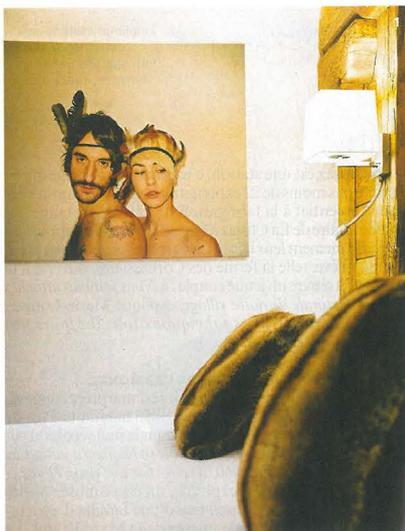


Carnets de voyage



UNE STATION CONNECTÉE MAIS AUSSI ATTACHÉE À SES TRADITIONS AGRICOLES

SE RENSEIGNER

Office de tourisme ☎ (04.50.32.65.00 ; Laclusaz.com).

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Le St-Alban (04.58.10.10.18 ; Hotel-st-alban.com). L'établissement 4 étoiles, inauguré en décembre dernier, offre le meilleur rapport qualité-prix de la station. En plein centre, mais pas au bord des pistes. Une navette maison assure les transferts. 48 chambres ont trouvé place dans une architecture entièrement en bois sur 5 étages, une prouesse technique autant qu'écologique. Dans le lobby et le bar-salon, plus de 20 000 livres sagement rangés dans des bibliothèques pour un après-ski au calme. Spa au sous-sol, avec une belle piscine et un ski-room très complet. Goûter-buffet à discrétion au retour des pistes. Les chambres sont parfaitement équipées (Nespresso, etc.) et bénéficient pour beaucoup d'entre elles d'un balcon et d'une vue sur les pistes. Mais le plus de cet hôtel, c'est vraiment la

prédominance du bois et l'absence de béton qui ajoutent au bien-être. De 200 à 350 €.

Au Cœur du Village 🌟 (04.50.01.50.01 ; Hotel-aucoeurduvillage.fr). Seul 5 étoiles de la station, estampillé Relais & Châteaux. Si la déco du lobby est un peu décevante, il en est tout autrement pour les 54 chambres, chaleureuses et modernes, avec balcon pour la plupart. Outre le spa, renové cette année, avec une jolie piscine, l'hôtel présente l'avantage d'être skis aux pieds, mais attention : les tarifs s'envolent vite. Entre 180 et 950 €.

La Maison des Bois - Marc Veyrat 🌟🌟 (04.50.60.00.00 ; Marc-veyrat.fr). Une pépète située au col de la Croix-Fry, sur le massif de Manigod. Le célèbre chef a aménagé à côté de son restaurant gastronomique, autour de la ferme familiale, 8 chambres de grand luxe qui rassemblent ses collections de mobilier alpin. Chacune occupe un mazot ancien, que Marc Veyrat a acheté dans la région, démonté et remonté sur place. Superbe. Le spa avec sa piscine nichée dans une cavité rocheuse est unique en son genre. De 750 à 1 200 €.

Chalets-hôtel La Croix-Fry

(04.50.44.90.16 ; Hotelchaletcroixfry.com). Ce 4 étoiles est une des plus fameuses adresses de charme de Manigod, exploité par la même famille depuis 4 générations. Il faut y aller pour les 15 luxueux chalets de 2 à 10 personnes, dont un entièrement dédié aux personnes à mobilité réduite. Les 9 chambres de l'hôtel mériteraient, pour certaines d'entre elles, une rénovation. La table de l'hôtel, dans laquelle opère Eric Guelpa, neveu de Marc Veyrat, est une bonne surprise. De 230 à 410 €.

NOS BONNES TABLES

La Ferme (04.50.02.50.50 ; Lesfermiers.com). Restaurant d'altitude situé sur les pistes du massif de l'Aiguille. Dans une déco de carte postale, on déguste une braséade ou une reblochonnade, la spécialité de la maison. Le lieu est très animé et accessible aux non-skieurs par la route. Compter 40 €.

