nichent perches, brochets, gardons... Toute une vie lacustre à partager lors d'un moment exceptionnel!

[WWW.INTOTHEBLUECHINDRIEUX.COM](http://WWW.INTOTHEBLUECHINDRIEUX.COM)



## LE TOUR DU LAC À VOTRE GUISE !

Le tour du lac en vélo à assistance électrique (VAE) commence d'Aix-les-Bains, de Conjux ou d'ailleurs... C'est une balade plurielle et multimodale, proposant un effort physique limité, des paysages contrastés avec de splendides surplombs, la découverte des domaines viticoles et la douceur de vivre d'un apaisant retour en bateau.

Une palette d'activités élaborée pour multiplier les sensations : vivre une expérience de plein air sans fatigue, appréhender le territoire, faire des pauses pour regarder le lac, les vignes, la perspective sur le Rhône.

Pour vivre cette incontournable expérience, pensez à réserver le trajet retour en bateau.

Dénivelé positif cumulé : 490 m

**VÉLODÉA AIX-LES-BAINS - 04 79 88 94 39**  
**TAKAMAKA AIX-LES-BAINS - 04 79 35 45 36**  
**OSMOZ<sup>1</sup> AVENTURE**  
**LE BOURGET-DU-LAC - 06 07 65 22 38**

## VOTRE INFUSION PERSONNALISÉE

Pour Nelly Orand, praticienne en herboristerie, les plantes médicinales sont bien plus que de simples ingrédients : ce sont des compagnes vibrantes, chacune porteuse d'une énergie et d'un message symbolique. C'est pourquoi elle crée des tisanes sur mesure, où chaque plante est soigneusement sélectionnée à l'aide de baguettes de sourcier. La dégustation de la tisane devient alors un moment de résonance intérieure, une opportunité de prendre conscience de son état émotionnel ou tout simplement un instant de douce introspection.

**HELLOPHYTO TISANE, À SAINT-OURS**  
**TÉL. 06 76 20 38 11**



## LE CŒUR AQUATIQUE UN VOYAGE INTÉRIEUR

Thérapeute énergétique aquatique, Marie-Noëlle Monferran propose une séance en piscine, pour lâcher prise et faire émerger des sensations. Une expérience aux antipodes de ce qu'on vit à l'extérieur : grâce à des flotteurs à la tête et aux chevilles, on se sent en apesanteur dans une eau naturelle (traitement UV et cuivre) à 35 degrés. Quelle quiétude!

On vient ici pour le plaisir ou pour des douleurs corporelles mais également en cas de surcharge mentale ou que l'on sent venir le burn out. On repart serein, après une séance de reconnexion à soi en douceur et lenteur, qui permet des libérations physiques, émotionnelles et autres.

[WWW.MARIENOELLEMONFERRAN.COM](http://WWW.MARIENOELLEMONFERRAN.COM)



1

## DISCOVER

# DARE TO TRY IT?



2

### 1 | A turquoise world under the surface!

To better understand Bourget lake, you have to go underwater! Laurent Touret welcomes visitors of all ages at Into the Blue in Châtillon, every summer evening from 5.45pm. He takes you to explore this protected lagoon, one of the best diving spots in the area. Just a few centimetres under the surface, discover a turquoise universe that holds innumerable treasures. It boasts a varied ecosystem, thanks to its relief and plant life, and is home to perch, pike, roach... An exceptional underwater world to explore!

[WWW.INTOTHEBLUECHINDRIEUX.COM](http://WWW.INTOTHEBLUECHINDRIEUX.COM)



3

### 3 | Aquatic therapy an inner journey

Aquatic energy therapist Marie-Noëlle Monferran offers swimming pool-based sessions to help you let your feelings flow. This experience is the polar opposite to life outside: equipped with floats from head to toe, you experience weightlessness in (UV and copper-treated) natural water at a warm 35 degrees. Pure peace! Whether you try it for fun, to soothe your aches and pains or to overcome burnout, you will leave feeling serene, reconnected with your body and free from any physical or emotional tension.

[WWW.MARIENOELLEMONFERRAN.COM](http://WWW.MARIENOELLEMONFERRAN.COM)

### 2 | Personalised herbal teas

Herbalist Nelly Orand believes that medicinal plants are more than simple ingredients: they all have their own symbolism and benefits. She concocts "made-to-measure" herbal teas, carefully selecting the different plants to fulfil the drinker's specific requirements. Drinking the herbal tea is an opportunity to become more aware of your emotional state or simply take the time to self-reflect.

**HELLOPHYTO TISANE, À SAINT-OURS**  
**TÉL. 06 76 20 38 11**



4

### 4 | Ride round the lake in style!

This e-bike tour of the lake starts from Aix-les-Bains, Conjux, or elsewhere... It requires minimal effort and takes you through a variety of landscapes, with a peaceful boat ride back. The route has been designed to include a wide range of activities so you can explore the local area, with rest stops to admire the lake, vineyards and Rhone river. Make sure you plan ahead for this must-try experience, so you don't miss the boat back to your starting point!

Dénivelé positif cumulé : 490 m

**VÉLODÉA AIX-LES-BAINS - 04 79 88 94 39**  
**TAKAMAKA AIX-LES-BAINS - 04 79 35 45 36**  
**OSMOZ<sup>1</sup> AVENTURE**  
**LE BOURGET-DU-LAC - 06 07 65 22 38**



*Jean  
Cavaillé*  
— Vins de Savoie —

*Une maison de caractère*



La maison Cavaillé est à l'image de ses propriétaires, passionnée, chaleureuse et curieuse, pleine de coups de gueule comme de coups de cœur, aussi vivante que l'est la vigne.

Leur cave a du goût, remplie de vins de qualité qui ont du fruit, du nez et de l'histoire.



*Maison  
Cavaillé*  
— Depuis 1949 —

285 Bd Jean Jules Herbert  
PAE Les Combaruches  
73100 Aix-les-Bains  
+33 (0)4 79 61 04 90  
[web@cavaillé.com](mailto:web@cavaillé.com)

[www.cavaillé.com](http://www.cavaillé.com)





# AGIR

Le tourisme n'est pas qu'une parenthèse ludique, ou une activité économique, c'est une responsabilité partagée. Celle d'harmoniser les besoins des visiteurs avec ceux des habitants d'Aix les Bains Riviera des Alpes. Ici, toute l'année, habitants, artisans, agriculteurs, commerçants ou voyageurs de passage, chacun a un rôle à jouer pour préserver ce qui rend la destination unique. Agir, c'est choisir un tourisme qui respecte les rythmes locaux, qui valorise les savoir-faire, les ressources naturelles, les lieux de vie. C'est repenser notre manière de découvrir un territoire, en conscience.

ACT | Tourism is a shared responsibility. It must balance the visitors' requirements with those of the people who live in Aix les Bains Riviera of the Alps. The local inhabitants, artisans, farmers, business owners and passing visitors all have a role to play in preserving what makes the destination so unique. Tourism must showcase the area's expertise, natural resources, landmarks. It involves rethinking how we explore a destination, in a mindful way.

# LA RIVIERA DES ALPES OUVRE LA VOIE À UN TOURISME RÉGÉNÉRATIF

Après sa participation à la Convention des Entreprises pour le Climat, l'agence Aix les Bains Riviera des Alpes a imaginé une transformation de son économie touristique. Pensée en cohérence avec la démarche Man & Biosphère de l'agglomération Grand Lac, cette nouvelle approche vise un tourisme à impact positif pour le territoire.

Prendre soin est une vocation historique pour Aix les Bains Riviera des Alpes. Les bienfaits des sources thermales d'Aix-les-Bains sont connus depuis l'Antiquité. À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, les pentes du Revard et les rives du lac du Bourget ont participé à l'essor d'un tourisme basé sur le bien-être.

Cette nature, pilier de l'attractivité, est désormais au centre de nombreuses attentions. Dotée d'un Plan climat-air-énergie territorial (Pcaet), l'agglomération Grand Lac a intégré l'activité touristique à sa réflexion. Aujourd'hui, l'agence Aix les Bains Riviera des Alpes veut aller plus loin et imaginer un tourisme qui se mette au service de son territoire en répondant à ses besoins économiques, sociaux et environnementaux. « Pour porter ce projet ambitieux et fixer de nouveaux objectifs, nous avons besoin de nous former. Le parcours proposé par la Convention des Entreprises pour le Climat (CEC) permet de connaître les préalables, d'aller à la rencontre d'experts de haut niveau et de créer un réseau d'entreprises engagées. Aujourd'hui, il

*nous faut appréhender le tourisme dans sa globalité en mettant autour de la table des personnes de divers horizons : acteurs économiques, associations environnementales, collectifs d'habitants, communes... »,* explique Noémie Servaud, référente RSE d'Aix les Bains Riviera des Alpes.

## Prendre soin du territoire

Aix les Bains Riviera des Alpes a pour objectif l'évolution du modèle. « Le tourisme durable permet de réduire l'impact sur l'environnement. L'avenir c'est que l'activité économique touristique devienne un moyen de prendre soin du territoire, de le réparer. Nous devons agir avec et pour le vivant en imaginant un tourisme régénératif », affirme Laurie Souvignet, la directrice de l'agence. La feuille de route d'Aix les Bains Riviera des Alpes imagine un modèle à moyen terme – 10 ans – en rupture avec l'économie extractive actuelle. Il ne s'agit plus d'une utopie. De plus en plus d'entreprises rejoignent la Convention des Entreprises pour

le Climat, à l'image du producteur de pâtes et de crozets Alpina Savoie (Chambéry), de la market place Décathlon Travel (Annecy) ou encore de l'école de commerce Inseec (Le Bourget-du-Lac). Si les activités sont différentes, l'engagement est similaire.

« Dire que la planète se réchauffe et qu'il y aura des pénuries, c'est beaucoup moins engageant que de parler d'innovation ou d'expansion internationale. Il n'est pas évident d'emporter l'adhésion sur de tels sujets. L'un des éléments clés, c'est de ne pas s'arrêter au constat. Nous pouvons agir », assure Damien Bezançon, le directeur de l'Inseec.

« Le voyage comme moyen d'améliorer sa santé physique et mentale en étant au contact de la nature, c'est déjà régénérer le vivant. Certes, aller dans la nature, c'est risquer de l'abîmer, mais ne pas connaître la nature, c'est risquer de ne pas savoir la protéger », constate Adeline Duché, responsable RSE de Décathlon Travel. Tout est question d'équilibre.

## POUR UNE ÉCONOMIE PLUS ROBUSTE ET BÉNÉFIQUE



Pour tendre vers un tourisme régénératif, l'agence Aix les Bains Riviera des Alpes a rédigé une feuille de route guidée par cinq piliers. Certes, cette transformation ambitieuse prendra du temps. Cependant, l'agence est convaincue qu'il en va de l'avenir de son modèle et qu'il est temps de revoir nos pratiques pour une économie plus robuste et bénéfique.

### LES CINQ PILIERS D'AIX RIVIERA

Révéler la richesse du vivant

Faire société ensemble

Préserver et régénérer grâce au tourisme

Déclencher de nouveaux comportements touristiques

Inspirer le monde du tourisme



### TRANSMETTRE À NOS ÉTUDIANTS ET LES PRÉPARER AU MIEUX

« Dans les 40 prochaines années, les conditions de vie sur la planète, donc sur notre territoire, vont changer drastiquement. Ces modifications vont avoir un impact fort sur la manière dont les entreprises opèrent. Elles devront, par exemple, ajuster leur fonctionnement aux futures tensions sur certains approvisionnements. Notre implication dans la Convention des Entreprises pour le Climat nous a permis de bien comprendre quels sont les enjeux. Ainsi nous pouvons les transmettre efficacement à nos étudiants et les préparer au mieux à ce qui les attend. Nous sommes au début de l'aventure. Nous sommes en train de faire évoluer le contenu de nos enseignements, en embarquant nos collaborateurs, nos intervenants et nos étudiants. »

**DAMIEN BEZANÇON**  
DIRECTEUR DE L'INSEEC

## DEVENIR UN LABORATOIRE DE L'ÉCONOMIE RÉGÉNÉRATIVE

« Le projet « Cultiver le VRAI » d'Alpina Savoie a pour objectif de Végétaliser l'assiette des Français, de Régénérer le modèle agricole, d'Aménager notre site pour plus de sobriété industrielle, d'Impliquer nos salariés, nos clients et nos partenaires. Nous devons faire notre part pour développer la consommation de protéines végétales, en donnant plus de place aux céréales. Par exemple, les pâtes aux pois chiches, présentées en 2023, sont appréciées en restauration collective : désormais, les enfants mangent des légumineuses avec plaisir.

Alpina Savoie souhaite devenir un laboratoire de l'économie régénérative. Notre taille, modeste, est un avantage pour explorer, pour tester. »

MATTHIEU GLORIEUX

DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT D'ALPINA SAVOIE



© Benoît Chiffre

## RENDRE DÉSIRABLE LE TOURISME RÉGÉNÉRATIF

« Nous pensions que le problème écologique se résumait au dérèglement climatique, et que réduire l'impact carbone de nos offres suffirait. Grâce à la Convention des Entreprises pour le Climat, nous avons découvert que le problème est beaucoup plus vaste. Nous n'avons travaillé que sur un aspect de la problématique. Pour nos clients, nous devons rendre désirable le tourisme responsable et régénératif. Pour ce faire, il faut changer l'imaginaire du tourisme et faire en sorte que le tourisme de proximité apporte autant de plaisir que les destinations lointaines. Décathlon Travel souhaite proposer majoritairement ces offres touristiques et embarquer dans son sillage les clients, les prestataires d'activité et les acteurs de cette belle industrie du tourisme. »

ADELINE DUCHÉ

RESPONSABLE RSE DE DÉCATHLON TRAVEL



© Décathlon Travel



# L'OBSERVATOIRE DU TOURISME BY DES SAVOIE

*Pour un futur du tourisme désirable et équilibré.*



Retrouvez l'intégralité des observatoires  
en flashant ce Qr code ou sur

**TOUS-ACTEURS-  
DES-SAVOIE** • COOP 

## NOS ENGAGEMENTS



### ÉCONOMIE

Un tourisme  
créateur  
de valeur  
pour tous  
et équilibré.



