GUIDE HIVER &

SHOPPING DE NOËL

2024

Hebdo des SAVOIE

OFFERT PAR VOTRE HEBDOMADAIRE ET SES PARTENAIRES

Magie de Noël, repas de Fêtes

Régalez vos convives pour les fêtes de fin d'année

particuliers et professionnels

Passez vos commandes de Noël dés maintenant.

Nous vous accueillons les lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 16h00
Le mercredi et le samedi de 9h à 13h

Retrouvez notre carte sur notre site internet :
www.traiteur-loalabouche.fr
ou dans nos locaux.

Foie gras maison français

Saumon fumé maison

Produits frais de qualité

L'Ô à la Bouche LJ Traiteur

Commandes de Noël

jusqu'au 21 décembre

Commandes Réveillon Nouvel An

jusqu'au 28 décembre

04.50.44.78.21 - 06.84.68.91.84
contact@traiteur-loalabouche.fr
5 rue de la mission - Rumilly

Sommaire

Toute l'équipe de l'Hebdo des Savoie et ses partenaires vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année et un bel hiver.

Vive la neige..... 4 à 7

Noël dans tout ses états ..... 8 à 39

Recettes et gourmandises..... 40 à 50

Agenda ..... 50 à 54

Hebdo des SAVOIE

Administration - Rédaction
Composition Mise en page et édition par :
IMPRIMERIE DUCRET
3 rue André de Montfort - BP n° 409
74154 RUMILLY CEDEX
Tél. 04 50 01 10 06
www.hebdodessavoie.com

SAS au capital de 59.010 €
Code APE 1812Z
N° TVA FR 74.315.130.161

Directeur de la publication : Stéphane Ducret
Principal actionnaire : Sogemedia
Publicité locale : 3 rue André de Montfort 74150 RUMILLY CEDEX. Tél : 04 50 01 10 06

PHOTOS ET TEXTES :
HEBDO DES SAVOIE
APEI-Actualités et autres, Freepik, Stock-adobe.com

IMPRESSION : ROTO CHAMPAGNE
52000 Chaumont
Tirage : *10 000 exemplaires*

Toute reproduction même partielle de nos articles et publicités est strictement interdite, sans autorisation de la Direction.

Glisse en Cœur - Le Grand Bo'

«Skier pour une vie, quel formidable défi !»

En 15 éditions, Glisse en Cœur s'est imposé comme l'événement caritatif de la montagne française, avec près de 5 millions d'euros de dons remis à 27 associations.

Ce succès repose sur un concept inédit associant solidarité et ski en relais par équipes du samedi 14h au dimanche même heure, le tout dans une ambiance enfiévrée par les concerts live donnés chaque hiver par des têtes d'affiche de la scène musicale française. L'enjeu, pour les équipes en course, consiste à dévaler la piste éponyme (chaque hiver, c'est ainsi l'équivalent d'un quasi-tour du monde qui est réalisé au Grand-Bornand) non sans avoir récolté plusieurs centaines de milliers d'euros dans le cadre d'une course aux dons en ligne intensive, menée au profit de causes liées à l'enfance et reconnues d'utilité publique.

L'ENFANCE POUR CAUSE PRINCIPALE DE GLISSE EN CŒUR 2025, AVEC 4 ASSOCIATIONS SOUTENUES !

Le rendez-vous bornandin se disputera cette année au profit non pas d'une association principale... mais de quatre, dans un grand élan de solidarité autour de l'Enfance. Ainsi, Les Puits du Désert (cause 2011), l'Association Laurette Fugain (cause 2015) et la Compagnie Après la Pluie (cause 2016) feront leur retour sur Glisse en Coeur, fortes d'avoir profondément marqué l'événement lors de leur première participation. Ces dernières seront rejointes, cette année, par

Women Safe and Children et son antenne haut-savoyarde, reconnue dans l'accompagnement pluridisciplinaire et gratuit des enfants et des femmes victimes de violences. Un seul mot d'ordre désormais : inscrire son équipe et commencer sa course aux dons en ligne, sur le site www.glisseencoeur.com !

Glisse en Cœur, 16e édition
Du 21 au 23 mars 2025
au Grand-Bornand

BO!plan LIB

LE SKI EN MODE TÉLÉPÉAGE !

FORFAIT SKI À PARTIR DE **30** €40 / jour

jusqu'à **-35%** en semaine*

-20% le week-end et les vacances*

NOUVEAU ! BO!plan LIB MULTI

ADHÉREZ GROUPÉS POUR ENCORE PLUS DE RÉDUCTIONS !

* sur les tarifs publics adulte et junior

© T. Shu - Le Grand Bornand Tourisme

J'adhère sur
SKI.LEGRANDBORNAND.COM

LE GRAND BORNAND

Domaine Nordique de Sur-Lyand / Grand Colombier

Un domaine multi activités pour toute la famille

Venez découvrir le Domaine Nordique de Sur-Lyand / Grand Colombier (1 250 - 1 350 m d'altitude) situé à seulement 11km de Seyssel et à moins d'une heure de Genève et d'Annecy. Plus de 17km de pistes de fond (tracées pour la pratique du ski alternatif et du skating), 25km d'itinéraires nordiques, 20km d'itinéraires raquettes et une piste de luge, vous attendent dans une nature préservée avec une vue exceptionnelle et imprenable sur les Alpes et le Mont Blanc.

Les débutants peuvent s'initier, à proximité des départs des pistes de fond, dans un espace ludique permanent. Pensé comme un parcours sportif, il est accessible aux groupes et aux individuels. Des panneaux, situés sur l'ensemble du parcours, précisent les différents exercices à réaliser.

Un mini stade de biathlon avec carabine laser peut également être aménagé à la demande. Il est accessible uniquement aux groupes encadrés par des moniteurs Brevetés d'Etat et aux scolaires.

Les petits aventuriers pourront aussi découvrir, à raquettes, le sentier d'interprétation «Sur la piste d'envol des dinosaures». Un livret vous guidera tout au long de votre parcours. Il est disponible, à la vente, dans les bureaux d'accueils de Haut-Rhône Tourisme à Seyssel et à Frangy ainsi qu'à l'Espace location et au Belvédère de Sur-Lyand (auberge).

Vous pouvez aussi découvrir à raquettes le sentier d'interprétation «Sur la piste d'envol des dinosaures». Le livret est disponible en vente auprès de Haut-Rhône Tourisme à Seyssel et à Frangy, mais aussi à l'espace location du domaine nordique et au Belvédère de Sur-Lyand.

NE MANQUEZ PAS LES PASS SAISON NORDIQUE 2024-2025 EN PROMOTION !

A l'affût des bons plans, profitez jusqu'au 20/12/2024 des promotions, sur les Pass Montagne du Jura à 106€ au lieu de 136€ et pour les familles (2 adultes et 2 enfants) à 257€ au lieu de 302€. Pour les acheter, flasher le QR Code :

Pour les Pass Nationaux, vous avez jusqu'au 15/11/2024 pour profiter de 35€ de remise sur les pass adultes et de 15€ sur les pass enfants (de 5 à 15 ans révolus). Durant cette même période vous pourrez aussi profiter de tarifs promotionnels sur les Nordic Pass Haute-Savoie (139€ pour les adultes et 44€ pour les jeunes – de 6 à 15 ans révolus).
Pour les pass Haute-Savoie Nordic, rendez-vous sur le site internet en sélectionnant le Domaine Nordique de Sur-Lyand / Grand Colombier :
https://www.haute-savoie-nordic.com/forfait-nordic-pass-74/#blocjetcode

De même, nous proposons un «Pass saison Sur-Lyand» à 60€ pour les adultes à partir de 17 ans et à 20€ pour les enfants.
L'accès piste journée au Domaine Nordique de Sur-Lyand / Grand Colombier est à 8€ pour les adultes et 4€ pour les enfants. Les pratiquants réguliers amortissent donc très rapidement leur pass saison. A noter que les pass saison ski de fond Sur-Lyand vous donne aussi accès à tous les itinéraires raquettes. Vous pouvez donc à votre aise changer d'activité.
Pour les pratiquants exclusifs de la raquette, Un pass saison «balade» est également proposé à 22€ pour les adultes et 11€ pour les enfants. Si vous pratiquez régulièrement la raquette à Sur-Lyand, c'est un pass très intéressant. Il vous évite de payer votre redevance raquette journée à chaque sortie (4€ adulte / 2€ enfant) et ainsi d'être en règle en cas de contrôle de nos pisteurs.
En complément de ces pass saison Sur-Lyand (ski de fond ou raquette), il est possible aussi de prendre un «abonnement location saison» (ski de fond, raquette et luge) à 75€ pour les adultes et 38 € pour les enfants. Vous pourrez ainsi bénéficier lors de chacune de vos sorties de notre matériel nordique sans frais supplémentaires et cela quel que soit votre pratique du jour (ski de fond, raquette ou luge).

TARIF JOURNÉE

Si vous préférez prendre vos redevances et louer votre matériel à la journée, c'est aussi possible. Pour 13€, vous enfants pourront accéder aux pistes (4€) et louer un pack complet de ski de fond (9€). Pour les adultes, la formule est à 20€ (8€ pour l'accès aux pistes et 12€ pour la location du pack complet de ski de fond). Bien sûr, vous pouvez dissocier les deux si vous posséder votre propre matériel.

©Benjamin BECKER / ENJ

RENDEZ-VOUS À LA FÊTE NORDIQUE LE DIMANCHE 19 JANVIER !

Nous vous accueillerons le dimanche 19 janvier, de 10h à 17h, pour la Fête Nordique. Durant cette journée, vous pourrez découvrir et vous initier aux activités nordiques, en achetant un pass activités à 7 ou 12€ selon les activités. Si la neige n'est pas au rendez-vous, nous vous proposerons des activités adaptées. Des navettes seront mises à disposition gratuitement pour rejoindre le site.
Haut-Rhône Tourisme vous proposera également des activités pendant les vacances de février (programme à venir).

ACTUALITÉS

L'extension de l'espace location devrait être terminée pour la saison 2024/2025. Elle devrait permettre d'accueillir mieux et plus de scolaires sur une période plus courte. Elle permettra aussi d'améliorer le flux des visiteurs en séparant l'espace location et le guichet de vente de redevances lors des week-ends de forte affluence. Il est réfléchi dès sa conception pour pouvoir aussi être utilisé l'été, comme abris ou lieu de stockage de matériel d'activités outdoor.

Programme complet et inscriptions pour les activités pendant les vacances scolaires à Haut-Rhône Tourisme à Seyssel (12, place Gallatin - 74910 Seyssel - 04 50 59 26 56), à Frangy (35, place de l'église - 74 270 Frangy ou directement en ligne sur nos sites internet :

www.sur-lyand.hautrhone-tourisme.fr
www.hautrhone-tourisme.fr

DOMAINE NORDIQUE
SUR-LYAND
GRAND COLOMBIER
HAUT RHONE TOURISME
USSES RHONE
Crédit photo : Haute-Savoie Nordic, Haut-Rhône Tourisme

Aux Fils de la Mode
Fils à tricoter - Prêt à porter féminin - Accessoires
Ouvertures exceptionnelles
Du 2 au 23 Décembre
du lundi au dimanche midi
9h - 12h et 14h - 19h
Mardi 24 non stop 9h - 17h
Carte cadeau
4, place de l'Orme - 74910 SEYSSEL - 06 24 86 29 29 - auxfilsdelamode@orange.fr

Venez célébrer Noël

Au Marché des Deux Seyssel !

Chers amis, chères familles, l'attente est bientôt terminée : les fêtes de fin d'année s'annoncent à grands pas, et avec elles, l'incontournable Marché de Noël des Deux Seyssel ! Réservez dès maintenant votre 7 décembre, car cette année encore, ce sera un moment inoubliable de joie, de partage et de découvertes.

Rendez-vous à partir de 10h pour une journée placée sous le signe de l'émerveillement et de la magie. Nos deux Seyssel, tant du côté de l'Ain que de la Haute-Savoie, se pareront de leurs plus beaux atours pour vous offrir une expérience unique, pleine de féérie et de chaleur. Au fil des allées, laissez-vous emporter par les douces illuminations, scintillantes comme un ciel étoilé, et l'atmosphère musicale des chants de Noël qui vous plongera au cœur de cette saison enchantée.

Ce marché de Noël est un véritable rendez-vous familial où chacun trouvera son bonheur. De nombreuses animations attendent les enfants de tous âges : contes de Noël, lecture pour adolescents, clown, manège pour les tous petits, jeux en bois sans oublier la boum et la présence du Père Noël. Petits et grands pourront flâner parmi de nombreux stands aux produits artisanaux et locaux : décorations de Noël faites main, douceurs sucrées, bijoux et accessoires uniques... il y en aura pour tous les goûts ! Et pour ceux qui souhaitent réchauffer leur cœur, le vin chaud aux épices et le chocolat chaud gourmand vous attendent pour parfaire l'ambiance de fête. Pour chlore ce merveilleux marché de Noël, une retraite aux flambeaux au son de la musique endiablée de la banda.

Alors, enfilez vos écharpes, chapeaux et moufles et venez partager cet instant festif. Ce marché est bien plus qu'un simple événement : c'est l'occasion de célébrer l'esprit de Noël ensemble, dans la convivialité et la solidarité qui font la force de nos villages.

Nous vous attendons nombreux pour vivre cette belle aventure de Noël au cœur de Seyssel Ain et Haute-Savoie. La magie de Noël n'attend plus que vous !

MARCHÉ DE NOËL À SEYSSEL

SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2024

À PARTIR DE 10H

IDÉES CADEAUX POUR TOUS,
PETITE RESTAURATION,
BUVETTES, ANIMATIONS

PÈRE NOËL,

CONTES DE NOËL, CHORALE,
RETRAITE AUX FLAMBEAUX EN
MUSIQUE ...

VENEZ NOMBREUX !

POUR + D'INFORMATIONS CONTACTER LES MAIRIES

#2024

SUR LES TERRASSES DU CASINO

DU 14 NOVEMBRE AU 30 DECEMBRE

FERMÉ LE 24 & 25 DECEMBRE

Les chalets du Casino

VILLAGE GASTRONOMIQUE

du 14 Nov. au 30 Déc.
(fermé 24 & 25 Déc.)
Ouvert du
mercredi au dimanche
Spécialités Savoyardes
Burgers, Huîtres, Tapas
Crêpes, Gaufres

Mercredi - Jeudi: 16h-22h45
Vendredi - Samedi: 12h - 23h45
Dimanche: 12h - 22h

Retrouvez Les Marchés d'Artisans

et les Createurs locaux

du 13 au 15 Décembre &
du 20 au 22 décembre
à l'intérieur du Casino
sur 2 week-ends
Idées cadeaux, Souvenirs
Produits du terroir
Plus de 60 exposants
à découvrir !

CONCERTS & DJ

Tous les soirs dès 19h
(Sauf le mercredi - ambiance musicale
par une playlist by Manu.C)

CASINOGRANDCERCLE.COM

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)

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

#5

Les Marchés de Noël du Casino

13.14.15 DECEMBRE
ET 20.21.22 DECEMBRE

Plus de 60 créateurs artisans & designers vous retrouvent pendant 2 week-ends

OUVERTS
LES VENDREDIS
de 15h à 19h
&
LES SAMEDIS
ET DIMANCHES
de 10h à 19h

ENTRÉE GRATUITE

CASINO GRAND CERCLE
AIX-LES-BAINS

"l'abus d'alcool est dangereux pour la sante a consommer avec moderation"

-18

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)

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

La Féerie de Noël s'invite à l'Impérial Palace

Un mois de décembre inoubliable !

Décembre approche, et avec lui la magie de Noël qui transforme l'Impérial Palace d'Annecy en un lieu féerique, où l'élégance et la fête se mêlent à des spectacles enchanteurs et des événements inédits. Que vous soyez amateur de gastronomie, fan de cabaret ou en quête de cadeaux artisanaux, l'Impérial Palace vous réserve un programme exceptionnel pour vivre des moments uniques dans un cadre d'exception.

LES 6 ET 7 DÉCEMBRE : PLONGEZ DANS L'UNIVERS ENVOÛTANT DE L'IMPÉRIAL CIRCUS

Le grand événement de ce début de mois est sans aucun doute l'Impérial Circus, qui fait son retour avec une dernière représentation pleine de magie avant la nouvelle année. Ce week-end spécial vous invite à découvrir un spectacle éblouissant, dans un décor féerique de Noël.

Acrobates, magiciens et artistes de talent se succèdent sur scène, tandis que vous profitez d'un dîner en plusieurs actes. Chaque plat vous sera servi entre deux performances, faisant de ce dîner-spectacle un moment aussi visuel que gustatif. Dans un esprit cabaret, laissez-vous emporter par l'ambiance festive et raffinée de cette soirée. Trois formules vous sont proposées, avec des tarifs à partir de 129€ par personne, incluant un menu en quatre plats et les boissons. La durée du dîner-spectacle est de 1h30, une parenthèse merveilleuse à ne pas manquer. Réservez dès maintenant sur le site de l'Impérial Palace !

