



GUIDE HIVER &
SHOPPING
DE NOËL 2025

BRICOMARCHÉ

MAISON - JARDIN

Décorations

Décorations
à réaliser soi-même

Guirlandes électriques
(int/ext) à piles ou solaires

Nos sapins naturels
production Française
Normann, Frasersy, épicéa

... ou artificiels

De nombreuses
idées cadeaux

petits outillages, bricolage,
décoration int./ext.

Venez
découvrir
notre

Féerie
de Noël

BRICOMARCHÉ RUMILLY
Avenue Franklin Roosevelt
74150 Rumilly
TÉL. 04 50 01 08 16

HORAIRES DU MAGASIN :
Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 14h à 19h
Le samedi de 8h30 à 12h15 et
de 14h à 19h



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 et 5



Noël dans tout ses états 6 à 31



Recettes et gourmandises 32 à 41



Agenda 42 à 46



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.fr

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

Directeur de la publication :
Jean-Pierre de Kerraoul
Principal actionnaire : Sogemedia
Rédacteur en chef : Stéphane Ducret
Commerciale : Marjorie Ducret
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 : ROTIMPRESS
Aiguaviva (Girona)

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



Explorez en famille le Domaine Nordique de Sur-Lyand / Grand Colombier

Glisse, nature et souvenirs inoubliables !

Venez découvrir le Domaine Nordique de Sur-Lyand / Grand Colombier (1 250 – 1 350 m d'altitude), petite station familiale à l'écart de la foule.

À moins d'une heure de Genève ou d'Annecy, et à 15 min de Seyssel, Sur-Lyand vous accueille pour profiter de la glisse sur nos 17 km de pistes de fond (tracées pour la pratique du ski alternatif ou du skating) dans un espace naturel préservé. Vous préférez les balades en raquettes ? Pas de soucis ! Avec 20 km d'itinéraires raquettes à explorer, l'aventure est au rendez-vous. Et pour les plus petits, une piste de luge les attend pour de belles descentes face à la chaîne des Alpes et au Mont-Blanc. Fous rires garantis !

Les skieurs débutants pourront s'initier à l'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.

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 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). Un cadeau vous attend au retour ; mais chut ! c'est une surprise...

Bien sûr, vous pourrez louer tout le matériel nécessaire à l'Espace location : skis de fond classique ou skating, ski nordiques, raquettes et luges. C'est aussi là que vous pourrez prendre vos accès pistes (ski et raquettes).



© Haut-Rhône Tourisme - Jacques Dohen

Après une journée bien remplie, rendez-vous au Belvédère de Sur-Lyand pour recharger les batteries. C'est l'endroit parfait pour déguster un chocolat chaud ou partager un repas en famille ou entre amis. De quoi passer d'agréables moments et se forger des souvenirs.

A VOS AGENDAS

Nous vous donnons rendez-vous pendant les vacances de février avec un planning d'activités «neige» et «sans neige» pour passer de bons moments en famille. Programme complet sur demande.

N'hésitez pas à consulter nos sites internet

notamment pour les tarifs, la météo et la webcam :

**www.sur-lyand.hautrhone-tourisme.fr
ou www.hautrhone-tourisme.fr
ou à nous contacter au 04 50 59 26 56.**



© Frédéric Scali



© Jérôme Pruniaux

DOMAINE NORDIQUE
SUR-LYAND
 GRAND COLOMBIER



- Le Roc d'Enfer / 2244
- Sommet des Diablerets / 3209
- Grand Muveran / 3051
- Haute Cime (Dents du midi) / 3257
- Dent de Barne / 2756
- Tour Saltaire / 3220
- Pointe du Gênevrier / 2004
- Sur Cou / 1809
- Pointe des Cavales / 2761
- Weishorn / 4505
- Pointe Blanche / 2438
- Dent Blanche / 4358
- Tête de Colonney / 2965
- Pointe Percée / 2750
- Aiguille Verte / 4121
- Tardavant / 2051
- Mont Lachat / 2023
- Grandes Jorasses / 4208
- Le Parmelan / 1856
- La Grande Balme / 2616
- Mont Blanc / 4805**
- Mont Veyrier / 1291
- L'Étalle / 2484
- Mont Baret / 1243
- Mont Tondu / 3192
- Pointe de Lachaud / 3127
- Aiguilles de la Pennaz / 2409
- Mont Charvin / 2409
- La Tournette / 2351
- Pointe de la Terrasse / 2881
- Aiguille du Grand Fond / 2920
- Aiguille de la Grande Sassière / 3747
- Mont Pourri / 3779
- Le Grand Mont / 2686
- Sommet de Bellecôte / 3417
- La Grande Casse / 3855
- Le Semnoz / 1699
- Pointe de la Sombuy / 2198

**PISTE DE LUGE
 EN ACCÈS LIBRE
 & SÉCURISÉE**

**17 KILOMÈTRES
 DE PISTES DE
 SKI DE FOND**

**ESPACE LOCATION
 RAQUETTE, LUGE
 & SKI DE FOND**

**25 KILOMÈTRES
 D'ITINÉRAIRES
 RAQUETTES**



**SALLE HORS-SACS
 DE 100 PLACES
 AVEC VUE PANORAMIQUE**

Site internet



**HAUT
 RHONE
 TOURISME**

Domaine Nordique
SUR-LYAND
 hautrhone-tourisme.fr

Webcam



crédits photos : haut-rhone tourisme / AdlabsStock - 2023

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 13 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 féerie et de chaleur. Au fil des allées, laissez-vous emporter par les douces illumina-

tions, 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, clown, tir carabine laser proposé par Haut Rhône Tourisme sans oublier 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 clore ce merveilleux marché de Noël, une retraite aux flambeaux au son de la musique endiablée de la batterie fanfare la Seysselane. Alors, enfillez 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 SEYSSSEL

SAMEDI 13 DÉCEMBRE À PARTIR DE 10H

IDÉES CADEAUX POUR TOUS,
PETITE RESTAURATION, BUVETTES,
ANIMATIONS, PÈRE NOËL,
CONTES, CHORALE, RETRAITE AUX
FLAMBEAUX EN MUSIQUE ...

VENEZ NOMBREUX !



POUR + D'INFORMATIONS
CONTACTEZ LES MAIRIES



SUR LES TERRASSES DU CASINO

2025

DU 6 NOVEMBRE
AU 3 JANVIER

FERMÉ LE 24 - 25 DECEMBRE ET LE 1^{ER} JANVIER

Les chalets du Casino



www.casinograndcercle.com

VILLAGE GASTRONOMIQUE

du 6 Nov. au 3 Janv.

(fermé 24 & 25 Déc et 1 janv.)

Ouvert du merc. au dim.

Spécialités Savoyardes, Burgers
Huîtres, Tapas, Crêpes, Gaufres...

MERCREDI 16H-22H

JEUDI 16H-22H45

VENDREDI 16H - 23H45

SAMEDI 12H - 23H45

DIMANCHE 12H-22H

SOIREEES CONCERTS & DJ

Tous les soirs dès 19h

LES MARCHÉS D'ARTISANS

du 12 au 14 Décembre &
du 19 au 21 Décembre

à l'intérieur du Casino sur 2 week-ends

Idées cadeaux, Souvenirs

Produits du terroir

Plus de 60 exposants!

NOUVEAU

L'AFTER DES CHALETS

Poursuivez votre soirée

 jusqu'à 3h30 du matin

les vendredis et samedis

à l'intérieur du Casino,

Entrée Gratuite! BARS, DJS ...

NOUVEAU

31 DECEMBRE

19h - 4h30

 Entrée 15€

avec 1 coupe

de Champagne ou 1 Soft

soirée à Thème ANNEES 80

Jouez le jeu Venez Déguisés!

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



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)



LIBERTÉ
ÉGALITÉ
FRATERNITÉ

AIX-LES-BAINS

LA MAGIE D'UN CASINO D'EXCEPTION



GRAND CERCLE

CASINO

GRAND CERCLE

CASINO GRAND CERCLE

www.casinograndcercle.com

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



Images Adobe Stock - Création Florence Nayrolles 07 76 88 34 22

**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

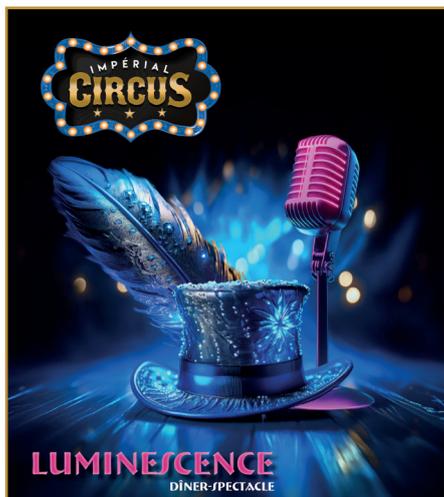
*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Magie de Noël s'installe à l'Impérial Palace

Un mois de décembre magique !

À l'approche du mois de décembre, l'Impérial Palace d'Annecy revêt ses habits de lumière et plonge ses visiteurs dans une atmosphère magique où l'élégance se mêle à la convivialité. Spectacles, gastronomie, marché artisanal et festivités d'exception : tout est réuni pour vivre un Noël inoubliable dans un cadre somptueux.

**LES 5 ET 6 DÉCEMBRE :
PLONGEZ DANS L'UNIVERS
«LUMINESCENCE»
DE L'IMPÉRIAL CIRCUS**



Bienvenue dans un univers où la lumière danse, où les voix se répondent, et où chaque geste, chaque note, chaque éclat semble suspendu dans l'air.

Luminescence n'est pas un simple spectacle : c'est une expérience sensorielle, une célébration à la fois douce et puissante, silencieuse et rayonnante.

Sous la voûte scintillante de l'Impérial Palace, le nouveau show de l'Impérial Circus fusionne chant, danse et performance dans un tourbillon d'émotions. Trois actes se déploient, portés par des voix d'exception et des artistes de haut vol : des solos vibrants, des duos complices, des trios envoûtants. Ensemble, ils tissent un fil d'or entre chaque tableau, reliant les cœurs du public à ceux des artistes.

Trois formules sont disponibles, à partir de 119€ par personne, incluant un menu en quatre plats accompagné des boissons. Ce

dîner-spectacle vous transportera dans un univers de rêve. Les réservations se font directement sur le site de l'Impérial Palace.

**LE MARCHÉ DE NOËL :
UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE ET CONVIVIALE**

Impossible d'imaginer les fêtes sans un véritable marché de Noël !

Du 12 au 14 décembre, la grande salle du Centre des Congrès Impérial se transforme en un écrin dédié à l'artisanat et aux saveurs locales. Plus de 63 exposants venus des deux Savoie et de la région Rhône-Alpes présenteront leurs créations : décorations, bougies, bijoux, vêtements, céramiques et poteries, cosmétiques bio et naturels, coutellerie, jeux et délices gourmands — miel, vins, confitures, escargots, chocolats, biscuits, thés, et foie gras artisanal venu tout droit du Tarn.

Flânez entre les stands en dégustant un vin chaud ou un chocolat accompagné d'une crêpe gourmande, et laissez-vous gagner par la chaleur de cette ambiance festive.

Le Père Noël sera présent samedi et dimanche de 15h à 18h pour rencontrer les enfants et récolter leurs précieuses lettres.

L'entrée et le parking sont gratuits : une belle occasion de partager un moment magique en famille ou entre amis !

**RÉVEILLON ET BRUNCH
DE NOËL : UN FESTIN
GASTRONOMIQUE**

Le 24 décembre, le restaurant de l'Impérial Palace convie les gourmets à un dîner de réveillon raffiné, où la créativité culinaire sublime les saveurs de saison.

Le 25 décembre à midi, prolongez la magie autour d'un brunch festif, idéal pour savourer un moment de détente et de partage dans une atmosphère chaleureuse et élégante.

**RÉVEILLON DU NOUVEL AN :
UNE SOIRÉE POUR ACCUEILLIR 2026 EN BEAUTÉ**

Le 31 décembre, l'Impérial Palace vous invite à célébrer la nouvelle année avec plusieurs formules festives, alliant gastronomie, musique et danse jusqu'au bout de la nuit.

Et pour bien commencer 2026, ne manquez pas le brunch du 1^{er} janvier, une parenthèse



gourmande et conviviale pour débiter l'année dans la bonne humeur.

**IMPÉRIAL CHRISTMAS
FESTIVAL : MUSIQUE,
HUMOUR ET ÉMOTIONS
POUR FINIR L'ANNÉE EN
BEAUTÉ**

Les 26, 27 et 28 décembre, place à l'Impérial Christmas Festival, trois soirées pleines de diversité et d'énergie :

- 26 décembre : soirée jazz.
- 27 décembre : concert de musique classique.
- 28 décembre : soirée humour pour clôturer l'année dans la joie et les rires.