### HUMAIN

Un tourisme  
accessible et  
bénéfique pour  
la vie dans  
les territoires.



### PLANÈTE

Un tourisme  
décarboné  
et  
respectueux  
de la nature.



Découvrez les engagements du Crédit Agricole des Savoie  
pour accompagner le secteur du tourisme.

# THE RIVIERA OF THE ALPS PAVES THE WAY FOR REGENERATIVE TOURISM

After taking part in the Corporate Climate Convention, Aix les Bains Riviera of the Alps tourist board decided to transform its tourist economy. Designed in accordance with Grand Lac's Man & Biosphere scheme, this new approach wants tourism to have a positive impact on the area.

Caretaking is a long-running vocation for Aix les Bains Riviera of the Alps. The benefits of the thermal sources in Aix-les-Bains have been renowned since ancient times. From the 19<sup>th</sup> century, the slopes of Le Revard and the banks of Bourget lake have contributed to the growth of wellness tourism.

Nature, a pillar of the area's attractiveness, is now taking centre stage as the Grand Lac conglomeration reconsiders its tourist activity. Today, Aix les Bains Riviera of the Alps tourist board is envisaging a touristic approach that fulfils the area's economic, social and environmental needs.

*"To drive this ambitious project and set new objectives, we need training. The Corporate Climate Convention allows us to learn about the prerequisites, meet with top experts and create a network of committed companies. We need to adopt a comprehensive approach that involves economic stakeholders, environmental organisations, inhabitants and the local authorities,"* explains Noémie Servaud, CSR representative for Aix les Bains Riviera of the Alps.

Taking care of the local area Aix les Bains Riviera of the Alps is developing its model. *"Sustainable tourism has a*

*reduced impact on the environment. In the future, our tourist activity will become a way of taking care of and repairing the area. We have to envisage a regenerative approach to tourism,"* affirms Laurie Souvignet, the agency's director.

Aix les Bains Riviera of the Alps' road map features a mid-term (10-year) model that breaks with the current extractive economy. Ever more companies are joining the Corporate Climate Convention, like pasta manufacturers Alpina Savoie (Chambery), marketplace Decathlon Travel (Annecy) and even the Inseec business school (Le Bourget-du-Lac). Though these businesses are all different, their commitment is the same.

*"Global warming attracts far less attention than innovations and international expansion. It's hard to get people to commit to these issues. We can't stop at recognising it as a concern, we can do more,"* says Damien Bezancon, director of Inseec.

*"Travelling is a way of improving your physical and mental health by being in contact with nature. This means we risk damaging it, but if we don't get to know nature then we can't learn how to protect it,"* observes Adeline Duché, CSR manager at Decathlon Travel. It is a question of balance.

## FOR A MORE ROBUST, PROFITABLE ECONOMY



Aix les Bains Riviera of the Alps' ambitious road map will take time and requires some risk-taking. The agency believes it is time to rethink our habits to develop a more robust and profitable economy.

## THE FIVE CORNERSTONES

Highlight the wealth  
of living things

Live together as a community

Preserve and regenerate  
through tourism

Bring about  
new touristic behaviour

Inspire the tourist industry



## PREPARING STUDENTS FOR WHAT IS TO COME

*“Over the next 40 years, the living conditions on Earth will change drastically. These changes will have a significant impact on the way in which businesses operate. They will have to adjust to future supply restrictions. Our involvement in the Corporate Climate Convention helps us to understand the stakes so that we can teach our students about them and prepare them for what is to come. This is just the beginning. We are developing our teaching content to involve our collaborators, our guest speakers and our students.”*

**DAMIEN BEZANCON**  
DIRECTOR OF THE INSEEC

## DEVELOPING A REGENERATIVE ECONOMY LABORATORY

*“Alpina Savoie’s ‘Cultiver le VRAI’ project aims to make the French diet more plant-based, regenerate the agricultural model, make our site more efficient, and get our employees, customers and partners involved. We have to do our bit to boost the consumption of vegetable proteins. For example, our chickpea pasta, introduced in 2023, is used in the local authority’s kitchens: now schoolchildren happily eat pulses.*

*Alpina Savoie wants to develop a regenerative economy laboratory. We are only small, but this is an advantage when it comes to trying new things.”*

**MATTHIEU GLORIEUX**  
DEPUTY CEO AT ALPINA SAVOIE



## MAKING REGENERATIVE TOURISM MORE ATTRACTIVE

*“We thought environmental issues just meant the climate crisis, and reducing our carbon footprint was enough. The Corporate Climate Convention showed us that the problem was much wider. We were only working on one aspect of the problem. We have to make regenerative tourism more attractive to our customers. To do this, we need to change our perception of tourism and ensure that ‘staycations’ are as much fun as far-away destinations. Decathlon Travel aims to offer primarily this type of holiday, to bring our customers, activity providers and other tourism stakeholders along for the ride.”*

**ADELINE DUCHÉ**  
CSR MANAGER AT DECATHLON TRAVEL

# UN CADRE DE VIE À PRÉSERVER



Habitants ou vacanciers de passage découvrent et aiment ce territoire d'Aix les Bains Riviera des Alpes. Comme on dit : « *Nous protégeons ce que nous aimons* », alors il suffit de gestes simples, presque anecdotiques, pour participer à la préservation de ce cadre de vie unique. Témoignages.

## **SALIM** | SALARIÉ

« *J'ai la chance de ne pas travailler trop loin de mon domicile. En anticipant, un peu, les conditions météo, c'est finalement assez simple d'effectuer le trajet en vélo. Avec l'habitude, c'est devenu très agréable et c'est bon pour ma santé, mon porte-monnaie et l'environnement. Je ne reviendrai pas en arrière.* »

## **FÉLIX** | RETRAITÉ

« *J'aime me promener au col du Sapenay avec mes petits-enfants. L'endroit est calme et très sauvage. Quand ils veulent ramasser des fleurs, je leur explique qu'il ne faut pas en prendre trop. Plutôt qu'elles fanent à la maison, il est préférable d'en laisser aux oiseaux, aux insectes et aux animaux.* »

## **NOÉMIE** | ÉCOLIÈRE

« *Quand j'ai visité les gorges du Sierroz avec ma classe, il y avait des déchets au sol. Je les ai ramassés pour les mettre à la poubelle. Dans la cour de l'école, je dis aux copains de ne rien jeter par terre. J'aime aller sur la côte sauvage en bateau. Je n'aimerais pas voir des déchets là-bas.* »

## **ANNA** | COMMERÇANTE

« *Après de longues heures passées au magasin, j'aime prendre un peu de temps pour moi en allant faire mes courses sur le marché. C'est sympa de croiser du monde et de participer à la santé économique de ma commune, en privilégiant les produits locaux, forcément de saison.* »





## AN ENVIRONMENT THAT NEEDS PRESERVING

Locals and passing visitors alike fall under the charm of Aix les Bains Riviera of the Alps. It takes minimal effort to help preserve this unique environment. We chat to some locals.

### NOÉMIE | STUDENT

*"When I went on a school trip to the Sierroz gorges, there was some rubbish on the floor so I put it in the bin. On the playground, I tell my friends not to drop litter. I like exploring the wild side of the lake, and wouldn't want to see any rubbish there."*

### ANNA | SHOPKEEPER

*"After a long day in the shop, I like taking the time to go to the market. It's nice seeing people and contributing to the local economy by buying locally-sourced, seasonal produce."*

### SALIM | WORKER

*"I'm lucky enough to work close to home. If I plan ahead and the weather allows it, I can cycle to work. I've come to enjoy it, and it's good for my health, my budget and the environment. I won't go back to driving."*

### FÉLIX | PENSIONER

*"I like going for walks on the Col du Sapenay with my grandchildren. It's really peaceful and unspoiled. When they want to pick flowers, I tell them not to pick too many. Rather than seeing them wilt at home, it's better to leave them for the birds, insects and wild animals."*

# AIX PERIENCES

ESCAPE — ACTION GAMES



## ESCAPE GAME SUPER-HÉROS

Retrouvez les supers-héros disparus avant qu'il ne soit trop tard ...

## ACTION GAME FUSION

Relevez des défis captivants dans neufs univers uniques pour gagner des particules de bonheur.



www.aixperiences.fr

infos & réservation

### NOUS TROUVER

50 Impasse Lavoisier  
73100 Grésy-sur-Aix

### NOUS CONTACTER

06 60 81 79 09  
contact@aixperiences.fr



# CROISIÈRES ÉLECTRIQUES SUR LE LAC

Les trois compagnies de bateaux proposant des croisières sur le lac du Bourget et le canal de Savière ont entrepris depuis plusieurs années déjà une transition vers une navigation propre et responsable.

Les trois compagnies de bateaux qui naviguent sur le lac du Bourget et le canal de Savière (Compagnie des bateaux, Bateaucanal et Chanaz Croisières) n'ont pas attendu pour entreprendre un virage important et mettre le cap vers la navigation électrique. « *Nous n'avons aucune obligation. Nous sommes sensibles à la sobriété énergétique. Les lacs sont des espaces protégés et on se doit de participer à leur préservation. Grâce à l'électrique, nous avons constaté une baisse de 95 % de rejet de CO<sup>2</sup>* » affirme Philippe Gausset, président de la Compagnie des bateaux qui exploite cinq navires sur le lac du Bourget.

Le Chanaz, premier bateau à roues à aubes construit en France en 2009, navigue sur le canal de Savière et le lac du Bourget. Sa propulsion électrique permet à la société Chanaz Croisières de proposer un moment relaxant tout en découvrant le paysage majestueux, la faune et la flore.

## Le Solely se recharge en naviguant

Le Solely, bateau électro-solaire, navigue depuis 2020. Les 28 panneaux solaires placés sur le toit de l'embarcation permettent une navigation « *50 % électrique et 50 % solaire* » atteste Yann Lefebvre, gérant Bateaucanal, société familiale présente sur le canal de Savière depuis 1984. Grâce à ses panneaux solaires, Le Solely se recharge en naviguant.

« *Nous naviguons sur le canal à une vitesse comprise entre 6 et 8 km/h. La consommation est faible comparée à celle sur le lac. Les 120 passagers apprécient tout particulièrement la navigation douce, sans vibration ni bruit* » poursuit Yann Lefebvre. Philippe Gausset confirme « *Nous avons gagné en confort pour les clients mais aussi pour le personnel navigant qui est moins fatigué à la fin de sa journée de travail.* »

Les clients, de plus en plus sensibles aux questions d'environnement, sont évidemment ravis.

## L'investissement est très lourd

Si les compagnies s'adaptent aux courants de la société, l'électrique reste un investissement conséquent : « *C'est dans l'air du temps, mais ce n'est pas un argument économique car l'investissement est très lourd et peu rentable. J'étudie la possibilité d'équiper un deuxième bateau, Le Savoyard II, en moteur électrique mais le coût est deux fois supérieur au prix du bateau. Ça fait réfléchir* », affirme Yann Lefebvre. Même analyse du côté de la Compagnie des bateaux : « *Même avec les économies de maintenance, cette démarche reste plus coûteuse, malgré les aides publiques, mais je considère que c'est notre petite contribution à la neutralité carbone de 2050* », confirme Philippe Gausset.

Désormais, les bateaux, la faune et la flore du lac du Bourget et du canal de Savière cohabitent en silence. Pour le bonheur et le bien-être de tous. Car c'est aussi cela le bien vivre ensemble.





# ELECTRIC CRUISES

## ON THE LAKE

Over the last few years, the three boat companies that offer cruises on Bourget lake and Savière canal have embarked on a transition towards clean and responsible boating.

The three cruise companies working on Bourget lake and Savière canal (Compagnie des Bateaux, Bateaucanal and Chanaz Croisières) made an early decision to switch to electric motors. *“We didn’t have to, but we all wanted to be more energy-efficient. The lakes are protected areas and we have to help preserve them. Now we’ve gone electric, we generate 95% less CO<sup>2</sup> emissions,”* says Philippe Gausset, president of the Compagnie des Bateaux, which has five boats on Bourget lake. *Le Chanaz*, the first paddle-wheel boat built in France in 2009, cruises Savière canal

and Bourget lake. Its electric motor allows Chanaz Croisières to offer more peaceful cruises, perfect for admiring the beautiful landscapes and local wildlife.

### Le Solely recharges on the go

*Le Solely*, a solar-powered electric boat, has been on the water since 2020. With 28 solar panels on its roof, it is *“50% electric and 50% solar-powered,”* explains Yann Lefebvre, manager of Bateaucanal, a family-run company based on Savière canal since 1984.

*“We cruise the canal at speeds of between 6 and 8km/h, so we use less energy than on the lake. Our 120 passengers love that there are no vibrations or noise,”* he continues.