LE MARCHÉ DE NOËL : UN UNIVERS ENCHANTEUR POUR VOS ACHATS FESTIFS

Que seraient les fêtes sans un marché de Noël digne de ce nom ? L'Impérial Palace vous ouvre les portes de son marché de Noël, qui se déroulera du 13 au 15 décembre dans la grande salle du Centre des Congrès Impérial. Plus de 63 créateurs venus des deux Savoie et de la région Rhône-Alpes seront présents pour vous proposer des produits artisanaux variés : décoration, bijoux, vêtements, céramiques, cosmétiques naturels, sans oublier de nombreuses douceurs gastronomiques locales telles que miel, vins, confitures, escargots et chocolats. Dans cette ambiance conviviale, vous pourrez vous réchauffer avec un vin chaud ou un chocolat accompagné d'une délicieuse crêpe, tout en flânant parmi les stands. Et pour les plus jeunes, le Père Noël sera présent samedi et dimanche de 10h à 13h pour distribuer des sourires et récolter les lettres de cadeaux dans une boîte spéciale. L'entrée est gratuite, ainsi que le parking, alors n'hésitez pas à venir vivre cette expérience festive en famille !

RÉVEILLON ET LE BRUNCH DE NOËL : UN FESTIN POUR LES GOURMETS

Noël ne serait pas complet sans un repas de fête, et l'Impérial Palace a pensé à tout pour rendre ce moment inoubliable. Le 24 décembre, le restaurant vous propose un dîner de réveillon exceptionnel, mêlant raffinement et créativité dans chaque plat. Le lendemain, le 25 décembre à midi, laissez-vous tenter par un brunch d'exception, pour prolonger la magie de Noël en famille ou entre amis dans une ambiance détendue et festive.

©Alexandre Badot

©MDN Créateurs

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE : DANSEZ JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

Pour dire adieu à 2024 et accueillir 2025 en beauté, l'Impérial Palace propose trois formules festives pour le réveillon du 31 décembre.

Et pour bien commencer l'année, ne manquez pas le brunch du 1er janvier, une autre opportunité de savourer des mets d'exception dans une ambiance détendue.

IMPÉRIAL CHRISTMAS FESTIVAL : MUSIQUE ET RIRE POUR PROLONGER LA MAGIE

Les 26, 27 et 28 décembre, l'Impérial Palace accueille l'Impérial Christmas Festival, un mini-festival qui offre trois soirées éclectiques pour ravir tous les publics :

- 26 décembre, laissez-vous emporter par un concert de jazz.
- 27 décembre, place à la musique classique.
- 28 décembre, terminez en beauté avec une soirée humour, pour rire aux éclats avant de clore cette année festive.

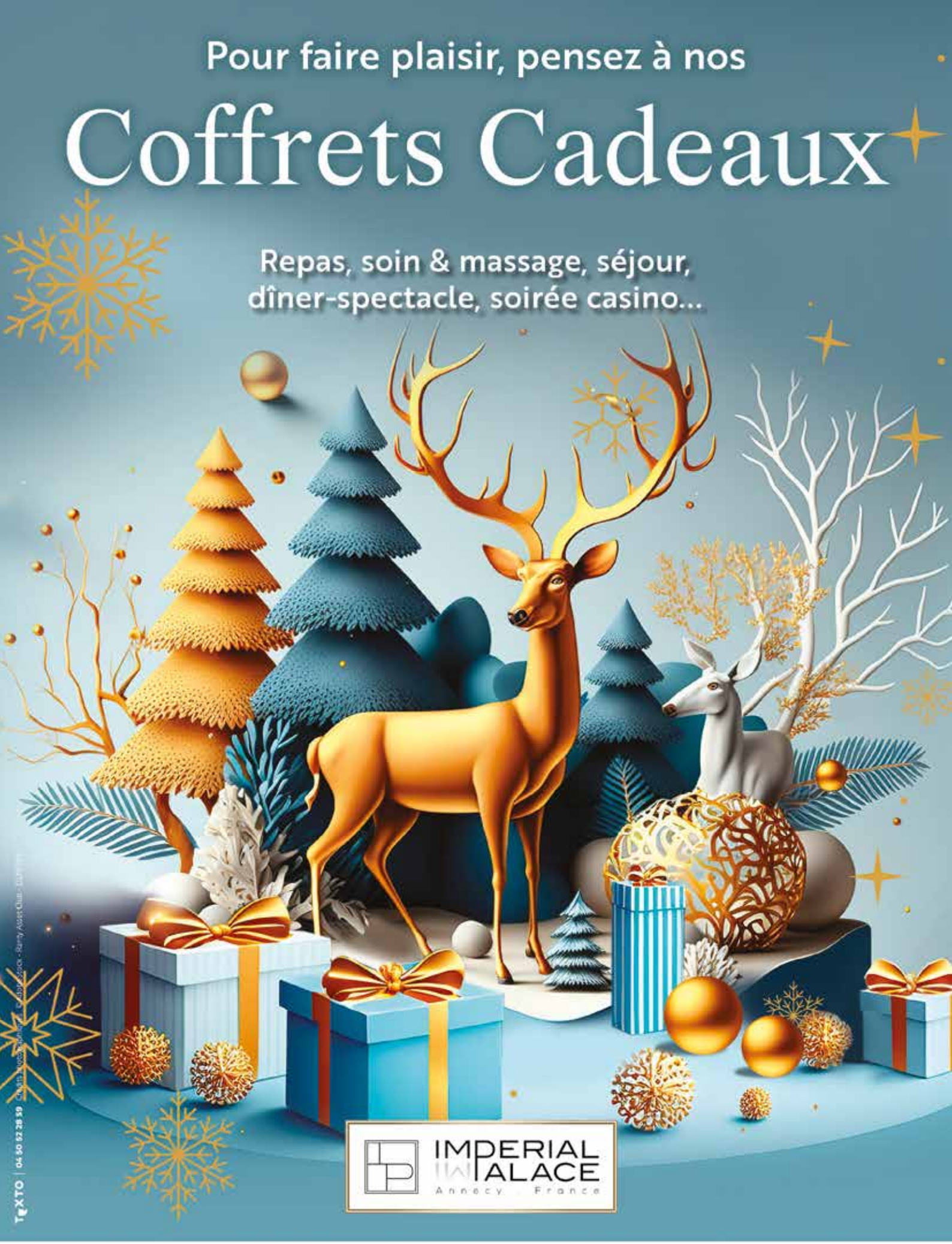
Les spectacles commencent à 18h30 et sont accessibles à tous avec des tarifs attractifs : de 12€ pour les enfants et étudiants, à 30€ pour les adultes selon les places choisies.

UN MOIS DE DÉCEMBRE FÉERIQUE

L'Impérial Palace d'Annecy se pare de ses plus beaux atours pour célébrer un Noël traditionnel, que ce soit à l'intérieur avec des décors somptueux ou à l'extérieur avec des illuminations qui émerveillent dès la nuit tombée. Vivez la magie de Noël dans ce cadre enchanteur, et laissez-vous porter par l'ambiance unique qui règne tout au long du mois de décembre.

Toutes les informations et réservations sont disponibles sur le site de l'Impérial Palace : www.hotel-imperialpalace.fr ou en appelant au 04 50 09 38 88.

Ne manquez pas cette occasion de vivre des moments d'exception dans un cadre majestueux



HÔTEL • RESTAURANTS • SPA • CASINO

IMPÉRIAL PALACE ANNECY - Tél. +33 (0)4 50 09 30 00

info@imperialpalace.fr - **www.hotel-imperialpalace.fr**

IMPÉRIAL CASINO ANNECY

Noël Gagnant à Rumilly

De retour du 1er au 31 décembre

L'année passée, en 2023, 99 heureux gagnants se sont répartis les 10 000€ de dotation accordée au jeu inter-commerces Noël Gagnant. La nouvelle édition, du 1er au 31 décembre 2024 chez vos commerçants rumilliens est dorénavant lancée !

COMMENT JOUER ?

Les règles sont simples et accessibles à tous. Pour participer, il vous suffit de vous rendre dans l'un des commerces participants afin d'obtenir un carton de participation. En vous rendant en caisse pour régler vos achats, vous faites tamponner une case de votre carton de jeu. Une fois votre carton tamponné par quatre commerces participants différents, vous le remettez à l'un d'entre eux en ayant bien pris soin de renseigner vos coordonnées de contact au verso du carton. Vous pouvez ainsi participer au grand tirage au sort final et tenter de remporter des chèques cadeaux.

POURQUOI JOUER ?

Parce que vous pouvez remporter jusqu'à 800€ de chèques cadeaux ! Et c'est sans doute la plus intéressante des raisons. En jouant à Noël Gagnant, vous participez au dynamisme de votre ville. En effectuant vos achats de Noël auprès de vos commerçants de proximité, vous soutenez l'économie locale. Une ville a besoin de commerces pour répondre aux attentes de consommation de ses habitants et ces mêmes commerces ont besoin de clients pour continuer à exister. Noël Gagnant vous offre la possibilité de soutenir vos commerçants et d'être récompensé pour cela. Enfin, c'est une belle occasion de découvrir de nouvelles boutiques et d'entrer dans un commerce que vous ne connaissiez pas !

COMMENT RECONNAITRE LES COMMERCES PARTICIPANTS ?

Vous pouvez reconnaitre très aisément les commerces participants à l'opération grâce au drapeau Noël Gagnant apposé à leur vitrine. Aussi, la liste de ces commerces est consultable sur https://www.cae-asso.fr/noel-gagnant-jeu-des-commercants-de-rumilly/ ou en flashant le QR Code ci-dessous. Enfin, vous pouvez retrouver la liste des commerces participants chez chaque commerçant inscrit au jeu. N'hésitez pas à leur demander si vous avez un doute !

Attention cependant, si vous faites tamponner votre carton par un commerçant qui ne participe à l'opération, vous perdez votre chance de gagner ! En effet, pour être conforme et éligible au tirage au sort, le carton de jeu ne doit comporter que des tampons de commerces participants à Noël Gagnant. De même, s'il manque un tampon ou si vous avez 2 tampons du même commerce, votre carton de jeu est exclu du tirage au sort.

UNE ANIMATION COMMERCIALE ORGANISÉE PAR LE CAE

Le jeu inter-commerces Noël Gagnant est mis en œuvre depuis 4 ans par le CAE - Comité d'Action Economique «Rumilly-Alby développement». Il s'agit d'une des différentes actions menées par le CAE dans le but de dynamiser le commerce de centre-ville. Pour Michael Martin-Peresse, administrateur du CAE et pilote du Groupe Commerce, «Noël Gagnant prend de l'ampleur chaque année. En 2023, nous avons doublé le nombre de clients joueurs par rapport à l'année précédente. Nous espérons réitérer la performance cette année ! C'est une opération commerciale importante pour nos commerces rumilliens qui ont besoin d'union et de dynamisme. Et c'est une superbe opportunité pour nos clients de gagner du pouvoir d'achat».

Lié par une convention d'objectifs avec la Ville de Rumilly, le CAE organise entres autres aussi un concours de vitrines de Noël et une braderie des commerçants au mois de juin dans les rues du centre-ville historique de Rumilly. L'année 2025 devrait être marquée par la création de deux nouvelles animations commerciales sur la ville. D'ici là, faisons en sorte, tous ensemble, «que votre Noël soit gagnant, mais surtout qu'il soit heureux et chaleureux !».

Nous comptons sur vous tous pour que l'édition 2024 de Noël Gagnant soit une réussite ! Nous attendons vos cartons de jeu nombreux lors du tirage au sort qui aura lieu en janvier 2025. En attendant, nous vous souhaitons des bonnes emplettes locales et de très Joyeuses Fêtes de fin d'année auprès de vos proches.

Toutes les infos sont à retrouver sur www.cae-asso.fr et sur les réseaux sociaux du CAE : Facebook, Instagram et LinkedIn.

Suivez l'actualité du Comité d'Action Economique «Rumilly-Alby développement» sur www.cae-asso.fr ou sur les réseaux sociaux.

Sapin de Noël

Comment le choisir ?

A l'approche des fêtes de fin d'année, le sapin de Noël est un élément incontournable pour ajouter de la féerie et accueillir les cadeaux. Voici quelques conseils pour bien le choisir.

Durée de vie, qualité, taille, budget, empreinte carbone… Voici certains critères à prendre en compte au moment d'acheter le sapin de Noël qui viendra décorer votre foyer. Comme l'indique le ministère de l'Economie, le sapin de Noël s'invite «dans près de 6,5 millions de foyers français». Et vous, lequel allez-vous choisir cette année ?

©Pixel-Shot/AdobeStock

NATUREL OU ARTIFICIEL

Même s'ils sont faits de matière plastique, les sapins de Noël artificiels donnent l'illusion du réalisme, avec leurs flocons de neige et leurs branchages plus vrais que nature.

Solidité du tronc en métal, branches préassemblées, systèmes de charnières... Tout est fait pour permettre une réelle facilité d'utilisation. D'une année sur l'autre, vous pourrez vous en resservir : l'important est de bien le conserver dans le temps, en le stockant dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur, en le glissant dans un sac de rangement adapté pour éviter qu'il ne prenne la poussière. Une solution durable, réutilisable et pratique.

En choisissant un sapin naturel, l'arbre pourra sentir la résine et perdre peu à peu ses aiguilles, mais vous éviterez les émissions de carbone importantes dues à la production et à l'expédition des arbres artificiels.
Il est également utile de savoir que les sapins naturels qui sont vendus à Noël sont souvent cultivés pour l'occasion sur des parcelles spécifiques.

MADE IN FRANCE

Si vous souhaitez acheter un sapin produit en France, vous pouvez consulter le site de l'association française des producteurs de sapins de Noël naturels (AFSNN), et récolter des informations sur les marques et labels existants, mais aussi les différentes variétés et les analyses environnementales sur le sujet. Vous y trouverez un producteur près de chez vous grâce à une cartographie détaillée.

Que le sapin soit naturel ou artificiel, vous pouvez favoriser le «Made in France» à l'heure de Noël, mais aussi le bio. En effet, certaines marques prennent le soin de cultiver leurs arbres dans le respect de l'environnement, sans traitement chimique ni produit phytosanitaire, avec le label de l'agriculture biologique.

LA TAILLE ET LE BUDGET

La taille du sapin dépendra de l'espace que vous pouvez consacrer à l'arbre de Noël, ainsi qu'à son budget.

Pour les sapins artificiels, il en existe de toutes petites tailles (moins d'un mètre de haut) pour moins de 20 euros, et vous pourrez trouver une gamme à partir de 100 euros environ pour 1,50 mètre de haut. Pour les grandes tailles, si l'on dépasse les 2,50 mètres de hauteur, le budget peut allègrement osciller entre 500 et 1200 euros, et même au-delà si vous le choisissez avec des options d'illuminations intégrées.

©Irina Schmidt/AdobeStock

Si vous optez pour un sapin naturel, les prix varieront selon la variété, la qualité et la taille.

APEI-Actualités. Laëtitia Soula

Sapins Blanc

Marilyn et David

PRODUCTEUR LOCAL
CULTURE RAISONNÉE

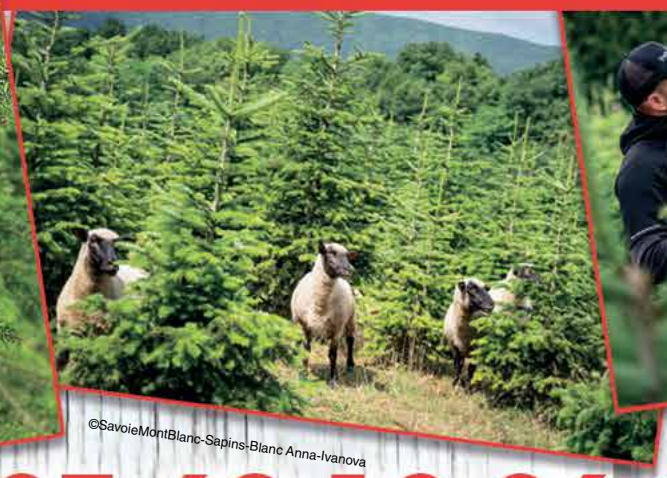
Nordmann & Epicéa

VENTE DIRECTE

Du 23 novembre au 24 décembre

ouvert tous les jours de la semaine
et du week-end 10h - 12h et 14h - 17h

Venez en famille choisir votre sapin dans notre champ



©SavoieMontBlanc-Sapins-Blanc Anna-Ivanova

©SavoieMontBlanc-Sapins-Blanc Anna-Ivanova

07 69 10 06 90

1498 route de Genève - Vallières-sur-Fier

sapinsblanc@gmail.com

www.sapins-noel-74.com

Saint-Nicolas

Une tradition à croquer

Chaque 6 décembre, les yeux des enfants brillent à l'occasion de la Saint-Nicolas. Il faut dire que ce vieux bonhomme à la barbe blanche récompense les enfants sages…

Saint-Nicolas est toujours très attendu dans l'Est et le Nord de la France où cette fête est parfois plus importante que Noël. Les enfants sont encore très nombreux à recevoir des cadeaux le jour de la Saint-Nicolas. En Lorraine et en Alsace, Saint-Nicolas est célébré de manière grandiose, avec des défilés et des distributions de friandises aux enfants. A Nancy, les fêtes pour célébrer ce célèbre personnage commencent fin novembre et se terminent au début du mois de janvier.