Les spectacles débutent à 18h30, avec des tarifs accessibles à tous à partir de 12€ pour les enfants et étudiants, et jusqu'à 30€ pour les adultes, selon les places choisies.

**UN MOIS DE DÉCEMBRE
MAGIQUE**

Tout au long du mois, l'Impérial Palace scintille de mille feux. Ses décors somptueux, ses illuminations extérieures et son ambiance chaleureuse font de chaque visite une expérience féérique.

Laissez-vous séduire par l'esprit de Noël dans ce lieu emblématique d'Annecy, où chaque détail célèbre la beauté et la convivialité.

Vivez un mois de décembre exceptionnel à l'Impérial Palace — un écrin d'élégance et de fête au cœur de la magie de Noël.

Informations et réservations :
www.hotel-imperialpalace.fr
tél 04 50 09 38 88

POUR FAIRE PLAISIR, PENSEZ À NOS

COFFRETS *Cadeaux*

REPAS, SOIN & MASSAGE, SÉJOUR,
DÎNER-SPECTACLE...



IMPERIAL
PALACE
Anancy - France



HÔTEL • RESTAURANTS • SPA • CASINO
IMPÉRIAL PALACE ANNECY - Tél. +33 (0)4 50 09 30 00
www.hotel-imperialpalace.fr

IMPÉRIAL
CASINO
ANNECY

Noël Gagnant à Rumilly

De retour du 1^{er} au 31 décembre

L'année passée, en 2024, 107 heureux gagnants se sont répartis les 10 000€ de dotation accordée au jeu inter-commerces Noël Gagnant. La nouvelle édition, du 1^{er} au 31 décembre 2025 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 jeu. En vous rendant en caisse pour régler vos achats, vous faites tamponner une case de votre carton. 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 reconnaître 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-commerces-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 pas 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 5 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, vice-président du CAE et pilote du Groupe Commerce, « Noël Gagnant prend de l'ampleur chaque année. En 2024, nous avons obtenu 46% de clients joueurs en plus par rapport à 2023. 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 aussi, un concours de vitrines décorées des commerçants de Noël et une braderie des commerçants au mois de juin dans les rues du centre-ville historique de Rumilly. L'année 2025 est marquée par la création de deux nouvelles animations commerciales entre autres : la Chasse au Trésor des Commerçants au printemps, et J'Halloween à l'automne. Pour autant, 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 2025 de Noël Gagnant soit une réussite ! Nous attendons vos cartons de jeu nombreux lors du tirage au sort qui aura lieu en janvier 2026. En attendant, nous vous souhaitons de 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.



Comité
Action
Economique



10 000€
de chèques cadeaux
à gagner cette année



Du 1^{er} au 31 décembre

**Faites vos achats dans les commerces Rumilliens
et tentez de remporter des chèques cadeaux**

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 ?

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



©Pixel-Shot/AdobeStock

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



©Irina Schmidt/AdobeStock

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.

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

APEI-Actualités. Laëtitia Soula

*Fleurs et Jardins
du Pheran*
33 rue des Pérouses - RUMILLY
04 50 65 81 62

Instagram Facebook

Commandez par téléphone et réglez par

**OUVERT
JEUDI
25 DECEMBRE
MATIN**

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

Livraisons sur l'Albanais

Sapins Blanc

Marilyn et David

PRODUCTEUR LOCAL - CULTURE RAISONNÉE

Nordmann & Épicéa

Venez en famille choisir votre sapin dans notre champ



Avec mes copines on s'occupe du desherbage !

VENTE DIRECTE

Du 29 novembre au 24 décembre
ouvert tous les jours
de la semaine et du week-end
10h - 12h et 14h - 17h



1498 route de Genève - Vallières-sur-Fier
sapinsblanc@gmail.com
www.sapins-noel-74.com

07 69 10 06 90



Olyreève
Bien dans son lit... Bien dans sa vie !

DESTOCKAGE DE NOËL

Jusqu'à **-40%** + **2 oreillers offerts**



Cran-Gevrier | Epagny | Aix-Les-Bains | Chambéry

(1) Sur articles signalés en magasin. (2) Oreillers Lydor. Voir conditions en magasin. Offre dans la limite des stocks disponibles du 01/12/2025 au 27/12/2025. Visuels non contractuels.

Du **1^{er}** au **31 décembre**

Passez un Noël **cocooning**

-30%

sur modèles d'exposition signalés en magasin



AIX-LES-BAINS | EPAGNY

Salons Plus

CONFORT & RELAX

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

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
Lundi 22 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

Fêtes plaisir...
Nombreuses
idées cadeaux

TMS

IMAGE • SON
ÉLECTROMÉNAGER
LITERIE
LINGE DE MAISON



Ecran plat Samsung



Service à fondue
Table & Cook



Expresso broyeur SAGE



Aspirateur MIELE



SYLVIE THIRIEZ

pour la tribu

CONSEIL • QUALITÉ - PRIX • LIVRAISON • INSTALLATION • SERVICE APRÈS-VENTE

559 rue du 8 Mai 1945 -ALBENS

Tél. : 04 79 63 00 73

NOUVEAUX HORAIRES :

Lundi : 10h - 12h30 et 13h30 - 18h. Mardi au vendredi :
9h - 12h30 et 13h30 - 19h. Samedi : 9h - 12h et 14h - 18h.



Objets et jouets connectés, se divertir au quotidien

Des jouets interactifs aux gadgets du quotidien, découvrez comment les objets connectés stimulent créativité, apprentissage et bien-être pour tous.

Plongez dans l'univers fascinant des jouets et objets connectés qui bousculent notre quotidien et éveillent nos sens. La marque VTech s'impose comme un incontournable pour les tout-petits avec ses jouets éducatifs et électroniques. Hochets qui stimulent le toucher et la coordination, tapis d'éveil aux textures et couleurs multiples, peluches interactives qui parlent et réagissent aux gestes... chaque produit est pensé pour accompagner le développement sensoriel et moteur de l'enfant, le tout dans un univers ludique et sécurisé. Les parents apprécient aussi la qualité des matériaux et la sécurité renforcée, offrant un environnement où la curiosité peut s'épanouir en toute confiance. Ici, chaque jouet devient une petite aventure, un pas de plus vers l'autonomie et la découverte.

L'IMAGINAIRE SANS ÉCRAN

En France, Lunii réinvente le jeu narratif avec Ma Fabrique à Histoires. Dès 3 ans, l'enfant devient auteur : il choisit personnages, lieux et objets pour créer des histoires uniques, loin des écrans passifs. Connectable à une application ou un ordinateur, le dispositif permet de télécharger de nouveaux récits et de gérer le contenu, offrant aux parents un contrôle discret et malin. Une idée simple mais efficace qui stimule imagination et créativité. Les enfants adorent inventer des aventures surprenantes, où dragons, pirates, princesses et robots cohabitent dans des récits qu'ils construisent eux-mêmes, renforçant leur confiance et leur

goût pour l'écoute active. Chaque histoire devient un voyage inédit, à la fois drôle, magique et éducatif.

JEUX HYBRIDES : ENTRE RÉEL ET VIRTUEL



Pour les aventuriers un peu plus âgés, les mondes hybrides prennent le relais. Oniri Islands, développé par Tourmaline Studio, propose un jeu coopératif pour deux joueurs, sur tablette, où figurines physiques et application digitale fusionnent pour résoudre des énigmes dans un univers onirique. Le jeu encourage coopération, stratégie et réflexion, tout en offrant des moments de complicité uniques.



Photon est le robot éducatif interactif qui rend la programmation fun ! Idéal dès 5 ans, il évolue avec l'enfant : blocs visuels Scratch

pour débutants, Python et JavaScript pour les plus grands. Capteurs, lumières et sons lui permettent d'interagir et de relever des défis ludiques. Photon stimule créativité, logique et compétences variées, à la maison ou en classe. Conçu par Photon Education, il transforme l'apprentissage en aventure robotique captivante. Prêt à coder et jouer ?

TECHNOLOGIE AU QUOTIDIEN : LUMIÈRE ET SON

La technologie ne se limite pas aux jeux. Les enceintes Bluetooth lumineuses comme la JBL Pulse 4 ou la Sony SRS-XB41 mêlent puissance sonore et spectacles de lumière, tandis que des modèles design comme LG PL7 ou Ikea Blomprakt séduisent par leur élégance et leur capacité à créer une ambiance unique, que ce soit pour une soirée entre amis ou un moment de détente seul.

Et pour un réveil tout en douceur, les simulateurs d'aube comme Philips Éveil Lumière, Lumie Bodyclock, Solvital ou Orangelight transforment chaque matin en moment agréable, imaginant un lever de soleil progressif et offrant un réveil naturel et personnalisé. Ces appareils contribuent aussi au bien-être général, en aidant à réguler le rythme circadien et en apportant un vrai coup de boost pour bien démarrer la journée.

Entre innovation, divertissement et confort, ces objets connectés et jouets éducatifs façonnent un quotidien plus vivant, sensoriel et joyeux interactif.

APEI-Actualités. DLM-T

BOUTIQUE H
CONCEPT STORE MASCULIN

• VÊTEMENTS • ACCESSOIRES
• IDÉES CADEAUX

11 rue René Cassin - 74150 Rumilly
Mardi au Samedi 9h-12h30 / 14h-19h
Ouvert tous les lundis de décembre

@boutique_h_rumilly
Boutique H

Chaussures Masson
HOMME - FEMME - ENFANT

**DES IDÉES CADEAUX
POUR TOUTE LA FAMILLE**

11 rue René Cassin - 74150 Rumilly
Du lundi au samedi 8h30-12h30 / 14h-19h

@chaussuresmasson
Chaussures Masson

Les Lunettes atout prix

Découvrez votre nouvel opticien indépendant



Seeing beyond

ECOsee

Découvrez votre nouvel opticien indépendant

9 rue René Cassin, 74150 Rumilly, à côté de Biocoop

Offrir l'essentiel pour Noël



Des instants à partager
Des souvenirs gravés à conserver

Fanny Dumaine
PHOTOGRAPHE

www.studiofannydumaine.com

04.50.64.58.53



Fanny Dumaine Photographe
Clergeon Photo



fannydumainephotographe

HYPER U
Rumilly
04-50-64-52-70

10%

reversés sur votre carte U dès 20€ d'achats sur vos courses*

du 5 au 6 décembre

UNIQUEMENT SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES, HYGIÈNE BEAUTÉ ET ENTRETIEN

Offre valable une seule fois par compte Carte U

Activez l'offre exclusive dans l'application Mon Magasin U et sur Courses U



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

**Les dimanches
14, 21 et 28 décembre
de 8h30 à 18h**

**Horaire de la galerie
10h à 18h**

Secret Santa

Ces idées de cadeaux pour épater la galerie sans se ruiner

Budget serré, imposé ? Pas de panique ! Voici quelques idées de cadeaux fûtés pour faire plaisir si vous devez participer au très tendance Secret Santa.

Venue des Etats-Unis et du Québec, la tradition du Secret Santa s'impose en France chaque année davantage. Le principe : des cadeaux de Noël « surprise » à s'offrir entre collègues, au sein d'une classe dans un collège ou un lycée, entre amis... Il s'agit d'acheter un présent avec un budget, sinon imposé, du moins modéré. Voici quelques idées si vous avez, vous aussi, un Secret Santa programmé en décembre.

BOUGIES PARFUMÉES ET DIFFUSEUR D'HUILES ESSENTIELLES

Une bougie qui crépite ou un diffuseur qui embaume, c'est la formule magique pour transformer n'importe quelle pièce en cocon cosy. Les senteurs flottent dans l'air, la lumière douce danse sur les murs, et soudain, le stress fond comme neige au soleil. Idéal pour ceux qui aiment se poser avec un bon livre, une tasse de chocolat chaud, ou juste profiter du calme après une longue journée. Bonus : ça donne l'illusion de maîtriser la zen attitude à la perfection.

PRODUITS BIEN-ÊTRE POUR LE BAIN

Rien de tel qu'un bain moussant aux senteurs étonnantes ou un savon original pour transformer la routine quotidienne en mini-spa. Les bulles moelleuses caressent la peau, les parfums invitent à la détente, et chaque geste devient un petit rituel de bonheur. Même une douche express devient une pause luxueuse quand le gel douche sent le caramel ou la lavande. Un vrai cadeau pour se rappeler que prendre soin de soi, ce n'est pas un luxe, c'est un art... Et ça commence directement dans la baignoire ou sous la douche.