*“It’s much more comfortable, both for the passengers and for our staff, who are much less tired at the end of their shift,”* confirms Philippe Gausset.

Ever more aware of environmental issues, the customers see this shift to electric as an added bonus.

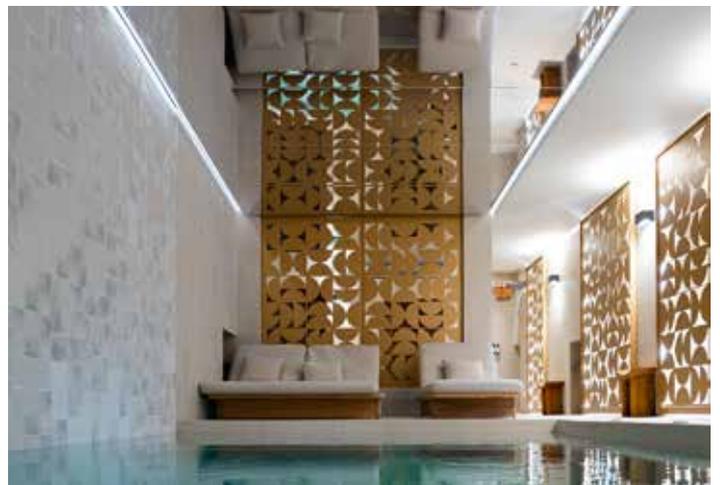
### A significant investment

Though the companies are adapting to current expectations, going electric represents a significant investment. *“It’s very fashionable, but it’s expensive and return on investment is low. I’m looking into equipping a second boat with an electric motor, but it costs twice as much as the boat itself is worth. It makes you think twice,”* says Yann Lefebvre. It’s a similar story for La Compagnie des Bateaux. *“Though we save money on maintenance, this approach costs more, despite the government subsidies, which are not easy to obtain. But it’s our small contribution to carbon neutrality in 2050,”* confirms Philippe Gausset.

For now, the boats and wildlife on Bourget lake and Savière canal can live together in peace, to the delight of everyone involved.

*Vivez une expérience mémorable*

**MAISON RAFFINÉE & GOURMANDE AU CŒUR D'AIX LES BAINS**



GRAND HOTEL DU PARC\*\*\*\*  
Restaurant gastronomique LEO-PAUL  
Lounge Bar M. CHARLES



# LE NOUVEAU VISAGE DE LA CROIX VERTE

Après plus de 40 ans d'attente, le secteur de la Croix Verte au Bourget-du-Lac fait peau neuve. Situé entre la Leysse et le boulevard du Lac, le site est particulièrement stratégique pour garantir l'accès à la plage dans les meilleures conditions.

« Notre ambition première était de réaménager la Croix Verte pour permettre la meilleure expérience à nos visiteurs. En effet, comme partout autour du lac, l'attractivité estivale se fait sentir, le plaisir du lac et de la nature sans autres contraintes », introduit Nicolas Mercat, maire du Bourget-du-Lac

## La circulation repensée

La mobilité est au centre des attentions. La commune et l'agglomération Grand Lac ont engagé les travaux en septembre 2023 après une vaste concertation ayant réuni plus de 700 personnes. Le cheminement vers la plage est amélioré, grâce notamment aux nouveaux parkings et à la restructuration de ceux existants. Leur répartition devrait permettre une circulation fluide, y compris dans les périodes les plus fréquentées.

« Nous avons reculé les stationnements et modifié la voirie pour la satisfaction de nos habitants, comme de nos visiteurs, continue Nicolas Mercat. Les visiteurs pourront se garer au grand parking de Technolac, avec à terme une liaison en bus toutes les 15 minutes. »

## Pour le plaisir de tous

Davantage ombragés, la plage municipale et ses alentours s'offrent un lifting complet. Espaces de détente, aires de jeux pour les enfants, terrains de pétanque, nouveau minigolf, prises pour vélos électriques, offres de restauration variées... les services ne manquent pas. Des tables, des bancs, des toilettes et points d'eau sont également ajoutés.

« Notre projet a vocation à améliorer l'accueil du public, dans le respect de l'environnement et du patrimoine, souligne le maire. Plusieurs opérations de dépollution ont été engagées. Les ruisseaux jusqu'ici enfouis sont désormais découverts, au profit de la biodiversité. L'entretien se fera en écopâturage, avec les brebis fournissant à terme du lait pour le glacier local. Enfin, nous activons différents leviers qui valoriseront davantage le château de Thomas II. »



## The new face of the Croix Verte

After a 40-year wait, the Croix Verte sector of Bourget-du-Lac has been renovated. Located between the Leysse and Boulevard du Lac, the site is well-placed for accessing the lake. « *Our main objective was to reconfigure the Croix Verte to avoid the negative effects of mass tourism. Tourist activity has skyrocketed all around the lake, especially since Covid,* » explains Nicolas Mercat, Mayor of Bourget-du-Lac.

### New road layout

Mobility was one of the main concerns. The work began in September 2023 after a long consultation phase that involved over 700 people. The footpath to the beach has been improved, the existing car parks have been redesigned and new ones added. This should reduce traffic, even in peak season. « *We've distanced the car parks from the lake and changed the road layout,* » continues Nicolas Mercat. « *Visitors can park in the main Technolac car park, with a park and ride bus service running every 15 minutes.* » This offers an alternative to the parking spaces nearer the lake, which are payable in peak season.

### Better for everyone

The council-owned beach has been given a full facelift, with shaded areas, playgrounds, pétanque grounds, a mini-golf course, electric bike charging stations and refreshment points. Tables, benches and toilets have also been added. « *The aim was to improve the visitor experience while protecting the environment and local heritage,* » stresses the mayor. Several cleanup operations have been put in place. « *We've cleared out the streams to boost biodiversity. The land will be grazed by livestock, and we're hoping the sheep will supply our local ice cream maker with milk. We also have several projects in the pipeline for the Thomas II château.* »



# CASINO GRAND CERCLE

AIX - LES - BAINS

*Sublimes Emotions*



[www.casinograndcercle.com](http://www.casinograndcercle.com)



MACHINES À SOUS - JEUX ÉLECTRONIQUES - TABLES DE JEUX - SÉMINAIRES RÉCEPTIONS - THÉÂTRE - BARS & RESTAURANT

LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX:  
PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION...  
RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR  
(09 74 75 13 13 - APPEL NON SURTAXÉ)

  
**GOVERNEMENT**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Particulièrement Votre



Boutique Hôtel historique et écoresponsable, gastronomie contemporaine, sports en pleine nature, 6 hectares de parc. Venez vivre une expérience complète au Château Brachet.



## Château Brachet

ENTRE 2 LACS

★★★★★



Courts de tennis et de padel (ouverts au public extérieur), et aussi terrains de pétanque, croquet, badminton et volley-ball et un dispositif d'entraînement Executive Golf sur plus d'un hectare.

LUXlife  
Hospitality  
Award 2024

She  
2023  
Platinum

Places  
LUXE  
BY CHARMÉ & CARACTÈRE

AIX LES BAINS  
RIVIERA  
DES ALPES

Votre Boutique Hôtel Historique à Grésy-Sur-Aix en Savoie.  
À 20 mn d'Annecy et de Chambéry, 40 mn de Genève.



Réservez Maintenant !

# LA RELATION AVEC AUTRUI

## C'EST DÉJÀ LE BONHEUR

Maud Ankaoua a connu plusieurs vies. La première, dans les hautes sphères de l'entreprise, lui a coûté sa santé. La deuxième l'a emmenée au bout du monde, pour renouer avec les choses simples et pour se retrouver. La troisième, actuelle, est partagée entre l'écriture de livres « Feel Good » et des conférences durant lesquelles elle raconte son expérience et propose des voies vers le bien-être.

**Dans *Plus jamais sans moi* vous évoquez l'importance de ne pas s'oublier avant de penser aux autres. Quel est le bon équilibre entre la solitude et la vie sociale ?**

L'un ne va pas sans l'autre. C'est à l'image du masque à oxygène dans les avions. La consigne est de mettre son masque dès qu'il tombe avant de mettre le sien à votre enfant, alors que le réflexe est d'aider son enfant avant tout. Pour aider les autres, il faut d'abord être aligné avec soi. Quand on est fatigué, quand on est en décalage avec soi, on a moins de patience pour écouter les autres. Ce n'est pas un paradoxe, il est nécessaire de penser à soi avant d'aller vers l'autre.

**Comment voyez-vous le bien-être à travers la relation avec autrui ?**

La relation avec autrui, c'est déjà le bonheur. On a tout à apprendre de tout le monde, des petits comme des grands, simplement en ouvrant son cœur et en écoutant. Le problème, c'est qu'on nous apprend à ne pas faire d'erreur et à avoir toujours raison. Nous perdons beaucoup d'énergie à faire entendre nos arguments, plutôt que d'écouter le point de vue de l'autre. Qui a raison ? Qui a tort ? Peu importe. La vérité, c'est le lien que l'on tisse, pas d'avoir raison.

**Peut-on être heureux en vivant seul ?**

Moi non. Nous sommes des êtres sociaux. Nous avons besoin de vivre et d'être en lien avec les autres. Pour autant, pour être bien avec les autres, il faut des moments

pour se ressourcer. C'est un dosage et c'est nécessaire. Pendant des années, j'ai pensé qu'il fallait être proche des autres, s'occuper des autres. Je me suis rendu compte que je me perdais.

**Faut-il avoir un certain âge pour être en paix avec soi ?**

Vieillir est un luxe absolu, parce que ce n'est pas donné à tout le monde. Pour avoir fait un arrêt cardiaque, je sais que c'est une chance d'être encore en vie. Être en paix avec soi n'est pas une question d'âge. Plus on apprend tôt et plus vite on peut mieux vivre sa vie.

AGIR



BLEU | 75



**Dans quelle mesure la qualité d'un territoire peut participer au bien-être ?**

C'est une vraie belle question. L'environnement est important. Trouver des moments pour aller se ressourcer, dans un parc, dans un bois, c'est fondamental. Et là encore, on ne l'apprend pas assez tôt. On ne nous dit pas les bienfaits de la nature. J'imagine que vivre à Aix-les-Bains, avec l'eau, le lac, les parcs en pleine ville, la nature si proche, ça aide énormément.

**Quelle est la plus belle rencontre que vous ayez faite ?**

Si je devais n'en citer qu'une, je serais très ennuyée. La plus belle de mes rencontres est probablement celle avec un moine bouddhiste, car il m'a fait renaître à travers l'apprentissage de l'instant présent. J'ai aussi fait des rencontres avec des animaux qui m'ont bouleversée. La rencontre est quotidienne. D'un enfant, d'une personne âgée, nous apprenons de tout et de tout le monde. C'est la force des relations humaines.

**Lors de vos conférences, quel est le message le plus important ?**

Il est important de ne pas priver l'humanité de qui l'on est. Nous avons tous une force en nous. Ce n'est pas toujours facile de se lancer dans des projets et d'être ce que l'on veut être. Pour le reste de ma vie, je veux prôner qu'il est essentiel de trouver qui l'on est et de l'offrir aux autres.



© Astrid e Collinza

# RELATIONSHIPS

## ARE A WONDERFUL THING

Maud Ankaoua has led several lives. The first, at the top of the corporate world, cost her health. The second took her across the globe to find herself. The third, her current life, is shared between writing books and talking about her experiences at conferences, where she suggests various paths to wellbeing.

**In your book, you talk about putting yourself before others. What is the right balance between solitude and sociability?**  
You have to have a bit of both. It's like oxygen masks on a plane: the advice is to put on your own mask before helping others with theirs, even though it's not your automatic reflex. When you're tired and out of sorts, you have less patience with others. It's not a paradox; you need to put yourself first.



© Gilles Wirth



© Gilles Wirth

**How do you see wellbeing through our relationships with other people?**

Relationships are a wonderful thing. We have everything to learn from other people, regardless of their age, just by opening our hearts and paying attention. We waste a lot of energy trying to make people listen to our point of view, rather than listening to theirs. Who is right? Who is wrong? It doesn't matter. The important thing is the bond we forge.

**Can we be happy living alone?**

Not me. We are social beings; we need to live alongside other people. But, in order to feel good around other people, you need time to recharge. It's all about striking a balance. For years, I thought I had to constantly be with, constantly take care of other people. Then I realised that I'd lost myself.

**Do you need to reach a certain age in order to be at peace with who you are?**

Aging is a luxury, because not everyone gets to experience it. I suffered a heart attack, so I know how lucky I am to be alive. Being at peace with yourself is not a question of age. The earlier we learn this, the sooner we can start living.

**How can the local environment influence self-esteem?**

That's a great question. Our environment is important. It's vital that we take time to recharge in nature: that's another thing we learn too late. I imagine that living in Aix-les-Bains – with the lake, the city's parks, the countryside nearby – helps a lot.

**What's the most life-changing encounter you've ever had?**

It's difficult to pick just one. One of the best was with a Buddhist monk, as he helped me learn about living in the present. I've also had some life-changing encounters with animals. We have something to learn from everyone we meet. That's the power of human relationships.

**What is the most important message imparted at your conferences?**

It is important not to deprive humanity of what we are. We all have strength inside of us. It is not always easy to begin a project and become who we want to be. I want to spend the rest of my life encouraging people to find out who they are and share it with others.