©Ingmarsan/AdobeStock

LE SAINT PATRON DE LA GÉNÉROSITÉ

Né dans la ville de Patara en Turquie, Saint-Nicolas est un évêque du IVe siècle. On lui attribue de nombreux miracles. On raconte qu'au Moyen Âge, trois enfants ont été emprisonnés par un boucher qui les a transformés en viande. Un jour, Saint-Nicolas, qui passait par là, a démasqué le boucher et a redonné vie aux enfants. Le boucher serait devenu le Père Fouettard, ce personnage méchant qui punit les enfants désobéissants.

L'EUROPE AIME SAINT-NICOLAS

Saint-Nicolas est très connu en Belgique, où il apporte des sucreries aux enfants en compagnie de son âme. Aux Pays-Bas, on fête Sinterklaas. Au Luxembourg, les enfants reçoivent plus de cadeaux à la Saint-Nicolas qu'à Noël. Même ferveur en Autriche, en Allemagne, en Pologne où Mikolajki est très attendu. En Hongrie, Saint-Nicolas est accompagné de personnages diaboliques appelés Krampusz.

LE PÈRE NOËL VERSUS SAINT-NICOLAS

Sa barbe blanche et son long manteau rouge ne trompent pas. Le père Noël s'est inspiré du vieil évêque. Sauf que Saint-Nicolas a vraiment existé. Ses reliques sont conservées à Bari en Italie et à Saint-Nicolas-de-Port en Meurthe-et-Moselle. Saint-Nicolas est la version chrétienne, moins commerciale si vous préférez, du père Noël.

Quand les Néerlandais, les Allemands émigrèrent aux Etats-Unis, ils apportèrent leurs coutumes et Saint-Nicolas est devenu Santa-Claus. En 1931, la célèbre boisson gazeuse de couleur rouge et blanche a eu l'idée de transformer Saint-Nicolas en père Noël. Il est arrivé ou plutôt revenu en France en 1945. Tous deux, toutefois, partagent le même objectif : apporter de la joie aux enfants et à leur famille. Belles fêtes à tous !

APEI-Actualités. D.P.

©Fotoworld/AdobeStock

Pizza & WINE
Pizzas • Burgers • Pastas
sur place/à emporter
07 64 42 02 61 - 129 allée des Poètes - Albens - Entrelacs

LES ROTISSEURS
RESTAURANT - TRAITEUR
Réservation
04 79 63 41 39
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR
10 Place George Clemenceau à Aix les Bains
MENU ET PLUS

vins - champagnes - bières - rhums - whiskies - apéritifs
CAVE DE L'ALBANAIS
depuis 2005
Venez découvrir nos nombreux coffrets, paniers garnis et autres idées cadeaux dans notre boutique d'Albens.
320 Rue du Revard - Albens - ENTRELACS - Tél. 04 79 54 18 66
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Fêtes plaisir...
Nombreuses idées cadeaux
TMS
IMAGE • SON
ÉLECTROMÉNAGER
Service à fondue
Table & Cook
SAMSUNG
OLED
Ecran plat Samsung
Expresso broyeur SAGE
Miele
3 in 1 INNOVATION
Aspirateur MIELE
Cuisinière SMEG
CONSEIL • QUALITÉ - PRIX • LIVRAISON • INSTALLATION • SERVICE APRÈS-VENTE
559 rue du 8 Mai 1945 -ALBENS
Tél. : 04 79 63 00 73
6 avenue de Verdun - AIX-LES-BAINS
Tél. : 04 79 35 11 17

Sapin de Noël

Comment réussir sa décoration

C'est l'emblème des fêtes de fin d'année, celui qui plonge la maisonnée dans une atmosphère féérique. Voici 4 règles d'or à respecter pour un sapin élégant et scintillant.

SOIGNER L'HARMONIE DES COULEURS

Exit le sapin kitschissime qui ravit les enfants mais fait mal à la rétine des parents. Noël se drape de glamour sans jamais se départir de sa magie.

Pour rendre la décoration harmonieuse et éviter les fautes de goût, veillez à ne pas associer plus de deux couleurs sur les aiguilles du sapin. La tradition veut que l'on se tourne vers le rouge et l'or, des teintes royales et festives qui réchauffent l'atmosphère. Ces deux coloris s'harmonisent parfaitement mais attention à ne pas tomber dans la surenchère de décorations au risque d'avoir un sapin «bling-bling».

Moins chaleureux mais plus sobre, l'association du blanc et de l'or insuffle un esprit nordique dans un intérieur. Féérique et chic !

BIEN CHOISIR SA GUIRLANDE LUMINEUSE

La guirlande lumineuse est la base de la décoration du sapin. Pour le faire scintiller avec élégance, on mise sur des guirlandes LED aux diodes discrètes. En rideau, en gouttes ou en grappes, cette multitude de points lumineux disséminés dans les aiguilles distille une atmosphère poétique et cocooning.

Côté teintes, un blanc chaud rappellera la lumière des chandelles pour une ambiance intimiste. Un blanc froid s'intègrera parfaitement dans un intérieur scandinave. Certaines guirlandes se déclinent en bleu pour créer un univers polaire.

Des modèles étoiles ou flocons permettront de se plonger encore un peu plus dans l'ambiance des fêtes.

OPTER POUR DES BOULES DE NOËL DURABLES

Plutôt que d'acheter des boules en plastique par lot de 12, on opte pour le savoir-faire artisanal. Plus cher mais plus durable et surtout beaucoup plus chic.

Parmi les grands classiques, les boules en verre soufflé, peintes à la main, que l'on prend plaisir à ressortir chaque année. Plus rustiques, les sphères en bois ont également la cote et se glissent idéalement dans un univers scandinave. Sans oublier les pièces en velours pour la touche glamour.

Il est aussi possible de miser sur le Do It Yourself avec des boules en origami qui apporteront des notes aériennes à un intérieur.

APEI-Actualités. J.F.

©Eminza

©Lightfield Studios - stock.adobe.com

©Maria Balchugova - stock.adobe.com

BOUCHERIE D'ALBENS

Boucherie - Charcuterie

Parking Gratuit

Fabrication artisanale - Viande d'origine Française - Volailles Françaises fermières

Vanessa et Benoît vous proposent leurs

Produits festifs FABRICATION MAISON

- **Foie gras de canard** (Origine France)
- **Saumon fumé** (Origine Ecosse)
- **Escargots de Bourgogne, farce maison**
- **Boudins blancs maison**
- **Volailles fermières françaises et accompagnements**

Retrouvez nos menus et produits de Noël sur notre carte début décembre

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
dimanche 22 et lundi 23 décembre

133, allée des Poètes - Albens - ENTRELACS - 04 79 61 99 94

Ouvert mardi, jeudi, vendredi
8h-12h30 et 15h-19h. Mercredi 8h-12h.
Samedi 8h-12h30 et 15h-18h

Décorations de Noël

Les tendances 2024

Quelles sont les tendances à ne pas manquer pour une décoration de Noël réussie en 2024 ? A l'approche des fêtes de fin d'année, petit tour d'horizon des incontournables et des nouveautés.

Soigner sa décoration de Noël fait partie des réjouissances des fêtes de fin d'année. C'est même l'entrée en matière préférée des Français avec la traditionnelle chasse aux cadeaux ! Côté déco, laissez-vous guider par les tendances du moment.

UN NOËL VÉGÉTAL

La décoration de Noël a toujours pour inspiration les paysages enneigés des pays nordiques. Le houx symbolise la persistance de la nature face au froid hivernal. Vous pourrez en faire un arrangement floral sous forme de guirlande ou de couronne. D'autant qu'il est un signe de bienvenue pour les esprits bienveillants de la forêt.

En 2024, Noël sera donc résolument végétal, les tons allant, selon les préférences, vers le blanc, le vert, le rouge, sans oublier le doré pour une déco chic ou le bois pour un accent rustique.

Cette année encore, de jolis motifs décorent les boules à accrocher sur les branches du sapin. On y trouve par exemple des constellations d'étoiles, des flocons et des branchages, rappelant l'univers du village du père Noël, en Laponie.

Terrariums, sapins décoratifs de table, compositions mêlant orchidées, baies rouges et amaryllis... Optez pour une décoration rappelant les tons de la nature en hiver, et invitez dans votre foyer les créatures féeriques qui l'habitent : anges des glaces, rennes blancs et autres animaux des neiges.

©Eminza

MISEZ SUR L'AUTHENTICITÉ

Durant les fêtes de fin d'année, misez sur l'authenticité d'une décoration de Noël où trôneront des incontournables comme le sapin, les couronnes et les pommes de pin.

Laissez libre cours à vos envies et multipliez les guirlandes, accrochez de grandes étoiles lumineuses au sapin... De jolies petites figurines en bois à poser sur le mobilier pourront également prendre place aux côtés des bougies, figurines et autres lutins farceurs. Soignez les bougeoirs et photophores qui viendront tamiser l'ambiance et n'hésitez pas à ajouter un plaid en laine, un coussin en mohair ou un tapis à poils longs. Ces éléments de décoration accentueront l'impression de confort douillet et de douceur, si agréable lors des rigueurs de l'hiver.

LES SUSPENSIONS, UNE VALEUR SÛRE

Qu'elles soient en papier, en métal ou en verre, les suspensions ajouteront une touche de féerie à votre décoration. Lumineuses, elles apporteront un joli petit plus qui fait la différence.

Vous pourrez également suspendre des lanternes en fer, rappelant l'atmosphère des logis d'antan. Ambiance cocooning assurée !

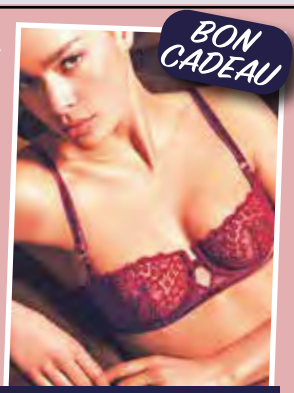
Enfin, ne manquez pas de faire une place à la nouveauté déco qui s'impose cette année : les suspensions gourmandes. Sucres d'orge, pères Noël ou bonhommes en pain d'épice, chocolats... Entre les branches du sapin, ces petites douceurs mettront toute la famille en appétit !

APEI-Actualités. Laëtitia Soula

Pour Noël
Offrir l'ESSENTIEL à ses proches

Fanny Dumaine
PHOTOGRAPHE
04.50.64.58.53 - www.studiofannydumaine.com
FANNY DUMAINE PHOTOGRAPHE - CLERGEON PHOTO
fannydumainephotographe

Boutique Caline
BON CADEAU



Collants
Lingerie du bonnet A au H
Vêtements d'intérieur et nuit
Sous vêtements homme
Eden Park
SP SIMONE PÉRÈLE PARIS
OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Les 22 et 23 décembre
3 place Croisollet - Rumilly - Tél. 04 50 01 05 86

Lauren L
Institut de beauté
ESTHÉTIQUE - ONGLERIE
07 81 47 61 03 booksy
2bis place Croisollet - 74150 Rumilly
UNE BOX CADEAU SURPRISE OFFERTE
à partir de 75€ d'achat
BON CADEAU
OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
Dimanche 22 décembre dès 9h
*Valable jusqu'au 24/12/24.

BIJOUTERIE HORLOGERIE
VAISSIERE
DESTOCKAGE
AVANT FERMETURE DÉFINITIVE
TOUT À -50%*
* Remise en caisse. Jusqu'à épuisement du stock
15, PLACE GRENETTE - RUMILLY - 09 83 90 21 86

Liste de cadeaux

Tous les chemins mènent au Père Noël

Par lettre, mail ou via une application, les enfants peuvent envoyer leurs souhaits au bonhomme tout de rouge vêtu. À condition d'avoir été sages, bien sûr !

DES LETTRES AU PÈRE NOËL, VERSION PAPIER

Le secrétariat officiel du Père Noël a ouvert en 1962 à Libourne, près de Bordeaux. Il est assuré par les lutins de La Poste.

Chaque année, plus d'un million d'enfants du monde entier prennent leur plus belle plume pour indiquer les cadeaux qu'ils aimeraient ouvrir le 25 décembre. Pratique pour des parents en panne d'inspiration !

C'est aussi l'occasion de raconter l'année écoulée, on peut même y glisser quelques dessins.

Attention, le célèbre bonhomme rouge et ses secrétaires reçoivent beaucoup de courriers. Alors pour être certain de recevoir une réponse à temps, il faut penser à poster sa lettre avant la mi-décembre et indiquer le prénom, le nom et l'adresse complète de l'enfant sur l'enveloppe.

Ouvrez l'œil, certaines communes jouent le jeu en installant des boîtes aux lettres rouges dédiées au courrier du Père Noël.

DES LISTES AU PÈRE NOËL DÉMATÉRIALISÉES

Si le mail n'a clairement pas le charme de la lettre, cette solution s'avère pratique et rapide. En quelques clics, les plus petits peuvent adresser la liste de leurs envies à pere-noel.laposte.fr.

Toujours plus moderne, Santa Claus peut également être contacté via des applications. La Poste a lancé Ma lettre au Père Noël, un service gratuit qui permet non seulement de rédiger son courrier mais aussi de créer un dessin animé, de faire des selfies ou de découvrir un message du Père Noël en hologramme.

Autre option : l'application Kidilist qui permet de dresser une liste en laissant les enfants prendre en photo les objets convoités. Elle peut ensuite être partagée avec toute la famille. Pratique pour éviter les doublons.

Moins exhaustive, l'appli Père Noël Portable (PNP) permet aux parents d'entrer le nom, l'âge et des photos des enfants, sans oublier d'indiquer s'ils ont été sages et le cadeau de leurs rêves. Les bambins reçoivent ensuite une vidéo personnalisée du bonhomme à la barbe blanche. De quoi patienter jusqu'au réveillon…

APEI-Actualités. J.F.

LES ADRESSES DU PÈRE NOËL

Pour envoyer la missive, c'est très simple, écrivez Père Noël sur l'enveloppe sans mettre de timbre. Voici quelques exemples d'adresses pour mettre un peu de magie dans les yeux des enfants :

- Monsieur Père Noël - Atelier du 25 décembre - 250 avenue des Nuages - 1000 Pôle Nord
- Petit Papa Noël - 1 rue du Ciel étoilé - Pôle Nord
- Papa Noël - Avenue des Rennes - Laponie

Bijouterie Bois

BIJOUTERIE - HORLOGERIE

Une tradition familiale depuis 4 générations

8 rue Charles de Gaulle
74150 RUMILLY
04 50 01 20 32

OUVERTURE
Du mardi 17 au mardi 24 décembre
ouverture non-stop 8h30 - 19h

Réparations
Ventes
Créations
Transformations

DU 15/11/24 AU 31/12/24

2ÈME PAIRE DE MARQUE* OFFERTE

Optic 2000

* 2ème paire de marque offerte du 15/11 au 31/12/2024 pour l'achat d'une 1ère paire (monture + 2 verres correcteurs). Offre soumise aux conditions de l'Offre 2ème paire et valable sur une sélection de montures en magasin. Voir conditions en magasin. Dispositif médical CE. Demandez conseil à votre opticien. Visuel non contractuel. Septembre 2024. SIREN 32698008. RCS Nanterre.

Optic 2000

24 avenue Gantin
Rumilly

04 50 51 92 66

HARAS

100% CIRE DE SOJA

PARFUMS DE GRASSE

Made in France

Pensez aux bons cadeaux

Spécialiste du cheveux longs et défrissage

Le cadeau parfait, pour vous ou pour offrir

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE lundi 23 décembre

ESTHER COIFFURE 8 avenue Gantin - Rumilly - **04 50 01 23 50**

Envie d'**aventures**

Grillet Tourisme - IM 074100046

GRILLET *Tourisme*

Votre voyage commence ici

1 Place d'Armes à Rumilly
04 50 64 52 58
grillet.tourisme@orange.fr

Optez pour des cadeaux Made in France

Pour des achats de Noël responsables, vous pouvez mettre l'accent sur des produits locaux en optant pour des cadeaux fabriqués en France. Tour d'horizon.

Opter pour des cadeaux fabriqués en France permet de favoriser les circuits courts, réduire le transport, et donc, la pollution, mais aussi préserver les emplois sur le territoire. Une bonne manière de consommer responsable !

CÔTÉ MODE

©Limoilove

De belles pièces de vêtements, le petit accessoire qui fait plaisir : côté mode, vous pouvez choisir de soutenir des créateurs français et des productions locales.
Devenue un véritable symbole de la réinvention de l'industrie textile, la marque iconique des sous-vêtements fabriqués en France Le Slip Français dévoile une collection «spécial Noël». Et sachez-le, le Made in France est assuré «du tricotage de la matière jusqu'au packaging». Caleçons, boxers, pack pyjama, pantoufles, bonnets... Les pièces arborent des motifs bariolés ou en forme de flocons de neige : absolument craquant ! Quant aux carrés de soie Limoilove, doux et colorés, ils sont fabriqués à partir d'une soie tissée à Lyon. Cette maison de prêt-à-porter fabrique ses pièces dans des ateliers de haute couture et l'on se rappellera l'histoire ancestrale de cette industrie textile portée à Lyon par les ouvriers appelés «canuts».