CADEAUX RECYCLÉS ET ÉCOLOES DE BOUTIQUES ÉPHÉMÈRES

Bijoux faits main, boîtes recyclées, créations locales... ces trésors écolos ont une âme. Chaque objet raconte une histoire, un savoir-faire, et montre qu'on peut être stylé tout en respectant la planète. En plus, c'est original, artisanal, et tellement plus charmant qu'un objet produit à la chaîne. Glisser un de ces cadeaux dans un paquet, c'est offrir du style, du sens et un petit bonus karma : chaque fois que la personne l'utilise, elle pense à celui ou à celle qui le lui a offert et à la planète.

DES PETITS SABLÉS FAITS MAISON

Rien n'évoque plus la chaleur et le réconfort que des sablés faits maison. Croquants, fondants, parfois un peu biscornus... c'est exactement ce qui fait leur charme. Chaque bouchée est un câlin pour le palais, un moment de bonheur simple qui rappelle que la gourmandise est encore meilleure quand elle est partagée. Les sachets joliment emballés ajoutent un petit plus qui transforme le cadeau en expérience. Attention, il y a de fortes chances que ces douceurs disparaissent en trois secondes chrono !

PAPIERS À LETTRES OU BOÎTES DE CARTES DE CORRESPONDANCE

Dans un monde où tout est numérique, un joli papier à lettres ou une boîte de cartes devient un trésor. Envoyer un mot doux, un merci inattendu ou juste un petit « je pense à toi », c'est redevenir un peu magicien du quotidien. C'est élégant, personnel et terriblement satisfaisant de voir quelqu'un sourire en ouvrant une enveloppe bien choisie. Ces supports invitent à l'écriture, à la créativité et à la connexion vraie.



CARNET DE NOTES ET STYLO

Un carnet qui détonne et un stylo rigolo, c'est le duo parfait pour laisser libre cours à la créativité. Dessiner, écrire, planifier ou noter les idées les plus farfelues... chaque page devient un terrain de jeu pour l'imagination. Idéal pour les rêveurs, les organisés, ou simplement ceux qui aiment griffonner des listes de « choses à faire avant de mourir de faim ». Pratique et inspirant, ce duo transforme même les petites notes du quotidien en aventure ludique.

BRACELETS EN PIERRE DE LITHOTHÉRAPIE

Un bracelet en pierre, ce n'est pas juste joli : chaque pierre a ses vertus, améthyste pour calmer, quartz pour apaiser, lapis pour donner un coup de boost. C'est un cadeau qui allie esthétique et énergie positive, parfait pour ceux qui aiment croire aux petites doses de magie dans la vie. Glissé au poignet, il devient un talisman, un rappel que quelqu'un pense à vous, tout en donnant une touche de style subtile mais efficace.

APEI-Actualités. DLM-T

HARAS

100% CIRE DE SOJA

PARFUMS DE GRASSE

Le cadeau parfait, pour vous ou pour offrir

Pensez aux bons cadeaux

Spécialiste du cheveux longs et défrissage

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

Bijouterie Bois

BIJOUTERIE - HORLOGERIE

Une tradition familiale depuis 4 générations



Réparations
Ventes
Créations
Transformations



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

OUVERTURES
Dimanche 21 déc 9h - 18h NON STOP
Du lundi 22 au mercredi 24 déc - NON STOP

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



OPTIQUE TROMPIER

à vos côtés pour mieux voir

Véronique, Eric et leurs équipes
vos souhaitent de

Joyeuses
Fêtes

RUMILLY

2 Avenue Gantin - 04 50 01 25 24

AIX-LES-BAINS

292 rue de Genève - 04 79 35 15 40



Quels jeux et jouets choisir comme alternatives aux écrans ?

Les écrans ont envahi nos espaces, mêmes les plus intimes. Alors, pour les parents soucieux d'élargir les perspectives de leurs enfants, voici quelques idées de cadeaux de Noël non connectés.

La peinture et le dessin, proposés par des marques comme Crayola ou Giotto, offrent aux enfants un terrain infini pour exprimer leur imagination et leurs émotions. Chaque coup de pinceau stimule la motricité fine et la coordination œil-main, tout en développant créativité et sens de l'observation. Voir leurs créations exposées sur le frigo ou les murs renforce leur confiance et leur fierté. Ces moments permettent d'expérimenter et de combiner couleurs et formes sans aucune contrainte.

LES PETITES MAINS EN ACTION



La pâte à modeler, qu'elle soit Play-Doh ou Staedtler pour ne citer que ces deux marques, transforme les mains en outils de création et de réflexion. En manipulant, roulant et assemblant des formes, les enfants développent patience, précision et motricité fine. Inventer des animaux fantastiques ou des objets imaginaires stimule leur imagination et leur capacité à résoudre des problèmes. Chaque séance mêle jeu sensoriel et apprentissage subtil, tout en restant amusante.

L'AVENTURE, C'EST L'AVENTURE

Les jeux de rôle, comme ceux de Melissa & Doug ou Janod, permettent de transformer l'environnement des enfants en théâtre d'aventures. Simuler un magasin, une maison ou inventer des animaux développe imagination et créativité narrative. Ces jeux favorisent la communication, la coopération et la compréhension des autres, tout en laissant libre cours aux histoires et aux situations sociales inventées par l'enfant.

FAIRE FONCTIONNER SES NEURONES EN JOUANT



Les puzzles et jeux de logique, comme ceux de Ravensburger ou Djeco, offrent un défi stimulant qui combine patience, observation et réflexion. Assembler des pièces ou résoudre des énigmes améliore la concentration et le sens de l'observation, tout en procurant une large satisfaction, une fois le puzzle terminé. Ces activités renforcent l'esprit critique et la capacité à anticiper et planifier, avec un plaisir immédiat à chaque réussite.

DES JEUX ET RIRES À PARTAGER

Les jeux de société tels que Dobble ou Les Aventuriers du Rail, transforment la table en

espace de rires et de stratégie. Ils stimulent mémoire, attention et interactions sociales. Les enfants apprennent à respecter des règles, gérer la frustration et coopérer, tout en s'amusant. Chaque partie devient une expérience sociale riche où le plaisir de jouer prime sur la victoire et renforce les liens familiaux ou amicaux.

MAIS ENCORE...

Les jeux de cartes et de mémoire, comme Uno ou Memory, développent stratégie, concentration et esprit d'équipe. Faciles à transporter et rapides, ils offrent des moments de compétition saine et du rire, tout en apprenant à anticiper, mémoriser et prendre des décisions. Jouer en famille ou entre amis encourage socialisation, partage et patience, constituant une alternative simple et efficace aux écrans.

SE LA RACONTER...

La lecture et les histoires ouvrent aux enfants des portes vers l'imaginaire. Plonger dans un livre développe vocabulaire, curiosité et empathie, tout en nourrissant l'imagination et le sens de l'aventure. Lire ou écouter des histoires renforce le lien avec les adultes et stimule l'intérêt pour l'apprentissage et la découverte.

EXPLORER LE MONDE

Les balades en nature et les chasses au trésor, avec des kits Nature & Découvertes ou des aventures maison, offrent la possibilité d'explorer et d'observer le monde. Chercher des indices ou observer la faune et la flore stimule curiosité, esprit scientifique et sens de l'observation. Ces activités favorisent le mouvement, la santé et le bien-être mental, tout en connectant les enfants à la nature.

APEI-Actualités. DLM-T

Cisaline
20 RUE CHARLES DE GAULLE
RUMILLY
www.cisaline.com

Bijoux
Chapeaux
Noeuds papillon
Bretelles
Créations sur-mesure



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Dimanche 14 et 21 décembre
lundi 22 et mardi 23 décembre

**BOUTIQUE
ARTISANAL
LOCAL**

(bijou, soie, poterie, sac,
objets décoratifs)

**Ateliers
créatifs**

GALERIE

**Café
et
restauration**

**DE NOMBREUSES
IDÉES CADEAUX**



OUVERTURE :

Du mercredi au samedi de 9h à 19h
Vendredi 9h à 21h planche apéro de 17h à 21h
13 rue Frédéric Girod - RUMILLY



**Au Paradis
des Enfants**

**OUVERTURE
EXCEPTIONNELLE**
Lundi 22 décembre



**Jeu-concours
de NOËL**

**TENTEZ
DE GAGNER
Puce**
la peluche géante

du 5 novembre au 14 décembre
par tirage au sort

Une seule participation par jour et par foyer.

1/3 rue F. Girod - RUMILLY
04 50 01 36 99



Des Idées Cadeaux



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



Histoire de Rumilly

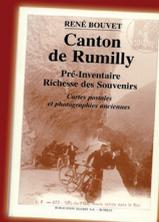
Les Volumes I, III, IV et V

25€ pièce

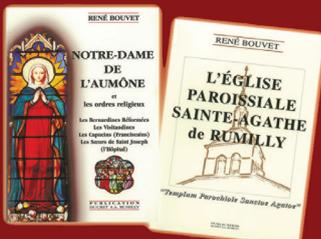
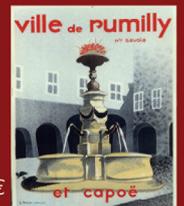
Toute la collection ~~100€~~ **60€**

Saint-Jacques

**Cartes postales
Canton de Rumilly 15€**



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



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

**Histoire du
Collège
15€ pièce**



**Brochure
Évènements
Patriotiques 8€ pièce**



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



Des cadeaux 100% tricolores et responsables

Du doudou au boxer, en passant par la déco et la gourmandise, le made in France prouve qu'il a encore tout bon ! Qualité, humour et artisanat se mêlent pour offrir le meilleur du savoir-faire français, sans concession et avec panache.

VIVE LE DOUDOU LIBRE !

On ne plaisante pas avec le savoir-faire français. Pendant que le reste du monde s'émerveille devant des gadgets en plastique made in «nulle part», la France, elle, fabrique du tendre, du doux, du vrai. Prenez Kapoune : des doudous plats uni-sexes, cousus avec amour, à partir de 12€. Ici, pas besoin de panda en polyester venu de l'autre bout du globe. Non, votre bébé s'endort sur un nuage tricolore, bercé par la Marseillaise du textile. Chaque doudou est conçu pour être doux, durable et 100% fabriqué en France, un vrai câlin made in France à offrir et à chérir dès les premiers instants.

DES JOUJOUS BIEN DE CHEZ NOUS !

Chez Chouquette et Compagnie, on déniche des jouets d'éveil et des cadeaux de naissance qui transpirent le bien-être et la qualité. Ici, tout est aussi sain qu'un pique-nique dans un verger normand, et chaque objet est pensé pour éveiller, amuser et émerveiller petits et grands tout en célébrant le savoir-faire français. Pour les artistes en herbe, Mako Moulages ressuscite la légende des années 80 : mouler, démouler, peindre... et recommencer ! Bref, on occupe les enfants sans écran, sans pile, et sans crise de nerfs parentale. Qui a dit que le made in France, c'était ringard ? Nous, on dit que c'est éducatif, ludique et presque patriotique.



© Jérôme Rommé/AdobeStock

DU SLIP AU SALON

Pour les grands, la France n'a pas dit son dernier mot ! Le Slip Français, c'est l'étendard du bon goût hexagonal. Un caleçon qui tient la route, un boxer qui soutient la nation - littéralement. Le tout fabriqué en France, avec amour et humour franchouillard. Et si vous voulez pousser le style jusqu'au bout des chaussettes, direction 100% Frenchy : le temple des bijoux, cosmétiques bios, bougies, gourmandises et déco made in France. Une vraie caverne d'Ali Baba, sauf qu'ici, le trésor brille en bleu-blanc-rouge.

L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Vous hésitez ? Marques de France recense plus de mille marques françaises qui portent haut le drapeau du savoir-faire local : vêtements, chaussures, meubles, bijoux, jouets... la bible du consommateur patriote,

pour découvrir, soutenir et célébrer chaque création artisanale, chaque initiative locale et chaque produit qui fait briller le made in France avec fierté.

Pour les indécis, Mon Petit Nuage propose plus de 40 idées cadeaux aussi douces qu'un dimanche à la campagne.

Et pour les amoureux du beau et du bon, Biscuiterie de Provence permet de composer sa propre box cadeau artisanale : gastronomie sucrée, douceurs salées, produits régionaux made in France pour un geste gourmet qui parle d'amour avec un accent provençal.

En somme, soutenir nos marques, c'est un peu comme manger du fromage : un devoir moral, un plaisir sensuel et une fierté nationale. Chaque achat made in France célèbre nos artisans, valorise le savoir-faire local, favorise les circuits courts et fait vivre nos petites boutiques. Qui dit mieux ?