[WWW.MAUD-ANKAOUA.COM](http://WWW.MAUD-ANKAOUA.COM)



# S'ÉVADER

Tout invite à l'évasion. Le bleu profond du lac, la fraîcheur des forêts, la majestuosité des sommets, la douceur régénératrice des eaux thermales. Aix les Bains Riviera des Alpes est une parenthèse hors du temps, une invitation à lâcher prise, à ralentir, à profiter. Adeptes de farniente ou curieux de nature, chacun trouve ici son rythme, son souffle, sa bulle. S'évader, c'est aussi savourer l'instant, se reconnecter à l'essentiel, et se laisser surprendre par la richesse d'un territoire qui sait accueillir et émerveiller.

**ESCAPE** | Escapism is all around us, from the deep blue lake to the lush forests, majestic peaks and regenerative thermal water. Aix les Bains Riviera of the Alps is a timeless destination, an invitation to let go, slow down, enjoy yourself. There is something for everyone, whether you are an adrenaline junkie, laid-back tourist or nature enthusiast. Escape by savouring the present moment, reconnecting with what is important, and marvelling at the enchanting landscapes.

# COMPOSTELLE PAR LA SAVOIE

## UN PÈLERINAGE POUR SE RETROUVER

Sillonnant toute l'Europe, les chemins menant vers Saint-Jacques-de-Compostelle attirent de nombreux pèlerins chaque année. Un long trajet jusqu'en Galice qui trouve écho au-delà des croyants souhaitant honorer l'apôtre en rejoignant son sanctuaire. En Savoie, l'itinéraire, qui passe par Aix les Bains Riviera des Alpes entre Motz et Chanaz, offre une expérience atypique, presque intimiste.

Aujourd'hui, et tout particulièrement depuis l'époque confinée du Covid, le public se laisse séduire par les road trips pédestres, dont le plus célèbre et fédérateur reste Compostelle. « *Le pèlerinage conserve sa dimension de quête spirituelle, mais dans un sens de recherche de soi, de connexion avec la nature*, précise Ilse de Klijn, aujourd'hui cheffe de projet tourisme durable et économie sociale et solidaire pour l'agglomération du Grand Annecy. *En ayant mené et soutenu une thèse fin 2023 à propos de la frugalité pendant une itinérance pédestre comme levier d'adoption de comportements pro environnementaux, j'ai pu constater cet attrait vers une activité propice à la recherche de sens. C'est totalement dans l'air du temps.* »

### Chemin de choix

En Savoie, l'itinéraire GR 65 rythme les pas des pèlerins dont la majorité, Suisses ou Allemands, viennent de Genève pour rejoindre Le Puy-en-Velay, une des étapes incontournables de ce grand voyage (avec Paris, Vézelay et Arles en France). Moins connu que les axes majeurs vers Compostelle, le chemin savoyard traverse Seyssel, Chanaz, Yenne et Saint-Genix-sur-Guiers. Il possède les avantages de ses inconvénients : « *Certaines portions sont un peu moins aménagées*, explique Ilse de Klijn. *Sa relative faible fréquentation est un atout pour ceux qui souhaitent une expérience plus intimiste, favorisant le recueillement, la réflexion... Et notre région est si belle que ce côté nature est un vrai plus!* » Bien entendu, le chemin

doublement balisé par la Fédération française de la randonnée pédestre (les traits rouge et blanc, ainsi que les célèbres Saint-Jacques jaunes et bleues) est entretenu, sécurisé et facilement accessible (certains tronçons étant plus sportifs).

### Nouvelle vie

L'issue de ce pèlerinage se traduit souvent par l'adoption de comportements qualifiés de pro environnementaux. « *Lors de mon travail de recherche, j'ai constaté que l'expérience de la frugalité pendant l'itinérance pédestre favorisait les changements profonds, peu importent les raisons qui ont poussé les pèlerins à partir*, révèle Ilse de Klijn. *Les personnes que j'ai pu interroger se remettent au sport, consacrent plus de*



© Association Rhône-Alpes des Amis de Saint-Jacques



© Association Rhône-Alpes des Amis de Saint-Jacques

*temps aux loisirs, envisagent davantage leurs vacances près de chez eux. Elles privilégient la marche plutôt que la voiture dans leur quotidien, pour aller au travail ou faire des courses par exemple. Enfin, cette expérience de la frugalité modifie aussi leurs rapports au matériel : du tri d'objets, moins d'achats, de la seconde main, des dons... L'effet positif est également psychologique, relationnel et spirituel, avec une expérience vectrice de confiance en soi, de patience, d'envie de relations authentiques, d'une paix retrouvée... Cela fait l'effet d'une fiole magique pour repenser son quotidien, en conscience de ses ressources intérieures. »*

## ACCUEILS JACQUAIRES VOUS NE MARCHEREZ JAMAIS SEUL



En parallèle des offres d'hébergements touristiques et des solutions de restauration, l'association Rhône-Alpes des Amis de Saint-Jacques de Compostelle organise des accueils jacquaires. Plus de 300 familles se portent ainsi volontaires dans un esprit d'entraide et de solidarité. Cette initiative, spécifique à la région, est une bonne façon de créer des liens. Seules obligations, il est nécessaire de contacter les hébergeurs en amont de la visite et de présenter la credencial, le certificat officiel qui peut être délivré par les associations jacquaires. La tarification est pour sa part au libre choix des pèlerins. « Notre association s'assure régulièrement que ces rencontres se passent bien, tient à rassurer Alain Borter, délégué de la Savoie pour l'association. Et c'est vraiment le cas, en toute simplicité et convivialité, avec de précieux partages et conseils à la clé. »

**DÉCOUVREZ**  
l'itinéraire de Motz à Yenne



**ALAIN BORTER - 06 02 71 17 64**

**SAVOIE@COMPOSTELLEENRHONEALPES.FR**



DOMAINE  
**CARREL & SENGER**  
VINS DE SAVOIE

*Élégance, terroir et art de vivre alpin*



Au cœur de Jongieux, entre lacs et montagnes, le Domaine Carrel & Senger cultive l'authenticité depuis plusieurs générations. Guidé par la passion d'Olivier Carrel et la vision de Thomas Senger, le domaine signe des vins élégants, reflets d'un terroir d'exception.

Ici, l'expérience va au-delà de la dégustation : visites, balades à vélo, dîners thématiques et chambres d'hôtes vous invitent à découvrir un lieu unique, où le temps ralentit et où l'on partage bien plus qu'un verre de vin.



*DOMAINE CARREL & SENGER*  
3387 route des Vignobles - 73170 Jongieux  
Tél. : 04 79 44 00 20  
[contact@carreletsenger.com](mailto:contact@carreletsenger.com)



# SANTIAGO VIA SAVOIE

## A PILGRIMAGE TO FIND YOURSELF

Winding its way across Europe, the Way of St James attracts thousands of walkers every year, and not just pilgrims wanting to reach the famous Galician cathedral. The route through Savoie is one of the quieter itineraries.

Today, and particularly following Covid, ever more people are going on walking tours, the most famous of which is the Camino de Santiago. *“It is still a spiritual journey, but nowadays is more about finding oneself and connecting with nature,”* explains Ilse de Klijn, project manager for sustainable tourism for the Grand Annecy conurbation. *“In 2023, I wrote a thesis about frugality on a walking tour as a lever for adopting eco-friendly behaviour, and I noticed that people are leaning towards more meaningful pursuits. It’s very on-trend.”*

### A choice route

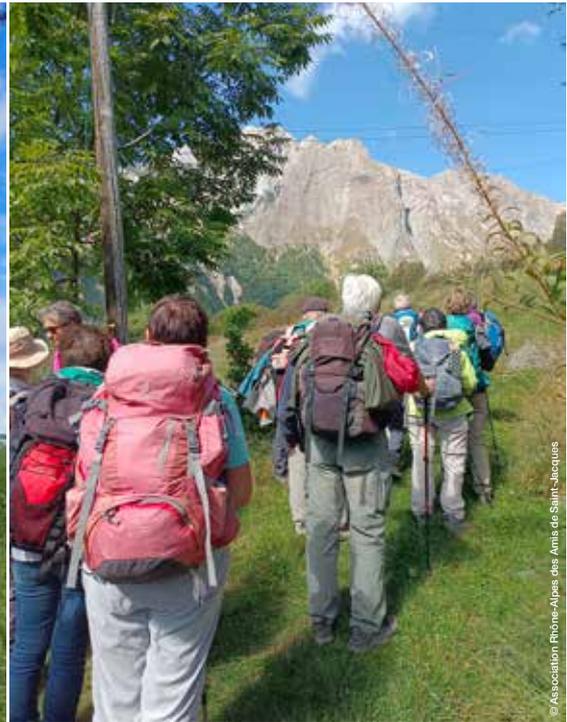
In Savoie, the GR 65 footpath is followed mainly by Swiss or German pilgrims walking from Geneva to Le Puy-en-Velay, one of the Camino’s main stopovers in France (along with Paris, Vézelay and Arles). The Savoyard

route goes through Seyssel, Chanaz, Yenne and Saint-Genix-sur-Guiers. Being a secondary itinerary has its advantages and disadvantages. *“Some sections are less well-maintained,”* explains Ilse de Klijn. *“But it also means that there are fewer people, so you have more opportunities to reflect... And our region’s natural beauty is a real plus!”* The footpaths shared with the French hiking federation (red and blue signs, displayed alongside the famous yellow and blue Camino signs) are well-maintained, safe and easily accessible, though some sections can be challenging.

### A new life

After their pilgrimage, walkers often adopt more eco-friendly habits. *“When I was doing my research, I noticed that this frugal experience led to deep change, regardless of the*

*reasons for doing the walk in the first place,”* reveals Ilse de Klijn. *“The people I spoke to had started exercising again, dedicating more time to their hobbies, planning more holidays nearer home. They started walking to work or to the shops instead of taking the car. It also changed their relationship with material things: recycling, buying less, donating unwanted items... The positive effects were psychological, relational and spiritual; it boosted their self-confidence, their patience, their desire for authentic relationships, peace... It was like a magic potion for rethinking their daily life and becoming aware of their inner strength.”*



## PILGRIM ACCOMMODATION YOU'LL NEVER WALK ALONE



In addition to the tourist accommodation available en route, the Rhône-Alpes branch of the Friends of Santiago de Compostela organises accommodation for pilgrims. Over 300 families offer accommodation for pilgrims. This initiative, which is only rolled out in this region, is a great way of building bonds. The only obligation is to contact the hosts prior to arrival and show your credential: the official Camino certificate. Pilgrims are free to choose how much they pay for their stay. *“Our association checks to make sure everything goes smoothly,”* says Alain Borter, the association’s representative in Savoie. *“These encounters are usually very convivial, with the hosts offering useful tips and advice.”*

# SENTIER DE LA CRÉMAILLÈRE

## UNE RÉHABILITATION HISTORIQUE

Emprunter ce chemin, c'est remonter le temps autant que la pente ! Son parcours épouse l'ancien tracé du train à crémaillère qui assura la liaison entre Aix-les-Bains et Le Revard de 1892 à 1937. Récemment réhabilité, le sentier offre une expérience unique mêlant nature et mémoire.

Le départ se fait depuis l'ancienne gare de Mouxy, où est exposée une locomotive d'époque. Comptez 3h30 pour parcourir, en marchant, les 13 kilomètres qui conduisent au sommet.

Sur 267 mètres de dénivelé positif, le sentier, apprécié des promeneurs, des traileurs et des VTTistes, est ponctué de nombreux vestiges : murs, ponts et tunnels. Malmenés par les années et les intempéries, ces ouvrages d'art remarquables ont fait l'objet d'une réhabilitation d'envergure.

### Histoire et trésors cachés

Les travaux, portés par Grand Lac, ont permis de restaurer l'assise du chemin, de gérer les ruissellements et l'érosion, de sécuriser le viaduc des Fontanettes par l'ajout d'une corniche et la pose d'un nouveau garde-corps, mais aussi de réparer onze ponts, le petit tunnel du Pré Japert et le grand tunnel du Pré Fanier.

Achevé à l'automne 2024, le chantier a redonné vie à ce sentier qui figure parmi les plus emblématiques du territoire. En suivant l'itinéraire balisé menant jusqu'au belvédère du Revard et son imprenable panorama sur le lac du Bourget, vous profiterez également d'une signalétique racontant l'histoire du tracé et invitant à découvrir ses trésors cachés.





## The Rack and Pinion trail a historic restoration

This trail takes you back in time! It follows the former rack and pinion train tracks that linked Aix-les-Bains with Le Revard from 1892 to 1937. Recently restored, the trail immerses walkers in nature and history. The 13-kilometre trail starts at the old station in Mouxy and it takes around 3.5 hours to walk the 267-metre elevation to the top. Popular with walkers, runners and mountain bikers, the trail is punctuated with various vestiges of the past. Damaged by the elements over the years, these walls, bridges and tunnels have now been restored.

### History and hidden treasures

The work, supported by Grand Lac, involved restoring the path's foundations to control groundwater runoff and erosion, securing the Fontanettes viaduct and repairing eleven bridges plus the Pré Japert and Pré Fanier tunnels.

Completed in autumn 2024, the restorations have revived one of the area's most emblematic trails. As you follow the marked path up to the Revard viewpoint for stunning views over Bourget lake, you can also learn about the history of the trail and its hidden treasures thanks to a series of informative signs.



# UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE

## À DÉCOUVRIR ET À DÉGUSTER

Partout autour du lac du Bourget, la production viticole façonne les paysages d'Aix les Bains Riviera des Alpes depuis des siècles. Partir à la découverte des producteurs locaux, c'est aller à la rencontre de professionnels passionnés et affoler tous ses sens.

