



RÉCOMPENSE Bulles des Mines d'or

C'est après une bonne heure de marche en raquettes que l'on atteint cet endroit paradisiaque, non loin du lac des Mines d'or. Ici, on "bulle" en y dégustant raclette ou planche savoyarde et on peut même y dormir en admirant les étoiles. www.bulles-minesdor.com

SAVEURS Abondance de douceur

Depuis 1996, la Fruitière de Morzine accueille les amoureux du fromage. De la tomme de Savoie en passant par le reblochon, la raclette, l'abondance ou encore le vieux fromage de Nyon, cette institution fabrique sur place des produits de qualité labellisés AOP.



DÉCOUVERTE Le Dahu hôtel & spa****, une histoire de famille

En 1955, ses grands-parents bâtissent le premier hôtel sur « l'autre versant » de Morzine. Après ses parents, c'est en 2021 que Sophie Heu reprend Le Dahu, l'établissement familial savoyard, en y apportant luxe, bien-être et féminité.

C'EST INÉDIT

● SKIER AVEC DES AIGLES

Certaines personnes décident, dès leur plus jeune âge, de dédier leur vie à une cause. Jacques-Olivier Travers est de ceux-là. À 14 ans, il devient fauconnier professionnel et, dix ans plus tard, fonde le Parc des Aigles du Léman. Pour la saison hivernale, il crée un concept totalement inédit dans le monde : skier avec des aigles ! Une idée originale qui se déroule sur le plateau de Nyon, à 1 413 m d'altitude. Une quinzaine de rapaces : aigles impériaux, pygargues à queue ou à tête blanche, condors des Andes, chouettes de l'Oural, vautours de l'Himalaya... sont domestiqués pour effectuer d'impressionnants ballets à plumes dans le ciel, au-dessus des skieurs. « Pour Fletcher (pygargue à queue blanche de 10 ans en photo), il m'aura fallu quatre ans pour lui apprendre à rester sur le télésiège sans qu'il soit effrayé... » Animations : lesaiglesduleman.com



● LE FLOCON VERT : LA CONSÉCRATION

Cette distinction, imaginée par l'association Mountain Riders et décernée à seulement huit autres stations, a été remise le 9 septembre 2021. Elle témoigne de l'engagement dans la mise en place d'actions concrètes en faveur de l'environnement. Morzine et Avoriaz veulent à tout prix préserver leur site alpin d'exception grâce à des projets à court et long termes. Tous les acteurs de la montagne, collectivités territoriales, professionnels du tourisme et vacanciers sont ainsi incités à suivre les bonnes pratiques et à être force de proposition pour limiter au maximum leur empreinte carbone, tout en continuant de jouer, le plus longtemps possible, d'une destination authentique. En savoir plus : www.flocon-vert.org/

C'EST INSOLITE

● LA PASSERELLE... INVISIBLE

Perchée à 2 019 m d'altitude, au sommet de la pointe de Nyon, c'est une avancée en verre de 10 mètres de long surplombant 350 mètres de vide ! Le Pas de l'Aigle, c'est son nom, offre un panorama à près de 360° avec une vue à couper le souffle, du lac Léman jusqu'au mont Blanc. En hiver, son accès se fait exclusivement en skis en partant du sommet du télésiège de la pointe de Nyon. Sensations, frissons et... vertige garantis !



● LA TURCHE, "TIRE-FESSES" PRIVÉ

C'est au beau milieu du domaine skiable de Morzine-Les Gêts, à 1 200 m d'altitude, entre les sapins, que se love l'unique remontée mécanique indépendante la Turche. Comme ses grandes sœurs, elle ouvre son télésiège et sa piste de 9 h à 17 h. Créée en 1946 par Denise et Georges Combepeine, elle est devenue une institution au fil des ans. Aujourd'hui, c'est Pierre, le fils, 80 ans, suppléé par sa fille Christelle, qui a pris la relève. « Ce télésiège est un membre de la famille », explique-t-elle. Et puis, il y a eu des clients célèbres : « Guy Lux était tout le temps ici. » Et même des tournages de films. Le premier date de 1948, *Les souvenirs ne sont pas à vendre*, de Robert Hennion.



Cultivant à la fois tradition et modernité, Morzine a su fidéliser, au fil des décennies, une clientèle locale et étrangère.

OFFICE DE TOURISME

Morzine, l'authentique

CHARME Entre forêts et sommets, la station-village a su conserver son art de vivre.