DES BIJOUX UNIQUES

Des bijoux 100% faits en France ? La gamme Némès propose des bracelets personnalisables, confectionnés dans des ateliers en Bourgogne, dans le Lot et en Île-de-France. Choisissez les motifs et les formes. Il n'y a aucun stock : chaque commande est unique, et livrée à domicile.
En favorisant le travail d'artisans français, Némès souhaite proposer des bijoux uniques, fabriqués «juste à côté de chez nous et accessibles à tous», et éviter la confection de bijoux en masse à l'autre bout de la planète...
La marque parisienne Louis Pion, connue pour ses montres, propose des bijoux comme de jolis bracelets pour hommes de la gamme Le Vent à la Française.

BEAUTÉ ET BIEN-ÊTRE

©Secrets de Miel

Les articles pour prendre soin de soi sur la gamme beauté et bien-être peuvent aussi favoriser le local. Par exemple ? Secrets de Miel est une entreprise de production française artisanale, née au sein d'un domaine familial spécialisé dans les produits de la ruche, dans le centre de la France.
Baumes, crèmes, savons, laits de douche, soins pour le corps et les cheveux... Découvrez des produits naturels et responsables issus de la ruche, et les bienfaits de la propolis, du miel d'acacia, de la gelée royale mais aussi de l'aloe vera et de l'eau florale.
D'autres marques comme BeauTerra proposent des trousses de Noël en édition limitée, pour des rituels hydratants et nourrissants. Une belle manière de mettre en place une routine cosmétique naturelle !

LES PUZZLES DE SENTOSPHÈRE

©Sentosphère

Parmi les nouveautés de l'année, les puzzles de la collection Calypto par Sentosphère, conçus et fabriqués dans une usine située à Romans-sur-Isère dans la Drôme, s'adressent aux enfants comme aux adultes.
Vous tomberez sous leur charme, du 24 pièces sur la vie de la nature au 500 pièces d'un décor italien de Burano, en passant par le 36 pièces sur les animaux acrobates. Des thématiques pédagogiques et des esthétiques ravissantes !
N'hésitez pas à privilégier des articles respectueux de l'environnement, durables, issus de l'artisanat local, en valorisant des marques françaises et des produits fabriqués en France. Noël est aussi l'occasion de faire des achats qui ont du sens !

APEI-Actualités. Laëtitia Soula

Le bijou, c'est vous !

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

LES DIMANCHES 15 ET 22 DÉCEMBRE DE 10H À 17H30

RÉPARATION & ENTRETIEN*

CRÉATION DE BIJOUX*

PERSONNALISATION & GRAVURE*

*Voir conditions en magasin. **Bijoux mis en avant : Bague «Emmy» - diamants 0,10 ct, or bicolore 375 ‰ à 429EUR. Prix de vente conseillé exprimé en TTC valable jusqu'au 31 décembre 2024, susceptible de varier d'un magasin à un autre, et en fonction des cours des matières précieuses. Le prix de la bague est basé sur une taille de tour de doigts 54. Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Les bijoux ne sont pas à leur taille réelle, taux d'agrandissement de 50 à 800% environ. Crédit photo ©Photo Cassandre Favaro. Photo non contractuelle retouchée. Tous droits réservés. SARL I&PLANÇON - Centre Commercial Les Deux Lacs - Boulevard de l'Europe - 74150 Rumilly au Capital social de 20 000 euros. RCS Annecy - Siren 979 932 118

Julien d'Orcel
Le bijou, c'est vous !

C.Cial - HYPER U
RUMILLY
04 80 94 91 40

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
LES DIMANCHES 15 ET 22 DÉCEMBRE DE 10H À 17H30

montres and CO
Rumilly

UN CADEAU OFFERT*
POUR TOUT ACHAT
d'une montre

*Dans la limite des stocks. Non échangeable, non remboursable.

Centre commercial
Les 2 Lacs
04 50 09 45 14

Comment combler toute la famille ?

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de réunions familiales autour d'un bon repas. En France, la tradition culinaire persiste. D'où cette abondance de cadeaux pour la cuisine.

©Gautierbzh/AdobeStock

En immobilier, la tendance aux cuisines ouvertes sur la pièce à vivre ne date pas d'hier. A la télé, les émissions culinaires abondent et cartonnent. Pas étonnant, dans de telles conditions, que nos choix de cadeaux familiaux se tournent vers l'alimentaire ! Et les marques l'ont bien compris…

CUISINER

En cuisine, il y a les gourmands, les gourmets mais aussi les experts et les novices ! Et pour chacun, l'objectif est le même : se faire plaisir avec ce qu'il y a dans son assiette. Ainsi, les cuisiniers sauront faire bon usage des sondes Mastrad. Le modèle classique permet de suivre en continu la cuisson de sa viande et d'être alerté lorsque sa préparation est cuite tandis que le modèle Meat It, connecté, est relié à une appli pour ne plus jamais rater une cuisson de viande ou de poisson.

Thomson avec son redoutable Creacook Express, bien placé côté prix, vous permet de simplifier le quotidien. Ce 6 en 1 allie la polyvalence d'un multi cuiseur et la précision d'une cuisson sous pression plus rapide. Il remplace aussi plusieurs appareils à lui seul : cuiseur à riz, sauteuse, yaourtière, cuiseur vapeur, mijoteuse…

Plus convivial, l'appareil 2 en 1 Lagrange se transforme, selon vos envies et vos besoins, en appareil à fondue ou en wok. Elégant et sobre, il sera du plus bel effet sur votre table de réception. A noter qu'il est livré avec plusieurs accessoires dont 8 fourchettes à fondue, une spatule, une pince et une grille pour la partie wok.

Les bouilloires continuent à avoir le vent en poupe. En plus de chauffer votre eau à thé, elles vous permettent de gagner du temps sur vos cuissons de pâtes, riz, blé, quinoa… Notre coup de cœur : les bouilloires compactes Siméo au look contemporain avec des courbes fluides, des finitions soignées et un écran LCD. Elles sont garanties sans bisphénol A.

Les amateurs de café préféreront sans doute la dernière-née de Nespresso génération Vertuo. La Next présente un design plus compact pour un minimum de place mais un maximum de plaisir, que vous préfériez l'expresso ou le café allongé.

DÉGUSTER

Les coffrets dégustation restent bien évidemment des valeurs sûres pour un cadeau familial. Comtesse du Barry propose cette année encore de belles compositions et invite à la curiosité. Notre préférence : un coffret séduction autour de la truffe avec une huile d'olive à la truffe, de la moutarde à la truffe, une olivade à la truffe et du sel de mer à la truffe.

Si vous voulez faire votre petit effet avec peu de moyens, pourquoi ne pas offrir le coffret de 6 tasses à café comestibles en biscuit et chocolat bio proposé par Natures & Découvertes. A l'heure du zéro déchet, voilà une initiative aussi gourmande que responsable !

POUR LE PLAISIR…

Le jeu réunit les générations, ce n'est pas une nouveauté ! Aussi, si vous souhaitez opter pour un cadeau familial, pourquoi ne pas offrir une… banane ! Celle-ci ne se consomme pas puisqu'elle officie comme trousse contenant 144 lettres. Bananagrams permet de faire jouer tout le monde en même temps. Le principe : construire et déconstruire des mots au fur et à mesure de la partie. D'ailleurs, si votre famille est adepte du scrabble, Lexibook propose une version électronique du dictionnaire officiel à emporter partout avec soi pour valider ses mots ou trouver le meilleur d'entre eux.

Avant de jouer, plongez la pièce dans une ambiance calme et apaisée grâce aux bougies Yankee Candle que vous pouvez personnaliser. Une phrase, un mot doux, une photo… à vous de choisir ce que vous souhaitez imprimer sur cette bougie qui vous procurera jusqu'à 150 heures de parfum.

APEI-Actualités

DEGRIF SPORT

Du 02 au 24 décembre

Un Super Noël

Des idées cadeaux pour toute la famille !

POUR UN CADEAU 100% PLAISIR

PENSEZ À LA CARTE CADEAU DEGRIF SPORT !

RUMILLY
Centre Cial
Hyper U

AIX LES BAINS
Rond Point
de l'Hôpital

SEYNOD
Centre Cial
Arcaloz 2

PONTCHARRA
Centre Cial
Super U

Découvrez notre sélection gourmande

Faites plaisir à vos proches à Noël en leur offrant des cadeaux gourmands. Un incontournable des achats de fin d'année pour réveiller les papilles des bons vivants.

A Noël, les repas de famille s'étirent en longueur autour de la table, avec des mets traditionnels comme la dinde aux marrons, le foie gras, le saumon fumé ou les plateaux de fruits de mer. Preuve que les Français aiment manger et… bien manger ! Et si, à l'heure de réaliser vos achats, vous optiez pour des cadeaux gourmands ?

UNE ENVIE DE PÂTISSERIE

Biscuits, sablés, moelleux, gâteaux au chocolat, gaufrettes pur beurre, confitures, thés noirs, babas au rhum... Pâtissier de père en fils ayant travaillé chez Fauchon et à l'Hôtel Matignon, Sébastien Gaudard propose de nombreux produits d'épicerie qui remettent au goût du jour les saveurs d'antan. Un régal !
Vous pourrez également retrouver le goût des véritables cookies américains grâce à la marque Cookidiction, installée à Paris, qui lance de magnifiques box pour les fêtes.

PRODUITS DE LA MER

Prenez le large avec Pointe de Penmarc'h, marque bretonne proposant pour Noël des coffrets festifs de produits de la mer. Dessinées par l'artiste illustrateur Eor Glaz, ces conserves haut-de-gamme et élégantes fabriquées en France vous permettront de revisiter des recettes de spécialités bretonnes. Par exemple ? Le velouté de homard, le délice de sardines au whisky breton, le foie de morue fumé au bois de hêtre ou encore les rillettes de thon blanc aux oranges confites. Quant aux sardines à l'huile d'olive, elles sont emboîtées fraîches et préparées à la main à Douarnenez.

L'HUILE D'OLIVE DE MÉDITERRANÉE

Puget propose des coffrets dégustation huile et tartinables, et des collections exclusives. Retrouvez la Provence et les olives du Sud de la France, et une huile d'olive vierge extra monovariétale extraite à froid, issue d'olives 100% françaises. A déguster avec une tapenade d'olives vertes relevée d'une pointe de citron, une tapenade d'olives noires et pointe d'origan, et un confit de tomates séchées.
Retrouvez également un coffret d'huile de Grèce produite à partir d'olives Koroneiki, et un coffret dédié à l'Italie avec l'huile d'olives Coratina, cultivées dans la région des Pouilles. Des idées originales de cadeaux qui font voyager !

LE KIT COCKTAIL

La liqueur Saint-Germain et la Maison Sarah Lavoine lancent un coffret exclusif pour les fêtes de fin d'année sous forme de kit cocktail. De belles soirées dégustation en perspective ! Vous y trouverez une bouteille de liqueur, une carafe à spritz avec sa cuillère à mélange dorée, et six dessous de verre spécialement dessinés pour l'occasion. L'édition est limitée à 400 exemplaires !

PEUGEOT SAVEURS

Pour ceux qui aiment les plats relevés, Peugeot Saveurs propose des moulins à poivre de qualité, fabriqués dans le Doubs. Raffinés, authentiques ou résolument modernes, ils sont de vraies pièces de collection. Parmi les différents coffrets cadeau, ne ratez pas le Maestro Collector's Edition, un bar à poivre contenant un moulin à poivre, 3 grands crus de poivres et 3 réservoirs interchangeables.
Autre curiosité : la réédition du premier moulin à poivre de Peugeot de 1874.

©Konstantin Yuganov/AdobeStock

UN CASSE-NOIX ORIGINAL

Vos proches aiment les noix ? Ils vont adorer Toha. Composé de 3 pièces en bois, ce casse noix révolutionnaire et design permet de casser tous les fruits à coques de manière simple, efficace et ludique grâce à son système de propulsion breveté.
Disponible dans 8 coloris (bleu, blanc, rouge, vert, violet, noir, gris et naturel), il est fabriqué en France, écologique et doublement médaillé d'or au concours Lépine de Paris et au concours européen de Strasbourg.

UNE ENVIE DE RACLETTE

La marque Cookut propose un set de raclette individuelle pour une cuisson à la bougie aussi rapide que l'électrique. Sans plastique, le set est élégant, simple et durable. Nomade, il s'emporte partout. Fini l'appareil encombrant, le fil et sa rallonge !

APEI-Actualités. Laëtitia Soula

ECOsee
Votre opticien indépendant
50€ OFFERT
Pour l'achat d'un équipement progressif ou unifocal, d'un montant minimum de 300€
Valable du 1 décembre 2024 au 31 janvier 2025
9 Rue René Cassin, 74150 Rumilly
0450322954
rumillly@ecosee.fr
Les lunettes sont un dispositif médical, demandez conseil à votre opticien ou votre ophtalmologiste

Fleurs et Jardins du Cheran

33 rue des Pérouses - RUMILLY - 04 50 65 81 62

Commandez par téléphone et réglez par

OUVERT DIMANCHE 22 DECEMBRE MATIN

Sapins de l'Albanais - Compositions
Fleurs coupées - Givrages, plantes
Idées cadeaux
Livraisons sur l'Albanais

JOYEUX NOËL

CYNO-PRO
RUMILLY

MAGASIN SPÉCIALISÉ POUR CHIENS & CHATS
DE 450M² AVEC PLUS DE 10 000 RÉFÉRENCES

ALIMENTATION
JOUETS
FRIANDISES
COUCHAGE
SANTÉ & HYGIÈNE
SPORTS CANINS

BON D'ACHAT 5€

Sur présentation de ce coupon en magasin
Valable hors promotion en cours et code promo - 1 coupon par compte client

cyno-pro RUMILLY 04 58 99 08 28
3 avenue du Irelad - 74150 RUMILLY

HYPER U Rumilly

04-50-64-52-70

10%
REVERSÉS SUR VOTRE CARTE U, DÈS 20€ D'ACHATS
SUR VOS COURSES*
du 6 au 7 décembre
Pour en bénéficier, présentez le bon remis lors de votre passage en caisse du 25 novembre au 3 décembre

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Les dimanches
15, 22 et 29 décembre
de 8h30 à 18h

Horaire de la galerie
10h à 18h

Comment passer un Noël en toute sécurité ?

©Alexstudio/AdobeStock

Évitons de passer les fêtes de fin d'année aux urgences. Il faut toujours se méfier des huîtres et du sapin par exemple, qui peuvent se révéler très dangereux…

Se blesser en ouvrant une huître fait partie des accidents domestiques les plus fréquents. En effet, chaque année, 2 000 personnes se blessent en ouvrant ces coquillages. Aussi, mieux vaut protéger votre main avec un gant anti-coupures et utiliser un couteau spécifique pour les huîtres.

Restons dans la cuisine… et gare aux plats brûlants qui sortent du four. Dans le feu de l'action, vous pourriez oublier d'utiliser les maniques. De même, si vous avez envie d'essayer la technique du flambage, attention au retour de flamme en tenant à distance le cognac ou l'armagnac.

GUIRLANDES ET SAPIN

Dans le salon cette fois, évitez absolument les bougies accrochées aux branches des sapins et ne placez pas votre arbre (naturel ou pas) près de la cheminée ou d'un poêle. Une simple étincelle suffirait à l'enflammer. Évitez d'ailleurs les matières trop inflammables : flocage, neige en aérosol…

Les guirlandes leds à piles sont également moins dangereuses que les guirlandes électriques, un fil dénudé pourrait déclencher un feu. N'oubliez pas non plus de débrancher vos guirlandes lorsque vous quittez votre domicile.

Autre danger au moment des fêtes : les câbles électriques qui traversent la pièce et les tapis sont autant de potentiels «pièges» pour vos invités. Veillez à les maintenir le long des plinthes de votre pièce.

A cette époque de l'année, on adore profiter de sa cheminée. Pensez à la faire ramoner une fois par an. Votre assureur peut vous demander l'attestation en cas de problème. Vérifiez aussi le bon fonctionnement des détecteurs de fumée.