Découvrir le travail de la vigne au petit matin. Déguster sa production avec un viticulteur engagé. Randonner entre des ceps parfois centenaires. Profiter de l'ambiance festive d'un village célébrant la fin des vendanges... Classée « Vignobles & Découvertes », Aix les Bains Riviera des Alpes est une destination œnotouristique d'une grande variété, couvrant près de 570 hectares, de Brison à la Chautagne, en passant par Jongieux.

Évoquer la tradition viticole d'Aix les Bains Riviera des Alpes c'est plonger dans une histoire millénaire, remontant à l'Antiquité. Les Romains, installés à Aquae, le nom antique d'Aix-les-Bains, introduisent les premières techniques de vinification. Dès le haut Moyen Âge, l'abbaye d'Haute-combe et le Prieuré du Bourget-du-Lac jouent un rôle moteur dans l'entretien des vignes. Les congrégations religieuses assurent la continuité et la qualité de la production viticole tout au long du Moyen Âge.

### L'objectif de qualité

Au fil des siècles, la production se développe mais reste orientée vers une consommation locale. La Chautagne, avec ses alluvions fertiles déposées par le Rhône, devient l'un des secteurs les plus productifs. Le village de Jongieux s'impose par la qualité de ses cépages cultivés sur des coteaux ensoleillés. La crise du phylloxéra, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, décime les vignes françaises. La région n'est pas épargnée. La plantation de nouvelles vignes, sur porte-greffes, permet le renouveau de l'activité.

La viticulture savoyarde évolue vers une recherche de qualité. La Chautagne et Jongieux obtiennent l'AOC Vin de Savoie, avec des dénominations géographiques spécifiques, valorisant notamment la mondeuse, la roussette, ou encore le gamay et le pinot noir.

Le développement de l'œnotourisme, l'engagement de nombreux professionnels vers encore plus de qualité, la valorisation des cépages autochtones renforcent la

dynamique de ce terroir savoyard. À la croisée de l'histoire et de la modernité, la vigne continue d'y façonner les paysages et les identités locales.

### Une production à promouvoir

Dans les années 1990, profitant de l'éclairement des Jeux olympiques d'Albertville, la profession travaille à la promotion de sa production. Désormais, les caves coopératives et les viticulteurs indépendants multiplient les occasions d'aller à la rencontre des amateurs de vins, ou de les attirer à eux. C'est notamment le cas du Festival du cru de Jongieux. Tous les deux ans, cet original festival accordant mets et vins offre à découvrir la richesse de la production locale, dans les domaines au rythme de musiques jazz et de pauses gourmandes orchestrées par Mickaël Arnoult, le chef du restaurant aux deux étoiles Michelin *Les Morainières*.

DÉCOUVREZ  
les vignobles savoyards





## VINS ET CÉPAGES



Les appellations d'origine contrôlées (AOC)  
Vins de Savoie, Roussette de Savoie

Les crus

Jongieux, Marestel, Monthoux, Chautagne

Les cépages

gamay, mondeuse, pinot noir,  
aligoté, altesse, jacquère, chardonnay



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## A THOUSAND-YEAR-OLD HISTORY TO TASTE

All around Bourget lake, winegrowing has shaped the landscape of Aix les Bains Riviera of the Alps for centuries. We meet some local producers, all passionate about awakening the senses.

Boasting the “Vignobles & Découvertes” (Vineyards & Discovery) certification, Aix les Bains Riviera of the Alps is a diverse wine tourism destination, spanning just under 570 hectares from Brison to La Chautagne, to Jongieux.

Aix les Bains Riviera of the Alps’ wine heritage covers a thousand-year-old history that dates back to ancient times. The Romans, who settled in Aquae, how Aix-les-Bains was known at the time, introduced the first winemaking techniques. From the Middle Ages, Hautecombe abbey and Bourget-du-Lac priory played a key role in caring for the vines, preserving and maintaining the high quality of the wines produced throughout the Middle Ages.

### The quality objective

Over the centuries, production evolved

but remained orientated towards local consumption. La Chautagne, with its fertile alluvial sediments deposited by the Rhône, became one of the most productive sectors. The village of Jongieux stood out for the high-quality grapes grown on its sunny hillside. A plague of phylloxera at the end of the 19<sup>th</sup> century decimated France’s vines. New vines were planted on rootstock, to reboot growth.

Winemaking in Savoie began to focus on quality. La Chautagne and Jongieux obtained the Vin de Savoie PDO, a specific geographical denomination recognising the value of its mondeuse, roussette, gamay and pinot noir grapes.

The development of wine tourism, the commitment to quality, and the value of the native grape varieties boosted the growth of Savoie’s wine industry. Today, its vineyards

# ESCAPE

## WINE AND GRAPES



Protected designation of origin (PDO) wines  
Vins de Savoie, Roussette de Savoie  
Vintages  
Jongieux, Marestel, Monthoux, Chautagne  
Grape varieties  
Gamay, mondeuse, pinot noir, aligoté,  
altesse, jacquère, chardonnay



Alcohol can be damaging to health. Please drink responsibly.

continue to shape the landscape and the local identity.

Production worth promoting  
In the 1990s, taking advantage of the Albertville Winter Olympics spotlight, the industry promoted its work. Since then, cooperatives and independent winemakers have gone out to meet wine-lovers or invite them to their estate.  
Along these lines, every two years, the Festival du Cru in Jongieux invites visitors to discover the wealth of local wines available. It is hosted on the estates, alongside jazz music and delicious food by Mickaël Arnoult, chef of the Michelin-starred *Les Morainières* restaurant.



ANIMATIONS  
& ÉVÉNEMENTS



MUSÉE  
GALLO-ROMAIN



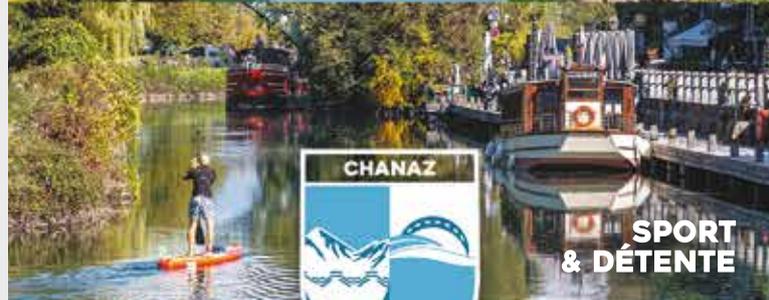
HÉBERGEMENTS  
INSOLITES



ACTIVITÉS  
NAUTIQUES

CHANAZ, LA PETITE  
VENISE DE SAVOIE

ARTISANAT  
& PATRIMOINE



SPORT  
& DÉTENTE



CHANAZ.FR  
TOURISME@CHANAZ.FR  
04 79 54 59 59

# FESTIVAL DES NUITS ROMANTIQUES

## LE CHARME ÉBLOUISSANT D'UN TRENTENAIRE

Il est unique, différent et chaleureux :

c'est le Festival des Nuits romantiques ! L'événement est devenu emblématique par sa qualité et l'accueil d'artistes prestigieux. Il porte les rêves du public et fait vibrer chaque année plus de 150 musiciens. Magistralement !

Orchestré par une équipe passionnée, le Festival des Nuits romantiques propose chaque automne un programme inédit et une organisation au cordeau, dans une ambiance familiale. Les organisateurs ont imaginé une formule qui résonne dans la durée. L'interprétation par des artistes de renommée internationale donne toute sa plénitude à l'alliance de la musique symphonique et de la musique de chambre, faisant l'originalité de chaque édition, consacrée à un seul compositeur. Le public découvre ainsi toutes les facettes de l'œuvre et du personnage.

Le président de l'association, Philippe Black, se réjouit d'accueillir un nouveau directeur artistique, Philippe Bernhard : « *Il a un regard nouveau et beaucoup d'ambition pour notre festival, qui jouit déjà d'une grande notoriété et accueille chaque*

*année 4 000 à 5 000 spectateurs, de tous horizons.* » Violoniste de formation, Philippe Bernhard vise la double ambition d'un événement de haut niveau artistique ouvert à de nouveaux publics.

### Aux petits soins pour les artistes

Tous ces atouts assurent la pérennité de la manifestation, d'autant que les organisateurs savent écrire avec talent une partition relationnelle donnant à tous l'envie de revenir. Éva Milloz, directrice du festival, précise qu'un accueil exemplaire est réservé aux musiciens renommés, comme aux jeunes talents qui se joignent à ce grand rassemblement musical. Hébergé au plus proche des concerts, reçu par les bénévoles dans une ambiance conviviale, chacun

bénéficie d'une organisation professionnelle optimisée par un environnement chaleureux et confortable.

Pour ce trentenaire, la quintessence du festival va se dévoiler. En 2025, il joue une carte maîtresse en choisissant pour thème Tchaïkovski, grand compositeur romantique, dont l'œuvre résonne parfaitement sur le lamartinien lac du Bourget. L'événement jouit bien sûr de la magie des lieux, de la diversité des salles où se déroulent les concerts, tables rondes et actions pédagogiques. Il crée aussi des passerelles avec d'autres formes artistiques, comme le ballet. En proposant une journée d'exception à Hautecombe, avec deux concerts à l'abbaye, une table ronde, un déjeuner, des échanges... l'organisation ponctue son beau programme d'un vibrant crescendo, au sein d'un haut lieu patrimonial.

[WWW.NUITSROMANTIQUES.COM](http://WWW.NUITSROMANTIQUES.COM)



© Arthur NPTN



© DR



© Arthur NPTN



## THIRTY YEARS OF ROMANTIC NIGHTS

The unique Nuits Romantiques festival has become emblematic thanks to its high-quality programme featuring prestigious artists. Every year, it brings together over 150 musicians.

Orchestrated by an enthusiastic team, every autumn the Festival des Nuits Romantiques rolls out a brand-new, family-friendly programme. Performed by internationally-renowned artists, the combination of symphony and chamber music makes every edition unique. Dedicated to a different composer every year, the festival invites spectators to discover all the facets of their personality and their work.

The association's president, Philippe Black, is delighted to welcome a new artistic director this year. *"Philippe Bernhard brings a fresh outlook and has high hopes for our festival, which attracts 4,000 to 5,000 spectators every year, from all different horizons."*

### Taking good care of the artists

This has all added to the event's durability, plus an impeccable programme that incites spectators to return year after year. Festival director Éva Milloz rolls out a warm welcome to all of the artists, whether they are world-famous or young talents. Hosted by volunteers in accommodation close to the concert venues, the musicians particularly appreciate the festival's professional organisation and warm reception. For its 30<sup>th</sup> anniversary, the festival has chosen the theme of Tchaikovsky, the great romantic composer, whose melodies ring out across Bourget lake.

ESCAPE



The concerts, round table meetings and educational activities will be held in an array of superb venues. The festival will also showcase other art forms, such as ballet. The high point this year is the day at Hautecombe – including two concerts in the abbey, a round table, lunch and discussions – to bring the festival to a vibrant crescendo in this national heritage site.

[WWW.NUITSROMANTIQUES.COM](http://WWW.NUITSROMANTIQUES.COM)

# LE BISTROT DU PORT



AIX LES BAINS  
RIVIERA  
DES ALPES



BRASSERIE "MAÎTRE RESTAURATEUR"

Lieu incontournable d'Aix Les Bains  
pour son site en bord de lac et sa cuisine  
100% maison élaborée à base  
de produits frais, locaux et de saison.

2 Boulevard Robert Barrier, 73100 Aix-les-Bains

Tél. 04 79 63 42 05

[lebistrotduport.aixlesbains@orange.fr](mailto:lebistrotduport.aixlesbains@orange.fr)

# GOLF CLUB

## UNE LONGUE HISTOIRE EN MOUVEMENT

Attirant plus de 7 000 passionnés chaque année, le Golf Club d'Aix les Bains Riviera des Alpes doit son succès à la qualité de son accueil, de ses infrastructures et de son histoire prestigieuse.

Créé en 1895, le golf d'Aix-les-Bains célèbre son 130<sup>e</sup> anniversaire. « *Nous sommes tous très fiers de cette tradition. Nos membres sont attachés à l'histoire de notre golf, le 5<sup>e</sup> plus ancien du pays. C'était important de la valoriser* », déclare Pierre-Antoine Missud, directeur du golf depuis 2020.

Si la traversée des époques est à l'honneur, c'est également en écrivant le futur que le club compte fêter son 130<sup>e</sup> anniversaire. « *Notre équipe 1 masculine dispute le Trophée Gounouilhou avec 100 % de jeunes de moins de 20 ans formés au club, s'enthousiasme Pierre-Antoine Missud. C'est la 3<sup>e</sup> fois de notre histoire que nous participons à cette compétition qui regroupe les seize clubs de l'élite amateur en France. Cela prouve notre ADN sportif, dont notre grand espoir Nastasia Nadaud, 20 ans, est la digne représentante.* » Le golf d'Aix les Bains Riviera des Alpes est aussi un exemple en matière de préservation de ses 45 hectares et de son écosystème puisqu'il est candidat au label Argent pour la biodiversité par le Museum national d'histoire naturelle.