APEI-Actualités. DLM-T



Brasserie Caquot

BIÈRE DE QUALITÉ

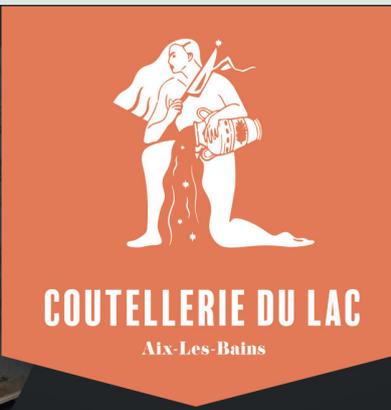
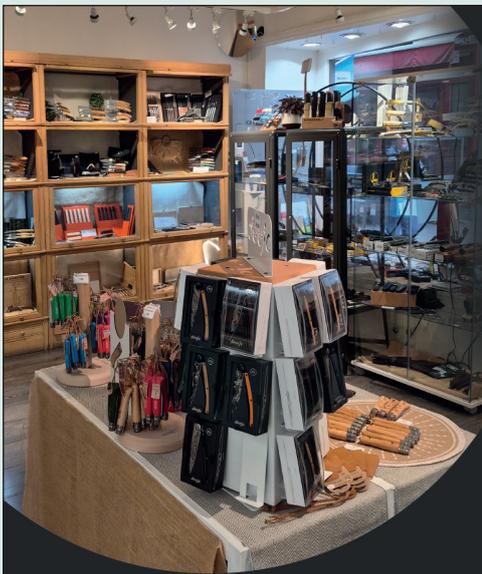
10, RUE DU CLERGEON - ALBENS
73410 ENTRELACS

Offrez le savoir-faire Savoyard lors des Fêtes de Fin d'Année avec les coffrets cadeaux de la Brasserie Caquot.

SCANNEZ-MOI

f @brasseriecaquot

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



COUTELLERIE DU LAC
Aix-Les-Bains

2 rue Albert 1er
73100 Aix-les-bains

04 79 34 50 16

LARGE CHOIX DE COUTEAUX
de cuisine, table, poche,
outdoor, chasse, etc.

GRANDES MARQUES
Opinel, Thiers, Laguiole,
Victorinox, Kai...

ARTISANAT FRANÇAIS
scandinave & japonais

GRAVURE SUR LAME
immédiate sur place

AFFÛTAGE de
couteaux et ciseaux

WWW.COUTELLERIEDULAC.FR



Un concept **100%**
MADE IN FRANCE

MANUFACTURE PERRIN

401 RUE DE GENÈVE
AIX-LES-BAINS
06 25 70 42 02



Bijoux de Fêtes

Multiples et spectaculaires

Depuis la rentrée, les bijoux nous charment. Ils nous font de l'œil, entre brillance et délicatesse, métaux et strass, pierres de couleur et perles. Une belle diversité qui les rend très présents en offrant d'innombrables variations.

TRIPTYQUE

Pour les fêtes, encore plus qu'au quotidien, on joue le tiercé gagnant : collier ou pendentif, boucles d'oreille, bracelets... Veillez au volume ou à la multiplication, selon les modèles choisis.

Chaînes à gros anneaux ou multi-liens en nombre autour du cou et aux poignets, enrichies de motifs ou de pendeloques dans l'esprit gri-gri, mini boucles à raison de trois par oreille ou une seule, mais plus ample, toutes agrémentées de petites pierres aux tons vifs ou de strass... Strass que l'on retrouve d'ailleurs sur d'autres pièces comme les bustiers, chaussures et sacs, les transformant en d'étonnants bijoux !

TOUJOURS PLUS

Une fois choisies les trois valeurs de base, n'hésitez pas à «en rajouter». Les bagues volumineuses à motifs fleuris ou émaillés, avec écusson ou blason, dans la pure tradition masculine sont très en vogue cet hiver. On note également deux grands retours : celui des perles dont les rangs se portent par trois ou cinq, ou pendent largement aux oreilles ; et celui des broches, au revers des vestes, au col des robes mais aussi au bord des sacs ou au pli des châles.

Enfin, les cheveux ne sont pas en reste. Les coiffures légèrement gonflées s'animent, maintenues de grosses pinces toutes décorées ou de serre-têtes épais et brodés...

APEI-Actualités.
Laurence Delsaut



©Thomas Sabo



©Thomas Sabo



©Zzag Bijoux



©Mamour Paris



©Le Stibille x Donna Jewel



Jeff de Bruges

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

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Dimanche 14 et 21 décembre (9h-12h / 14h-18h).
Jeudi 25 décembre (matin)



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 15 et 22 décembre et dimanche 21 décembre

BIRMAN

BIJOUTERIE - JOALLIER

*Alexandra vous souhaite
de Joyeuses Fêtes*



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Dimanche 21 et lundi 22 déc.

ARTHUS BERTRAND
PARIS - 1803

CHIMENTO

TSARS COLLECTION™
GENEVA 1974

NAIOMY

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



Pétillantes ou sobres

Des tenues de Fêtes sur-mesure

Que vous ayez décidé de faire une entrée remarquée ou que vous choisissiez de rester raisonnable en cette fin d'année, pas de problème. Les tendances vous permettent un choix éclairé.

LE GRAND JEU

Bien sûr, les looks les plus affriolants font parfois chauffer la carte bancaire. Toutefois, la diversité de l'offre vous permettra, si vous vous donnez la peine de chercher, de rester dans un budget tenu pour en mettre plein les yeux des invités. A la lumière des bougies et sous les éclats des boules à facettes, vous arriverez, magnifique, dans une robe volantée et pailletée, un fourreau bustier et fendu sur la jambe, un ensemble de dentelle indiscreète ou... un peu moins, s'il s'accompagne d'un voile de tulle cordonné. Robe ou ensemble pantalon s'avèreront particulièrement séduisants dans des tons vifs, tels que rubis ou bleu outremer.

EN TOUTE SIMPLICITÉ

Néanmoins, pas d'inquiétude, vous passerez d'excellentes fêtes et des réveillons joyeux en arborant des tenues plus modestes. En effet, bien étudiées, elles peuvent vous donner autant d'éclat et surprendre l'assemblée sans pénaliser votre porte-monnaie. Pour cela, enfileriez basiquement un pantalon ou une jupe plissée noirs, en matière fluide (soie ou panne de velours) et jouez sur les petites pièces ou les accessoires. A vous, le pull décolletée à sequins multicolores, le top fluide de couleur ou, plus sexy, tout en broderie ou en transparence. A vous aussi, le serre-tête un peu fou, les bijoux et la ceinture XXL, les chaussures ultra-brillantes. Et voilà, le tour sera joué. Belles soirées !

**APEI-Actualités.
Laurence DELSAUT**



Les Petites Culottes

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



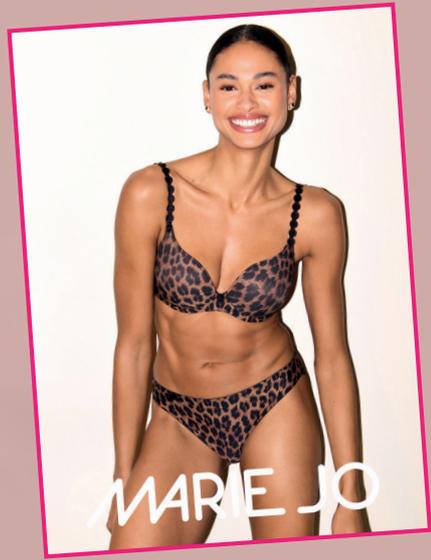
PYJAMAS • SOUS VÊTEMENTS
HOMME & FEMME



Eden Park
PARIS

IMPETUS

LINGERIE • PYJAMAS
TENUES D'INTERIEUR • BAS - SEXY
du 85A au 120J et du S au XXXL



gisela

valege®
Ingenie
Janira

obsessive
inspire your desire
MORETTA
la maglieria intima italiana dal 1954

XPOOOS
la maglieria intima italiana dal 1954



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES Les dimanches 14 et 21 décembre

Changement d'année

...Toute une histoire

Aussi étrange que cela puisse paraître aujourd'hui, tant la tradition est inscrite dans l'Histoire et dans notre mémoire, la nouvelle année n'est fêtée le 1^{er} janvier en France que depuis 1564. Une date fixée par édit par le roi Charles IX.

Au cours des siècles, la date officielle du commencement de l'année fut extrêmement variable. D'un pays à l'autre, mais aussi d'une région à l'autre. À Rome et dans les premiers siècles de la chrétienté, elle était fixée au 1^{er} mars, suivant le calendrier solaire, dit « julien » car fixé par Jules César en 46 avant J.-C. Un mois très important à Rome que le mois de Mars, car associé au dieu de la guerre. Une conception de chronologie du temps dont atteste l'étymologie de nos mois, aujourd'hui encore : ainsi octobre (de « octo », le huitième), novembre (de « novo » le neuvième) et décembre (de « decem » le dixième), alors qu'ils sont désormais les dixième, onzième et douzième mois de l'année.

VARIABLE SELON LES DIOCÈSES

En 532, l'Église décide de faire commencer l'année au 1^{er} janvier, mois qui suit immédiatement la naissance du Christ, commémorée à partir du IV^e siècle le 25 décembre afin de se substituer aux festivités païennes du solstice d'hiver. Pour autant, le 1^{er} janvier n'est pas le premier jour de l'année pour tous. Dans certaines régions de France, c'est Pâques, date anniversaire (mobile) de la résurrection du Christ, qui fait office de nouvel an. Dans d'autres pays ou régions, c'est Noël qui est choisi comme début de l'année... Ainsi fête-t-on l'année à des dates différentes selon les diocèses : à Lyon, c'est le jour de Noël, à Vienne (30 kilomètres plus loin), le 25 mars, dans d'autres régions, le jour de Pâques, ailleurs encore, le 1^{er} avril...

L'ÉDIT DE ROUSSILLON ET LE 1^{ER} JANVIER

Il faut attendre 1564 et l'Édit de Roussillon pour que la date du 1^{er} janvier soit codifiée. Rappel...

Le jeune Charles IX a alors 13 ans ; le voici adulte et prêt à régner après trois années passées sous la régence de Catherine de Médicis. Un tour de France s'impose pour faire connaître le jeune roi à ses sujets et pour que celui-ci découvre la



France. Mais à son arrivée à Lyon sévit la peste. La cours se rabat donc à Roussillon où le roi Charles IX signe, en présence de sa mère, un édit préparé par le chancelier Michel de L'Hospital et le ministre Sébastien de L'Aubespine, visant entre autres à résoudre le problème de ces variations difficiles à gérer de début d'année.

Cet édit n'entrera en vigueur dans tout le pays que 3 ans plus tard, en 1567. En 1582, un nouveau calendrier est adopté, le calendrier dit « grégorien », du nom du pape Grégoire XIII (pape de 1572 à 1582) dont la structure est analogue à celle du calendrier julien, et le 1^{er} janvier demeure. En 1584 les états catholiques d'Allemagne et de Suisse adoptent cette date ; en 1700 les états protestants des Pays Bas, d'Allemagne et de Suisse aussi ; et, en l'Angleterre qui fête le nouvel an le 25 mars (un reliquat du druidisme) l'adoptera aussi fin 1752.

LE NOUVEL AN RÉVOLUTIONNAIRE

Le 22 septembre 1792, la Convention proclame la République. Il s'agit de rompre avec l'ordre ancien jusque dans le calendrier. L'élaboration du calendrier républicain demande plus d'un an de débats ; il est adopté le 24 octobre 1793 et fixe le début de la nouvelle ère au 22 septembre 1792 qui devient le 1^{er} vendémiaire an I.

Le début de l'année est fixé à l'équinoxe d'automne, moment où la durée du jour est égale à celle de la nuit. L'année est divisée en douze mois de trente jours, eux-mêmes divisés en trois « décadi » de dix jours afin

d'évacuer toute référence biblique à la semaine de sept jours, suivis de cinq jours « complémentaires » appelés aussi « sans-culottides ».

Mais voilà qui complique de nouveau la situation. Et au début du XIX^e siècle, il apparaît nécessaire que la France ait le même calendrier que le reste de l'Europe. Le 22 fructidor an XIII (9 septembre 1805), Napoléon, alors 1^{er} consul, signe le sénatus-consulte qui instaure le retour au calendrier ancien au 1^{er} janvier suivant, soit le 1^{er} janvier 1806.