©Mahony/AdobeStock

LES JOUETS, ATTENTION DANGER

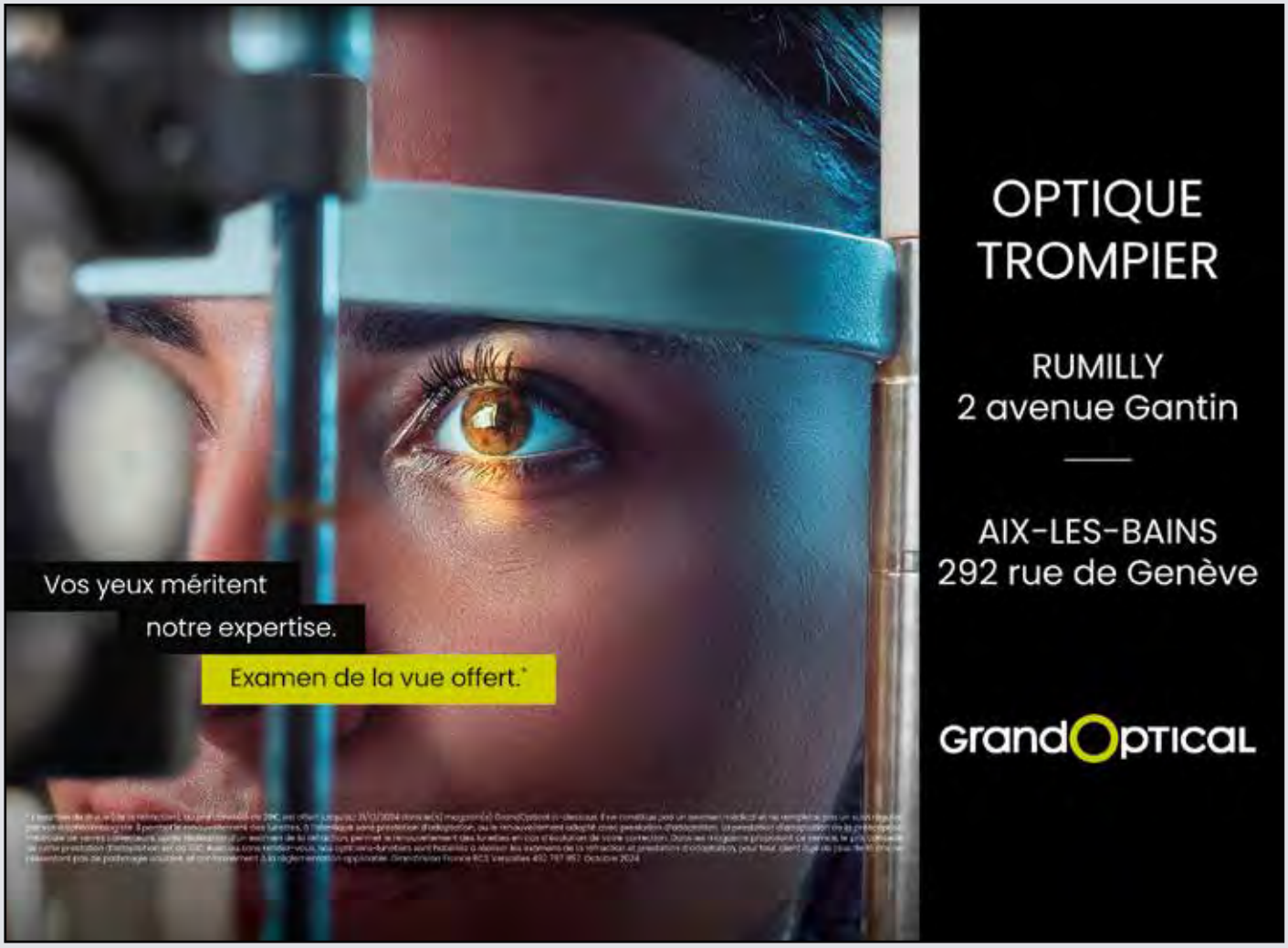
En achetant des jouets, méfiez-vous des jouets contrefaits et vérifiez que le marquage CE soit bien spécifié. Une matière gorgée de produits chimiques ou des petites pièces qui se détachent trop facilement sont autant de risques pour nos enfants.

Prudence d'ailleurs avec les célèbres petites briques. Le petit dernier pourrait avoir envie d'en croquer une.

Noël en sécurité, c'est aussi protéger son domicile des vols. Si vous partez en vacances, fermez les volets, prévenez les voisins et ne postez pas vos photos de vacances sur les réseaux sociaux…

Après toutes ces recommandations, il est l'heure de sabrer le champagne. Évitez d'utiliser un sabre et contentez-vous de faire sauter le bouchon… Mais visez le plafond plutôt que l'œil de votre cousin ou de votre sœur !

APEI-Actualités. D.P.


Vos yeux méritent
notre expertise.
Examen de la vue offert.*
OPTIQUE
TROMPIER
RUMILLY
2 avenue Gantin
AIX-LES-BAINS
292 rue de Genève
GrandOptical

En décembre,
le Père Noël est chez
Olyreve
Bien dans son lit ... Bien dans sa vie !
Jusqu'à -40 %(1)
+
2 oreillers(2) offerts !
olyreve.fr
(1) Sur articles signalés. Demandez conseil auprès de nos vendeurs.
(2) Oreillers Lydor. Voir conditions en magasin.
Offre dans la limite des stocks disponibles du 01/12/2024 au 31/12/2024.
Visuels non contractuels.
Olyreve
AIX-LES-BAINS
10 rue Lionel Terray
CRAN-GEVRIER
76 Route des Creuses
sofaly
Le N°1 du Convertible

Comment stimuler l'imaginaire des tout-petits ?

S'éveiller, apprendre, découvrir… Voici notre sélection de cadeaux qui permettront à vos très jeunes enfants de développer un imaginaire ludique et coloré.

©Nathan

L'ABÉCÉDAIRE PARLANT

Des lettres, des mots, des images. Au fil des cartes pédagogiques et ludiques de l'abécédaire parlant de Nathan, l'enfant pourra se familiariser en douceur avec l'univers d'un alphabet illustré accompagné de sons et de comptines. A comme Abeille, B comme Bateau, C comme Chat… Un jeu d'enfant pour découvrir les lettres, développer le langage, écouter et chanter l'alphabet.

La marque propose aussi des comptines à jouer et à chanter, et une jolie figurine à l'effigie de T'Choupi qui raconte de belles histoires pour s'endormir.

LE COMPAGNON INTERACTIF

Pour rejoindre les peluches et doudous dans les moments d'imagination, de repos et de consolation, Goliath propose une belle nouveauté : le compagnon interactif Axolotl de la gamme Animagic (à partir de 4 ans).

Ce petit animal, dont le corps extensible est rempli de billes d'eau, offre une belle expérience tactile et sensorielle. Lorsqu'Axolotl est immergé sous l'eau, vous découvrirez un spectacle lumineux aux effets hypnotisants.

STIMULER LA CRÉATIVITÉ

Chez Dujardin Jumbo, les jouets Infinifun stimulent l'imaginaire et la créativité, comme le Xylopad pour des dessins en musique (dès 12 mois) avec ses feutres lavables et ses touches aux sons rigolos.

Vous pourrez aussi opter pour «Mon premier ordinateur 2 en 1» (dès 2 ans) avec sa tablette, son clavier amovible, trois modes de jeux pour découvrir les animaux, les formes, les quantités, les chiffres et les couleurs.

JEU DE CARTES

Et puisque les enfants aiment se sentir emplis d'une mission de super héros, Nathan propose un jeu de cartes (dès 4 ans) intitulé «Au feu les pompiers», dans la veine des jeux de la bataille, pour 2 joueurs : il s'agit là d'aider les pompiers à éteindre l'incendie d'un immeuble en flammes et de sauver le plus de bébés animaux possible !

JEUX DE CONSTRUCTION

Chez Dujardin Jumbo, la marque Goula propose des jeux éducatifs et amusants. L'objectif ? Favoriser les découvertes et l'apprentissage par le jeu dès le plus jeune âge, comme avec Baby Color bois (dès 2 ans), un jeu de mosaïque autour des couleurs ou le puzzle magnétique pour découvrir les animaux en assemblant les pièces, en développant la motricité et la logique de bébé (dès 12 mois).

Fans des blocs de construction ? Jelly Blox, de chez Goliath et Crayola, est un jouet de construction préscolaire extensible, flexible et souple pour une expérience tactile joyeuse et colorée. Des blocs en forme d'étoiles ou de mini-briques, des textures effet sable ou billes en mousse… L'enfant construira des formes tout droit sorties de son imagination. Un jeu idéal pour stimuler le développement sensoriel, moteur et cognitif des tout-petits.

Côté puzzle, Sentosphère a sorti «Vie dessus, vie dessous», une nouveauté comportant 24 grandes pièces (à partir de 3 ans) qui permettra de développer le sens de l'observation, la mémoire et la logique.

APEI-Actualités. Laëtitia Soula

Le Bazar d'Oscar
CONCEPT STORE POUR ENFANTS ET PAS QUE…
Séléction éco-responsable d'articles trop mignons
CADEAUX, DÉCORATION, MODE, JOUETS ET PUÉRICULTURE
PROFITEZ DE 10%* DE RÉDUCTION
SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON
(à partir de 30€ d'achat)
*Valable du 1er au 24 décembre 2024.
LEBAZAR_OSCAR
4 place Georges Clémenceau 73100 AIX-LES-BAINS

Boutique
Chantal

Prêt-à-porter - Accessoires

Nombreuses marques du 36 au 54
Milano Italy Fashion - Rofa - Rabe - Lebek - Toni - Rosner, Tinta bariloche, Hongo…

Ouvertures exceptionnelles
lundis 16, 23 et dimanche 22 décembre

Dominique vous accueille
de 9h15 à 12h et de 14h15 à 19h du mardi au samedi

9 rue du Commerce - AIX-LES-BAINS
Tél. 04 79 35 11 09

Jeff de Bruges

155, rue de GENÈVE - AIX-LES-BAINS
TÉL. 04 79 88 83 62 - bretoncatherine@wanadoo.fr

Ouvertures exceptionnelles
Dimanche 15 et 22 décembre (9h-12h / 14h-18h).
Mercredi 25 décembre (matin)

BIRMAN
BIJOUTERIE - JOALLIER

22 rue Casino - Aix-les-Bains - Tél. **04 79 88 05 46**

Pour les fêtes de fin d'année, place aux tenues de rêve(s)

Les codes évoluent… Se mettre sur son 31 pour les fêtes de fin d'année n'est plus une nécessité absolue. Chacun fait comme il veut, en choisissant un look tranquille et confortable ou en sortant les tenues de gala.

Les dernières semaines de l'année génèrent traditionnellement des moments de retrouvailles. Entre amis ou parents, les occasions de déjeuner, dîner et célébrer se multiplient. Cette année, on oscille entre deux ambiances : l'envie de se retrouver tranquillement avec ses proches ou de sortir et se défouler.

GRAND CALME

D'un côté, la douceur et le tendre rapprochement, pour des réunions sereines, agrémentées d'échanges paisibles. L'objectif : se réchauffer, se réconforter, se «refaire une santé», tant morale que physique, au coin d'un feu ou niché dans un salon…

Les jupes sont amples et longues, les lainages soyeux, brodés, enjolivés de perles ou de sequins, les chaussures basses, les coloris délicats (amande, blanc cassé, pourpre, mauve). Les blazers larges enveloppent les silhouettes, les chemisiers s'adoucissent de collerettes, de manches froncées ou plissées. Les lignes sont harmonieuses, l'allure cosy.

AMBIANCE SURVOLTÉE

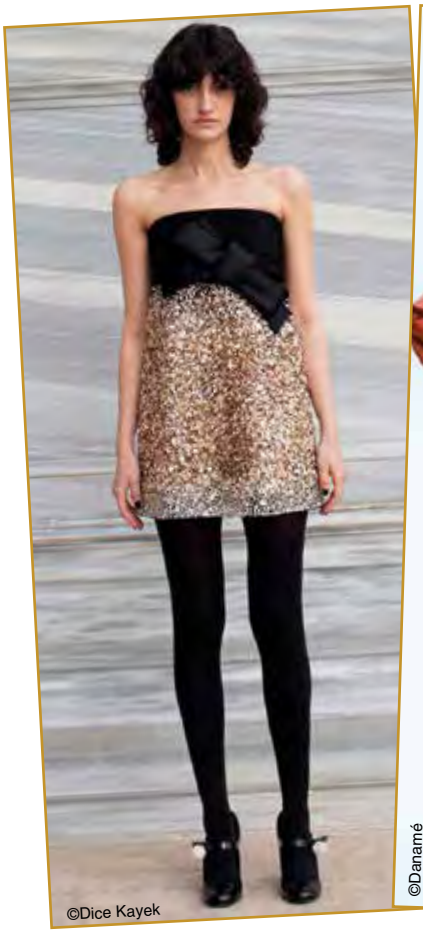
De l'autre, place à la fête, à la diversion, à la musique, à l'extraversion. Rendez-vous dans un cabaret, un restaurant ou un lieu de vie accueillant pour une soirée dynamique et agitée.

Fleurissent robe moulante, léger chemisier en voile, pantalon slim ou short, décolleté et fente XXL, talons vertigineux, découpes dénudant judicieusement le corps. Les tissus sont argentés, brillants, moirés, pailletés, satinés. S'immiscent la dentelle, la mousseline, les plumes, le satin, la soie, le tulle, le velours lisse. Le noir est la référence, juste éclairé de blanc ou de quelques perles. Les lignes sont tendues, l'allure sexy.

APEI-Actualités. Laurence Delsaut

©Tissaia de E.Leclerc

©Rami Al Ali


©Dice Kayek

©Danamé

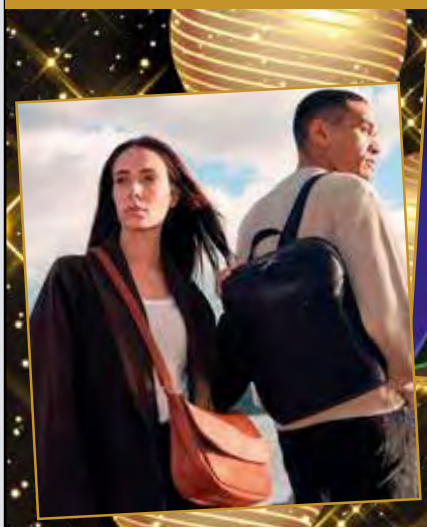
©Caroll

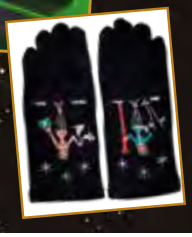
L'Écrin d'Aix

MAROQUINERIE - BAGAGES - CADEAUX

9, place Carnot
AIX-LES-BAINS
04 79 61 27 05

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
Du 14 au 24 décembre NON-STOP





S.T. Dupont · GLOVE STORY · LOXWOOD · M·BRC · Gabs · RONCATO · PIGANIOL

Les Petites Culottes

9 bis, place Carnot
AIX-LES-BAINS
04 79 88 97 12

Joyeux Noël

PYJAMAS • SOUS VÊTEMENTS
HOMME & FEMME

IMPETUS · Eden Park PARIS

LINGERIE
PYJAMAS
TENUES D'INTERIEURS
BAS - SEXY
du S au XXXL

valege · Janira · obsessive · XPOOOS · PROMISE · MORETTA · MARIE JO

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES Les dimanches 15 et 22 décembre

Kitsch mais irrésistible

Le pull de Noël, mode ou moche ?

Alors que les fêtes approchent et qu'Halloween nous a déjà bousculé la vue à grands coups d'horreurs vestimentaires diverses, déboulent les collections de pulls de Noël !

PRÉTEXTE À RIRE

Petites marques, sites internet dévolus ou créateurs de renom… difficile d'y échapper. Le plus souvent, se mêlent tons criards, incrustations de dorures et de fausse fourrure, clochettes, diodes, paillettes et sequins pour envelopper un Père Noël plus ou moins gracieux, des animaux de saison ou même des figures emblématiques de la politique, de l'humour ou de la BD… Il faut du temps pour faire le tour de tout ce que ces articles exposent, mélangent et superposent à l'occasion des fêtes de fin d'année !

Avec le pull de Noël, le rire sera la priorité de certains, d'autres préféreront la tradition, d'autres, enfin, chercheront l'excès et le kitsch le plus débridé.

NE PAS S'EN PRIVER

Donc, ce pull est à la mode ! Si parfois, il se révèle un tantinet esthétique même si la drôlerie ou l'exubérance reste de mise, il est plus souvent qualifié de moche, ou à tout le moins ringard. On en veut pour preuve la «Journée du pull moche» décrétée il y a quelques années, et qui se tient le 20 décembre, lorsque la pandémie ne vient pas l'enterrer.

Quoiqu'il en soit, depuis une décennie, ces produits sont devenus désirables car ils sont en maille bien chaude ou, plus nouveau, en sweat-shirt molletonné. Ils sont joyeux et toniques, donc bienvenus en ce moment pour toute la famille, et ils affichent un regard distancié et une attitude détendue en ces temps de fête où les looks s'affichent parfois bien empruntés…

APEI-Actualités. Laurence Delsaut

©Payote

©Puppy Love x Etsy

©Monoprix

CAFÉ GIREL AIX-LES-BAINS

TORREFACTEUR
DEPUIS 1928

33 avenue Saint Simond
AIX-LES-BAINS
04 79 35 07 00

Café (+ de 50 variétés)
Thés infusions (vrac et sachet)
Épicerie fine
Confiseries • Confitures
Compositions gourmandes
Vaisselles & Idées cadeaux

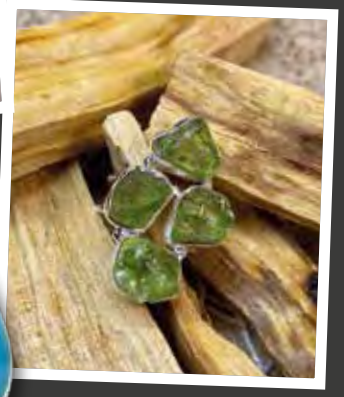
REVENDEUR AGRÉE Jura

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Lundi 16 et 23 décembre et dimanche 22 décembre

Les Pierres du Lac

CLAUDE VERGNE
ARTISAN CRÉATEUR

Bijouterie • Minéraux • Pierres naturelles
Réalisation de bijoux sur mesure



Confectionnés avec passion et savoir-faire,
une multitude de pierres sublimées
par une parure d'argent vous séduiront.

