

Dahu News

NUMÉRO 4 /// GRATUIT

LE MAGAZINE QUI TOURNE

AUTOUR DE VOUS



Festivités du coin

Des rendez-vous à ne pas manquer

Retour vers le local

À redécouvrir sans machine à voyager dans le temps

Jeux en balade !

2 pages pour s'amuser



On a vu le dahu

Révélation hilarantes à l'intérieur

1 REPAS À GAGNER

Chasse au dahu

Trouve moi et régale toi !



dahunews.com



Le Dahu News : toujours en vadrouille... On s'arrêtera quand les marmottes auront internet.

Chères lectrices, chers lecteurs, voici la dernière édition du Dahu News, on sort du bois, on secoue la neige (ou la pluie) et on vous livre les dernières nouvelles de ce qui se trame près de chez vous !

À partir de maintenant, on passe en mode « 3 numéros par an » au lieu du traditionnel trimestriel. Ça veut dire quoi ? Ce format nous permettra de mieux répondre aux attentes de nos commerçants et artisans, tout en restant fidèle à notre objectif de mettre en lumière ce qui rend notre coin unique... et, qui sait, agrandir notre zone de distribution pour que notre cher journal fasse encore plus de bruit (et pas seulement dans les montagnes) !

Ici, on ne fait pas dans le sérieux, on fait dans le journal intéressant !

Le Dahu News, ce n'est pas juste des pages à remplir, c'est un véritable projet local. Sans vous, commerçants, artisans et producteurs de notre vallée, ce journal ne serait qu'une feuille blanche. Alors si vous voulez faire briller vos produits ou vos services dans nos pages (et faire du Dahu News le journal le plus populaire de l'univers entier (bon en tout cas du nôtre), contactez-moi. **Angélique Pachoud - 06 30 12 84 18** ou angelique.pachoud@gmail.com !

C'est vous qui donnez vie à ce journal, et ça, c'est pas rien.

Jeux, découvertes et surprises au programme



Bon, on va pas se mentir, vous savez tous qu'il y a toujours un petit jeu dans nos pages : *Le Dahu caché*. Oui, c'est l'heure de ressortir vos lunettes de détective et de partir à la chasse au Dahu ! À la clé : un bon repas dans un restaurant local (c'est pas rien, non ?). Allez, on compte sur vous pour faire chauffer les neurones et gagner le fameux prix.

Règles du jeu : Un seul gagnant sera couronné roi (ou reine) du Dahu ! Le concours est ouvert à tous les lecteurs de ce numéro. La date limite pour envoyer votre réponse est le **25 juillet 2025**. Le tirage au sort aura lieu le 28 juillet 2025. Envoyez votre réponse à angelique.pachoud@gmail.com.

Alors, prêts à partir à l'aventure ? Que la chasse commence ! Le dahu est caché entre les pages 4 et 23.

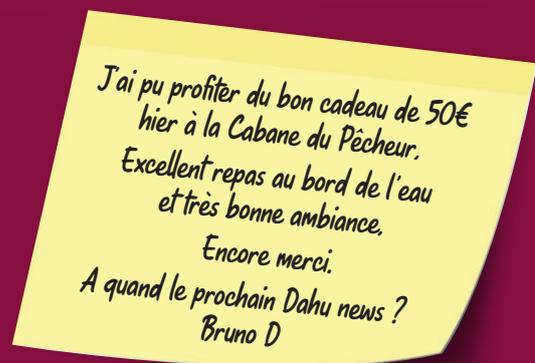
* Règlement du jeu sur simple demande

Un projet qui vous ressemble, vraiment

Ce journal, c'est un peu comme un repas entre amis : il est riche, il y a de la diversité, et surtout, il rassemble des gens sympas ! On y célèbre nos commerçants, artisans,

producteurs, et bien sûr, les petites histoires de notre belle vallée. Si vous avez une anecdote qui mérite d'être lue, ou si vous avez trouvé une recette secrète qui va faire fondre les cœurs (et les estomacs), contactez-nous ! On est toujours preneur de belles découvertes.

À bientôt pour la prochaine édition qui sortira fin octobre !



À faire avant le prochain numéro Bonus - To-do liste locale (presque utile)

On n'a peut-être pas de plage, mais on a des myrtilles, des vaches et des pulls à ressortir dès septembre.

- Tenter un pique-nique sans qu'une guêpe s'invite
- Dire "on sent que ça rafraîchit" tous les soirs à 19h
- Faire un selfie avec une vache... sans qu'elle bouge
- Manger une tarte aux myrtilles sans se tâcher (spoiler : impossible)
- Entendre quelqu'un dire "on est bien là, hein ?" et répondre "grave"
- Et sinon... me contacter pour réserver une page dans le prochain numéro :

Angélique Pachoud - 06 30 12 84 18
ou angelique.pachoud@gmail.com

Dahu News Team



Directrice de la publication, rédaction et régie publicitaire

Angélique PACHOUD
Lunelia Communication
06 30 12 84 18
angelique.pachoud@gmail.com
www.lunelia.fr



Ambassadrice des sourires et tisseuse de liens pour le Dahu News

Émilie Mouthon
07 45 21 63 98
emilie.dahunews@outlook.com



Conception graphique & maquette

Ludovic Barbier
06 72 24 77 96
ludovicbarbier21@gmail.com



Réseaux sociaux

Jordan Armesto
06 08 75 16 85
jordan.armesto@gmail.com
www.jordan-armesto.com



EXCLUSIF

Doutes garantis : le Dahu s'agite, les astres cafouillent.