AZactu. M. E

L'Édit de Roussillon, 9 août 1564

“Voulons et ordonnons qu'en tous actes, registres, instruments, contracts, ordonnances, édicts, tant patentes que missives, et toute escripture privé, l'année commence doresnavant et soit comptée du premier jour de ce mois de janvier. Donné à Roussillon, le neufiesme lour d'aooust, l'an de grace mil cinq cens soixante-quatre. Et de notre règne de quatriesme. Ainsi signé le Roy en son Conseil”



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 sublimes 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 6 au 24 décembre de 10h à 12h et de 15h à 19h

L'Écrin d'Aix

MAROQUINERIE - BAGAGES - CADEAUX

9, place Carnot
AIX-LES-BAINS



04 79 61 27 05

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Du 14 au 24 décembre NON-STOP



S.T. Dupont
PARIS

GLOVE STORY®

LOXWOOD
LE CABAS
PARISIEN

M★BRC
MASSIMO BRACCIALINI DESIGN

Gabs

RONCATO

MAISON
PIGANIOL
DEPUIS 1888

ATELIERS FOURÈS
Fabrique à la main en France

Repas de Fêtes

Place au cocktail dînatoire

Votre repas de Noël 2025, vous le voyez comment ? en version classique, soit tous à table ou plutôt en mode cocktail dînatoire... la 2^e version tient la corde cette année.

Avant de choisir entre le cocktail dînatoire et une formule plus traditionnelle, il est important de connaître l'âge des convives, leur culture et leur degré d'attachement aux traditions. Toutefois, rien ne vous empêche de bousculer les codes. Car vous allez voir que le repas en mode cocktail dînatoire a tout bon. Entre mini-bouchées et verrines individuelles, il vous permet de libérer votre créativité, d'étonner vos invités en revisitant les classiques.

DU TOAST À L'AUMÔNIÈRE...

Pratique mais souvent trop sucré, troquez le pain de mie pour la traditionnelle french baguette coupée en fines tranches. On peut aussi faire griller des pains tranches, aux fruits secs... Oubliez les tartinades toutes prêtes et mariez le foie gras et la mangue, le saumon avec une mousse de citron, les combinaisons sont nombreuses.

Vous pouvez aussi proposer un chutney d'oignons sur des tranches de radis noir, ou encore garnir des feuilles d'endives de surimi, de sauce au thon...

Les mini-bouchées se préparent en tartellettes, mini-gaufres, mini-burgers, bagels ou en aumônières joliment entourées d'un brin de ciboulette.

La verrine est parfaite pour ceux qui sont un peu réticents à l'ambiance finger food. Chèvre frais, rillettes de saumon, mousse



de jambon et tomates confites, betteraves cuites et guacamole, crevettes à la mangue, à l'avocat... Là encore, seule votre imagination est au pouvoir.

Variez les contenants, choisissez des petits plats, des terrines, des cuillères en porcelaine... L'élégance et la présentation sont les éléments clés d'un cocktail dînatoire réussi.

DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Le cocktail dînatoire présente beaucoup d'avantages mais nécessite aussi beaucoup d'organisation. Vous pouvez ainsi choisir de

tout préparer à l'avance.

Ne faites pas l'impasse sur l'équilibre entre légumes, viande, poisson et entre plats chauds et froids.

Terminez sur une note légère à base de fruits frais, de mousse, de tiramisu revisité... Autre option, vous pouvez terminer sur une note glacée, une traditionnelle bûche ou une jolie ronde des desserts, comme en Provence, avec des mendiants et des fruits confits ou fourrés à la pâte d'amande.

Bonne dégustation et joyeuses fêtes !

APEI-Actualités. D.P.



BRASSERIE
des
CIMES



POUR NOËL !

**FAITES PLAISIR À
VOS PROCHES EN
OFFRANT DU LOCAL !**

CRUCHONS



UNE BIÈRE AMBRÉE
GOURMANDE AUX NOTES
DE MIEL, GINGEMBRE
ET FLEUR DE SUREAU



COFFRETS CADEAUX

BIÈRES ARTISANALES

BRASSÉES À AIX-LES-BAINS DEPUIS 1998

WWW.BRASSERIE-DES-CIMES.COM

Boutique ouverte du lundi au jeudi : 9h - 12h30 / 13h30 - 17h
et le vendredi 9h - 12h30 / 13h30 - 16h

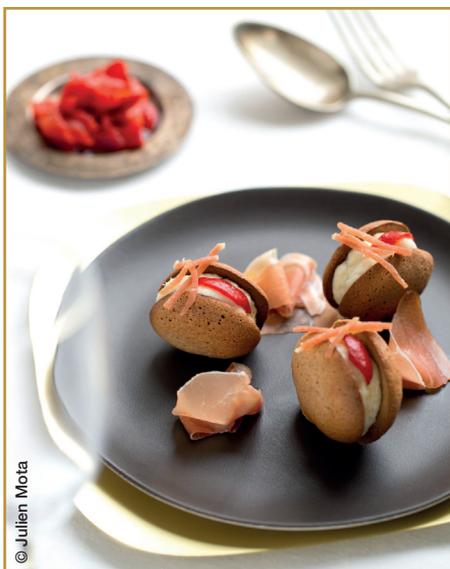
FABRIQUÉ PAR : LA BRASSERIE DES CIMES - 152 AVENUE DE SAINT SIMOND - 73100 AIX-LES-BAINS - TÉL. 04 79 88 16 80
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Recettes de Fêtes

C'est une tradition à laquelle nous tenons ! Cette année encore, vous aurez plaisir à vous retrouver pour partager de délicieux moments en famille ou entre amis à l'occasion des fêtes de fin d'année. Qu'elles soient simples ou plus élaborées, voici quelques recettes qui devraient faire saliver vos convives.

AMUSE-BOUCHE

Macarons noirs au jambon Consorcio Serrano et crémeux de cabillaud



Pour 4 personnes : 200 g de jambon Consorcio Serrano, 3 piquillos (petit poivron rouge espagnol en bocal). **Crémeux de cabillaud :** 100 g de cabillaud, 100 g de pommes de terre à purée, 1/2 tête d'ail, 2 feuilles de laurier, 50 cl de lait entier, gros sel, huile d'olive d'Espagne, Pimentón d'Espagne (ou piment d'Espelette). **Macarons noirs :** 255 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amande, 2 c. à café de purée d'olive, 100 g

de blancs d'œufs, 5 g de blancs d'œuf déshydraté, 30 g de sucre semoule.

Crémeux de cabillaud : saler au gros sel le cabillaud et le disposer dans un plat creux recouvert d'une feuille de papier sulfurisé au réfrigérateur pendant 6h. Puis le dessaler sous l'eau froide. Éplucher, laver et couper grossièrement les pommes de terre. Dans une cocotte, mettre le cabillaud, les pommes de terre, le lait, la demi-tête d'ail et les deux feuilles de laurier. Laisser cuire à frémissement pendant 30 minutes en vérifiant à la fin de la cuisson que les pommes de terre sont bien cuites. Hacher le jambon Consorcio Serrano. À l'aide d'une écumoire, mettre le cabillaud, les pommes de terre et le jambon Consorcio Serrano haché dans un saladier sans le lait. Mélanger avec une spatule. Ajouter une partie du lait de cuisson jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et lisse. Assaisonner avec l'huile d'olive et un peu de pimentón. Réserver à température ambiante ou au frais selon votre choix.

Macarons : mélanger la poudre d'amande et la moitié du sucre glace, tamiser et réserver. Monter les blancs au batteur. En milieu de montage, ajouter l'autre moitié du sucre glace, les blancs d'œufs en poudre et continuer de monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule. Lisser les blancs à l'aide d'une spatule tout en ajoutant progressivement le mélange de poudre d'amande et de sucre glace et les 2 cuillères à café de purée d'olive. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il retombe légèrement et devienne lisse et brillant. Préchauffer votre four à 200 °C ventilé. Mettre l'appareil à macaron dans une poche avec une douille ronde unie, puis donner forme à vos macarons sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire pendant 10 minutes environ. En fin de cuisson, mettre les macarons sur une grille pour qu'ils refroidissent.

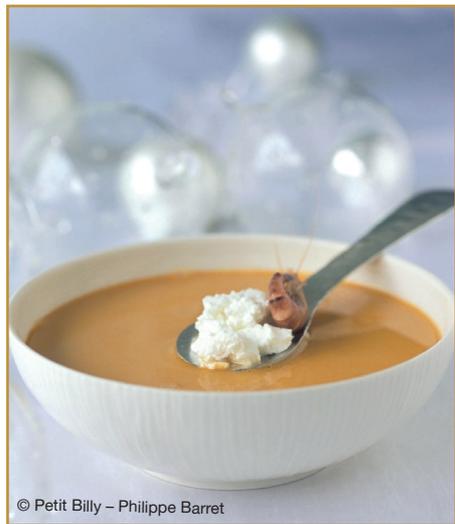
Derniers gestes : garnir les macarons avec le crémeux de cabillaud à l'aide d'une poche. Disposer sur une assiette et surmonter d'un morceau de piquillos et de jambon Consorcio Serrano coupé en fine julienne

POISSON

Bisque de crevettes grises

Pour 2 personnes : 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 bol de crevettes grises, 1/2 gousse d'ail, 2 échalotes, 1 grosse tomate coupée en dés, 1 branche d'estragon, 1 verre à liqueur de cognac, 1 verre de vin blanc sec, 1 verre de lait entier, 1 Petit Billy.

Poêlez les crevettes grises dans l'huile d'olive avec l'ail et les échalotes hachés, la tomate coupée en dés et l'estragon. Flambez avec un verre à liqueur de cognac et recouvrez les crevettes à hauteur avec le vin. Laissez cuire et mijoter à feu doux pendant 30 à 40 minutes. Faites chauffer le lait. Passez les crevettes au mixeur en ajoutant le lait chaud. Servez avec des brisures de Petit Billy froid.



© Petit Billy - Philippe Barret

*Boucherie
des
Le Savoie*



85 place de l'Eglise - SAINT-FÉLIX - 04 50 01 11 23

*Carte des fêtes
disponible en magasin*

**VIANDES LOCALES des 2 SAVOIE
VOLAILLES FERMIERES**

Produits festifs

Foie gras, Escargots, Boudin blanc, Terrine de gibier et volailles

FABRICATION MAISON

Horaires

Mardi, Mercredi, Vendredi 8h/12h20 - 15h/19h
Jeudi 8h/12h et Samedi 8h/12h20 - 15h/18h30

Chez nous et chez nous
Cuisine et Dégustation

Pizzas • Burgers • Pastas
sur place/à emporter

09 73 35 24 24 - 129 allée des Poètes - Albens - Entrelacs

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

130, route de Genève
74150 VALLIÈRES

04 50 57 34 60
07 85 05 63 04

BAR
RESTAURANT
LE PONT COPPET

resto.lepontcoppet@gmail.com

Pour les Fêtes
sur commande

Foie gras • Magret de canard fumé
Filet mignon de porc fumé
FABRICATION MAISON ARTISANALE

Nos spécialités
Cuisses de grenouilles • Filets de perches
Choucroute et Baeckeoffe maison

Menu du jour du lundi au samedi midi

Samedi soir, soirée à thème
Repas de famille, de fin d'année
menu personnalisé

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.

Fromageries
ENTRE LACS ET MONTAGNES
SAINT OURS & TRÉVIGNIN

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.

L'hiver, le temps du bon fromage

fromageries-st-ours-trevignin.fr

Recettes de Fêtes

suite

VIANDE

Bœuf en croûte, concassé de noisette



Pour 6 personnes : 700 g de filet de bœuf, 2 c. à soupe de moutarde au miel, 1 gousse d'ail, 60 g de beurre, 6 c. à soupe de chapelure, 6 c. à soupe d'éclats de noisettes toastées au sel Maison Brémont 1830.

Préchauffer le four à 225°C. Découper le beurre en petits morceaux. L'ajouter dans un saladier, ainsi que la chapelure et les éclats de noisettes. Écraser le tout à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Mettre la préparation entre deux feuilles de papier cuisson. A l'aide d'un rouleau de pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à avoir une épaisseur de 4 mm et une taille permettant de recouvrir le filet de bœuf. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 20-25 minutes.

Éplucher la gousse d'ail et la couper en 2 morceaux. Mettre le filet de bœuf dans un plat rectangulaire. Faire deux incisions sur

le haut du filet et y insérer un morceau d'ail dans chaque fente. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le bœuf de moutarde au miel.

Sortir la préparation du réfrigérateur. Oter la première feuille de cuisson, puis retourner la pâte et recouvrir le filet de bœuf avec. Enlever la deuxième feuille de cuisson. Bien envelopper le filet.

Mettre au four à 225°C pendant 25 minutes. Accompagner de légumes d'hiver rôtis au four.