Vous serez également conseillé en lithothérapie.
Chaque pierre est unique et en fonction
de votre besoin, vous pourrez adopter
la pierre qui vous apaisera.

Les Pierres du Lac - 138 rue de Genève - AIX-LES-BAINS

Ouverture 7/7 du 5 au 24 décembre de 10h à 12h et de 15h à 19h

D'Aillon et d'Ailleurs

L'auberge des Bauges, une escapade dépaysante

Située au cœur du Massif des Bauges, dans le géo Park labellisé par l'Unesco, l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs vous emmène vers une déconnexion, vous propose une pause gourmande, des moments de douceur, un retour aux choses essentielles.

Loin du tumulte de la vie, on vous invite dans un lieu, ni trop grand ni trop petit, à taille humaine où la douceur de vivre, l'élégance, la générosité et le cocooning sont les maitres mots.

LES CHAMBRES LABÉLISÉES 4*

Les 14 chambres et suites junior de l'auberge ont été décorées avec le plus grand soin par Michèle Salord et par un architecte d'intérieur talentueux, l'Agence Amevet. Ils ont su mettre en avant le terroir bauju et l'amour pour les belles choses chinées de-ci de-là, tout en étant très contemporain. Les chambres sont raffinées et cosy. La suite «Sycomore» fait honneur à l'argenterie des Bauges, la chambre «Silva» est une ode aux forêts des Bauges et la chambre «Clarines» rend hommage aux Tarines, les belles vaches qui pâturent dans les prés alentours. La chambre «Le Grenier» vous fait retomber en enfance avec son esprit brocante, insolite, pleine de vieux jouets, cabane idéale en famille. Chaque chambre ou suite à sa propre ambiance, sa thématique, son atmosphère. Elles sont une invitation au dépaysement.

UNE CUISINE GASTRONOMIQUE INSPIRÉE

Dans une salle lumineuse au cadre chaleureux, flanquée de deux cheminées, avec pour témoin les montagnes, on vous propose des plats raffinés qui racontent chacun une histoire liée à ce qui vous entoure. Une cuisine inventive et créatrice créative ? Elle est réalisée à quatre mains par Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur. Marc est un chef qui trouve ses inspirations lors de ses balades en forêt, dans le potager et le jardin aux herbes aromatiques de l'auberge où sur les étals des marchés. Raphaëlle, sa femme, est une cheffe passionnée de plantes sauvages et de leur cueillette. Ce sont deux amoureux de la montagne et de la nature qui, par leur savoir-faire inventif, transcendent et subliment les produits de saison et de notre région en favorisant les producteurs locaux (le safran des Bauges, la truite de la pisciculture Le Pont Royal, le poisson du lac Léman d'Eric Jacquier,…). Le menu «Un déjeuner à Aillon» est servi en semaine le midi du mercredi au vendredi. Le soir et le weekend le menu «Marche d'approche» servi en 4 temps ou le menu «Ascension» servi en 6 temps vous offriront un moment unique d'Aillon et d'Ailleurs. La réservation est de mise pour vous garantir une table à l'Auberge. La salle du restaurant peut accueillir jusqu'à 30 couverts. Pour vos repas d'affaires, vos séminaires, une salle de 17 personnes privatisée avec tout l'équipement nécessaire est à votre disposition.

UN ESPACE BIEN-ÊTRE

Vous logez à l'Auberge ? Vous pourrez vous offrir une parenthèse bien-être dans notre piscine intérieure ou un regain d'énergie dans nos bains nordiques. L'espace Ailleurs véda est ouvert à tous. Venez profiter des bienfaits de l'Ayurvéda grâce à Amandine, notre praticienne spécialisée qui vous propose des massages et des soins millénaires avec des huiles médicinales, des poudres de fleurs et d'épices ainsi que des plantes de nos montagnes. Durée des séances entre 45 min et 1h30.

Pour vos réservations, pour tous renseignements, l'accueil et la réception sont ouvertes le mardi après-midi de 15h30 à 23h, du mercredi au samedi de 8h à 23h et le dimanche de 8h à 13h. Ouvert tous les jours lors des vacances scolaires en haute saison et certains jours fériés..

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs
795 Route de la Correrie - Aillon-le-jeune
+ 33 4 58 39 01 30
accueil@aillon-ailleurs.com
www.aillon-ailleurs.com

COUP DE CŒUR

Nos séjours thématiques autour de la Spéléologie, de l'ayurvéda. Vivez les expériences de l'auberge les jeudis, pour parcourir le ciel d'Aillon à la découverte des étoiles, ou à la recherche des plantes comestibles autour de l'Auberge ! Sur réservation à la réception.

Vivez Une parenthèse Slow
en Savoie préservée

Auberge 4 * Restaurant Gastronomique Ayurvéda

D'Aillon et d'Ailleurs
L'auberge des Bauges

04 58 39 01 30

Aillon-le-Jeune
Parc Naturel
Régional des Bauges

MICHELIN
2024

Informations
et réservations sur
aillon-ailleurs.com

Nos recettes de fêtes

Il est temps de composer votre menu de fêtes. A Noël, comme pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, offrez une explosion de saveurs gustatives à vos convives.

APERITIF

Verrine fraîcheur saumon-pommes-agrumes

Pour 4 personnes : *200 g de saumon fumé Petit Navire, 2 pommes Granny, le jus d'un citron, 1 orange (zestes et jus), 20 cl de crème liquide entière, sel et poivre.*

Eplucher et couper les pommes Granny en petits dés. Couper le saumon en petits morceaux. Zester l'orange et presser le jus. Mélanger le jus de citron et le jus d'orange avec les morceaux de pommes et de saumon.

Fouetter la crème liquide entière jusqu'à obtenir une texture ferme. Saler et poivrer légèrement.

Dans des verrines, disposer une couche de mélange saumon-pommes-agrumes. Ajouter une couche de crème fouettée. Répéter les couches si nécessaire et terminer par une couche de crème fouettée sur le dessus. Décorer avec un peu de zestes d'orange.

POISSON ET CRUSTACE

Fleur de Saint-Jacques par Thierry Marx

Pour 2 personnes : *Chez Picard : 2 noix de Saint-Jacques - pêche française, 2 galets de sauce thaïlandaise curry coco. Chez l'épicier : 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à café de vinaigre de Xérès, 10 lamelles de chou rave.*

Sortir les noix de Saint-Jacques du congélateur 10 minutes avant la préparation de la recette. Eplucher le chou rave puis le couper finement (2 mm d'épaisseur) en lamelle à la mandoline (pour plus de couleur, opter pour un radis pastèque green meat à la place du chou rave). Les disposer sur une assiette puis les faire mariner avec l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès et un soupçon de fleur de sel pendant 10 minutes.

Tailler les Saint-Jacques le plus finement possible au couteau (4 mm maximum)

Dresser la rose : commencer par plier une lamelle de chou rave sur elle-même puis la disposer debout. Prendre ensuite une lamelle de Saint-Jacques qui vient entourer la lamelle de chou rave, et alterner jusqu'à bien fermer la rose.

Pour la sauce, déposer 2 galets de sauce à la thaïlandaise dans un bol et les faire réchauffer au micro-ondes. Diluer ensuite avec deux cuillères à soupe d'eau. La sauce peut être servie froide ou chaude.

Pour l'effet visuel, dresser la sauce devant le convive et déguster.

Une recette du chef étoilé Thierry Marx à l'occasion des 50 ans de Picard

VIANDES

Rosace de pommes de terre, effiloché de canard et camembert d'Isigny

Pour 4 personnes : *2 cuisses de canard confites, 1 oignon, 1 c. à café de graisse de canard, 400 g de pommes de terre, 1 demi-camembert A.O.P Isigny Sainte-Mère, sel et poivre.*

Dégraisser et désosser les cuisses de canard. Enlever la peau puis effilocher la chair à l'aide d'une fourchette. Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé avec une cuillerée à café de graisse de canard. Laisser cuire 10 minutes puis ajouter le canard effiloché et prolonger la cuisson 5 minutes. Disposer cette garniture dans un plat allant au four.

Laver et éplucher les pommes de terre. Les tailler en rondelles fines. Disposer les rondelles de pommes de terre en rosace sur le canard et ajouter le demi-camembert A.O.P Isigny Sainte-Mère au centre de la rosace. Saler et poivrer. Enfourner 30 minutes à 180°C.

Boucherie des 2 Savoie
85 place de l'Eglise - SAINT-FÉLIX - 04 50 01 11 23
VIANDES LOCALES des 2 SAVOIE
VOLAILLES FERMIERES
Produits festifs
Foie gras, Escargots, Boudin blanc, Terrine de gibier et volailles
FABRICATION MAISON
Carte des fêtes
disponible en magasin
Horaires
Mardi, Mercredi, Vendredi 8h/12h20 – 15h/19h
Jeudi 8h/12h et Samedi 8h/12h20 – 15h/18h30

« Le LYNN fête Noël »

Découvrez notre service traiteur & emporter pour les fêtes

Foie gras de canard français maison

Gavlax de saumon

Chapon rôti

Liste complète et tarifs des prestations sur demande

Commande à adresser avant **le 15 décembre**

lelynn.restaurant@gmail.com

Pour des fêtes inoubliables le
restaurant sera ouvert les
25 décembre midi
31 décembre midi/soir
01 janvier midi

Informations & menus disponibles sur ... Bonne fêtes à tous !

LE COMPTOIR

Ouvert du lundi au vendredi
de 7:00 à 23:00

Service du midi de 11:45 à 14:00
Service du soir de 19:00 à 21:00

Soirées Cuisses de Grenouilles tous les 1er vendredis soir du mois

97 rue du Nant Bore
Alby sur Chéran
04 50 51 36 99

CHOCOLATERIE Jousseaume

Ouvert du mardi au samedi

de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h45

OUVERT LUNDI 23 DÉCEMBRE

N'hésitez pas à passer commande

Calendriers de l'Avent · Moulages · Coffrets
Chocolats avec ou sans alcool
Truffes · Papillotes et d'autres gourmandises

NOUVEAUTÉ
BÛCHES GLACÉES

14, allée du Pressoir • 74150 Rumilly • 04 50 32 00 07 • www.chocolaterie-jousseaume.com

LE MARCHAND DE VINS

Rumilly

18 Avenue des Alpes
Du mardi au samedi
9h-12h / 14h-19h
04.50.68.95.00

VINS

IDÉES CADEAUX

SPIRITUEUX

CHAMPAGNES

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

Rôti de veau aux épices

Pour 6 personnes : *1 rôti de veau de 1 kg dans le filet, 1 c. à soupe d'huile neutre, 12 échalotes, 5 cl d'eau, 1 c. à café de curcuma, 1 c. à café de 4 épices, 1 c. à café de piment d'Espelette, 1 c. à café de coriandre en poudre, 1 c. à soupe de chapelure, 1 c. à soupe d'huile d'olive, fleur de sel. Poires au vin : 6 poires, 1 l de vin rouge des Pays de Loire, 80 g de sucre, 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 1 clou de girofle, 10 g de poivre (rouge de Kâmpôt si possible), fleur de sel. Purée de céleri : 1 céleri rave, 2 pommes de terre, 30 g de beurre, fleur de sel, poivre 5 baies du moulin.*

Purée de céleri : éplucher le céleri et les pommes de terre. Les couper en cubes et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 30 minutes. Égoutter les légumes et les mixer avec le beurre bien froid. Vérifier l'assaisonnement et poivrer.

Poires au vin : éplucher les poires en laissant les queues. Disposer les poires dans une casserole. Ajouter le sucre, les épices et le vin rouge. Placer une petite assiette sur les poires pour qu'elles restent immergées dans le vin. Porter à ébullition, baisser le feu et cuire à frémissement 15 minutes. Éteindre le feu et laisser mariner jusqu'au service.

Rôti de veau aux épices : préchauffer le four à 200°C convection naturelle. Éplucher les échalotes. Mélanger les épices et la chapelure. Rouler le rôti et les échalotes dans les épices pour les paner. Déposer dans un plat à four légèrement huilé le rôti, les échalotes autour et verser au fond du plat 5 cl d'eau. Arroser la viande et les échalotes d'un filet d'huile. Enfourner 30 minutes pour une cuisson rosée. Laisser reposer hors du four 10 minutes avant de couper le rôti en tranches. Servir avec la purée et les poires au vin égouttées.

RECETTE VEGETARIENNE

Velouté de marrons et champignons

Pour 6 personnes : *200 g de champignons frais, 200 g de pomme de terre, 3 échalotes (180 g), 1 gousse d'ail, 60 g de marrons cuits, 6 c. à café d'huile d'olive, 1 cube de bouillon de légumes, 60 g de tartinable Vivre Vert.*

Laver les champignons et les découper en lamelles. Eplucher la pomme de terre et la couper en dés. Enfin, éplucher et émincer les échalotes et la gousse d'ail.

Faire revenir 10 minutes à feu vif la pomme de terre, les champignons, les échalotes, l'ail, les marrons cuits et l'huile d'olive dans une grande casserole. Rajoutez 150 cl d'eau et le cube de bouillon, couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux.

Incorporer le tartinable Vivre Vert et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajuster en eau si besoin, saler et poivrer à votre convenance.

Dresser avec quelques champignons poêlés, un filet d'huile d'olive et une quenelle de tartinable Vivre Vert.

DESSERT

Charlotte vanille et fruits exotiques

Ingrédients : *300 g de biscuits à la cuillère, 1 c. à café de vanille en poudre, 300 ml de crème fraîche liquide, 50 g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 2 œufs, 2 fruits de la passion, 1 mangue, 1 ananas.*

Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche avec la vanille à feu moyen. En parallèle, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouetter vigoureusement le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser dessus la crème bouillante, bien fouetter et remettre le mélange sur le feu (doux/moyen). Le mélange doit épaissir tout doucement jusqu'à obtenir une texture de crème anglaise bien lisse et onctueuse. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide pendant 3 minutes, puis incorporer la gélatine dans la crème anglaise encore bien chaude. Bien mélanger et réserver à température ambiante.

Pendant ce temps, couper la mangue et l'ananas en petits cubes, puis les mélanger avec les fruits de la passion. Réserver.

Lorsque la crème anglaise est à température ambiante, monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement à la crème anglaise jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pour faciliter le démoulage, filmer votre moule à charlotte. Répartir des biscuits à la cuillère sur les bords du moule, puis verser la moitié de la mousse vanille. Ajouter une couche de biscuits à la cuillère, une grosse couche de fruits (le jus va imbiber les biscuits à la cuillère), puis de la mousse et refermer avec des biscuits à la cuillère. Mettre au frais pour au moins 3 heures.

Avant de servir, démouler le gâteau et déposer joliment les fruits restants sur le dessus du gâteau.

APEI-Actualités

Desserts & Chocolat
BENJAMIN CHASSAING
13 Place Grenette
RUMILLY
Tél. 04 50 01 10 23

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE CARTE
ET COMMANDEZ DÈS AUJOURD'HUI
TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE DÉLICIEUSES FÊTES
HORAIRES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
Les lundis 16 et 23 décembre 8h30 - 12h30 et 14h30 - 19H
Les mardis 24 et 31 décembre 8h - 12h30 et 14h - 18h30
Fermeture exceptionnelles
les mercredis 25 décembre et 1er janvier

Ô Plaisir des Arômes & Saveurs
Cafés en grains ou moulus, thés et infusions, chocolats, épicerie fine...
Torréfaction de l'Albanais
30 bis rue de Montpelaz
74150 RUMILLY
Torréfacteur depuis 1985
Torréfaction de l'Albanais
Ô Plaisir des Arômes & Saveurs
Venez découvrir nos boutiques,
avec nos 15 variétés de cafés fraîchement torréfiés en grains ou moulus sur place,
6 variétés de capsules compatibles Nespresso,
plus de 150 variétés de thés, infusions et eaux de fruits, vanille de Madagascar, confitures, chocolats, poivres, sels, épicerie fine avec plus de 150 références d'épices du monde...
Corinne & Pierre
Boutique ouverte:
Du mardi au vendredi de 9h15 à 19h en non stop.
Venez déguster nos cafés...
Un torréfacteur passionné avec un savoir faire depuis 1985.
Accueil chaleureux garanti...
Notre café et nos thés de Noël sont là !
©Freepik.com

SAINT-OURS
Tél. : 04 79 54 96 69
Du lundi au samedi de 8 h à 12 h 15
et de 14 h à 19 h.
Le dimanche de 8 h à 12 h.
TRÉVIGNIN
Tél. : 04 79 35 27 62
Du lundi au samedi de 9 h à 12 h 15
et de 14 h à 19 h.
Le dimanche de 9 h à 12 h 15
et de 15 h à 18 h.
Fromageries
ENTRE LACS ET MONTAGNES
SAINT OURS & TRÉVIGNIN
L'hiver, le temps du bon fromage
TOME DES BAUGES
Au lait cru
SCHMIDHAUSER
fromageries-st-ours-trevignin.fr

BAR & BRASSERIE
CAFÉ DES SPORTS
1 Place Joseph Joffo
Rumilly
04 50 64 60 64
06 62 34 17 62
NOUVEAU
FONDUE
à partir de 18,50€
À partir de 2 pers. Uniquement le soir
Viande maturée
entrecôte, côte de bœuf
ou carte burgers maison
Du lundi au vendredi de 19h à 21h
Une réservation évite une déception
PASSNAILL'YETTE
retrouvez-nous
Parvis du Quai des Arts
les 13, 14, 15
et du 18 au 22 déc.
de 17h à 22h

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Du Bugey à la Haute-Savoie, Maison H.B. entend faire connaître les vins de ses vignobles d'altitude au travers de ses 3 domaines :

Domaine de Bel Air, Ferme de Jeanne et Caves de Seyssel

3 domaines, 3 terroirs et 3 histoires à raconter.