### QUELLE HISTOIRE !



- 1895** : Création d'un golf 9 trous sur la colline du Corsuet par le docteur Léon Brachet. Le club d'Aix-les-Bains fait partie de l'association « Club 1895 ». Une fois par an, les membres des 55 clubs créés la même année dans le monde ont l'avantage d'un accès gratuit aux différents parcours.
- 1904** : Création d'un nouveau parcours à proximité du champ de courses.
- 1928** : Après différents aménagements, le golf devient un 18 trous.
- 1937** : Le golf se structure avec la mise en place de l'association du Golf d'Aix-les-Bains, devenue « Association sportive du golf d'Aix-les-Bains » 23 ans plus tard.
- 1990-2000** : Putting green, zone d'entraînement, practice... le golf entre dans une nouvelle dimension.
- 2019** : Le golf est renommé « Golf Club Aix les Bains Riviera des Alpes ».



## Golf Club History in motion

Attracting more than 7,000 avid golfers every year, Aix les Bains Riviera of the Alps' golf club owes its success to its outstanding reception and facilities coupled with its prestigious history.

Founded in 1895, Aix-les-Bains golf club is celebrating its 130th anniversary. *"We are very proud of our history, as France's fifth-oldest golf club, and wanted to celebrate that,"* says Pierre-Antoine Missud, who has run the club since 2020.

As well as celebrating the past, the club is also looking to the future in 2025. *"Our men's first team is playing in the final of the Gounouilhou Cup, with our U20 players all trained by the club,"* enthuses Pierre-Antoine Missud. *"It's our third appearance in this competition, which involves sixteen elite amateur French clubs. The club has outstanding sporting DNA, including 20-year-old Nastasia Nadaud."*

Aix les Bains golf club also sets a shining example in terms of maintaining its 45-hectare grounds and ecosystem, and this year is set to receive a silver award for biodiversity from the French natural history museum.

## WHAT A HISTORY!



1895: A 9-hole golf course created on the Corsuet hills by Doctor Léon Brachet, Aix-les-Bains golf club is a member of the "Club 1895" association. Once a year, the members of the 55 clubs founded in 1895 are granted free access to the different member courses across the globe.

1904: A new course is created near the racecourse.

1928: After various landscaping projects, it becomes an 18-hole course.

1937: The golf club becomes more structured with the setup of Aix-les-Bains' golf association, which became the "Association sportive du golf d'Aix-les-Bains" 23 years later.

1990-2000: The course incorporates a putting green, driving range, etc.

2019: The golf club is renamed "Golf Club Aix les Bains Riviera des Alpes".





# SAVOURER

Savourer, c'est prendre le temps. Le temps d'un repas partagé, d'un produit local découvert au détour d'un marché, ou directement à la ferme, d'un verre levé entre amis avec la montagne en toile de fond. C'est aussi goûter un terroir, des saisons, les histoires des producteurs, des chefs, des passionnés qui font vivre la table locale avec générosité et fierté. À Aix les Bains Riviera des Alpes, la gastronomie ne se résume pas à l'assiette. Du champ à la table, tout est pensé pour éveiller les papilles et nourrir les âmes. Savourer, c'est vivre pleinement l'instant, dans le respect du goût et du geste.

**TASTE** | Tasting involves taking your time to enjoy a meal or sip a drink while admiring the landscape. It is also about sampling local products and learning about their origins from chefs and producers who are passionate about their work. In Aix les Bains Riviera of the Alps, gastronomy is not limited to what is on your plate: the whole process, from field to table, is designed to titillate your taste buds and nourish your soul. Tasting means savouring the present moment.

# LE VINAIGRE DE SAVOIE

## JOUE AVEC LES CODES CULINAIRES

Qui n'a pas sa bouteille de vinaigre dans sa cuisine ? Conservateur alimentaire, le vinaigre est goûteux dans les sauces. Il offre une solution pour déglacer un fond de casserole et améliore beaucoup de recettes.

Le vinaigre ne se périmé pas et il est doté de qualités salutaires. Grâce à l'acide acétique, il agit sur la glycémie et les polyphénols, antioxydants. Produit polyvalent et incontournable, il reste pourtant très... discret. C'est en préparant une sauce de salade que Benoît Badin a réalisé la richesse du vinaigre. Révélation ! Il veut changer les choses et faire sortir le vinaigre de l'anonymat. Il confie son idée à sa tante Sylvie Millefaut, qui décide de l'accompagner dans l'aventure qui s'annonce « piquante » : créer une vinaigrerie artisanale à La Biolle. En cette année 2022, le chemin est long et parfois difficile. Il faut apprendre le métier, conceptualiser les produits, aménager les lieux et gérer la distribution.

### Rejoindre le devant de la scène culinaire

Le terroir alpin est un support idéal pour fabriquer des vinaigres aromatiques assemblés avec des produits locaux. Une

collaboration avec les viticulteurs de Savoie s'impose comme une évidence. Les vins utilisés pour la transformation sont issus des cépages mondeuse, gamay, pinot, pour les rouges, jacquère et altesse pour les blancs. Profitant du large panel de vins blancs savoyards, l'idée est de développer des vinaigres blancs, moins tanniques, très subtils et faciles à aromatiser, au génépi, à l'ail des ours, au safran, etc.

Pour Benoit Badin, « *le vinaigre doit devenir un produit cool* » et trouver sa place dans de nombreuses préparations, salées ou sucrées. Il produit un vinaigre qualitatif et raffiné, qui s'échappe du placard pour rejoindre le devant de la scène culinaire.

### À offrir comme une bouteille de vin !

Avec Millefaut et Badin - Vinaigre de Savoie, la vitrine du terroir alpin s'est dotée d'une nouvelle marque de producteur et l'excellence culinaire régionale s'en trouve

enrichie. Benoit Badin a noué des liens et a semé de nombreuses graines, mais il doit encore gravir quelques collines pour élargir encore la distribution de son vinaigre de Savoie.

La fabrication s'appuie sur des ingrédients et des aromates locaux. Jusqu'à la mise en bouteille, toutes les étapes se déroulent sur place. Parmi les seize vinaigres originaux proposés, le Balsamique des neiges, doux et délicat vinaigre de vin blanc, est à offrir (à s'offrir) comme une bonne bouteille de vin ! Le Balsamique d'amour est un best-seller, décliné en vinaigre de cidre. Le vinaigre Aix Riviera, au vin blanc de Savoie, dévoile de douces notes de menthe lacustre. Au fil du temps, la collaboration avec les producteurs locaux a fait émerger de nouvelles saveurs, en gardant à l'esprit l'image qualitative et la valorisation d'un terroir local évolutif.

SAVOURER



© Jean Beuvre

# SAVOYARD VINEGAR

## SHAKES UP CULINARY TRADITIONS

We all have a bottle of vinegar in our kitchen cupboard. A natural preservative, vinegar is used to add flavour to sauces, deglaze a saucepan or enhance countless recipes.

Vinegar never goes off and offers a great many health benefits. Its acetic acid can help lower blood sugar and it contains polyphenols and antioxidants. Though it is a kitchen staple, it largely stays out of the spotlight.

A simple vinaigrette gave Benoît Badin an idea, which he shared with his aunt, Sylvie Millefaut. She decided to join him on his venture to create an artisanal vinegar in La Biolle.

Back in 2022, they had a huge challenge ahead: to learn their craft, design the products, set up the premises and build their distribution network.

### Reaching the forefront of the culinary scene

The Alps are the perfect place for making flavoursome vinegars using local ingredients. One of their priorities was to work with local winegrowers, using wines containing red Mondeuse, Gamay and Pinot grapes, and white Jacquère and Altesse varieties. Since there are so many Savoyard white wines, the idea was to develop white vinegars, which have less tannin and incorporate flavours more easily, such as G n pi liqueur, wild garlic, saffron, etc. Benoit Badin thinks vinegar should be used in more recipes, both sweet and savoury. He produces high-quality, refined vinegars that deserve to be promoted from the kitchen cupboard to the forefront of the culinary scene.

### A lovely gift, just like a bottle of wine!

In Millefaut et Badin — Vinaigre de Savoie, the Alps have a new brand that enriches the region's culinary excellence. Benoit Badin has laid the foundations, but he still has mountains to climb if he is to expand his distribution network. His vinegar is made on-site using locally-sourced ingredients and flavours. Of the sixteen original vinegars on offer, the Balsamique des Neiges, a sweet and delicate white wine vinegar, makes the perfect gift, just like a bottle of wine! The Balsamique d'Amour cider vinegar is a best-seller. Over time, their collaboration with local producers has led to new flavours, all of which uphold the brand's high quality and promote the local area.

[WWW.VINAIGREDESAVOIE.FR](http://WWW.VINAIGREDESAVOIE.FR)

TASTE



# LA NOUVELLE HISTOIRE DE L'AUBERGE DE PUGNY

Depuis leurs débuts, Pauline Puthon et Flavien Manneheut multiplient les expériences avec pour objectif d'ouvrir un restaurant à leur image. Ils réalisent leur rêve à l'Auberge de Pugny, à Pugny-Châtenod.

Leur première aventure indépendante, *La Pause du Chat*, proposait une cuisine bistronomique, décomplexée et sans prétention. La naissance de leur petite Jeanne a été le déclic vers la concrétisation de leur rêve professionnel : la réouverture de *l'Auberge de Pugny*, en juillet 2025, sur les balcons du lac. Située au centre du village, cette charmante bâtisse a tous les atouts d'un lieu incontournable pour se retrouver entre amis. L'ambiance y est chaleureuse : une cuisine ouverte et un bar en zinc, comme autrefois, permettent au chef de parler avec ses clients. Une carte accessible propose un menu à 25 euros le midi. La grande salle, ouverte sur la nature est réchauffée en hiver par la douceur d'un poêle. Aux beaux jours, les tables sont dressées sur une charmante terrasse fleurie, ou encore dans les jardins bucoliques, parfaits pour une ambiance guinguette et des moments chaleureux entre amis.

## Cuisine authentique et locale

« *Nos clients veulent surtout passer un bon moment et se régaler* », explique Flavien Manneheut. Sa cuisine met à l'honneur les produits locaux. « *Cette démarche est logique, ce sont les producteurs qui dictent la saisonnalité.* » Des recettes de grand-mère sont revisitées avec soin. La cocotte trône au centre de la table pour le partage, tandis que le buffet de desserts et les plateaux de fromage font leur grand retour. Et parfois, Pauline prend son accordéon, distribue des carnets de chant, et toute la salle entonne des chansons populaires, de Brassens à Aznavour, que tout le monde peut reprendre en chœur. L'endroit parfait pour se régaler, s'amuser et, surtout, partager du bonheur.



## A new chapter for L'Auberge de Pugny

Pauline Puthon and Flavien Manneheut tried various experiences in a bid to open their ideal restaurant. Their dream finally came true with the *L'Auberge de Pugny*, in Pugny-Châtenod.

Their first independent venture, *La Pause du Chat*, served fuss-free gourmet bistro cuisine. The birth of their daughter, Jeanne, pushed them to realise their dream of reopening *L'Auberge de Pugny*.

Located in the village centre, this charming establishment is set to become a local hot spot. The atmosphere is cosy, with an open kitchen and old-style metal bar, so the chef can chat with the customers. The menu includes a 25-euro lunch menu. The dining room, which looks out across the countryside, will be heated by a log fire in winter. On sunny days, tables are set on the charming patio or in the garden, making an ideal spot for a meal with friends.

### Authentic, local cuisine

*"Our customers come here to eat well and enjoy themselves,"* explains Flavien Manneheut. His cuisine showcases local ingredients. *"It's our suppliers who tell us what's in season."* The homestyle recipes have been given a twist, with casserole dishes placed in the centre of the table, ideal for sharing, followed by a dessert buffet and cheese platter. But what makes *L'Auberge de Pugny* unique, when the atmosphere is right, is that Pauline will hand out song sheets and play her accordion so that diners can sing along to classic French tunes. Fine dining, fun and happiness reign at *L'Auberge de Pugny*!



# À TABLE

## SUR LA RIVIERA DES ALPES

### LE DOUX NID DU CANAL DE SAVIÈRE

À Chanaz, *Le Doux Nid* accueille les amoureux de la nature et de gastronomie. Avec sa terrasse au bord du pittoresque canal de Savière, l'établissement est un incontournable de la destination.

Le propriétaire, Christophe Ougier, est un hôte accueillant et passionné par sa région. Dès son plus jeune âge, il se rendait à Chanaz avec son père pour produire leur huile de noix. Un souvenir indélébile. Il a donc décidé d'y poser ses valises et de transformer un ancien relais de poste du XVIII<sup>e</sup> siècle en hôtel-restaurant.

Le créateur du *Doux Nid* est un défenseur des produits locaux. On y trouve, par exemple, le nougat de chèvre de la chèvrerie voisine, l'huile de noix et de noisettes du Moulin de Chanaz, ainsi que des escargots cuisinés façon crumble. Le pain provient du boulanger du village. Les bières ou les vins sont aussi de la région. Ce repas gourmand se termine par un délicieux café lui aussi de la Brûlerie de Chanaz.

*Le Doux Nid*, le long du Canal de Savière est bien plus qu'un simple restaurant : c'est une véritable immersion au cœur de la Savoie.

[LE-DOUX-NID.COM/RESTAURANT/LES-MENUS/](http://LE-DOUX-NID.COM/RESTAURANT/LES-MENUS/)



### LE SOLTA TABLE ÉLÉGANTE ET GOURMANDE

Nouveau à Aix-les-Bains, *Le Solta* s'impose comme une adresse fréquentée par tous ceux qui associent gastronomie et convivialité. Ce restaurant a été imaginé par deux associés passionnés, Camille Murat et Nicolas Vauvrey, venus tout droit de Paris. *Le Solta* séduit par son atmosphère chic et soignée où s'impose une fresque graphique contemporaine signée Brokovich. Côté cuisine, le duo accueille ses clients avec des plats inventifs, savoureux confectionnés à base de produits majoritairement bio et locaux, soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs. Chaque ingrédient est ainsi choisi avec une attention particulière. Le chef, fort de son parcours éclectique, en brasserie, street food, palace et traiteur, propose des plats réconfortants, inspirés de la grande tradition culinaire française. Il y ajoute souvent des touches d'ailleurs, twistant sur des saveurs étonnantes et variées.