DESSERT

Oranges de Noël

Pour 4 personnes : 4 oranges bien juteuses, 300 g de sucre en poudre, 1/2 litre de vin blanc liquoreux (Monbazillac, Loupiac...), 1/4 de litre d'eau, 1 gousse de vanille, 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane (anis étoilé), 50 g de pistaches décortiquées non salées.

Peler les oranges à vif, en éliminant bien toutes les peaux blanches. Dans une casserole, mettre le sucre, le vin et l'eau. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur, la cannelle et la badiane. En délayant bien, porter à frémissement jusqu'à complète dissolution du sucre. Laisser alors frémir une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Plonger les oranges dans le sirop. En les faisant rouler de temps en temps, les faire pocher 10 min à tout petit frémissement. Au bout de ce temps, à l'aide d'une écumoire, retirer les oranges de la casserole. Faire réduire le sirop encore 15 min. Retirer la casserole du feu et y remettre les oranges. Laisser infuser 20 à 30 min. Pendant ce temps, à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, couper les pistaches en 4 dans le sens de la longueur. Préparer 4 assiettes à dessert. Retirer les oranges du sirop. En disposer 1 par assiette. Piquer les

fruits avec les éclats de pistaches en veillant à ne pas trop les serrer. Verser le sirop tamisé dans les assiettes, tout autour des oranges. Servir tiède ou frais.

VEGAN

Feuilleté de Noël au pesto maison

Pour 6 personnes : 75 g de pousses d'épinards, 70 g de tartinable Vivre Vert, 1 gousse d'ail émincée, 6 c. à soupe d'huile d'olive, 2 pâtes feuilletées vegan, 70 g de râpé fruité Vivre Vert, 50 g de pistaches fraîches.

Pesto d'épinards : mettre dans le bol d'un mixeur les pousses d'épinard, le tartinable Vivre Vert, la gousse d'ail émincée et l'huile d'olive. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Saler et poivrer à votre convenance et réserver.

Préchauffer votre four à 180°C. Étaler la première pâte feuilletée sur une plaque de cuisson et répartir le pesto d'épinards à l'aide d'une cuillère. Saupoudrer 40 g de râpé

fruité Vivre Vert et recouvrir le tout avec la deuxième pâte feuilletée.

Dessiner un sapin à l'aide de la pointe d'un couteau puis le découper à l'aide de ciseaux. Conserver les chutes.

Découper les branches d'une largeur de 1 cm et les torsader délicatement. Pour ne pas en perdre une miette, faire de même avec les chutes.

Parsemer les 30 g de râpé fruité restants et terminer avec quelques pistaches fraîches concassées grossièrement. Enfourner 30 minutes et servir dès la sortie du four.

APEI-Actualités

f

1 Place Joseph Joffo
Rumilly
04 50 64 60 64
06 62 34 17 62

NOUVEAU
FONDUE

à partir
de 17€

À partir de 2 pers. Uniquement le soir

VIANDE MATURÉE
CARTE

Du lundi au vendredi de 19h à 21h

Une réservation évite une déception

RUMILLY YETTE
DU 11 AU 22 DÉCEMBRE
Parvis du Quai des Arts

Maison Mollex

DEPUIS 1931

Journée des Saveurs

DIMANCHE 14 DÉCEMBRE

PROGRAMME DÈS 11H

- ◆ Dégustation de nos vins et notre sélection de vin de fêtes, bières et spiritueux *
- ◆ Dégustation de notre cocktail de Noël, vin chaud et chocolat chaud *
- ◆ Apéritif gourmand autour des mets de fêtes - sur réservation *
- ◆ Jeu concours : un vin et son dessert mystère à deviner - sur réservation *
- ◆ Vente de produits locaux Escargots de Chautagne, chocolats de Cédric Révillard

*dégustation à 5€ - remboursé dès 35€ d'achat en boutique
remboursement de maximum deux verres par commande

Tout au long de décembre de nombreuses idées cadeaux
& coffrets festifs pour tous les budgets

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

*réservation avant le 5 décembre demandez le détail au 0450561220 ou contact@maison-mollex.com



ouverture les samedis 13 et 20 décembre non stop de 9h à 19h avec dégustation de notre sélection de fête
MAISON MOLLEX - VINS DE SEYSSEL ET DE SAVOIE - 161 PLACE DE L'ÉGLISE - 01420 CORBONOD



Pour les Fêtes

Nous vous proposons nos produits locaux d'exception

100% CÔTÉCHAMP

NOUVEAUTÉ
Bûches et vacherins glacés
(100% maison)

VOLAILLES de Thomas de Saint-Eusèbe

HUITRES de l'étang de Thau direct producteur

FROMAGES LOCAUX :
plateaux (sur commande), à la coupe,
fondue et raclette (sur commande)

CHARCUTERIES : plateaux personnalisés
(sur commande) ou à la coupe

PRODUITS FESTIFS :
escargots, chocolats, pétillants

IDÉES CADEAUX :
paniers garnis

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LUNDI 22 ET 29 DÉCEMBRE

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h.
Dimanche de 9h à 12h

CÔTÉCHAMP®
Savourons l'Avenir!

60 rue René Cassin - RUMILLY - 04 50 32 18 61

Vins de Fêtes

Les fêtes de fin d'année sont toujours l'occasion pour les amoureux du vin de faire découvrir à leurs hôtes les nectars les plus subtils de leur cave. Que l'on recherche la complémentarité des saveurs entre mets et vins ou au contraire leur opposition, c'est le sommelier qui donnera le "la" de la dégustation.

LES MOELLEUX ET VINS DOUX

Les vins moelleux accompagnent traditionnellement le foie gras en ouverture du repas de fête. Princes de la table, le sauternes et le monbazillac peuvent céder leur place à un vin alsacien de vendanges tardives comme le gewurztraminer ou à unouvray tranquille. Les plus audacieux découvriront le banyuls grand cru qui bouscule les usages. Il peut également être judicieux de déplacer le foie gras en fin de repas afin de ne pas briser la montée en puissance et en goût du vin. D'ailleurs les moelleux accompagnent élégamment les viandes, les volailles, les poissons et crustacés lorsqu'ils sont servis avec une sauce douce aux fruits. Les proposer avec les fromages persillés offre de nouvelles perspectives de dégustation, tandis qu'ils restent sages et sûrs avec les desserts aux fruits ou au chocolat.

LES VINS BLANCS SECS

Un bourgogne blanc sec comme un meursault ou un pouilly-fuissé est bienvenu pour relever l'onctuosité d'un foie gras mi-cuit. Avec un plateau de fruits de mer, c'est au contraire la quête d'une harmonie d'arômes qui prévaut. On choisit volontiers des vins légers, secs, et minéraux comme le muscadet de Loire, le sylvaner et le riesling alsaciens ou le chablis bourguignon. C'est aussi cette recherche de la minéralité qui préside au choix du vin qui accompagne un saumon fumé afin d'équilibrer les saveurs. Essayez le mariage avec un pouilly-fumé, l'amour est au rendez-vous ! En revanche, ce sont des vins blancs plus ronds et souples, à la façon

de tokay-pinot gris d'Alsace qui s'imposent pour toutes les préparations froides à base de poisson, les tartes salées

IRREMPLAÇABLES BORDEAUX ROUGES

On les apprécie avec les viandes rouges, l'agneau, mais également avec le gibier à plume. L'accord fonctionne avec les vins à la fois fins et élégants du Médoc à la façon d'un margaux ou d'un moulis, plus corsé dans l'esprit d'un saint-julien ou légèrement plus tannique comme le saint-estèphe. Vigoureux, le pauillac accompagne plutôt les viandes en sauce (bœuf et agneau) qu'il relève avec son arôme corsé et puissant et. À l'heure du fromage, on le sert volontiers avec une pâte molle à croûte lavée (livarot, époisses...). Les vins du Libournais - en particulier les pomerol et saint-émilion - sont peu tanniques mais ronds, souples et dotés d'un bouquet puissant. Certains d'entre eux comptent parmi les plus prestigieux du monde, c'est le cas du célèbre Petrus issu de pomerol et du Château Cheval-Blanc de saint-émilion. Mais les châteaux moins illustres ne manquent pas non plus d'arguments. À leur apogée entre 10 et 15 ans, ils s'imposent lors des repas de fête. On apprécie les plus matures avec le foie gras ou de façon plus classique avec la dinde, le chapon et les gibiers à poil.

ADMIRABLE BOURGOGNE ROUGE

Leurs seuls noms font saliver ! Chassagne-montrachet, nuits-saint-georges ou encore aloxe-corton servis avec la dinde de Noël aux marrons sont la garantie d'un accord réussi. Pommard et chapon constituent aussi une alliance gourmande. Et si le gibier est au menu, sa saveur du sera mise en valeur par l'arôme charpenté des vins rouges de Bourgogne. Les vins de la côte de Nuits, chambolle-musigny, nuits-saint-georges, gevey-chambertin, vosne-romanée et clos-vougeot s'accordent à merveille avec le



gibier à plumes. Côté fromages, les grands vins de Bourgogne exaltent la plupart des pâtes : molles ou dures, persillées ou non.

LES PERLES DES CÔTES-DU-RHÔNE

Planté par les Romains, le côte-rôtie est l'un des plus anciens cépages de France. C'est un vin rare à découvrir en dégustant du chevreuil, du sanglier ou une viande rouge simplement grillée. Autre perle de la région, le châteauneuf-du-pape est un vin aux arômes puissants de fruits mûrs, rond et dense en bouche. Mature entre 5 et 10 ans, il est le bienvenu sur les tables de fêtes pour accompagner les poissons en sauce, le confit de canard mais également la dinde rôtie.

HORS DU COMMUN

Surprenant, laissez-vous tenter par un vin jaune. Ce vin confidentiel aux arômes de miel et de noix se découvre avec les fromages à pâte dure (du type comté). À essayer également, l'alliance du fromage persillé et du vin de Porto.

Enfin, cassez les codes traditionnels avec un muscat des Beauges-de-Venise pour accompagner la bûche.

AZactu - S. M.



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 15 et 22 décembre 8h30 - 12h et 14h - 18h

Les mercredis 24 8h - 12h30 et 14h - 18h30

et 31 décembre 8h - 12h30 et 14h - 17h30

Fermetures exceptionnelles

les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier



LE CERCLE D'OR

BAR • RESTAURANT • CUISINE AUTHENTIQUE

NOUVEAU : Restaurant Ouvert le Jeudi, Vendredi et Samedi Soir

Cuisses de Grenouilles tous les
vendredi soir sur réservation 

Plats Traditionnels, raclette, fondue, pierrade, ...

Venez découvrir notre nouvelle carte !!

Nos Horaires :

- Le Mardi de 7h à 20h
- Le Mercredi de 7h à 20h
- Le Jeudi de 6h à 23h Restauration le Soir
- Le Vendredi de 7h à 23h Restauration le Soir
- Le Samedi de 7h à 23h Restauration le Soir

**16 Rue Charles de Gaulle RUMILLY
Tel : 04 50 02 67 72**

BAR = BRASSERIE

SUR PLACE = À L'EMPORTER

**PRESENT A LA
RUMILLYETTE !!**

LE 620

= BRASSERIE =

 14 avenue Gantin 74150 Rumilly

 brasseriele6.20@gmail.com

 04 50 45 65 88

 le620.fr

LE MARCHAND DE VINS



Coffrets cadeaux

particuliers & professionnels

Vins

Spiritueux

Champagnes

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Lundi 22, mardi 23 et 30 décembre 9h - 19h NON STOP
Mercredi 24 décembre 9h - 18h
Mercredi 31 décembre 9h - 17h

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



Le champagne, incontournable sur nos tables de Fêtes

Comme le foie gras, le saumon fumé ou les huîtres, le champagne est un élément incontournable des réveillons. Pétillant et léger, ce vin d'exception a tout pour plaire !

Synonyme de fête et de raffinement, le champagne est LA boisson des grands événements. Difficile d'imaginer Noël ou le Nouvel An sans avoir à sa table ce vin d'excellence. Ses bulles fines remportent toujours l'adhésion des convives et l'ouverture de la bouteille est un rituel incontournable qui marque le passage à la nouvelle année. Mais d'où vient ce vin d'exception ?

DOM PÉRIGNON, LE PÈRE DU CHAMPAGNE

Le champagne est étroitement associé à la chrétienté et à la royauté. La tradition viticole en Champagne débute sous l'ère romaine avant d'être perpétuée par les religieux grâce à l'attention que lui porte le clergé. Au XVII^e siècle, les vins de la région font de nombreux adeptes dans les cours de France et d'Angleterre. Le champagne est d'ailleurs reconnu comme le vin des sacres à l'occasion de l'avènement du Roi Louis XIV.