Cette maison engagée prouve que le territoire français abrite encore de nombreuses pépites qui ne demandent qu'à être connues. Qu'il s'agisse du vignoble du Bugey, berceau des Domaines de Bel Air (sur les hauteurs de Culoz) et de la Ferme de Jeanne (à Flaxieu) ou celui des Caves de Seyssel, implanté de l'autre côté du Rhône, sur les terres haut-savoyardes, ces appellations encore confidentielles produisent des vins blancs, rosés ou rouges, tranquilles et effervescents qui n'ont rien à envier à leurs voisines du Jura, du Beaujolais ou de la Savoie.

Partez à la découverte des terroirs de ces 3 domaines produisant des cuvées pleines de promesses !

DOMAINE DE BEL AIR

Un terroir bugiste d'excellence au pied du Grand Colombier

C'est au cœur de l'**AOP des Vins du Bugey** que le Domaine de Bel Air s'enracine sur les pentes sud du Grand Colombier sur la commune de Culoz. Les vignes bénéficient d'un ensoleillement propice et d'un climat unique, conférant aux vins des caractères dignes des plus grands **Chardonnay, Pinot noir et Mondeuse** cultivés ici. Implantée de longue date en IGP Allobroges, la **Roussanne** s'épanouit avec finesse et permet de proposer de nouvelles expressions de nos terroirs bugistes.
Afin de mettre en valeur le patrimoine millénaire surplombant la vallée du Haut Rhône et le lac du Bourget, le domaine s'est engagé en conversion biologique depuis 2022 afin de préserver la richesse environnementale de son site.

MÉMO

› **Surface domaine :** 5 ha
› **Lieu :** Culoz (01350)
› **Dénominations :** AOP Bugey, IGP Vins des Allobroges
› **Style :** Vins tranquilles
› **Couleurs :** Blanc et Rouge
› **Cépages :** Chardonnay, Pinot noir, Mondeuse, Roussanne
› **Certification :** En 2ème année de conversion vers l'Agriculture Biologique

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

DOMAINE DE LA FERME DE JEANNE

L'amour de la nature comme philosophie de production des vins AOP Bugey en bio

La Ferme de Jeanne est installée dans un autre territoire du Bugey, **dans le village historique de Flaxieu,** à quelques pas de Vongnes ou de Belley, berceau du vignoble bugiste. Ici les vignes sont cultivées en Agriculture Biologique (et en 3ème année de conversion AB pour certaines cuvées). Pour Régis Bernard et Karine Thuboeuf, les propriétaires-exploitants, tout se passe dans la vigne : *« la qualité d'un vin découle des minéraux et des organismes vivants présents dans la terre. »* Si la volonté d'une certification AB demande plus de travail et d'investissement, elle assure une pérennité de la culture et de la biodiversité locale. Le domaine travaille des cépages autochtones comme le Chardonnay ou le Pinot noir qui délivrent sur les terroirs argilo-calcaires une expression singulière, délicate, florale.

MÉMO

- **Surface domaine :** 10 ha
- **Lieu :** Flaxieu (01350)
- **Dénominations :** AOP Bugey
- **Style :** Vins tranquilles
- **Couleurs :** Blanc, Rouge et Rosé
- **Cépages :** Chardonnay, Gamay, Pinot noir, Mondeuse, Jacquère et Molette
- **Certification :** AB et conversion vers l'Agriculture Biologique

CAVES DE SEYSSEL

De l'autre côté du Rhône, le terroir haut-savoyard de l'Altesse sous appellation Seyssel

L'aire de production de l'appellation Seyssel se trouve **à cheval entre deux départements : l'Ain et la Haute-Savoie,** sur les communes de Corbonod et Seyssel. Elle s'étend sur les deux rives du Rhône, à une **quarantaine de kilomètres de Chambéry.** Le vignoble s'enracine ici sur des formations géologiques de l'avant-pays savoyard. Les sols sont de nature sableuses ou gravillonnaires, issus de l'érosion des collines molassiques, ou plus bruns, en provenance de moraines glaciaires. Seyssel est le **royaume de l'Altesse et de la Molette** qui expriment en vins tranquilles et effervescents toute leur finesse. Souvent méconnus, ces vins séduisent par leur fraîcheur et leur aromatique fruitée et florale qui accompagnent aussi bien les plats traditionnels de Haute-Savoie qu'une cuisine d'ailleurs aux notes exotiques.

MÉMO

- **Surface domaine :** 4 ha
- **Lieu :** Seyssel (74910)
- **Dénominations :** AOP Seyssel
- **Style :** Vins tranquilles et effervescents
- **Couleurs :** Blanc
- **Cépages :** Altesse et Molette
- **Certification :** AB ou en conversion sur les 4 ha réservés à la production de vins tranquilles ; achat de vendanges non certifiées pour les vins effervescents

DOMAINE DE BEL-AIR · 591 rue Albert Férier · 01350 Culoz www.belairgrandcolombier.com belairgrandcolombier @belairgrandcolombier
DOMAINE DE LA FERME DE JEANNE · 13 chemin des Grands Hautains · 01 350 Flaxieuwww.domainedelafermedejeanne.fr
domainedelafermedejeanne @la.ferme.de.jeanne

CAVES DE SEYSSEL · 30 rue de Montauban · 74 910 Seyssel , www.caves-de-seyssel.fr /Cave.de.Seyssel @royal_seyssel

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

Quels vins choisir pour vos repas de fêtes ?

Et si on cassait les codes !

Comment accompagner au mieux les mets de nos repas de Noël et de la Saint-Sylvestre ? Du vin blanc avec le poisson, du rouge avec la viande ?

Jean-Michel Deluc, maître sommelier et cofondateur du site Le Petit Ballon, est partisan de modifier les codes en place depuis des décennies, concernant les vins à servir lors des repas de fêtes de fin d'année : «La bière revient sur le devant de la scène avec un nombre incalculable de micro-brasseries. On peut aussi compter sur les cidres fermiers, ce sont des boissons peu alcoolisées». Jean-Michel Deluc apprécie aussi le rôle gastronomique des digestifs, le lapin aux pruneaux fonctionne bien par exemple avec un Armagnac.
Notre sommelier a trouvé une idée originale pour amener ses invités à sortir des sentiers battus : servir plusieurs verres différents. «Je n'hésite pas à mettre 2 ou 3 propositions différentes : un verre de Bourgogne, un verre de cidre fermier brut, une bière d'abbaye ou un Sauternes, les 3 fonctionnent bien avec le poulet».

POUR NE PAS SE TROMPER

Le repas 100% champagne est un grand classique. Si vous voulez faire simple, servez un champagne brut qui pourra accompagner tous vos plats, y compris le fromage.
Vous avez choisi du saumon, du poisson, des coquillages en entrée ? Proposez un vin blanc sec comme le Riesling ou un blanc avec un petit côté végétal.
Pour le foie gras, évitez le blanc liquoreux, il va casser le goût. La Maison Comtesse du Barry, par exemple, propose un vin de Gascogne, un Tarriquet Premières Grives avec un léger accent fruité.

UN VIN ROUGE SUR LES VOLAILLES ?

Avec de la volaille, laissez-vous séduire par la Négrette, le cépage unique du Fronton. Un Côtes-de-Blaye, un Châteauneuf du Pape seront tout aussi parfaits.

En dessert, jouez la carte de l'originalité avec les vins du Jura, le Macvin accompagne le chocolat. Un vin alsacien, le Gewurztraminer, sera du plus bel effet sur un chocolat grand cru aux arômes épicés. Les bûches aux saveurs de fruits rouges seront sublimées par un vin blanc moelleux.

Côté fromage, un chablis va réveiller le fromage, l'idéal étant d'associer un vin par type de fromage. Sur une pâte persillée comme le roquefort, proposez un blanc plus moelleux (vendanges tardives).

UNE CHOSE À ÉVITER ?

Mieux vaut éviter «un vin trop sec sur des saveurs amères ou encore un champagne demi-sec sur un dessert» précise Jean-Michel Deluc.
Et s'il y avait une idée à retenir ? Osez, testez, innovez et, on se doit de l'ajouter, consommez avec modération !

APEI-Actualités. D.P.

AIMÉ BERNARD & FILS
Sylans - 205, rue des Vignes - Corbonod - **04 50 56 19 18**

MAISON MOLLEX
161, place de l'église - Corbonod - **04 50 56 12 20**

MAISON GOUX & FILS
170, chemin du Jonc Plan Léger - Corbonod - **04 50 56 10 71**

DOMAINE DE LA BRUNE PIERRE-ALAIN VIONNET
485, chemin de Charveyron -Cornonod - **06 84 33 14 17**

HB LES CAVES DE SEYSSEL
30, rue de Montauban - Seyssel - **04 50 56 21 59**

DOMAINE DU CLOS D'ARVIÈRES
MARTINE, BERNARD ET RÉGIS MOLLEX
131, chemin de la cascade Eilloux - Corbonod - **04 50 56 10 02**

EARL MAISON GALLICE
La Trille - 236 rue des Peupliers - Corbonod - **04 50 59 25 73**

Aix LES BAINS
EAU MINÉRALE NATURELLE

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

NOUVEAU Bouchon solidaire*

Entièrement recyclable Trions plus

EAU MINÉRALE NATURELLE

Convient aux régimes pauvres en sodium.

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

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

SEAB : Société des Eaux d'Aix-les-Bains
275, rue Boucher de la Ruppelle - 73100 Grésy-sur-Aix

Des Idées Cadeaux

IMPRIMERIE DUCRET
3 Rue André de Montfort
74150 Rumilly Cedex
Tél 04 50 01 10 06

Histoire de Rumilly
Les Volumes I, III, IV et V
25€ pièce
Toute la collection ~~100€~~ 60€

Affiche la Fontaine de la Place de l'Hôtel de Ville
Véritable lithographie 1936 50€

Cartes postales
Canton de Rumilly 15€

Volumes
«Notre Dame de l'Aumône»
+ Eglise Sainte-Agathe
20€ pièce

Histoire du Collège
15€ pièce

Brochure Evènements Patriotiques 8€ pièce

Tous les volumes sont édités par l'Imprimerie Ducret et n'ont bénéficié d'aucune subvention

Agenda

Des idées de sorties...

TOUTE L'ANNÉE

↘ **Savoie Grand Revard :** La ferme de la Cluse - ferme du Montcel, tous les jours de 18h30 à 19h30, venez découvrir la traite des vaches, le soin aux animaux et visite d'une ferme. Accès libre. Vente de fromages. Résa au 06 25 09 23 54.
Chainaz-les-Frasses : jusqu'au 31 déc., visite de la Spiruline des Bauges ; Tous les lundis et samedis de 16h à 19h. Gratuit.

↘ **Thusy :** «Marché des producteurs», de 10h à 13h, le premier dimanche de chaque mois.

NOVEMBRE

Jusqu'au 30 novembre

↘ **Rumilly :** exposition «Les étangs de Crosagny» réalisée par l'Association des étangs de Crosagny, Quai des Arts salle d'exposition.

Jusqu'au 30 décembre

↘ **Aix-les-Bains :** les chalets du Casino, Casino Grand Cercle. Village gastronomique : ouvert du mercredi au dimanche, spécialités Savoyardes. Mercredi et jeudi de 16h à 22h45, vendredi et samedi de 12h à 23h45, dimanche de 12h à 22h ; fermé le 24 et 25 déc.). Marchés d'artisans et ses créateurs locaux, à l'intérieur du Casino du 13 au 15 déc. et du 20 au 22 déc., plus de 60 exposants.
Concerts et DJ, tous les soirs dès 19h (sauf le mercredi - ambiance musicale par une playlist by Manu C.)

Jeudi 28

↘ **Rumilly :** film documentaire «Ghost Song», à 18h30, Médiathèque.

↘ **Rumilly :** danse «Underdogs» (hip-hop), à 20h, Quai des Arts.

↘ **Frangy :** «Noël pour tous», collecte de jouets en bon état et lavés mis dans un sac plastique à déposer sous le préau derrière la mairie avant 20h.

↘ **Aix-les-Bains :** théâtre «Qui est Monsieur Schmitt», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Jeudi 28 et vendredi 29

↘ **Frangy :** Fête Foraine.

Du jeudi 28 au samedi 4 janvier

↘ **Annecy :** «Noël des Alpes», de 11h à 21h, centre-ville.

Vendredi 29

↘ **Chapeiry :** restaurant La Grange à Jules à 20h soirée dîner spectacle- rock années 50/60 avec l'Affaire Tourne'sol. Rens. 04 50 68 15 07. Tarif 55€.

↘ **Aix-les-Bains :** théâtre «Masque d'or», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Du samedi 30 au dimanche 15 décembre, tous les jours

↘ **Seyssel :** spectacle de marionnettes «La symphonie des jouets», Le Train Rouge, uniquement sur RDV, tarif 15€, enfant à partir de 10€ (à partir de 11 ans), gratuit moins de 5 ans.

Samedi 30

↘ **Rumilly :** jeu «Cache-cache en forêt» (enfants de 4 à 8 ans), de 14h à 17h, Médiathèque.

↘ **Marcellaz-Albanais :** animations «Marché de Noël» buvette, restauration, balade aux lampions, photos avec le Père Noël, de 15h30 à 21h30, centre rural.

↘ **Clermont :** de 11h à 20h, Marché de Noël, château de Clermont animations restauration, illumination du château à 16h30, présence du Père Noël à 16h.

↘ **Albens/Entrelacs :** concert anniversaire «Best of Poly'sons» sous la direction de Valérie Marsot, entrée 10€, gratuit moins de 16 ans.

↘ **Aix-les-Bains :** «Triathlon pour le Téléthon», départ à 9h, Aqualac. Programme : 11h-15h immersion en eau froide ; 11h-17h village sportif, buvette & petite restauration, tombola. Contact & incriptions gspm73@gmail.com

↘ **Aix-les-Bains :** théâtre «Masque d'or», à 15h et 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Samedi 30 nov et dimanche 1er decembre

↘ **Menthon Saint Bernard :** marché de Noël Palace de Menthon, entrée gratuite, 50 exposants, activités pour les petits.

Du samedi 30 novembre au 31 décembre

↘ **Chambéry :** animations, parades «C'est Noël à Chambéry – Marché de Noël», en ville.

DECEMBRE

Du 1er au 24 décembre

↘ **Rumilly :** manège de Noël, parvis du Quai des Arts.

Du 1er au 31 décembre

↘ **Rumilly :** «Noël gagnant», 10 000€ de chèques cadeaux à gagner dans les commerces rumilliens participants.

Dimanche 1er

↘ **Chêne-en-Semine :** vente de boudins proposée par le Foyer rural.

↘ **Corbonod :** «Journée des Saveurs». Maison Mollex. Dégustations, balades en calèche, repas.

↘ **Clermont :** de 10h à 17h, Marché de Noël, château de Clermont animations restauration, illumination du château à 16h30, présence du Père Noël à 16h.

↘ **Grésy-sur-Aix :** «Marché de Noël – APE», de 10h à 18h, salle des fêtes.

↘ **Trévignin :** marché de Noël de 9h30 à 18h, salle des fêtes et abords, nombreux stands, restauration sur place.

↘ **Vallières-sur-Fier :** Marché de Noël de 9h à 18h, entrée libre, salle des fêtes de Sion.

↘ **Aix-les-Bains :** théâtre «Oscar», à 16h, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Lundi 2 au 21

↘ **Rumilly :** «Collecte de jouets du RCSR» pour le Secours Populaire. Du lundi au vendredi de 14h à 18h, salle de réception, stade des Grangettes.

Mardi 3 et mercredi 4

↘ **Annecy :** danse & cirque «Vanthorhout», à 20h30, Bonlieu. Tél. 04.50.33.44.00.

Mardi 3, mercredi 4 et jeudi 5

↘ **Annecy :** théâtre musical «Je pars sans moi», mardi et mercredi à 20h30/jeudi à 19h, Bonlieu. Tél. 04.79.33.44.00.

Jeudi 5

↘ **Rumilly :** théâtre «Au non du père» par Madani Compagnie, à 20h30, Quai des Arts.

↘ **Rumilly :** conférence «Les cartes postales Pittier, de la sauvegarde à la diffusion» par Hélène Maurin et Julien Coppier, Archives départementales de la Haute-Savoie (durée 1h), à 18h15 (gratuit), Musée Notre Histoire.

Agenda

Des idées de sorties...

DECEMBRE

Mercredi 4

Aix-les-Bains : marché de Noël en apéro shop, 18h, restaurant du Golf.

Rumilly : «Illumination de l'arbre de Noël du RCSR» avec l'École de rugby. Stade des Grangettes.