Michèle Bernaben
mbernaben@midilibre.com

Baud, Berger, Gaydon, Heu, Marullaz, Proma, Richard, Rosset... de nombreux noms de familles, inconnus à l'époque, qui ont fait de Morzine la station réputée qu'elle est devenue aujourd'hui. Des pionniers de la première heure qui ont cru en l'avenir des sports d'hiver dans une petite bourgade pelotonnée au fond de la vallée d'Aulps, à à peine 1 000 m d'altitude. C'est véritablement le Grand Hôtel, premier établissement de tourisme construit dans les années 20, et son propriétaire, François Baud, qui ouvrent une nouvelle ère dans la vie du village. L'accueil des estivants est comme une bouffée d'air frais pour les habitants qui vivent modestement de l'activité agricole et de l'exploitation déjà dé-

clinante des mines d'ardoise. Les touristes fortunés, toujours plus intrépides, se laissent peu à peu séduire par l'hiver.

1934 : mise en service du téléphérique du Pléney

L'épais manteau neigeux est le prétexte à des jeux et des glissades qui procurent des sensations encore inédites : luge, ski-jöring, ski alpin et même saut sur tremplin ! En 1934, Morzine inaugure en grande pompe le téléphérique du Pléney, qu'on empruntait alors uniquement pour la balade et le point de vue sur les Alpes...

Aujourd'hui, Morzine ressemble trait pour trait à ce qu'elle était autrefois ; elle a gardé son caractère typique, tout en s'ouvrant au tourisme raisonné. Son accueil chaleureux est perpétué, de génération en génération. Morzine a également su conserver son art de vivre, savoureux dans tous les sens du

terme. Un patrimoine vivant, celui d'une société agropastorale, composé de traditions montagnardes, de recettes typiquement savoyardes et d'un patois que parlent encore les anciens.

Tradition et modernité

Mais attention, cette montagne où se dessinent à la fois les courbes douces des alpages et les lignes abruptes des falaises, ne s'en laisse pas conter : 600 km de glisse (3^e domaine skiable européen), 209 remontées mécaniques, 308 pistes... Morzine sait aussi répondre à une clientèle exigeante en termes de glisse. Mais face à la crise sanitaire, elle a dû, elle aussi, faire preuve de créativité et d'innovation pour proposer de nouveaux terrains de jeu. Ainsi est né un nouvel espace nordique dans la vallée de la Manche, un lieu sauvage, sans aucune remontée, idéal pour les balades en ski de fond ou en raquettes.

AVORIAZ, THE HYPE

Nichée à 1 800 m d'altitude, c'est grâce à la victoire de Jean Vuarnet aux JO de Squaw Valley (États-Unis), en 1960, que la station d'Avoriaz est née. Sa notoriété de champion olympique aidant, avec quelques Morzinois férus de ski, il entreprend de créer un domaine d'altitude après que la commune a décidé d'équiper les montagnes du Pléney, de Nyon et de Chamossière. La construction de ce « petit Colorado savoyard » à l'architecture mimétique et à l'absence complète de véhicules, va, grâce à une collaboration étroite avec Chambéry et les Crosets, déboucher sur la création des Portes du Soleil... et donner à Morzine-Avoriaz une double identité, alliant tradition et modernité.

Gégé le potier façonne les ustensiles savoyards

TRADITION Installé depuis trente-cinq ans à Morzine, le Suisse a fait sienne cette terre.

Autodidacte. C'est ainsi que se définit Gérard Menu dit « Gégé le potier ». Originaire de Genève, c'est à l'âge de 28 ans, par le hasard de vacances itinérantes, qu'il découvre les Alpes françaises. « Ma terre », comme il l'appelle puisque, trente-cinq ans plus tard, il occupe toujours la petite échoppe dans l'une des rues qui mènent au vieux village. Un grand-père potier d'étain, direz-vous – ceci explique peut-être cela – et c'est derrière sa vitrine, son tour planté devant lui, qu'il reste assis là, des heures durant,

suscitant la curiosité des touristes, les mains nourries de cette argile pure qu'il fait venir de la région de Barcelone, en Espagne. De ses dix doigts naissent vases, bols, pichets, plats... décorés de vaches, d'oiseaux, de fleurs, de cœurs... « les motifs des alpages, je n'en change jamais ». Ses clients ? Des touristes, bien sûr. Ses inspirations ? Des bouquins chinois depuis longtemps sur les poteries des deux Savoie. Sa commande en cours ? 200 bols pour un chanteur suisse très connu qui est aussi son ami.



Gérard Menu, l'un des derniers tourneurs de poterie savoyarde.