Le processus permettant de rendre le vin pétillant est attribué, selon la légende, au moine bénédictin Dom Pérignon. Une légende savamment entretenue par les producteurs de champagne ! Au XVIII^e siècle, le vin commence à se faire connaître à l'échelle internationale. Symbole d'élégance et de fête, il est popularisé à l'occasion des grandes expositions universelles de 1889 et 1900 à Bruxelles et Paris. Une réputation d'excellence qui le caractérise encore aujourd'hui.



©Yeko Photo Studio - stock.adobe.com

LES DIFFÉRENTS TYPES DE CHAMPAGNE

De l'entrée au dessert, il y en a pour tous les goûts ! Valeur sûre, le champagne brut classique peut être dégusté tout au long du repas de fêtes et s'accordera parfaitement avec un plateau de fruits de mer. Le blanc de noirs se dégustera plutôt avec un foie gras et le blanc de blancs avec un plateau de fromages.

Obtenu par la macération des raisins noirs ou par un assemblage de vin blanc et de vin rouge, le champagne rosé est la boisson idéale pour accompagner une bûche chocolatée.

Si le champagne reste un incontournable sur nos tables de fêtes, d'autres boissons lui font concurrence. Le Crémant est par exemple une bonne alternative : moins cher, il possède des propriétés gustatives intéressantes s'il est choisi avec soin par le consommateur. Autres boissons à s'inviter à nos tables de réveillon : le cava d'Espagne et le Prosecco Italien... Des petites bulles de bonheur pour des fêtes réussies ! À consommer bien sûr avec modération.

APEI-Actualités. J. F.





Brasserie Caquot
BIÈRE DE QUALITÉ

SCANNEZ-MOI





LOCATION DE TIREUSES POUR VOS ÉVÉNEMENTS
VENTE DE FÛTS DE BIÈRES, LIMONADE & COLA
VENTE DE BIÈRES À LA BOUTEILLE & EN COFFRETS
LIEU PRIVATISABLE POUR VOS RÉCEPTIONS

f   @brasseriecaquot

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



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

Notre café et nos thés de Noël sont là !

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...

Téléphone: 06/44/79/05/45
Email: lenclume.corinne@gmail.com

©Freepik.com




LE BISTROT
— DU PRESSEUR —
4 allée du pressoir
74150 RUMILLY

HORAIRES

du Lundi au Vendredi
12h - 14h30
du Mercredi au Vendredi
19h - 22h30

MENU DU JOUR
16.90€

PRÉSENT A LA RUMILL'YETTE
du 11 au 22 décembre

SUR COMMANDE

POUR LES FÊTES

Ballotine de foie gras mi-cuit **maison**

Gravlax de saumon aux agrumes **maison**

Réservation conseillée
07 45 70 14 45

AMBIANCE FAMILIALE ET FESTIVE

CUISINE **GOURMANDE ET GÉNEREUSE**

LES JEUDIS
Soirée à thème avec un plat unique **à volonté**

LES VENDREDIS
Karaoke, Blindtest, Concerts, Jeux de sociétés...

Salle de réunion, privatisation, repas de fin d'année, d'entreprise, de Noël, d'anniversaire... Bons cadeaux

Retrouvez toutes les infos sur :

  lebistrotdupressoir

« Le LYNN fête Noël »

Découvrez notre service traiteur & emporter pour les fêtes

Foie gras de canard maison
Gavlox de saumon
Plats traiteur à emporter

Liste complète et tarifs des prestations sur demande
Commandez avant le 15 décembre
lelynn.restaurant@gmail.com
04.80.97.32.46

Restaurant ouvert les

25 décembre midi

31 décembre midi/soir

01 janvier midi (Brunch)

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

CHOCOLATERIE Jousseaume

Ouvert du mardi au samedi
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h45

OUVERT LUNDI 22 DÉCEMBRE

N'hésitez pas à passer commande

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

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





NOUVEAUTÉ
NOUGAT GLACÉ
SORBET FRAMBOISE

Agenda

Des idées de sorties...

Jusqu'au 31 décembre

➤ **Thusy** : Marché des producteurs. Le 1^{er} dimanche du mois de 10h à 13h.

➤ **Sales** : Bal Folk de la Gigouillette, le 2^e vendredi du mois à partir de 20h30. Espace panoramique. Tarif : 11€. Infos : 07.80.83.63.23.

➤ **Menthon-Saint-Bernard** : le château s'habille aux couleurs de Noël. Les lundi, mardi jeudi et vendredi (hors vacances scolaires) de 16h à 23h, mercredi, samedi, dimanche et vacances scolaires de 10h à 23h. arches illuminées, forêt enchantée. Entrée adulte 7€, enfant 5€. Château de Menthon, 150 route de Chevrier 74800 Cornier.

➤ **Frangy** : Marché produits alimentaires. Rue de la poste, Tous les mercredis de 8h à 12h.

➤ **Seyssel** : Marché produits locaux et du terroir. Tous les samedis matin.

➤ **Seyssel** : Petit Marché producteur locaux. Grande rue. Tous les lundis matin.

➤ **Chaumont** : Visite guidées du village et des ruines du château. Sur réservation. Gratuit. Tél : 04.50.44.72.04

Jusqu'au 3 janvier

➤ **Aix-les-Bains** : les Chalets du Casino, village gastronomique, fermé le 24, 31 et 1^{er} janvier ouvert mercredi et jeudi 16h à 22h45, vendredi et samedi de 12h à 23h45 et dimanche de 12h à 22h. tous les soirs dès 19h concerts et DJ.

Du 7 novembre au 14 décembre

➤ **Seyssel** : Exposition collective de peintures et sculptures sur le thème «Curiosités». Galerie du Pont des Z'Arts – Sous la Grenette 50 grande rue. Vendredi de 15h à 17h. Week-ends de 10h à 12h et de 15h à 17h. Lundi de 10h à 12h. Accès libre.

Du 28 novembre au 31 décembre

➤ **Chambéry** : Marché de Noël à la Place Saint Léger et divers lieux de la ville. Accès libre.

Du 29 novembre au 4 janvier

➤ **Annecy** : Marché de Noël : 130 chalets installés dans le centre-ville historique, le quai Napoléon III et les jardins de l'Europe. Du lundi au jeudi et dimanche 11h-21h, Vendredi et samedi 11h-21h30. Sauf 24 décembre : 11h-18h ; 25 et 31 décembre : 15h-21h ; 1^{er} janvier : 15h-21h. Entrée libre.

NOVEMBRE

Du vendredi 28 au dimanche 30

➤ **Chambéry** : Salon Saveurs et terroirs, 200 exposants. Parc des Expositions. 2 nocturnes : vendredi et samedi. 5€. Parking gratuit.

Vendredi 28

➤ **Chambéry** : Parade de Noël, ouverture du marché. A la Place de Genève. Accès Libre.

Samedi 29

➤ **Annecy** : Marché de l'art et des créateurs. Quai Vicenza de 8h à 18h. Accès libre.

➤ **Annecy** : Brocante. Rue Sainte-Claire de 8h à 18h. Accès libre.

➤ **Rumilly** : Dédicace de Jonathan Caddoux au Créakf 13 rue Frédérique Girod. De 10h à 12h. Tél : 09.55.31.94.39.

Samedi 29 et dimanche 30

➤ **Annecy** : Spectacle : Mentir lo Minimo - Compagnie Alta Gama. Forum de Bonlieu de 15h30 à 17h30. Gratuit.

Pour les fêtes offrez du vivant !

Quai
DES
ARTS

Concert, théâtre, cirque, danse :
il y a tout pour faire plaisir
et créer des souvenirs !



VILLE DE
RUMILLY



www.quaidesarts-rumilly.fr

Plus d'infos
en ligne



Dimanche 30

📍 **Aix-les-Bains** : Concert de Noël - Ensemble vocal. A l'église Notre-Dame, boulevard des côtes à partir de 15h30. Gratuit.

📍 **Cessens** : Marché de Noël à la salle des fêtes de 10h à 18h. Présence du Père Noël et de la mère Noël, stands créateurs, artisans et producteurs, restauration sur place. Entrée libre.

DÉCEMBRE

Du lundi 1^{er} au mardi 21

📍 **Rumilly** : Manège de Noël, Parvis du Quai des Arts.

Du 1^{er} au 31 décembre

📍 **Rumilly** : animation commerciale «Noël gagnant» organisé par le CAE et les commerçants participants. De nombreux chèques cadeaux à gagner.

Du mardi 2 au mercredi 24

📍 **Anney** : Calendrier de l'avent, une histoire à écouter tous les soirs. Médiathèque Bonlieu de 17h à 17h15, du mardi au samedi. 15h pour le 24 décembre.

Mardi 2

📍 **Anney** : La Foire Saint-André, de 9h à 19h.

Du mercredi 3 au dimanche 7

📍 **Anney** : Spectacles : Festival Artbox, tous public musiques, danse, théâtre et arts numériques. Salle Pierre Lamy, Brise Glace, Cinéma le Mikado, conservatoire (Rousseau et Balmettes). 04.85.46.76.50

Mercredi 3

📍 **Anney** : Spectacle : Casse-Noisette. A l'Arcadium 32 bld du Fier à 20h. Billets en vente dans les magasins ou sur les sites de billetterie en ligne habituels et officiels.

📍 **Anney** : Atelier maison en pain d'épices en carton. Médiathèque Les Romains de 10h à 11h30. Gratuit sur inscription. Tél : 04.85.46.76.10

📍 **Anney** : Histoire des p'tits loups spécial Noël. Médiathèque la Prairie de 10h30 à 11h10. Gratuit sur inscription. Tél : 04.85.46.76.25

📍 **Anney** : Concert/Théâtre : Un pays supplémentaire. Au Théâtre des collines site Rabelais de 15h30 à 16h30. Tarif : 6€. Dès 7 ans.

Du vendredi 5 au dimanche 7

📍 **Bourget-du-Lac** : Pieuré médiéval et dans sa Cour d'honneur, marché de Noël avec plus de 40 artistes et artisans des Pays de Savoie. Animations pour les enfants.

Vendredi 5

📍 **Sales** : Soirée jeux de société. Jeux à disposition. Buffet canadien : chacun apporte un plat et/ou boisson à partager. Gratuit. Espace panoramique. De 19h à 00h. 04.50.01.22.46

📍 **Anney** : Dîner-spectacle «l'Impérial Circus» (cirque, magie, cabaret) à 20h. À partir de 129€ (durée 1h30), impérial Palace.

📍 **Aix-les-Bains** : Petits Bals d'Hiver. V.Neyret. A la salle polyvalente du Centre Culturel & des Congés 3C André Grosjean de 15h à 18h. Tarif : 8€. Tél : 04.79.88.92.85

📍 **Rumilly** : Projection-Débat du documentaire «Les esprits libres» de Bertrand Hagenmuller. Débat animé par Madame Mélanie Guegan Sophrologue certifiée au cinéma Les Lumières de la ville, 18 avenue Franklin Roosevelt à partir de 14h. Pour le public retraités et les aidants. Gratuit.

OFFREZ UN NOËL

100% SAVOYARD

**LE CAVEAU
DU VIGNERON**

CAVISTE INDÉPENDANT
1172, ROUTE D'ANNECY
74540 SAINT-FELIX



**NOUS COMPOSONS VOS
PANIERS
SUR-MESURE**



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

EMBALLAGE AU CHOIX - TOUS BUDGETS - AVEC OU SANS ALCOOL

Agenda

Des idées de sorties...

DÉCEMBRE

Vendredi 5

➤ **Challes-les-Eaux** : Illuminations de Noël, place de liberté Avenue Charles Pillet de 15h30 à 21h. (Annulé en cas de mauvais temps).

Samedi 6

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

➤ **Aix-les-Bains** : Spectacle/Humour : Elie Semoun «Cactus». Au Théâtre du Casino Grand Cercle à 20h30. Tarif : 39€, réduit : 37€, abonné : 36€.

➤ **Challonges** : Loto du foot à la salle des fêtes. Tél : 04.50.59.26.56

Du samedi 6 au dimanche 7

➤ **Chambéry** : salon automoto Rétro de 9h à 18h, entrée 9€, parc des expositions.

➤ **Clermont** : Marché de Noël au Château de Clermont par «Les lutins du Château». Une trentaine d'exposants artisans, créateurs, producteurs de la région. Samedi, de 11h à 20h (Photo avec le Père Noël, illumination du château, concours de soupe, fanfare). Dimanche 10h à 17h (Photo avec le Père Noël, histoires de Noël, Chorale de Frangy).

➤ **Menthon-Saint-Bernard** : marché de Noël au palace de Menthon de 10 h à 18h.