Rapport d'enquête très très sérieuse (ou presque)

Le Dahu aurait été aperçu près du **Col de la Ramaz**, le 17 mai dernier à 7h43. D'après les premiers témoignages, la créature penchée serait sortie des broussailles, aurait éternué (fort) et laissé derrière elle une touffe de poils... et une forte odeur de raclette.

Mireille, 84 ans, témoin visuel malgré sa cataracte

« C'était pas une vache, j'vous le dis. Elle avait un bob rayé. Et une démarche comme mon Jean-Claude après la fête de la batteuse. »

Jojo, cueilleur de champignons

« J'ai hurlé. Elle m'a regardé. J'ai cru voir une larme dans son œil gauche. Ou alors c'était le pollen. »

Ludo, randonneur niveau "apéro-coucher de soleil"

« Franchement, j'ai cru que c'était une sculpture en bois. Puis elle a cligné de l'œil. Là j'ai su que j'avais soit vu le Dahu... soit mis trop de Génépi dans mon thermos. »



OBJETS RETROUVÉS SUR PLACE

Une touffe de poils collée à un banc à Habère-Lullin (analyses ADN en cours, ou en attente d'un stagiaire motivé). Une chaussette (droite) taille 43. Des empreintes asymétriques dans la boue (ou un randonneur très maladroit).

LE MYSTÈRE S'ÉPAISSIT

Des traces similaires ont été signalées à Boège, à La Roche et... dans une fromagerie de Viuz où un reblochon aurait disparu sans laisser de miettes. Est-ce une tournée touristique ou une mission secrète ? Nul ne le sait. Une chose est sûre : le Dahu rôde.

L'AFFAIRE EST EN COURS

Si vous voyez un Dahu, une trace suspecte ou un sabot solitaire : restez calme, sortez l'appareil photo... et envoyez-nous le cliché. Les plus belles œuvres seront publiées (ou accrochées au frigo).

Astrologie Dahusienne

L'avenir avec un grain de sel (et une tranche de tomme)



Le Lièvre (20 mars - 27 mai)

Énergie au top ! Sauts d'humeur possibles, surtout après un pique-nique sans saucisson. Ne tentez pas le triple salto entre deux rochers.



La Chouette (26 septembre - 4 novembre)

Vous êtes l'attraction du mois. Attendez-vous à être poursuivi par des randonneurs armés de jumelles et de sandwiches.



Le Blaireau (28 mai - 30 juin)

Vous entrez dans une période favorable à la sieste post-repas. Vos projets avancent à leur rythme, c'est-à-dire en pantoufles.



L'Écureuil (5 novembre - 12 décembre)

C'est le moment de faire vos réserves. Noisettes, idées, mots doux ou carrés de chocolat : stockez tout ce qui rend la vie plus douce.



Le Hérisson (1^{er} juillet - 9 août)

L'hibernation estivale est tentante, mais le monde a besoin de vos talents. Sortez (au moins) pour acheter du sirop de sapin.



L'Ours (13 décembre - 5 janvier)

Attention à votre régime alimentaire. Vous risquez un léger surpoids et des troubles du sommeil. Surtout pendant les fêtes de fin d'année.



Le Renard (10 août - 25 septembre)

Charisme +2. Votre œil malin repérera toutes les bonnes affaires... et les pots de confiture mal fermés.



? (6 janvier - 19 mars)

Depuis la nuit des temps, le Dahu n'a jamais été vu ou entendu pendant cette période de l'année. Aucun animal totem astrologique n'existe pour cette période. Compte tenu de sa timidité légendaire, il s'agit peut-être de sa période de reproduction.

Les Marchés Nocturnes de Saint-Jean-de-Tholome

Des soirées d'été pleines de saveurs et de convivialité



Quand l'été s'installe à Saint-Jean-de-Tholome, le cœur du village se met à battre au rythme des marchés nocturnes. Depuis trois étés maintenant, ces soirées du vendredi transforment le centre du village en une scène vivante, festive et colorée, où producteurs, artistes et curieux se retrouvent sous les étoiles.

Et l'engouement ne fait que grandir. Chaque édition attire davantage de visiteurs, venus flâner, goûter, découvrir, échanger... Ici, pas de vitrine froide ni de formalité lourde : les stands sont gratuits, l'inscription rapide, et la liberté totale laissée à ceux qui souhaitent exposer. Résultat ? Une joyeuse diversité : producteurs du coin, artisans, peintres, cirassiens, musiciens... Chacun apporte sa touche, son univers, son accent.



Dès 17h et ce parfois jusqu'à 1h du matin, le village change de rythme. On s'y retrouve en famille, entre amis, entre voisins ou de passage, pour un moment authentique et chaleureux, fait de rencontres, de saveurs, de sourires.. Le tout dans une ambiance simple, locale, chaleureuse.