Ouvert tous les jours, midi et soir (sauf le mercredi) et proche du Golf Aix les Bains Riviera des Alpes, *Le Solta* est l'endroit idéal pour ceux qui recherchent une cuisine gourmande et un service attentionné.

[SOLTARESTAURANT.COM](http://SOLTARESTAURANT.COM)

## MÉLODIE GOURMANDE UN CHEF, UNE PASSION

Après une formation de haut niveau, Marc Monnet a ouvert *Méloдие Gourmande* à Aix-les-Bains. La salle et sa déco soignée, mêlant bois et végétaux, attirent une clientèle qui apprécie l'accueil et une cuisine française, raffinée, à prix doux. Marc Monnet, à l'instar des grands chefs, pratique une cuisine épurée et gastronomique où jamais plus de trois saveurs ne se mêlent sur une assiette. Tout est fait maison, y compris le pain. Tout est d'origine française et de qualité. Le chef y tient et sélectionne scrupuleusement ses produits. « *C'est un patrimoine dont nous avons hérité* » explique-t-il. Il ajoute le plaisir du travail en équipe, qui en cuisine comme en salle, lui est fidèle. D'ailleurs, Marc Monnet tient à transmettre son savoir-faire à ses apprentis et ses stagiaires : « *La transmission, c'est la base de la gastronomie.* » Les clients ne s'y trompent pas et *Méloдие Gourmande* compte de nombreux fidèles. Grâce à leur passion et leur engagement, Marc et Aline Monnet ont su faire de leur restaurant une adresse prisée des amateurs de gastronomie. Mais, ils ne s'arrêtent pas là. L'établissement va bientôt être entièrement rénové pour le confort des clients et pour plus de capacité. Car ils comptent bien offrir à leur clientèle une expérience encore plus aboutie, tout en restant fidèles à leurs valeurs : qualité, gastronomie et respect du terroir.

MELODIEGOURMANDE.FR



© D. B. / M. / P. / D. / M.



© La Frégate

## LA FRÉGATE PARENTHÈSE CULINAIRE LES PIEDS DANS L'EAU

*La Frégate* est un restaurant construit les pieds dans l'eau du lac du Bourget. Cette expression n'est pas une image, puisque ses propriétaires, Isabelle Fruit et Claude Delorgues, s'acquittent de la taxe fluviale, tout comme s'il s'agissait d'un véritable bateau. Sur un coup de cœur, ils se sont lancés dans l'aventure, eux qui passent l'hiver en montagne dans leur établissement *Le Cairn*. Ils ont ainsi acquis et entièrement rénové cette magnifique bâtisse pour en faire un lieu d'exception sur le lac.

La grande salle du restaurant et sa terrasse proposent, le midi, une carte brasserie mettant à l'honneur des produits de saison. Le soir, la cuisine devient plus inventive, plus bistrannique : place à la viande maturée, à l'omble chevalier ou encore au foie gras. Les desserts sont très gourmands : « *Nous travaillons principalement des produits frais, issus de producteurs et artisans locaux. Tout est fait maison, et nos clients apprécient.* »

*La Frégate*, c'est aussi un snack bien connu des amateurs de la plage municipale du Bourget-du-Lac. Pour plus d'intimité, une plage privée est également proposée. L'établissement est souvent privatisé pour toutes sortes d'événements, où la fête et la danse sont à l'honneur. Un lieu unique pour se détendre au fil de l'eau.

WWW.FREGATE-BEACH.COM

# AIX-LES-BAINS RIVIERA DES ALPES À LA DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS

## LA FERME DE LA GOETTAZ, UN TIERS LIEU NOURRICIER

À la Serraz, sur les hauteurs du Bourget-du-Lac, la ferme Dégrange est un lieu atypique où l'on cultive les légumes, les relations humaines et le tourisme ! Père et fils, Jeff et Quentin Dégrange développent un maraîchage respectueux de l'environnement, labellisé « Agriculture bio ». Toute l'année, 40 variétés de fruits et légumes de saison sont cultivés et vendus sur place, 7j/7, en accès libre au magasin. Le marché des producteurs locaux du vendredi soir est devenu un moment incontournable pour le public.

[FERME-GOETTAZ.FR](http://FERME-GOETTAZ.FR)



## COULEURS, QUALITÉ ET VARIÉTÉ AU JARDIN DES HAUTINS !

À Méry, Maxime Perruisset et son équipe cultivent et récoltent 65 variétés de fruits et légumes, vendus sur les marchés d'Aix-les-Bains le mercredi et samedi matin, de Grésy-sur-Aix le mardi matin et sur place le vendredi après-midi. Le Jardin des Hautins est un lieu où les tomates sont de toutes les couleurs, le melon est « du coin » et les patates sont douces... Le nouveau projet de Maxime Perruisset est de créer de nouvelles serres pour faire face à la demande croissante de produits locaux et pour pouvoir proposer des légumes en hiver.

## AU JARDIN DE MAX ET NANA, C'EST LA NATURE QUI DÉCIDE !

Le Jardin de Max et Nana est une microferme créée par Maxime et Nadège Auge, pluriactifs passionnés ! Le terrain est organisé pour laisser libre cours à la croissance des plants potagers, herbes aromatiques et petits fruits rouges. Max en réalise la transformation culinaire, pour d'excellentes préparations salées ou sucrées. Sur ce lieu 100 % nature, il a construit un petit Eden savoyard, un jardin de biodiversité avec 50 nichoirs, des mares... et de l'amour !

[LE-JARDIN-DE-MAX-ET-NANA.FR](http://LE-JARDIN-DE-MAX-ET-NANA.FR)



## DE FERME EN FERME

La Pêcherie Parpillon | Bourdeau  
 Le Potager de Saint-Inn | Brison-Saint-Innocent  
 Les Vins de Champfleury | Chindrieux  
 Le Gaec des Saules | Drumettaz-Clarafond  
 La Ferme du Donjon | Drumettaz-Clarafond  
 Le Bonheur est dans le nid | Épersy – Entrelacs  
 Le Poulailier de la Chambotte | Saint-Germain – Entrelacs  
 La Chèvrerie des Mellets | Grésy-sur-Aix  
 La Ferme des petits pois | Grésy-sur-Aix  
 La Ferme de verte colline | La Biolle  
 La Ferme de Savigny | La Biolle  
 Les Ruchers de Stéphanie | Motz  
 Le Motz gourmand | Motz  
 Le Domaine de l'Arbessieux | Ruffieux  
 Corentin Houillon – L'art du vin | Serrières-en-Chautagne  
 La Grange à miels | Serrières-en-Chautagne  
 Nicolas Chapuis – Apiculteur | Trévignin  
 O p'tit plaisir fermier | Voglans  
 Le Jardin des origines | Mognard – Entrelacs

# A MEAL ON RIVIERA DES ALPES



## 1 | Doux Nid on Savière canal

In Chanaz, *Le Doux Nid* is a must-try restaurant on the banks of Savière canal. Regularly visiting Chanaz as a child, owner Christophe Ougier decided to settle here and transform the former post office into a hotel and restaurant.

*Le Doux Nid* champions local produce, with goat's cheese « *nougat* » from the neighbouring farm, nut oils from Chanaz mill and bread from the village bakery. The beers are produced locally and the coffee is from Chanaz roastery.

More than a restaurant, *Le Doux Nid* is an authentic Savoyard experience.

[LE-DOUX-NID.COM/  
RESTAURANT/LES-MENUS/](http://LE-DOUX-NID.COM/RESTAURANT/LES-MENUS/)

## 2 | Le Solta, an elegant restaurant full of flavour

New in Aix-les-Bains, *Le Solta* was opened by Parisian business partners Camille Murat and Nicolas Vauvrey. The atmosphere is chic, with a mural painted by a well-known artist. The pair roll out a warm welcome with inventive, flavoursome dishes.

Their cuisine is responsible, using high-quality ingredients that are primarily organic and locally-sourced. The chef serves up comfort food inspired by French culinary traditions, often adding a touch of foreign flavour.

Open every day (except Wednesday), *Le Solta* is for anyone who enjoys gourmet cuisine, carefully-paired wines and attentive service.

[SOLTARESTAURANT.COM](http://SOLTARESTAURANT.COM)

## 3 | Mélo die Gourmande A chef full of passion

At *Mélo die Gourmande* in Aix-les-Bains, Michelin-trained Marc Monnet serves refined French cuisine at an affordable price. Marc creates 100% homemade, gastronomic dishes that combine no more than three flavours on one plate.

All ingredients are the highest quality, produced in France and meticulously selected by the chef himself. Marc is eager to pass on his expertise: "*It's one of the foundations of gastronomy.*"

Marc and Aline Monnet will soon renovate *Mélo die Gourmande* to offer improved comfort and an even more comprehensive experience, while staying loyal to their values of quality, gastronomy and respecting the local area.

[MELODIEGOURMANDE.FR](http://MELODIEGOURMANDE.FR)

## 4 | La Frégate, a delicious dining experience on the lake

*La Frégate* sits right on Bourget lake. Owners Isabelle Fruit and Claude Delorgues, who spend their winters on the mountain running *Le Cairn*, renovated the magnificent liner-like building to make an exceptional venue on the water.

The brasserie lunch menu showcases seasonal ingredients, served in the spacious dining room or on the terrace. In the evening, they serve inventive, gourmet bistro-style dishes and mouthwatering desserts. "*We primarily work with fresh ingredients from local producers and everything is homemade.*" *La Frégate* has a snack bar and its own private beach. It can also be hired out for private events.

[WWW.FREGATE-BEACH.COM](http://WWW.FREGATE-BEACH.COM)



## EXPLORING LOCAL PRODUCERS

### 1 | Goettaz farm, an eco-friendly living lab

In La Serraz, above Bourget-du-Lac, the Dégrange farm is a place that nurtures vegetables, human relationships and tourism! Father and son duo Jeff and Quentin Dégrange set up this certified organic market garden. Forty varieties of seasonal fruit and vegetables are grown and sold on site, seven days a week, all year round. The farmers' market on Friday evenings has become a must for locals and visitors alike.

[FERME-GOETTAZ.FR](http://FERME-GOETTAZ.FR)

### 2 | Colour, quality and variety in the Jardin des Hautins!

In Méry, Maxime Perruisset and his team grow 65 varieties of fruit and vegetables, selling them at Aix-les-Bains, Grésy-sur-Aix markets and on their farm on Friday afternoons. In the Jardin des Hautins, the tomatoes are multicoloured, the melon is « local » and the potatoes are sweet... Maxime Perruisset's newest project is to build new greenhouses to answer the increasing demand for local produce, even in winter.

### 3 | Mother Nature runs the show at Le Jardin de Max et Nana!

Le Jardin de Max et Nana is a micro-farm created by avid part-time farmers Maxime and Nadège Auge! The idea was to allow the vegetables, herbs and red berries to grow freely. Max is in charge of the kitchen, preparing delicious sweet and savoury recipes. On site, he has created a 100 % natural, biodiverse garden with 50 nesting boxes, ponds... and plenty of love!

[LE-JARDIN-DE-MAX-ET-NANA.FR](http://LE-JARDIN-DE-MAX-ET-NANA.FR)

### From farm to farm

La Pêcherie Parpillon | Bourdeau  
 Le Potager de Saint-Inn | Brison-Saint-Innocent  
 Les Vins de Champfleury | Chindrieux  
 Le Gaec des Saules | Drumettaz-Clarafond  
 La Ferme du Donjon | Drumettaz-Clarafond  
 Le Bonheur est dans le nid  
 Épersy – Entrelacs  
 Le Poulailleur de la Chambotte  
 Saint-Germain – Entrelacs  
 La Chèvrerie des Mellets | Grésy-sur-Aix  
 La Ferme des petits pois | Grésy-sur-Aix  
 La Ferme de verte colline | La Biolle  
 La Ferme de Savigny | La Biolle  
 Les Ruchers de Stéphanie | Motz  
 Le Motz gourmand | Motz  
 Le Domaine de l'Arbessieux | Ruffieux  
 Corentin Houillon – L'art du vin  
 Serrières-en-Chautagne  
 La Grange à miels | Serrières-en-Chautagne  
 Nicolas Chapuis – Apiculteur | Trévignin  
 O p'tit plaisir fermier | Voglans  
 Le Jardin des origines | Mognard – Entrelacs

# OMBLE CHEVALIER, ASPERGE VERTE, VERJUS ET AIL DES OURS

PAR FLORIAN BRAISSAND, CHEF DE LA TABLE FLORALIE

Florian Braissand et Alicia Chardon  
« Jeunes talents 2024 » du guide Gault & Millau,  
proposent une expérience culinaire où la  
vigne occupe une place centrale. Au centre  
d'Aix-les-Bains, ils ont métamorphosé  
un ancien garage en un restaurant  
moderne au cadre chaleureux.

## INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

2 ombles chevaliers entiers ou 4 filets  
10 g de fleur de sel  
5 g de poivre de Kampot rouge  
10 cl d'huile d'olive  
8 asperges vertes  
100 g de pousses d'épinard  
20 g de noisettes du Piémont  
10 g de gros sel  
1 botte d'ail des ours  
10 cl de verjus  
(à défaut, 10 cl de jus de raisin blanc  
type Chasselas)  
1 échalote  
20 cl de crème liquide 35 %



© Anthony Cottarel

## PAS À PAS

### POISSON

1. Lever les filets d'omble chevalier
2. Désarêter, parer et portionner
3. Réserver
4. Assaisonner les filets côté chair avec la fleur de sel et le poivre du moulin
5. Snacker côté peau dans une poêle avec un filet d'huile d'olive
6. À mi-cuisson, retirer la peau
7. Terminer la cuisson dans un autre plat sur un lit d'ail des ours (5 minutes à 150°)

### ASPERGES VERTES

1. Retirer les picots (écussonner), parer et tourner le pied des asperges
2. Ficeler en bottes avec une ficelle de cuisson.
3. Plonger quelques minutes dans une eau glacée
4. Cuire dans une eau bouillante salée pendant 8 minutes
5. Refroidir immédiatement dans une eau glacée pour fixer la couleur
6. Égoutter soigneusement et tailler 4 asperges en biseau, couper les pointes en deux
7. Réserver sur un papier absorbant



### CRÈME VERJUS ET AIL DES OURS

1. Éplucher et émincer finement l'échalote
2. Faire revenir dans une petite casserole avec un filet d'huile d'olive
3. Déglacer au verjus et réduire à sec
4. Ajouter la crème liquide et quelques feuilles d'ail des ours
5. Laisser cuire une dizaine de minutes
6. Filtrer et conserver au bain-marie

### DRESSAGE

1. Réchauffer les asperges quelques minutes à la vapeur ou à la poêle avec un filet d'huile d'olive
2. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin
3. Torréfier et hacher les noisettes, les hacher
4. Parsemer sur les asperges entières.
5. Décorer avec quelques pousses d'épinard assaisonnées d'un filet d'huile d'olive



# GRUÉ DE CACAO, BANANE ET RHUM BRÛLÉ

PAR ELODIE LI, CHEFFE DU CHÂTEAU BRACHET

À 29 ans, Élodie Li, cheffe sino-américaine du Château Brachet, réalise un rêve en venant cuisiner en France. Elle applique sa vision de la gastronomie, empreinte d'une philosophie locavore et zéro déchet. Elle nous livre une recette élaborée avec Maureen Munnia, la nouvelle cheffe pâtissière de l'établissement.

## INGRÉDIENTS

4 bananes mûres  
 1 banane (pour les chips)  
 30 g de beurre  
 60 g de farine de maïs  
 95 g de sucre roux (cassonade)  
 38 g de poudre d'amande  
 65 g de beurre  
 22 g de cacao en poudre  
 73 g de grué de cacao  
 250 g de lait entier  
 63 g de crème liquide 35 %  
 63 g de sucre cristal  
 40 g de jaunes d'œufs frais  
 1 g de stabilisateur glace (facultatif)  
 1 fève de tonka fraîchement râpée  
 50 g de sucre glace  
 50 g de blancs d'œufs  
 50 g de farine  
 50 g de beurre  
 125 g de crème liquide 35 %  
 125 g de lait entier  
 75 g de jaunes d'œufs  
 26 g de sucre  
 25 g de rhum

## PAS À PAS

### BANANES

1. Éplucher les bananes
2. Couper en rondelles (2 cm d'épaisseur)
3. Faire rôtir les rondelles dans un beurre moussieux jusqu'à caramélisation sur chaque face
4. Débarrasser sur une plaque recouverte de papier cuisson
5. Laisser refroidir.

### CRUMBLE GRUÉ DE CACAO

1. Dans la cuve d'un batteur, mélanger les poudres (farine, sucre roux, poudre d'amande, cacao en poudre, grué de cacao)
2. Ajouter le beurre en cubes
3. Mélanger en vitesse 1 jusqu'à obtention d'un crumble sableux
4. Débarrasser sur une plaque recouverte de papier cuisson
5. Cuire à 145° en chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes.
6. Laisser refroidir  
 (Possibilité de remplacer la farine de maïs par de la farine de blé T45)





© Pauline Murry.



### GLACE FEVE DE TONKA

1. Chauffer le lait et la crème jusqu'à 30° (sans ébullition)
2. Ajouter la fève de tonka râpée et laisser infuser 2 heures
3. Faire chauffer à nouveau
4. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le stabilisateur
5. Verser une partie du liquide chaud sur les jaunes en fouettant
6. Remettre dans la casserole et cuire à 82-83° jusqu'à nappe
7. Filmer au contact et réfrigérer 24 heures
8. Mettre à glacer en sorbetière ou glacer et turbiner avec un mixeur.  
(Possibilité de remplacer la fève de tonka par de la vanille)

### TUILE

1. Mélanger sucre glace et farine
2. Incorporer le beurre fondu et fouetter
3. Ajouter les blancs d'œufs et fouetter énergiquement
4. Passer au tamis si besoin
5. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur

### ESPUMA AU RHUM BRÛLÉ

1. Chauffer lait et crème à 30°
2. Blanchir jaunes et sucre
3. Ajouter une partie du liquide chaud, fouetter
4. Verser dans la casserole et cuire à 82-83°
5. Filmer au contact et réfrigérer 24 heures
6. Mixer, passer au chinois et mettre en siphon avec 1 ou 2 cartouches de gaz.

### CHIPS DE BANANE

1. Chauffer l'huile
2. Détailler la banane en fines lamelles dans la longueur
3. Frirer jusqu'à obtention de chips
4. Égoutter sur du papier absorbant

### DRESSAGE

1. Disposer 5 rondelles de banane au fond de l'assiette
2. Ajouter un nid de crumble
3. Déposer une boule de glace sur le crumble
4. Placer la tuile
5. Ajouter les chips de banane



# ARCTIC CHAR, GREEN ASPARAGUS, VERJUICE AND WILD GARLIC

by Florian Braissand, chef at La Table Floralie

Florian Braissand and Alicia Chardon, Gault & Millau's "Young talents 2024", offer a vine-focused culinary experience in the centre of Aix-les-Bains, where they transformed an old garage into a cosy, modern restaurant.

## INGREDIENTS (serves 4)

2 whole arctic char or 4 fillets	10g sea salt
10g fleur de sel	1 bunch of wild garlic
5g Kampot red pepper	10cl verjuice
10cl olive oil	(or 10cl white raisin juice, such as Chasselas)
8 green asparagus stalks	1 shallot
100g baby spinach leaves	20cl cream (35% fat content)
20g Piedmont hazelnuts	

## STEP BY STEP

### FISH

1. Fillet the arctic char
2. Bone, prepare and portion the fish
3. Put to one side
4. Season the fleshy side of the fillets with the fleur de sel and freshly-ground pepper
5. Sear skin-side down in a frying pan with a dash of olive oil
6. Half-way through cooking, remove the skin
7. Finish cooking in another dish, on a bed of wild garlic (5 minutes at 150°)

### GREEN ASPARAGUS

1. Snap off the woody ends of the asparagus and peel the outer layer of the stem using a vegetable peeler
2. Tie the asparagus in bunches using cooking string
3. Plunge into ice-cold water for a few minutes
4. Cook in salted, boiling water for 8 minutes
5. Plunge back into iced water to keep their green colour
6. Drain carefully and trim on an angle, then cut the tips in two
7. Set aside on some kitchen roll

### VERJUICE AND WILD GARLIC CREAM

1. Peel and finely chop the shallot
2. Sauté in a small frying pan with a touch of olive oil
3. Deglaze the pan with the verjuice and reduce down
4. Add the cream and a few wild garlic leaves
5. Leave to cook for around ten minutes
6. Sieve and keep warm in a bain-marie

### PLATING UP

1. Reheat the asparagus by steaming it for a few minutes or frying in a touch of olive oil
2. Season with fleur de sel and freshly-ground pepper
3. Roast and chop the hazelnuts
4. Sprinkle them on the asparagus
5. Decorate with a few baby spinach leaves and season with olive oil

# CACAO NIB, BANANA AND RUM BRÛLÉ

by Elodie Li, chef at Château Brachet

For 29-year-old Elodie Li, the Sino-American chef of Château Brachet, it was a dream come true to work in France. Having adopted a locavore and zero-waste philosophy, she handmade this recipe with Maureen Munnia, the restaurant's new pastry chef.

## INGREDIENTS

4 ripe bananas  
 1 banana (to make the chips)  
 30g butter  
 60g cornflower  
 95g brown sugar  
 38g powdered almonds  
 65g butter  
 22g cocoa powder  
 73g cacao nibs  
 250g whole milk  
 63g cream (35% fat content)  
 63g granulated sugar  
 40g fresh egg yolk  
 1g ice cream stabiliser (optional)  
 1 freshly-grated tonka bean  
 50g icing sugar  
 50g egg white  
 50g flour  
 50g butter  
 125g cream (35% fat content)  
 125g whole milk  
 75g egg yolk  
 26g sugar  
 25g rum

## STEP BY STEP

### BANANAS

1. Peel the bananas
2. Cut into 2cm rounds
3. Sauté the bananas in frothy butter until they are caramelised on both sides
4. Tip out onto a baking tray covered with baking parchment
5. Leave to cool

### CACAO NIB CRUMBLE

1. Combine the dry ingredients in a mixer (flour, brown sugar, powdered almonds, cocoa powder, cacao nibs)
2. Add the cubed butter
3. Mix at a low speed to a crumble texture
4. Pour out onto a baking tray covered with baking parchment
5. Bake at 145° (fan) for 15 to 20 minutes
6. Leave to cool  
(You can replace the cornflower with plain flour)

### TONKA BEAN ICE CREAM

1. Heat the milk and cream to 30°C (not to the boil)
2. Add the grated tonka bean and leave to infuse for 2 hours
3. Reheat
4. Blanch the egg yolks with the sugar and stabiliser
5. Pour some of the warm liquid onto the egg yolks while whisking
6. Pour back into the pan and heat at 82-83°C until it coats the pan
7. Cover with clingfilm and refrigerate for 24 hours
8. Pour into an ice cream maker or freeze

and then blend

(You can replace the tonka bean with vanilla)

### TUILE BISCUIT

1. Combine the icing sugar and flour
2. Add the melted butter and whip
3. Add the egg whites and whisk vigorously
4. Sieve if required
5. Cover with cling film and refrigerate overnight

### BURNT RUM FOAM

1. Heat the milk and cream to 30°C (not to the boil)
2. Blanch the egg yolks with the sugar
3. Add some of the warm liquid and whisk
4. Pour back into the pan and cook at 82-83°C
5. Cover with clingfilm and refrigerate for 24 hours
6. Blend, strain and place in a siphon with 1 or 2 gas canisters

### BANANA CHIPS

1. Heat some oil
2. Thinly slice the banana lengthways
3. Fry until you get chips
4. Drain on kitchen towel

### PLATING UP

1. Place 5 slices of banana at the bottom of a dish
2. Add a nest of crumble
3. Place a scoop of ice cream on top of the crumble
4. Place the tuile biscuit on top
5. Add the banana chips

# COLLECTION AIX RIVIERA



Eventail | Fan



Crayon à papier | Pencil

Foulard | Scarf



Casquette | Cap



Chapeau | Hat



Planche à partager  
Board to share



Fouta | Fouta



Stylo Bic  
Bic pen

Retrouvez les produits de la collection Aix Riviera  
dans notre boutique : 40 Allée Le Grand Passage à Aix-les-Bains

Find the products from the Aix Riviera collection in our store :  
40 Allée Le Grand Passage in Aix-les-Bains

# COLLECTION AIX RIVIERA

---

## Kimono | Kimono robe

L'Aiguille du lac  
34 chemin des forêts  
73410 La Biolle



---

## Chocolat Fautrelle | Chocolate

Sébastien Fautrelle  
1 place des Thermes  
73 100 Aix-les-Bains



---

Thé vert bio | Tea  
Comptoir Le T  
6 rue Albert ler  
73100 Aix-les-Bains



---

Bonnet | Beanie  
Decathlon  
Route des Bauges  
73410 Grésy-sur-Aix

---

Bière Caquot | Beer  
Brasserie Caquot  
10 rue du Clergeon  
73410 Entre-lacs - Albens



---

Glace | Ice cream  
Glacier Renzo  
859 route d'Aix  
73420 Viviers-du-Lac



LE COIN DES CRÉATEURS



# Be Fit.

L'ÉVÉNEMENT  
BIEN-ÊTRE

EN SEPTEMBRE



@befit.aixriviera  

WWW.BEFIT.FR

\*BE FIT = ÊTRE EN FORME

Grand Port → Aix-les-Bains

PRENDRE SOIN  
CUISSINE SAINE

YOGA  
PADDLE

FITNESS  
ZEN

Credit photo © Baptiste Dulac



—RESTAURANT—  
**LA TABLE  
FLORALIÉ**  
—AIX-LES-BAINS—

DESIGN GRAPHIQUE : ADRIEN MADELON • CRÉDIT PHOTO : ANTHONY COTTAREL



**EDI  
FIM.**

# VILLA THERMALE.

*Aix-les-Bains*



## Au coeur du patrimoine historique Aixois

- Dernières opportunités 4 pièces jusqu'à 158 m<sup>2</sup>
- Emplacement de choix
- Loggias & balcons
- Garages en sous-sol

Plus d'informations :

**04 79 63 89 50**

**edifim.fr**

