

balade de charme

L'appel des Cimes

Du Grand-Bornand, à la Chapelle d'abondance et à La Plagne, nos maisons d'hôtes préférées savent séduire les moins sportifs et les plus exigeants ! Allez, on fait parler la poudre...
par Marie-Dominique Perrin

Au Grand Bornand

Hôtel Les Cimes

Le cadre : à 6 km au-dessus du Grand-Bornand (station la plus médaillée de France aux J.O. de Sotchi), au Chinaillon.

Les lieux, les gens : il y eut le chalet familial de Nanie et Nésesse. Sans argent, le couple décide de monter une cabane de location de skis et de souvenirs au Chinaillon à l'époque, un désert. Un banquier croit en eux... Ils ouvrent dix chambres, un bureau de tabac/journaux/vêtements de ski. « Mon père dammait lui-même les pistes ! Des remontées ont été installées... », se souvient Kiki qui n'en finit pas de faire évoluer l'établissement de ses parents. Elle vient d'innover avec le 1^{er} Concept Store à la montage ! Incluant boutique de fringues et déco tendance, salon brunch, lounge bar cocooning et forestier.

Le plus : un Spa splendide au décor onirique, avec salle de relaxation où se repose une fée des bois, un loup blanc et un troupeau de cerfs.

Le bémol : il faut un peu casser sa tirelire...

► 8 ch. à partir de 119 € et 3 suites à partir de 199 €. Brunch : 17 €. Maison Hudry, Hôtel Chalet Tradition Les Cimes, 74450 Le Chinaillon, Le Grand-Bornand. Tél. : 04 50 27 00 38. hotel-les-cimes.com



SUR L'AGENDA
■ Du 20 au 22 mars : Glisse en Cœur et son Marathon des Neiges au profit de l'association Laurette Fugain.
Grand concert nocturne le 21 mars.
glisseencoeur.com
OT du Grand-Bornand. Tél. : 04 50 02 78 00. legrandbornand.com



A La Chapelle d'Abondance

L'hôtel Les Gentianettes

Le cadre : au pied des Cornettes de Bise, à l'orée d'un authentique village savoyard.

Les lieux, les gens : un petit hôtel de charme inscrit dans la grande tradition de la station avec, aux fourneaux, Claude Trincaz. A l'accueil, son épouse, Nathalie. Et puis les enfants : Sandrine, Nicolas et Léo, tous pris de passion pour que perdure cette belle histoire de famille. D'abord au cœur d'un salon chaleureux aux rideaux peaux de vache assortis aux tabourets et aux murs en bois brut. Puis dans les chambres avec sculptures de bois et oreillers siglés.

Chaque étage à son symbole : petits métiers, fleurs, animaux de la forêt et sports de montagne.

Les plus : la chaleur de l'accueil, la piscine à jets balnéo, le Spa, la salle de jeux des enfants.

Le bémol : à 500 m des remontées mais sur les pistes de fond, de raquettes et de peaux de phoque.

► 36 ch. entre 104 et 125 € en 1/2 pens. par pers. (de janv. à avril, à partir de 5 nuits). Petit déj. : 14 € ? - 50 %/enfant de 3 à 6 ans ; - 30 %, de 7 à 13 ans. Restaurant. Mbre des Hotels-Chalets de Tradition (hotels-chalets-tradition.com). C. et N. Trincaz, rte de Chevenne, 74360 La Chapelle d'Abondance. Tél. : 04 50 73 56 46. gentianettes.fr

Saveurs du terroir AU MENU DES GENTIANETTES

La gastronomie suivant Claude Trincaz : chaleureuse et généreuse au cœur des Carnotzets – 3 petites salles à remonter le temps, réservées aux spécialités fromagères d'une ferme de la Vallée d'Abondance ou à ses plats traditionnels ; plus inventive au restaurant semi-gastronomique. Menus entre 32 et

Nems de reblochon

Pour 4 pers. • 1/2 l de lait • 45 g de farine • 45 g de beurre • 130 g de reblochon • 2 jaunes d'œuf

• 3 feuilles de pâte à filo (ou de brick)
• 24 petits croûtons • 100 g de lardons • Sel, poivre et muscade

Préparer une béchamel dans une casserole en faisant fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu (il ne doit pas se colorer), ajouter la farine petit à petit, sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.

Ajouter alors le lait, puis les jaunes d'œuf battus, toujours à feu doux et sans cesser de remuer. Assaisonner

(sel, poivre, muscade). Laisser cuire à ébullition, en continuant de fouetter, pendant 5 min et retirer du feu.

Enlever la croûte du reblochon, le couper en morceaux et l'ajouter à la béchamel. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu et laisser refroidir.

Confectionner les nems en utilisant 1/2 feuille de pâte à filo (ou de brick). Au centre, placer 1 cuil. à s. de béchamel au reblochon refroidie. Enrouler sur la béchamel une première moitié de pâte. Replier vers le centre la pâte des deux côtés et finir d'enrouler le nem. On peut coller la pâte avec un peu de béchamel en pressant doucement.

Enfourner les nems 4 min dans le

four préchauffé à 210 °C (th. 8). Faire dorer à la poêle les lardons coupés en dés et faire griller les croûtons.