Ce rendez-vous estival est né d'une idée simple : offrir un espace vivant et libre aux talents de la vallée, et permettre aux habitants comme aux visiteurs de se retrouver autrement. Pari réussi ! La commune en est fière, et les exposants en redemandent.

Les vendredis d'été, à Saint Jean, on ne fait pas que passer... on s'y arrête, on s'y retrouve, on s'y sent bien.

Envie de participer ? Que vous soyez créateur, agriculteur ou simplement amateur de moments conviviaux, les Nocturnes vous tendent les bras.



Toutes les infos et modalités d'inscription sont ici :



www.tholome.fr/vie-pratique/marches/les-nocturnes-de-saint-jean

SAINT
DE JEAN
THOLOME



Une maire sous les étoiles

Chaque été, elle éclaire les vendredis soirs de Saint-Jean avec une belle dose d'audace et de convivialité. Rencontre avec **Sabrina Ancel**, à l'origine des Nocturnes.

Comment est née cette initiative estivale ?

L'idée est venue d'une envie simple : animer le village autrement, créer un rendez-vous estival où les gens puissent se retrouver, découvrir les talents locaux, et partager un moment joyeux. L'objectif était de mettre en lumière les talents locaux et favoriser les rencontres.

Qu'est-ce qui, selon vous, explique le succès grandissant ?

La liberté donnée aux exposants joue beaucoup. Pas de frais de stand, pas de conditions compliquées. Chacun vient avec ce qu'il a envie de montrer ou vendre, et ça crée une ambiance très vivante, authentique. Que l'on soit producteur, artiste, créateur ou simple passionné, tout le monde est bienvenu.

Comment imaginez-vous la suite des Nocturnes ?

Que ça continue à rassembler, à surprendre, à émerveiller... et que les habitants se sentent toujours aussi fiers de leur village. Et si en plus quelques nouveaux talents osent se lancer grâce aux Nocturnes, alors on aura tout gagné !



Samedi 9 août 2025 - Foires aux bestiaux de Fillinges



Les vaches font le show, Fillinges bat son plein !

À Fillinges, la tradition a du panache. Chaque année, le village s'habille aux couleurs de la convivialité pour célébrer son saint patron, Saint Laurent, lors de cet événement qui n'a rien d'ordinaire. Ici, on parle d'un rendez-vous historique, transmis de génération en génération.

Les cornes ouvrent le bal, les sourires le prolongent.

Autrefois, on venait y marchander une bête. Aujourd'hui, on vient aussi pour l'ambiance. Le marché aux bestiaux, lui, reste fidèle au rendez-vous, grandiose, vivant, et toujours captivant... À ses côtés, un marché de producteurs locaux et d'artisans donne à voir et à goûter le meilleur de notre terroir. Beignets de pommes de terre, framboisine qui pique un peu les joues...

L'art de faire foire commune

C'est bien cela qui fait battre le cœur de la Foire : l'élan collectif. Les associations de hameaux retroussent les manches... toute une économie de proximité prend vie au rythme des animations. Grâce à eux, la fête est partout : bal populaire sous les étoiles, animations diverses, vieux tracteurs, fête foraine pour les petits et les grands... On peut grignoter à

toute heure grâce aux snacks installés un peu partout. On ne sait plus si on vient pour une foire, un festival, ou une cousinade géante. Et à vrai dire, on s'en fiche un peu. Ce qui compte, c'est l'ambiance !



Fête locale, valeur universelle

Ce moment ne se résume pas à une simple fête, c'est un héritage vivant. C'est la mémoire de Fillinges qui s'écrit au présent. C'est un instant où traditions, partages et lien social se retrouvent ensemble, sous le même soleil. Une belle façon de se souvenir que la Foire de Fillinges, c'est une affaire de cœur... et de territoire.

Entretien avec de Bruno Forel, maire de Fillinges

La Foire aux bestiaux a bien changé ces dernières années, non ?

C'est vrai. En 2008, elle ne durait qu'une demi-journée. Aujourd'hui, elle s'étend sur toute une journée et se prolonge en soirée, avec près de 4000 visiteurs. C'est devenu un rendez-vous fort du territoire.

Quel a été le secret de ce succès ?

Nous avons misé sur la communication, et surtout sur l'humain. Nous avons mobilisé les associations, les éleveurs et renforcé les animations et les spectacles. L'idée, c'était de créer un événement familial, festif et ancré dans nos racines.

Une belle réussite collective, donc ?

Oui, c'est ce que j'en retiens. Chacun y met du cœur, et ça se sent... Cette dynamique collective, c'est ce qui fait toute la richesse et la chaleur de cette fête.



Les reines du ring : les vaches d'Hérens

Impossible de parler de la Foire sans évoquer l'un de ses temps forts : le combat de vaches d'Hérens, un spectacle aussi spectaculaire qu'instructif. Originaire du Valais suisse, cette race de montagne possède un fort instinct hiérarchique. Rien d'inhabituel, à les voir se mesurer les unes aux autres : c'est dans leur nature. Ces confrontations ont lieu même dans les pâturages, en toute liberté. Ces « combats de reines » sont autant un hommage à la puissance tranquille de ces animaux qu'un clin d'œil à une tradition ancestrale, respectée et encadrée.