Vendredi 6

Lornay : les jardins de Lornay organise son marché de Noël de 16h à 21h, spécialités culinaires et artisanat local, chants de Noël, animations pour les enfants, restauration sur place.

Alby-sur-Chéran : ZZAJ, A ceux qui se ratent, spectacle musical humoristique à travers l'histoire du jazz de la Cie Duo des Cimes, tarif de 11 à 19€, 20h30, rens le Pôle-Espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby.

Sâles : soirée jeux de 19h à minuit, buffet canadien, chacun apporte un plat et ou boisson. Des jeux seront à disposition, vous pouvez également en apporter. Accès libre.

Frangy : marché de Noël proposé par l'UCAPL, ventre ville, entrée libre.

Annecy : théâtre musical «Traviata», à 20h30, Bonlieu. Tél. 04.50.33.44.00.

Vendredi 6 et samedi 7

Annecy : dîner-spectacle «L'impérial Circus» (cirque, magie, cabaret) à 20h. Tarif à partir de 129€ (durée 1h30), Impérial Palace.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8

Epagny : marché de Noël, l'Epagnyette, stands artsanaux, animations festives, gourmandises, place de la République, mairie Epagny. le 6 de 17h à minuit, le 7 de 10h à minuit et le 8 de 10h à 17h.

Samedi 7 et dimanche 8

Le bourget-du-Lac : «Marché de Noël» au Prieuré.

Samedi 7

Rumilly : concert «Orchestre d'Harmonie de Rumilly – Concert de la Sainte-Cécile», à 19h (entrée gratuite), Quai des Arts.

Challonges : «Loto du foot», salle des fêtes.

Seyssel 01/74 : animations «Marché Noël» (contes, chorale, père Noël...), dès 10h. Des idées cadeaux pour tous.

Lornay : les jardins de Lornay organise son marché de Noël de 10h à 21h, spécialités culinaires et artisanat local, chants de Noël, animations pour les enfants, restauration sur place.

Annecy : théâtre musical «Traviata», à 19h, Bonlieu. Tél. 04.50.33.44.00.

Epersy : «Marché de Noël – Repas à emporter» repas diots à la bière et gratin de crozets (12€), de 14h à 20h.

Aix-les-Bains : spectacle «Casse-Noisette» à 20h, Centre culturel et des Congrès André Grosjean. Rens : 04 79 88 68 00.

Aix-les-Bains : «Marché de Noel» du Gang des Créatrices. Studio Moli 4 rue Davat. 10h-20h.

Brison-Saint-Innocent : «Fête de Noël», salle de Despine de 15h30 à 23h45. contes enchanteurs, maquillage et atelier créatifs pour petits et grands, spectacle d'Art Scène, présence du Père Noël à 17h30, 18h marche aux lampions, 19h soirée endiablée animée par Fabrice Peluso

Mûres : «Marché de Noël» dès 16h, buvette, snack, produits de fêtes, présence du Père Noël et feu d'artifice.chef lieu.

Dimanche 8

Saint-Eusèbe : concert «Le Tutti concert solidaire» (musique du monde), à 18h, église.

Lornay : les jardins de Lornay organise son marché de Noël de 10h à 18h, spécialités culinaires et artisanat local, chants de Noël, animations pour les enfants, restauration sur place.

Rumilly : théâtre au cinéma : «La reine des neiges, l'histoire oubliée», 14h, Cinéma Les Lumières de la Ville, tarif unique 19€.

Franclens : marché de Noël organisé par l'AOS, salle des fêtes.

Bourget-du-Lac : théâtre/marionnettes «A table les petits et gants !» (jeune public), à 16h, La Traverse. Tél. 04.79.25.01.99.

Mardi 10

Aix-les-Bains : «Marché Noël de la Chouette de l'Espoir», de 9h30 à 18h, Centre Culturel et des Congrès.

Aix-les-Bains : théâtre «Roméo & Juliette», à 20h, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Du mercredi 11 au 20, tous les jours

Aix-les-Bains : semaine de Noël au conservatoire, 4 rue Vaugelas, accès libre rens : 04 79 35 79 00.

Mercredi 11 et vendredi 13

Annecy : cirque «Boîte noire», à 19h, Bonlieu. Tél. 04.50.33.44.00.

Jeudi 12

Alby-sur-Chéran : Soirée tout en musique, jazz manouche avec Swing Chronique, à 20h30, tarif 10€ avec 1 boisson. Rens le Pôle- Espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby.

Seynod : magie/mentalisme «Evidences inconnues», à 20h30, Auditorium. Tél. 04.50.52.05.20.

Cran-Gevrier : cirque «The Jacque's & Natacha's Circus show», à 19h, Théâtre Renoir. Tél. 04.85.46.75.81.

Bourget-du-Lac : théâtre «Les parallèles», à 20h, La Traverse. Tél. 04.79.25.01.99.

Vendredi 13

Rumilly : spectacle «Evidences Inconnues» (mentalisme) par la Cie Rode Boom, à 20h30, Quai des Arts.

Marcellaz-Albanais : «Soirée jeux», à 20h, Bibliothèque.

Boussy : concert «Noëls baroques & populaires» par l'ensemble La Jupiter/Benoit Beratto, à 20h, église (vin chaud offert - libre participation).

Cran-Gevrier : cirque «The Jacque's & Natacha's Circus show», à 20h, Théâtre Renoir. Tél. 04.85.46.75.81.

Annecy : Danse «Casse-Noisette», à 20h, Arcadium. Tél. 04.50.88.38.74.

Aix-les-Bains : théâtre «Vidéo Club», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Vendredi 13 et samedi 14

Rumilly : «Chalet de Noël du RCSR» au marché de Rumilly. Vente de bière de noël, vin chaud, soupe à l'oignon, hot dog, goodies RCSR,... Quai des Arts.

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15

Annecy : marché de Noël des créateurs, Impérial Palace.

Rumilly : «Marché de Noël» – Parvis du Quai des Arts, vendredi de 14h à 22h, samedi de 10h à 22h, et dimanche de10h à 19h.

Rumilly : Passnaill'yette – Parvis du Quai des Arts de 17h à 22h, buvette, restauration, animations.

Samedi 14 et dimanche 15

↘ **Lornay :** «Marché de Noël», salle des fêtes, buvette, restauration, animation, tombola de 10h à 18h30.

Samedi 14

↘ **Serrières/ Motz :** «Marché de Noël», salle des fêtes.

↘ **Rumilly :** «Arbre de Noël» de l'École de Rugby. Ouvert à tous. Vente d'huîtres, diots, vin blanc et goodies du RCSR. Stade des Grangettes.

↘ **Cusy :** Cusy'ette, 16h, soirée festive et conviviale, conte de Noël, arrivée du Père Noël 17h45, buvette restauration, parking salle des fêtes.

Dimanche 15

↘ **Rumilly :** concert «Orchestre d'Harmonie d'Aix-les-Bains - Concert de Noël» (musique classique) suivi d'un spectacle de danse, à 15h30, Eglise Notre Dame.

↘ **Aix-les-Bains :** concert de Noël, église Notre Dame, 15h30, participation libre. Rens 04 79 88 09 99.

↘ **Aix-les-Bains :** spectacle de Noël, Théâtre du Casino, 16h30, adulte 14€, enfant (18 ans) 9€, rens 04 79 88 09 99.

↘ **Aix-les-Bains :** danse «Spectacle de Noël», à 16h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 06.13.64.72.11.

Mardi 17

↘ **Rumilly :** cirque «INO – Ino Kollectiv», à 20h, Quai des Arts.

Mercredi 18

↘ **Rumilly :** «Noël des enfants» de 14h à 18h, sous la Grenette et à la Médiathèque (gratuit).

↘ **Annecy :** conte musical & visuel «Sous les mers» dans le cadre du festival Au tour des enfants, à 16h, Le Brise Glace. Tél. 04.50.33.65.10.

Mercredi 18 au dimanche 22

↘ **Rumilly :** Passnaill'yette – Parvis du Quai des Arts de 17h à 22h, buvette, restauration, animations.

vendredi 20 et samedi 22

↘ **La Féclaz :** «Marché de Noël», office de tourisme, Les Desserts.

Jeudi 19

↘ **Alby-sur-Chéran :** 20h, spectacle de la Cie Les petits détournements, «Les songes d'Elisabeth», jonglerie, voltige et musique, tarif de 8.50 à 16€. Rens Le Pôle- SYPA.

↘ **Annecy :** danse «Casse-Noisette», à 17h, Arcadium. Tél. 04.50.88.38.74.

↘ **Aix-les-Bains :** théâtre «Les faux British», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Du vendredi 20 au dimanche 22

↘ **La Féclaz :** marché de Noël, couvert dans le gymnase, place Centrale.

Vendredi 20

↘ **Rumilly :** «Midi Musique – Xavier Mathieu & Morgane Carnet» poésie couchée sur musique en transat, à 12h30, Médiathèque.

↘ **Rumilly :** exposition «La Haute-Savoie pittoresque - Ernest et Auguste Pittier, éditeurs de cartes postales» (visite guidée tout public à partir de 8 ans), à 16h (durée 1h), Musée Notre Histoire. Tarifs 5€, 4€, 3€.

↘ **Annecy :** théâtre «Je préfère qu'on reste ennemies», à 21h, salle Pierre Lamy. Tél. 04.50.45.38.68.

Du samedi 21 au jeudi 19, tous les jours

↘ **Seyssel :** spectacle de marionnettes «La boutique fantasque», Le Train Rouge, uniqu. sur RDV, 15€, enfant à partir de 10€ (à partir de 11 ans), gratuit - 5 ans.

Samedi 21

↘ **Seyssel :** «Parade de tracteurs illuminés» à Menthonnex à 17h30, Clermont 17h42, Droisy, Seyssel à 19h12, Usinens à 20h08.

↘ **La Féclaz :** centre équestre Volte-Face, venez fêter Noël, buvette, papillotes, arrivée du Père Noël, baptêmes poney… Rens 04 79 25 86 36.

↘ **Annecy :** danse «Boléro», à 20h, Arcadium. Tél. 04.50.88.38.74.

↘ **Albens/Entrelacs :** «Marché de Noël» de 10h à 19h, salle des fêtes.

↘ **Aix-les-Bains :** concert «Funky Soul Family by Gospel pour 100 voix», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Du samedi 21 décembre au dimanche 9 mars

↘ **La Féclaz :** pot de bienvenue et dégustations de produits du terroir et présentation des activités et animations de la station, dimanche à 17h30, pl. centrale.

Lundi 23

↘ **Frangy :** «Parade de tracteurs illuminés» Frangy à 17h15, Chaumont, Contamines, Marlioz, Chavannaz, Minzier à 20h45.

Du mardi 24 décembre au vendredi 28 mars

↘ **La Féclaz :** mardi jeudi de 17h à 20h30, piste du Hibou-nocturne de ski de fond. Rens 04 79 25 80 49.

Jeudi 26, vendredi 27 et samedi 28

↘ **Annecy :** «Christmas Festival» (musique et rire). Le 26 concert jazz ; le 27 concert musique classique ; le 28 soirée humour. Les spectacles commencent à 18h30. Tarif 12€ enfants – 30€ adultes selon places choisies, Impérial Palace.

Vendredi 27

↘ **Rumilly :** mini-ciné «Courts-métrages» (enfants dès 4 ans), à 15h, Médiathèque.

↘ **Annecy :** théâtre «Rencard(s)», à 19h, salle Pierre Lamy. Tél. 04.50.45.38.68.

↘ **Aix-les-Bains :** «Mapping» en ville.

Samedi 28

↘ **Annecy :** théâtre «Une semaine... pas plus !», à 20h30, salle Pierre Lamy. Tél. 04.50.45.38.68.

Mardi 31

↘ **La Féclaz :** descente aux flambeaux et feu d'artifice à 18h. A la tombée de la nuit, rendez-vous sur la place de l'Office de Tourisme, gratuit.

↘ **Annecy :** théâtre «La guerre des sexes aura-t-elle lieu ?», à 19h, salle Pierre Lamy. Tél. 04.50.45.38.68.

JANVIER

Vendredi 3

↘ **Annecy :** Annecy : théâtre «C'est décidé je deviens une connasse !», à 19h, salle Pierre Lamy. Tél. 04.50.45.38.68.

Samedi 4

↘ **Annecy :** théâtre «Crétins des Alpes», à 20h30, salle Pierre Lamy. Tél. 04.50.45.38.68.

Mardi 7

↘ **Bourget-du-Lac :** concert «Orchestre des Pays de Savoie – Pause déj' Musicale», à 12h, Espace culturel La Traverse.

Vendredi 10

↘ **Rumilly :** one-man-show « Le Sens de la Vie – Alexis Le Rossignol », à 20h30, Quai des Arts.

↘ **Marcellaz-Albanais :** «Soirée vœux de la municipalité», à 19h, centre rural.

Mardi 14

↘ **Rumilly :** cirque «La Concordance des Temps» par la Cie Le Doux Supplice, à 20h, Quai des Arts.

↘ **Aix-les-Bains :** conte/marionnettes «Peau d'âme» (dès 5 ans), à 9h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Jeudi 16

↘ **Bourget-du-Lac :** concert «Picky Banshees-Let's get higher tour», à 20h, La Traverse. Tél. 04.79.25.01.99.

Vendredi 17

↘ **Rumilly :** jeux «Midi jeux» dansle cadre des vendredis midi. Venez découvrir et jouer avec les éditions de jeux BLAM !, à 12h30, Médiathèque.

↘ **Alby-sur-Chéran :** «Derrière l'ours» à 20h30, la Cie l'Escabeau vous propose une aventure théâtrale inédite qui dévoile au public l'envers du décor. Tarif 19, 14 et 11€. Rens le Pôle - Espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby.

Agenda

Des idées de sorties...

JANVIER

Du samedi 18 au dimanche 19

↘ **Savoie Grand Revard :** 5e édition, Le Raiddogs Snowland-Le Bivouac. Gratuit pour les spectateurs. Rens au 04 79 25 80 49.

Samedi 18

↘ **Annecy :** théâtre/machinerie «A poils» (jeune public dès 3 ans), à 11h et 16h, Bonlieu. Tél. 04.79.33.44.00.

↘ **Aix-les-Bains :** danse «Restons groupés», à 20h, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99

Dimanche 19

↘ **Sur Lyand :** 17e Fête Nordique, de 10h à 17h, tarif 12€ chiens de traineaux et fatbike, tarif unique 7€ autres activités, plusieurs activités avec ou sans neige à réserver avant la manif. auprès de Haut Rhône Tourisme.

↘ **Aix-les-Bains :** concert «Amériques» (musique classique), à 18h, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Mardi 21

↘ **Aix-les-Bains :** humour «Caroline Vigneaux», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

↘ **Bourget-du-Lac :** théâtre «Le travail c'est difficile», à 20h, La Traverse. Tél. 04.79.25.01.99.

Mercredi 22

↘ **Cran-Gevrier :** spectacle «Frisson» (jeune public dès 3 ans), à 15h30, Théâtre Renoir. Tél. 04.85.46.75.81.

Jeudi 23

↘ **Rumilly :** «Cérémonie des vœux à la population», à 19h, salle des fêtes.

↘ **Rumilly :** concert «Hippocampe Fou + Cyrious» (rap), à 20h30, Quai des Arts.

↘ **Aix-les-Bains :** danse «La belle au bois dormant», à 20h, Centre des Congrès André Grosjean.

Du jeudi 23 au dimanche 26

↘ **Rumilly :** «Les nuits de la lecture sur le thème des patrimoines», Médiathèque.

Vendredi 24

↘ **Rumilly :** concert «Hippocampe Fou + Cyrious» (rap), à 20h30, Quai des Arts.

↘ **Aix-les-Bains :** théâtre «Le cercle des poètes disparus», à 20h30, Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Samedi 25

↘ **Alby-sur-Chéran :** spectacle «Dans ma maison» pour les tout-petits, de 9h30 à 10h45, Espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby, tarifs 8€.

↘ **Annecy :** dîner-spectacle «L'impérial Circus» (cabaret, magie, cirque) de 20h à 23h30. Tarif à partir de 129€, Impérial Palace.

↘ **Bourget-du-Lac :** concert «Amériques» (musique classique), à 20h, La Traverse. Tél. 04.79.25.01.99.

Vendredi 31

↘ **Aix-les-Bains :** concert «La soirée des orchestres» (musique classique), à 20h (gratuit), Théâtre du Casino Grand Cercle. Tél. 04.79.88.09.99.

Crédit photo Maison Mollex / photo générée par IA

WWW.MAISON-MOLLEX.COM

Coffret cadeau, visites et dégustation au caveau

ouvert du lundi au samedi 9h - 12h / 14h - 18h

01420 corbonod - 0450561220 - contact@maison-mollex.com

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Mots en Cavale

HO, HO, HO !

3 BOUTIQUES POUR MIEUX VOUS SERVIR !

PAPETERIE **LIBRAIRIE** **JEUX ET JOUETS**

NOUVEAU MAGASIN

Rue Charles de Gaulle 74150 RUMILLY

Suivez-nous :

Nous acceptons les chèques cadeaux

Up cadhoc Up chèque lire TirGroupé Ticket Kadéos