Chalet des Praz 🌟 (04.50.02.59.84 ; Chaletdespraz.com). Au beau milieu de la piste du crêt du Merle, le chef Matthias Leuliette cuisine l'omble chevalier (pêché

Carnets de voyage

dans le lac d'Annecy) comme nul autre. Cette table est une vraie découverte avec de délicieux potages servis dans des citrouilles... Tout est bon, mais attention à l'addition, qui, comme le chalet, a tendance à aimer l'altitude... Compter autour de 50-60 €.

Le Chalet du Lac (04.50.02.53.26 ; Lechaletdulac-laclusaz.com). Aux Confins, près du massif de Balme. Dans cette ferme construite il y a trois siècles, tout respire la sincérité d'une cuisine du terroir. L'environnement en pleine nature est prodigieux. En cas de grosses chutes de neige, la route peut être impraticable sur les derniers mètres, mais pas de panique, l'aubergiste vient vous chercher... Plats autour de 30 €.

Le Cinq (04.50.01.50.01 ; Hotel-aucoeurduvillage.fr). Le restaurant gastronomique de l'hôtel Au Cœur du Village propose une très belle table menée par un jeune chef de 32 ans, Cédric Heurtebise, et son pâtissier, Vincent Deforce. Le plat signature, le pigeon cuit en croûte de sel, est une réussite. Menu 5 services, 75 €.

FORFAITS DE SKI

Les tarifs du forfait « semaine » de 6 jours consécutifs : adulte (15-64 ans), 209 € ; junior (8-14 ans), 154 € ; bambin (5-7 ans), 139 €.

À VOIR, À FAIRE

Ecouter Radio Meuh (Radiomeuh.com). Créée par un enfant du pays, Philippe Thévenet, cette webradio caracole dans le top 10 des radios les plus écoutées sur le web. Elle est née en 2007 et doit en partie son succès à la qualité de sa programmation (groove et funk) et à l'absence totale de publicité. Sans oublier son slogan, « Enjoy Music from Reblochonland ». De nouveaux studios ont été inaugurés l'an dernier près de l'église. La station organise un festival au mois de mars.

Boire un dernier verre à La Scierie (04.50.63.34.68 ; La-scierie.com). Au cœur du village est l'un des spots les plus fameux de l'après-ski. Une déco hétéroclite autour d'une table de ping-pong argentée, une carte de cocktails maison et une ambiance survoltée font le reste...

Pratiquer le ski joëring à Aravis-Equitation (06.71.56.62.53 ; Aravis-equitation.com).

Du côté des Confins, La Clusaz se prête à merveille à la pratique du ski tracté par un cheval, du fait de terrains plats. Le centre équestre, très actif tout l'hiver, a participé au développement de la discipline. Tarif initiation : 30 min, 29 €. **Marcher sur les nuages : la passerelle de Balme** (col de Balme) est une avancée dans le vide longue de 6,5 m en à-pic. Les amateurs de sensations fortes seront comblés (accessible gratuitement avec le forfait ski).

Acheter une bonne viande à la Maison Boudet (Maisonboudet.com). Une vraie boucherie de village avec une des meilleures viandes des Aravis. Ici, tout est local, un service traiteur et une fromagerie complètent l'offre.

Rapporter un reblochon de la ferme des Corbassières (06.84.31.19.87), à la sortie de La Clusaz, en direction des Confins. Les vaches de race tarine, abondance et montbéliard acceptent les visites... Quant au reblochon, il est garanti « fermier » puisque fait sur place par ce sympathique et très accueillant couple d'agriculteurs. Fromage, 6 € pièce (emballé sous vide pour le rapporter à la maison). *P. V. D.*

UNE DÉCLARATION D'AMOUR À LA MONTAGNE