Fillinges
Haute-Savoie

Costaz Matériaux

Une histoire de famille de plus de 100 ans et un anniversaire à célébrer !

Depuis un siècle, Costaz Matériaux est bien plus qu'un fournisseur : c'est une véritable institution locale. Installée à Villard depuis 1923, cette entreprise familiale a traversé les époques en s'adaptant aux besoins des artisans, professionnels du bâtiment et particuliers. Rencontre avec Benjamin Costaz, gardien de cet héritage.

De gauche à droite : Dominique, Romain et Boris



100 ans, c'est impressionnant ! Quel est votre secret ?

L'adaptation ! À l'origine, on était à la fois négociants en matériaux et transporteurs routiers (avec un dépôt à Nangy). En 2017, on s'est recentré sur le négoce, en 2019, nous avons ouvert un second dépôt à Nangy et en 2022, nous avons adhéré au groupement France Matériaux. En 100 ans notre objectif est resté le même : bien conseiller et livrer vite !

Le 1^{er} juillet 2025, Nangy fête ses 6 ans. Une étape importante ?

Oh que oui ! C'est la preuve que l'on a pris la bonne direction. En six ans, Nangy a connu une belle expansion grâce à l'investissement sans faille de Dominique et s'est imposé grâce à un service efficace et rapide.

Comment définir l'esprit Costaz Matériaux ?

On fonctionne comme une famille ! Une équipe à taille humaine. Chacun apporte sa pierre à l'édifice : Romain a rejoint Nangy en 2021 pour épauler Dominique, Boris est arrivé comme chauffeur en 2020, et Sébastien vient renforcer l'équipe l'été. On mise sur une prise en charge rapide, des conseils personnalisés et une ambiance conviviale, parce qu'un client bien accompagné, c'est un chantier qui démarre du bon pied !

Quelles sont vos valeurs fondamentales ?

La satisfaction client avant tout ! Chaque client est unique, et notre mission, c'est de trouver la meilleure solution pour chacun, qu'il soit artisan, pro du bâtiment ou bricoleur du dimanche. Nos priorités :

- Un accueil clair et accessible, sans jargon technique indigeste.
- Des conseils techniques adaptés, construire en montagne, ce n'est pas comme en plaine : les normes d'altitude comptent !
- De la flexibilité et de la réactivité pour répondre aux attentes de tous.

Que trouve-t-on chez Costaz Matériaux ?

Des matériaux, mais surtout du savoir-faire. Un choix complet pour le gros œuvre, et l'aménagement extérieur :

- Agrégats (sable, gravier...), placo, isolants...
- Matériaux extérieurs : grès cérame, ardoise, galets, granit...
- Outillage, EPI (petite quincaillerie)...

Vous êtes réputés pour vos conseils. Une anecdote à partager ?

Un exemple tout simple : sur internet, on lit souvent que les fondations doivent être enterrées à 40 cm. Mais il faut ajouter 10 cm tous les 100 m d'altitude ! Ce genre de détail peut éviter bien des désagréments.

Et pour l'avenir ?

Sur Villard et Nangy, on veut encore renforcer notre offre, surtout en aménagement extérieur et réseau TP. Mais l'essentiel, c'est de continuer à être proches de nos clients.

Costaz Matériaux, 100 ans d'histoire, et ce n'est que le début !



1 Route Col du Perret à Villard
04 50 39 10 56

227 rue de l'Enclos à Nangy
04 50 36 99 26

info@costaz-mat.fr



Ariane Cailles,
conseillère immobilier

L'intuition en bandoulière et l'immobilier dans le sang

○ NEUF ○ ANCIEN ○ FONCIER ○ VIAGER



Dans le monde parfois froid de l'immobilier, elle fait figure d'OVNI attachant avec son sourire qui déborde et sa manière bien à elle de mêler exigence helvétique et intuition montagnarde. Si vous cherchez une professionnelle de l'immobilier à l'âme aussi chaleureuse qu'un chalet savoyard, voici Ariane qui met une touche de folie et d'humour dans chaque transaction.

Ariane a commencé sa carrière dans l'immobilier chez Capifrance il y a maintenant 18 ans. Une reconversion qui lui paraît aussi enthousiasmante que pleine de sens : un métier riche en rencontres, en projets, en rebonds humains. Depuis, elle a rejoint Youlive, réseau à taille humaine fondé par l'un des piliers de son ancienne maison. Un environnement qui lui ressemble, où la technologie se met au service de l'écoute.

Du flair, du concret, et zéro visite pour rien

Installée en Haute-Savoie (elle est originaire de Combloux) mais sollicitée dans toute la France grâce à la délégation de mandat, elle accompagne des projets très variés.

Ce qui fait le succès de son travail, c'est son intuition et sa capacité à vraiment comprendre les besoins de ses clients.

Pas de visite inutile : Les visites ne se font qu'après une étude approfondie de la recherche des acquéreurs.

Polyvalente, elle assure aussi tout le suivi technique et administratif (DPE, contacts avec la mairie, etc.) avec une précision millimétrée. Et comme elle ne fait rien à moitié, elle a même suivi une formation spécifique pour magnifier chaque bien en photo. **Bonus :** elle parle anglais couramment.