Servir les nems sur une salade de mâche ou de un mesclun, et parsemer les croûtons et les lardons



SUR L'AGENDA

■ **Le 31 janvier**, SkiCOLOR aux GETS. Inédit et festif : de la poudre colorée sera projetée aux passages des skieurs, qui devront franchir la ligne d'arrivée le plus colorés possible ! En prime, un live avec DJ pour clôturer la descente en musique face au mont Blanc. Rens. : lesgets.com

■ **Du 7 février au 8 mars**, Les Chemins de Lumière d'Avoriaz 1800 conduiront les vacanciers sur un parcours lumineux constitué de plusieurs

centaines de photophores qui illumineront la station la plus architecturalement audacieuse des Alpes !

■ **Les 7 et 8 mars** : à vos raquettes ! Oxfam Wintertrail en Vallée d'Abondance. Un défi sportif et solidaire, unique au monde, où des équipes de 4 personnes devront parcourir 60 km en moins de 30 h et sans relais d'Abondance à Châtel. oxfamwintertrail.fr OT de La Chapelle d'Abondance. Tél. : 04 50 73 51 41. lachapelle74.com

ET AUTOUR QU'EST-CE QU'ON FAIT ?

■ On souffle les bougies. Les Portes du Soleil célèbrent 50 ans d'entente entre les 12 stations franco-suisse qui composent le domaine, soit 293 km de pistes ! Challenges (à skis) avec de nombreux lots à gagner. Rens. portesdusoleil.com

■ A Morzine. Baby Snow où les p'tits bouts dès 1 an s'initient aux joies de la glisse grâce à un engin hybride, moitié trottinette des neiges, moitié snowboard. Rens. ESF au 04 50 79 13 13.

■ A Châtel. On plonge pour Forme d'O, un nouvel espace loisirs sur plus de 4000 m². Activités aquatiques à vocation familiale et vaste Espace Détente avec la marque de cosmétique marine Algotherme. chatel-formedo.com

balade de charme L'appel des cîmes



À La Plagne

Au Village Igloo Blacksheep

Le cadre : au Dou-du-Praz, entre Plagne-Villages et Plagne-Bellecôte. 15 minutes de montée au coucher du soleil sur un sentier balisé.

Les lieux : comme un village de Schtroumpfs repeint en blanc. Il a été imaginé par Edouard et Sylvain, fondateurs du concept Blacksheep. Les participants se réunissent autour d'un feu et d'un vin chaud avant de découvrir leur terrier de neige douillet avec lits de glace, réchauffés de duvets et de fausses fourrures. Chambres privatisées pour deux personnes ou dortoir pour cinq. Ambiance garantie au restaurant de glace qui peut réunir une cinquantaine de convives. Et, au réveil, le bonheur d'une aube irréelle, face au mont Blanc.

Le plus : Le menu ! Vin chaud, fondue savoyarde concoctée par un Meilleur Fromager de France et charcuteries, dessert, suivis d'un digestif maison.

Nouveauté de la saison : le Hot Igloo sur un dôme isolé. Une expérience unique mais un peu chère : 199 € par pers., repas inclus.

► **Formule repas en igloo :** 49 €. **Nuit en dortoir + repas et petit déj. :** 99 € par pers. **Nuit en ch. Igloo + repas + petit déj. :** 149 €. **Jusqu'au 5 avril.** 73210 Macôt-La Plagne. Tél. : 09 51 38 88 15. blacksheep-igloo.com



SUR L'AGENDA

Pour clore la saison en beauté, c'est la « Pâques du Ski » avec Subli'Cimes...

Du 5 au 16 avril : 6 sommets culminant à plus de 2 000 m seront scénarisés avec des ambiances correspondant chacune à un univers spécifique. Farniente et Détente avec plage de sable ; Zen Altitude avec cours de tai chi, jacuzzi, sauna et massages sur les crêtes ; Grand Nord et Safari ; Sensations avec simulateurs de chute libre...
OT de La Plagne. Tél. : 04 79 09 79 79. Et la-plagne.com.
Savoie Mont Blanc : savoie-mont-blanc.com

ET AUTOUR QU'EST-CE QU'ON FAIT ?

- **On découvre** le Tunnel des Inversens, à La Plagne, l'un des rares ouvrages souterrains réservés aux skieurs et l'unique à servir de scène à un spectacle son et lumières.
- **On s'initie** au Déval'kart à La Plagne-Montalbert. Les petits intrépides enquilleront les descentes à bord d'un kart non motorisé.
- **On s'élève !** Le 12 février, on s'invite au Sky Dinner, un dîner gastronomique, proposé dans 2 cabines du Vanoise Express, à 380 m du sol... pendant 2 h !

Saveurs du terroir

AU MENU DES GENTIANETTES

Crème brûlée aux bourgeons de sapin

Pour 1/2 l de crème • 10 bourgeons de sapin • 3 jaunes d'œuf • 100 g de sucre • 10 cl de lait • 40cl de crème liquide à 30 % • 2 cuil. à s. de sucre de canne

La veille : faire tremper les bourgeons de sapin dans de l'eau froide salée.

Le jour même. Porter à ébullition le lait et la crème, ajouter les bourgeons égouttés. Retirer du feu et laisser infuser 30 min avec un couvercle dessus afin de préserver les parfums. Mélanger ensuite avec les jaunes d'œuf battus et le sucre en poudre.

Cuire au bain-marie dans le four préchauffé à 100 °C (th. 2) pendant 45 min. Verser ensuite la crème dans des ramequins et saupoudrer de sucre de canne. Passer rapidement sous le grill du four et déguster aussitôt.