➤ **Talloires** : marché de Noël des Créateurs de 9h à 18h, en plein air dans la baie de Talloires Port de l'Abbaye, plus de 30 exposants.

Dimanche 7

➤ **Versonnex** : Marché de Noël. Près de 10 stands de créateurs et créatrices de Savoie et Haute-Savoie. Animation balade en Poney dans le village. Boîte aux lettres pour le Père Noël. A Partir de 10h.



➤ **Aix-les-Bains** : Concert de Noël - Orchestre d'harmonie. Eglise Notre-Dame, Boulevard des côtes à 15h30. Gratuit.

➤ **Rumilly** : Dédicace de Jonathan Caddoux au Créakf 13 rue Frédérique Girod. De 10h à 12h. Tél : 09.55.31.94.39.

De mardi 9 au vendredi 12

➤ **Annecy** : Concerts de Noël, A la salle le Météore. Le mardi, jeudi et vendredi de 20h à 21h15, le mercredi de 19h à 20h15. Tout public, gratuit.

Du vendredi 12 au dimanche 21

➤ **Rumilly** : Pasnaillyette : Parvis du Quai des Arts. 8 chalets vous proposent planches apéro, spécialités fromagères et boissons. Lundi, mardi et mercredi de 17h à 22h30, vendredi samedi et dimanche de 17 h à 23h, samedi 20 et dimanche 21 décembre de 11h à 23h.

Du jeudi 11 au samedi 13

➤ **La Ravoire** : Festivités de Noël. Tarif : Gratuit.

Du vendredi 12 au dimanche 14

➤ **Annecy** : Marché de Noël, salle de l'Europe Centre des Congrès organisé par l'Impérial Palace. Plus de 63 exposants, entrée gratuite, présence du Père Noël samedi et dimanche de 15h à 18h.

➤ **Aix-les-Bains** : Les marchés de Noël du Casino, marché d'artisans, Casino grand cercle, plus de 60 créateurs, vendredi de 15h à 19h, samedi et dimanche de 10 h à 19h. entrée gratuite.

Vendredi 12

➤ **Frangy** : Marché de Noël dans le centre-ville de 16h à 22h.

Samedi 13

➤ **Versonnex** : Atelier Brush et Brunch ; «Atelier Initiation et cartes de Noël». Ouvert dès 8h. De 9h à 11h30. Tarif : 46€. 09 56 20 74 15.

➤ **Annecy** : Spectacle jeune public : L'énigme de Noël. A la salle Pierre Lamy de 16h30 à 17h20. Tarif : 16.50€ sur réservation, Tel : 07 66 73 12 68. A partir de 3 ans.

➤ **Passy** : marché artisanal de Noël de 14h à 19h, animations pour les enfants, rue de l'Eglise.

➤ **Chambéry** : Parade de Noël, sur les hauts de Chambéry. Accès libre.

➤ **Seysssel** : Marché de Noël, place de l'Orme et rues des deux Seysssel.

➤ **Marlioz** : Marché de Noël.

Du dimanche 14 au dimanche 25

➤ **Seysssel** : Spectacle de marionnettes «L'amour des trois oranges». Le train rouge, 4 rue tiersot. Tarif : plein : 15€, réduit : 5€ (à partir de 5 ans), enfant : 10€ (à partir de 15ans). Uniquement sur réservation, tel : 04 57 28 60 04.

Dimanche 14

➤ **Chambéry** : la Comédie des Alpes présente son spectacle «L'Enigme de Noël, savez vous garder des secrets ?» à partir de 3 ans réservation 07 66 73 12 68 de 14h30 à 15h30 et de 16h30 à 17h30.

➤ **Rumilly** : Dédicace de Jonathan Caddoux au Créakf 13 rue Frédérique Girod. De 10h à 12h. Tél : 09 55 31 94 39.

Mercredi 17

➤ **Alby-sur-Chéran** : Spectacle jeune public «Aux Etoiles!» à 18h à l'Espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby - Le Pôle. Tarif : 8€. Tel : 04 50 68 11 99.

➤ **Annecy** : Atelier créatif - Noël des Alpes. Au Centre Horticole, 40 avenue de Loverchy de 10h à 11h et de 13h à 14h. Tarif : Gratuit.

➤ **Annecy** : Cinéfilous Spécial Noël, à la Médiathèque de Seynod de 16h30 à 17h15. Gratuit. Sur inscription. Tel : 04 85 46 76 35.

➤ **Rumilly** : Noël des enfants, place grenette.

Offrez la magie des lacs

pour Noël

Bons Cadeaux

3 Lacs

3 Décors

Naviguez

Léman

Annecy

Aix
les
Bains



**COMPAGNIE
DES
BATEAUX**

AIX-LES-BAINS ANNECY LEMAN



Aix-les-Bains 04.79.63.45.00

Annecy 04.50.51.08.40

Léman 07.48.92.71.81

**BONS
CADEAUX**



**BOUTIQUES
SOUVENIRS**



**VENTES
EN LIGNE**



Agenda

Des idées de sorties...

DÉCEMBRE

Du vendredi 19 au dimanche 21

➤ **Aix-les-Bains** : Les marchés de Noël du Casino, marché d'artisans, Casino grand cercle, plus de 60 créateurs, vendredi de 15h à 19h, samedi et dimanche de 10h à 19h. Entrée gratuite.

➤ **Rumilly** : Marché de Noël sur le Parvis du Quai des Arts.

Vendredi 19

➤ **Versonnex** : Stand-Up Comédie Club. Au El Vice Versa - épicerie fine et bar. Tarif : 10€. Tél : 09 56 20 74 15.

➤ **Aix-les-Bains** : Théâtre : Inconnu à cette adresse. L'un des textes les plus troublants et les plus émouvants sur la tragédie nazie, écrit en 1938 par Katryne Kressman Taylor. Au Théâtre du Casino Grand Cercle à 20h30 (durée : 1h15). Tarif : A partir de 10€.

Samedi 20

➤ **Anancy** : Théâtre - Un conte de Noël. A La Médiathèque Bonlieu de 18h30 à 19h20. Gratuit. Sur inscription. Tél : 04 85 46 76 00.

➤ **Arith** : Eglise, concert de Noël de l'ensemble polyphonique des Bauges, entrée libre à 18h.

➤ **Rumilly** : Noël des enfants, Quai des Arts.

Dimanche 21

➤ **Rumilly** : Dédicace de Jonathan Caddoux au Créakf 13 rue Frédérique Girod. De 10h à 12h. Tél : 09 55 31 94 39.

➤ **Frangy** : Thé dansant de Noël, à la salle Métendier, rue du Stade. Plus d'infos : info@clfrangy.com

Du dimanche 21 au mardi 23

➤ **Chambéry** : la Comédie des Alpes présente son spectacle «L'Enigme de Noël, savez vous garder des secrets ?» à partir de 3 ans réservation 07 66 73 12 68 de 14h30 à 15h30 et de 16h30 à 17h30.

Mercredi 24

➤ **Aillon-le-Jeune** : Féerie de Noël, de 16 h à 18h30, gratuit, fondue au chocolat géant à 16h, spectacle féérique devant le centre d'accueil Aillons Margériaz 1000.

Vendredi 26

➤ **Anancy** : Noël, ça s'improvise ! Vivre l'aventure avec la troupe d'improvisation les Improptames. A la Médiathèque Les Romains de 10h à 11h. Gratuit. Sur inscription Tél : 04 85 46 76 10.

Samedi 27

➤ **Anancy** : Marché de l'art et des créateurs. Quai Vicenza de 8h à 18h. Accès libre.

➤ **Anancy** : Brocante. Rue Sainte-Claire de 8h à 18h. Accès libre.

Mercredi 31

➤ **Anancy** : Sieste musicale Spécial Noël, a la Médiathèque Seynod de 14h30 à 15h30. Gratuit. Sur inscription Tél : 04 85 46 76 35.

➤ **Aix-les-Bains** : les Chalets du Casino de 19h à 4h30, entrée 15€ avec 1 coupe de Champagne ou 1 soft, soirée à thèmes Années 80.



➤ **Challonges** : Repas dansant (réservé aux adultes), places limitées pour une ambiance intimiste, tables rondes de 10 personnes max. Inscriptions fin novembre/début décembre. A la salle des fêtes. Tél : 06 01 90 52 43.

➤ **Seysssel** : Repas dansant à la salle des fêtes, chemin de la Fontaine. Tél : 04 50 59 26 56.



JANVIER

Samedi 3 et dimanche 4 janvier

➤ **Chambéry** : spectacle du Nouvel An, le Phare, 800 avenue du Grand Ariétaz, adulte de 20 à 35€, spectacle grandiose avec 350 artistes. Réservation 06 13 28 96 64.

Mardi 13

➤ **La Féclaz** : 3^e étape la Grande Odyssée Royal Canin de 8h à 18h, attendus 65 mushers internationaux et leurs 600 chiens, Les Desserts

Mercredi 14

➤ **Aix-les-Bains** : Petits Bals d'Hiver. Gillou. A la salle polyvalente du Centre Culturel & des Congès André Grosjean de 15h à 18h. Tarif : 8€. Tél : 04 79 88 92 85.

Jeudi 15

➤ **Aix-les-Bains** : Comédie : Les grands enfants, pièce de Sébastien Blanc, et Nicolas Poirer. Au Théâtre du Casino Grand Cercle à 20h (durée : 1h30). Tarif : A partir de 43€.

➤ **Chambéry** : Concert du Nouvel An, Le Scarabée, les Hauts de Chambéry à 19h réservation au 04 79 85 22 78. Plein tarif 15€.

Samedi 17

➤ **Alby-sur-Chéran** : Spectacle «Sur le Fil». Demi-finalistes de La France a un incroyable talent 2020. A l'espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby - Le Pôle à 20h30. Tarif : 8,50 à 16 €. Tél : 04 50 68 11 99.

Mardi 20

➤ **Aix-les-Bains** : Spectacle/Humour : Anne Roumanoff «L'expérience de la vie». Au Théâtre du Casino Grand Cercle à 20h30 (durée : 1h30). Tarif : Normal : 39€, réduit : 37€, abonné : 36€.

Jeudi 22

➤ **Aix-les-Bains** : Spectacle/ Ballet : Les étoiles et la danse. Au Théâtre du Casino Grand Cercle à 20h30 (2h10 avec entracte). Tarif : A partir de 20€.

Mardi 27

➤ **Aix-les-Bains** : Petits Bals d'Hiver. JL Vincent. A la salle polyvalente du Centre Culturel & des Congès André Grosjean de 15h à 18h. Tarif : 8€. Tél : 04 79 88 92 85.

Samedi 31

➤ **Alby-sur-Chéran** : Spectacle jeune public «Dans ma coquille». A l'espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby - Le Pôle à 10h45. Tarif : 8€.

➤ **Anancy** : Dîner-spectacle «l'Impérial Circus» (cirque, magie, cabaret) à 20h. Tarif à partir de 129€ (durée 1h30), impérial Palace.

A O C
DEPUIS
1942
SEYSSSEL

Vins de
Seyssel

Nos
VINS
DE SEYSSSEL
accompagnent
VOS REPAS
DE FÊTES

Une histoire
atypique

Une des plus anciennes
AOC de France

Des cépages
uniques

Altesse, Molette et Seyssel
Méthode Traditionnelle,
pour des vins incomparables

Un site
d'exception

Entre Seyssel Ain,
Seyssel Haute-Savoie et Corbonod

Union des producteurs des vins de Seyssel

G AIMÉ BERNARD & FILS

S Sylans - 205, rue des Vignes - Corbonod - 04 50 56 19 18

E MAISON MOLLEX

3 161, place de l'église - Corbonod - 04 50 56 12 20

M MAISON GOUX & FILS

1 170, chemin du Jonc Plan Léger - Corbonod - 04 50 56 10 71

M DOMAINE DE LA BRUNE PIERRE-ALAIN VIONNET

1 485, chemin de Charveyron - Corbonod - 06 84 33 14 17

HB LES CAVES DE SEYSSSEL

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



Le bijou, c'est vous!

**OUVERTURES
EXCEPTIONNELLES**

LES DIMANCHES 14 ET 21 DÉCEMBRE
DE 10H À 17H



RÉPARATION
& ENTRETIEN*



RACHAT D'OR*



PERSONNALISATION
& GRAVURE*



CRÉATION
ET TRANSFORMATION
DE BIJOUX*

*Voir conditions en magasin.

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

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



**UN CADEAU
OFFERT***
POUR TOUT ACHAT
d'une montre



montres
and CO
Rumilly

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
LES DIMANCHES 14 ET 21 DÉCEMBRE DE 10H À 17H

C.Cial HYPER U
RUMILLY
04 50 09 45 14