L'œil technique et l'expertise terrain

Autre corde à son arc : le foncier. Un domaine pointu qu'elle maîtrise parfaitement, jusqu'aux subtilités juridiques. Elle collabore aussi avec des promoteurs locaux sur des projets de construction neuve. Comme elle le dit elle-même en riant : « Des filles expertes dans la vente de terrains, c'est pas si courant ! ». Et comme cela ne suffit pas, elle s'est spécialisée en viager et accompagne les vendeurs avec transparence et bienveillance afin de trouver la meilleure solution de vente pour eux.



Engagée, ancrée et libre

Derrière la pro, il y a la femme de caractère : motarde, amoureuse de la montagne, bénévole à Château Rouge, toujours partante pour filer un coup de main. Elle n'a jamais quitté sa Haute-Savoie natale et en parle avec un mélange de fierté et de tendresse.

Ses racines sont là, solides, comme ses valeurs. Et ses clients ? Beaucoup finissent par devenir des amis. Parce que pour elle, accompagner un projet, c'est avant tout une aventure humaine, où la confiance est reine. Et si vous désirez en savoir plus sur le métier d'agent commercial en immobilier, n'hésitez pas à la contacter, elle se fera un plaisir de vous détailler tous les avantages de ce beau métier.

Ariane Cailles
06 18 77 29 17

youlive
Vivez l'immobilier de proximité

Charpente et menuiserie Bochard

L'essence du métier,

l'odeur du bois, de la sciure et du travail d'excellence !



Il y a des histoires qui se transmettent de main en main, de génération en génération. La SARL Bochard en est un parfait exemple. Fondée par Georges Bochard (photo) en 2000, elle a vu passer bien des menuisiers et charpentiers passionnés. Parmi eux, Romain Chomat et Alexandre Bezio, qui, après des années à travailler sous la direction de Georges, ont repris l'entreprise en janvier 2024.

Romain et Alexandre n'ont pas attendu d'être adultes pour savoir que le bois serait leur matière de prédilection. Romain, enfant, construisait déjà des cabanes, tandis qu'Alexandre baignait dans la charpente grâce à son père. Leurs chemins se sont croisés chez Georges Bochard

Vous avez repris la SARL Bochard, mais votre histoire avec l'entreprise ne date pas d'hier...

Romain : Complètement ! J'ai commencé mon apprentissage ici il y a 19 ans et je n'ai jamais quitté l'atelier. À force, je crois que je fais partie des murs !

Alexandre : Moi, c'est pareil. Mon père était charpentier, et j'ai passé 14 ans sous la houlette de Georges Bochard. Quand il a été question de reprendre l'entreprise, on n'a pas hésité. C'était comme reprendre un flambeau qu'il avait allumé.

Justement, Georges Bochard, il vous a transmis quoi ?

R & A : L'amour du travail bien fait, le respect du bois et une bonne dose d'humilité ! Il nous a appris que chaque planche avait son histoire et que chaque chantier méritait d'être fait comme si c'était pour nous. Et aussi, l'esprit de famille. On a gardé l'équipe quasiment au complet. On est huit, avec une moyenne d'âge de 28 ans. Une vraie petite famille où ça bosse dur, mais dans la bonne humeur. Chez nous, il y a autant de sciure que de fous rires dans l'atelier !

Quand on fait appel à vous, c'est pour quels types de projets ?

R & A : Amélioration de l'isolation, changement de fenêtres, rénovation de toiture, agrandissement de maisons, terrasses, garages etc. L'objectif est d'offrir un habitat plus confortable et plus performant, tout en respectant l'authenticité des bâtiments. Mais on aime aussi sortir des sentiers battus. Une roulotte à construire ? Un vieux moulin à remettre sur pied ? Un chalet d'alpage à restaurer ? On fonce !



Vous travaillez uniquement en local ?

R & A : Oui, on tient à rester ancrés dans la région. Pas question de courir après les gros chantiers à l'autre bout du pays, on préfère la proximité, le lien avec nos clients. Et puis, moins on passe de temps sur la route, plus on en a pour scier, raboter et clouer !

Un dernier mot pour conclure ?

R & A : Juste un grand merci à Georges Bochard pour tout ce qu'il nous a transmis. On espère être à la hauteur et faire honneur à son travail. Et si un jour il passe devant un de nos chantiers, on espère qu'il se dira : "Ah, ces gars-là, ils ont bien appris !"



SARL BOCHARD
Charpente Menuiserie Ossature bois
Alex et Romain

1119 route Vignettaz - 74800 Cornier
Tél. : 04 50 85 09 02

Ça boulanges, ça patisse, et ça casse la croûte !

Interview de Ludovic Baltar, pâtissier et gérant de Patachou



Racontez-nous votre aventure : comment est née la boulangerie Patachou de La Roche, puis celle d'Arthaz ?

Je suis pâtissier de métier, même si à l'origine, je voulais devenir cuisinier. C'est en 2000 que tout a commencé : un apprentissage, un CAP cuisine en poche... puis un virage sucré avec un CAP pâtisserie 1 an plus tard. J'ai commencé à travailler dans le Loiret (mes origines). L'oncle de mon patron était chef au Meurice, un grand nom de la gastronomie parisienne. Grâce à ce coup de pouce familial, j'ai atterri dans la brigade pâtisserie. Le chef pâtissier de ce restaurant rêvait depuis un moment de monter sa propre maison. Il a trouvé son bonheur à Albertville, en reprenant une pâtisserie fine, il m'a proposé de le rejoindre dans cette nouvelle aventure et je suis resté à ses côtés pendant dix ans.



Après un détour d'un an dans la restauration, l'envie de pétrir, fouetter et caraméliser m'a rattrapé. C'est à La Roche que l'aventure Patachou a vu le jour, en avril 2019. Et ce mois-ci, on souffle déjà notre sixième bougie ! Avec nous deux pâtissiers, deux boulangers et six vendeuses toujours souriantes. Puis, en octobre 2022, nouvelle étape : nous avons repris la boulangerie d'Arthaz. Là-bas, c'est ma conjointe qui vous accueille, avec une équipe tout aussi dynamique composée d'un boulanger et de quatre vendeuses.

Vos deux adresses ont chacune leur personnalité ?

Tout à fait ! Les deux proposent l'essentiel de la gourmandise : pain, viennoiseries, pâtisseries et snacking, nous adorons innover avec de nouvelles recettes de pain, d'entremets, créer le sandwich du mois avec les produits de saison... le tout avec une terrasse pour profiter des beaux jours. Mais à La Roche, on a vu les choses en grand :

- Le laboratoire avec un grand espace comme en boutique, ce qui nous permet de proposer un snacking plus développé avec burgers, sandwiches, salades...
- Et depuis peu, place au chaud ! On a investi dans une machine à frites pour régaler les amateurs de wings, nuggets et sticks de mozzarella.
- Et ce n'est pas tout : depuis mars, un distributeur automatique 24h/24 - 7j/7 a fait son apparition. Il vous sauve les matins pressés ou les fringales nocturnes avec 2 variétés de baguettes, croissants et pains au chocolat en libre-service. Pratique et toujours croustillant.



Une création dont vous êtes fier ?

Oui ! Notre sandwich "Américain" du mois : poulet, bacon, salade, tomate, sauce BBQ... et du popcorn dedans ! Une surprise qui croque... Et à partir de juin, place à l'élégance avec notre nouvel entremets abricot-romarin au chocolat au lait.

Un(e) client(e) célèbre que vous rêveriez de servir ?

Monsieur François Perret, LE pâtissier actuel du Ritz avec lequel j'ai travaillé à l'époque.

Un projet d'avenir ?

Développer nos réseaux sociaux pour rester proches de nos clients et partager nos gourmandises en quelques clics.



La Roche sur Foron

Bât. A - 30 rue Grébelin

Tél. : 04 50 14 29 37

Lundi au vendredi : 05h à 19h

Sam. : 06h-19h - Dim. : 06h à 13h

Arthaz-Pont-Notre Dame

510 route Reignier

Tél. : 04 50 36 05 87

Lundi au samedi : 06h à 19h

Dimanche : 06h00 à 12h30



Deux opticiens, une amitié et une vision commune

L'Optique du Château, c'est un nom qui résonne depuis des années dans la région. Mais depuis peu, une nouvelle génération a repris les rênes : Jean-Baptiste (29 ans) et Augustin (25 ans).

Ambitieux, dynamiques et sérieux (sans se prendre trop au sérieux), ces deux opticiens diplômés de l'École d'optique de Morez ont décidé d'écrire un nouveau chapitre pour cette boutique emblématique tout en dépoussiérant un peu l'image de l'opticien classique !



Reprendre l'Optique du Château c'était un sacré défi ! Comment est née cette aventure ?

Jean-Baptiste : À peine arrivé, j'ai entendu parler d'une possible reprise. Je n'ai pas réfléchi longtemps, j'en ai parlé à Augustin et hop, on s'est lancés. Une belle opportunité, mais aussi un sacré challenge ! Heureusement, on a pu compter sur le soutien d'Initiative Mont Blanc pour nous aider à concrétiser le projet.

Augustin : C'est allé très vite, mais on savait qu'on voulait construire quelque chose à notre image. La boutique a son histoire, son ancrage, et on voulait en respecter l'esprit tout en lui apportant notre touche.

Opticien c'est une vraie vocation ?

Jean-Baptiste & Augustin : On adore notre métier, mais on ne rêve pas non plus de verres progressifs la nuit ! (rires) L'optique, c'est à la croisée du médical, de la technique et de l'esthétique, et c'est ça qui nous plaît. On a souvent tendance à négliger sa vue... jusqu'à ce qu'on se rende compte qu'on ne reconnaît plus ses amis de loin !

Vous dirigez une équipe de 6 personnes, dont deux apprentis. Comment ça se passe au quotidien ?

Jean-Baptiste & Augustin : L'optique, c'est sérieux, mais ça ne veut pas dire qu'on doit être coincés derrière nos comptoirs. On

aime travailler dans une bonne humeur communicative. Et comme on est deux amis à la tête de la boutique, ça se ressent aussi. On fonctionne en binôme, chacun avec ses forces, on se complète bien.

En plus des lunettes, vous êtes aussi spécialisés en lentilles et basse vision. C'est important pour vous de proposer un accompagnement pointu ?

Jean-Baptiste & Augustin : Pour les lentilles, il y a plein de gens qui n'osent pas franchir le pas, alors qu'avec un bon suivi, c'est un vrai confort. On prend le temps d'expliquer, de rassurer. Et pour la basse vision, c'est un vrai enjeu. On équipe des personnes qui ont perdu une partie de leur acuité visuelle, et ça change leur quotidien. C'est là qu'on réalise à quel point notre métier a un impact.

L'Optique du Château, c'est une institution. Comment voyez-vous son avenir sous votre direction ?

Jean-Baptiste & Augustin : On veut continuer à en faire un lieu incontournable, mais en y ajoutant notre touche. Moderniser, innover, tout en gardant l'esprit de proximité qui a toujours fait la force de la boutique. L'idée, c'est que les gens se sentent bien chez nous, conseillés sans pression, avec des services au top. Et surtout, qu'ils repartent avec une vision parfaite et le sourire aux lèvres ! Une boutique à taille humaine, un duo complice, des services innovants...

Une chose est sûre : avec eux, vous avez l'avenir sous les yeux !



Optique du Château

70 rue Décret à Bonneville - Tél. : 04 50 25 64 72



optiqueduchateau74



Optic2000bonneville



Entrevue avec Guillaume Foucher

Au service du végétal

Pourquoi avoir choisi le nom «Le Chêne et le Roseau» ?

«Le roseau plie mais ne rompt pas»... Avec une entreprise, c'est pareil ! Il faut sans cesse s'adapter : aux saisons, aux besoins du végétal, mais aussi à ceux des clients.

À l'origine, je souhaitais faire de l'élagage en hiver (le Chêne) et des assainissements écologiques à la belle saison (dépollution de l'eau par les roseaux...).

La fable de La Fontaine était parfaite pour moi !

Pourquoi avoir choisi ce métier ?

C'est une reconversion pour moi en 2006. J'avais l'habitude de traverser ce cimetière parisien, en allant m'enfermer dans mon bureau. J'y ai vu un matin de printemps le cantonnier bichonner les fleurs, ça a été l'élément déclencheur !

Comment est née l'entreprise ?

Grâce à une envie d'indépendance... et au hasard des rencontres. Lors d'un atelier de taille fruitière en 2015, un futur client m'a confié l'entretien de ses maisons et de son entreprise (Multidep, pour ne pas la nommer). C'était parti... en juin, nous fêterons nos 10 ans ! Aujourd'hui, l'équipe compte deux élagueurs dont 1 en apprentissage (Alexis et Kilian), un paysagiste (Olivier) et deux renforts saisonniers tous deux élagueurs diplômés indépendants (Arthur et Nicolas).

Et ton secret pour gérer tout ce joli monde ?

Comme un roseau : souple mais solide ! J'écoute, je répartis les missions selon les compétences, et je demande souvent leur avis. C'est en m'entourant des bonnes personnes que j'ai pu développer l'entreprise. Je remercie particulièrement Alain, Thomas et Loïc, qui m'ont beaucoup aidé dans cette aventure.

Tu proposes bien plus que de l'élagage et du paysage, non ?

Oui ! D'abord du conseil. En élagage, j'explique que ce n'est pas l'arbre qui a besoin d'être taillé, mais le client qui a besoin de tailler son arbre ! La taille, ça ne fait jamais de bien, nous essayons de trouver le meilleur compromis entre les besoins du client

et ce que l'arbre peut supporter. L'arbre existait déjà il y a 250 millions d'années... on reste humble face à ça. En paysage, je privilégie les essences locales et mellifères pour favoriser la biodiversité. Ne pas débroussailler systématiquement à fond pour laisser des zones fraîches, pour les fleurs, les insectes, les escargots. Sensibiliser mes clients à cela me semble primordial.

Tu travailles avec des particuliers ou des professionnels ?

Majoritairement des particuliers, mais aussi avec des syndicats de copropriétés, quelques communes locales et même le Conservatoire du Littoral, autour du Lac Léman.

Quand un client fait appel à toi il peut s'attendre à quoi ?

L'écoute, le conseil, l'objectivité. Le client est souvent mal informé, et il est important de lui préciser quelles seraient les conséquences d'un mauvais choix. Nous parlons de « taille et soins aux arbres » alors souvent, je glisse un petit « si c'était chez moi, je ferais comme ça »...

Comment vois-tu l'avenir ?

Une équipe fidèle et durable, sans oublier de former les jeunes ! Une entreprise à taille familiale pour un service de qualité... 6 personnes, c'est pas mal, non ?

Guillaume Foucher

Tél. : 06 32 51 50 86

998 route de la Tête du Char
74420 HABÈRE-LULLIN

 lecheneetleroseau.com

 [lechene_et_leroseau](https://www.instagram.com/lechene_et_leroseau)

Dénarié, France Matériaux

Construire, c'est d'abord une histoire de famille !


DÉNARIÉ

L'entreprise : Chez les Dénarié, on construit en famille depuis trois générations. Tout a commencé à Bonneville : Robert, le grand-père, transportait des aciers et du bois, puis est venu le ciment... et l'envie de bâtir une entreprise. À 20 ans, Fernand, le père intègre la société, développe l'activité au-dessous de chez ses parents, et la petite entreprise familiale a bâti son avenir... pierre après pierre !

Aujourd'hui, Stéphanie et Florian perpétuent l'aventure : elle sur le terrain, lui à la gestion (mais capable de sauter dans un camion à tout moment), et des parents à la retraite... pas tout à fait partis ! Une vraie transmission générationnelle, sans recette magique, juste chacun qui apporte sa pierre à l'édifice.

Avec 4 sites (La Roche, Bonneville, Taninges, et Inside Carrelage), 37 collaborateurs, et des clients fidèles, Dénarié France Matériaux est devenu un acteur incontournable du coin, sans jamais perdre son esprit de proximité.

On y trouve tout (ou presque !) pour construire et aménager : couverture, carrelage, assainissement, gros œuvre... sauf plomberie et électricité, pour pros comme particuliers. Et toujours avec cette même philosophie : écoute, simplicité.

Leur secret ? Une ambiance bon enfant, un esprit d'équipe béton (avec des piliers depuis 35 ans !), un service façon "couteau suisse" : adaptable, réactif, et toujours prêt à dépanner avec le sourire.

Une anecdote ? Un client a demandé le temps de vie d'un... balai ! Et une maman, un appel pour... les devoirs de son fils. Si ça, c'est pas de l'engagement client !



France Matériaux Dénarié
La Roche-sur-Foron – Bonneville – Taninges
Tél. : 04 50 03 04 85 – www.francemateriaux.fr

Loïc, menuisier de proximité et d'idées bien taillées

Chez Loïc, on entre dans son atelier comme on entre chez quelqu'un de confiance. Un espace optimisé au millimètre, accolé à sa maison à Viuz-en-Sallaz, où le bois raconte des histoires de dressings astucieux, d'escaliers élégants et de meubles pensés pile pour l'espace qu'ils habitent. Formé à l'ébénisterie avec un rêve de lutherie, il a gardé l'art du juste accord : celui entre un espace, une envie et une solution fûtée.

Ancien cordiste, il connaît les hauteurs, mais aujourd'hui, c'est dans les intérieurs qu'il trouve son terrain de jeu. Loïc privilégie la qualité sur la quantité : pas de grandes séries ni de chantiers impersonnels, mais un travail de précision pour des particuliers qu'il conseille et accompagne avec attention. Optimiser les espaces, trouver l'astuce qui transformera une contrainte en atout, c'est ce qu'il préfère



Souvent, on arrive avec une idée. Loïc écoute, ajuste, oriente et propose sans jamais imposer avec ce petit supplément d'âme qui fait toute la différence. Il aime quand ça réfléchit ensemble. Pour lui, menuisier-ébéniste, c'est bien plus qu'un métier, c'est une philosophie. Pas d'esbroufe, juste du bois, du bon sens, et une vraie humanité. Il ne fabrique pas pour impressionner, mais pour que ça dure, que ça serve et, surtout, que ça plaise.

Membre du réseau Cabestan, il incarne des valeurs d'artisanat local, d'entraide et de respect du vivant. Il avance à son rythme, entouré d'autres artisans partageant les mêmes principes. Le bouche-à-oreille fait le reste : quand le bois parle vrai, ça se transmet.

Vous avez un meuble à créer ou un espace à optimiser ? Loïc ne vend pas du bois, il façonne des espaces de vie. Et il le fait bien.

Avec des Scies
ébénisterie menuiserie

1113 route de la Plagne à Viuz-en-Sallaz - Tél. : 06 64 72 75 16



Remue m^éninges

Mots croisés

HORIZONTALEMENT

I. Fusiller du regard (4 mots). Cor à corps. **II.** Feraient parler la poudre. Sinus hyperbolique. Protectrice. **III.** Lettre grecque. Est parfois contre. On n'est pas obligés d'y rester à quatre pâtes. **IV.** Dessus de cheminée. Un Conte qui a su nous enchanter. Bac moins 12? C.à.d. **V.** A du relief. P^éché de chair. **VI.** Bienheureuse. Antagonisme. Halte là. **VII.** Gloutonnerie. Distante. **VIII.** Équitables. Se retrouve à la queue quand on le double. Supporte, entre autres, le coutre et la rasette. Numéro atomique 26. **IX.** Coup de chaud. Même, avant. Bien enveloppés. **X.** Atrabilaire. Court d'eau. Relaxe. **XI.** Détiennent. Ne manque pas de réaction. Nanoseconde. **XII.** N'incite pas à prendre parti. Primate « Cyrano ». **XIII.** Chaud, devant. Quelle galère! On les aime bien douillets. **XIV.** Brame. On la repasse quand elle est chaude. Mémoire morte. Ne fait plus École. **XV.** Annonce la fin. Calcium. Petit papier. Braques. **XVI.** Obtint. Renvoi improbable (2 mots). Pour dire deux mots. **XVII.** Cabochardes. Mince, alors! Petit tour. **XVIII.** Sortes de rentes. Indécise. **XIX.** Bonhomme de neige. Mesurées. Hameau en Réunion. **XX.** Dura pour les Latins. Infernal. Apparues. Père de Jason.

VERTICALEMENT

1. Voir rouge (4 mots). Très bas. **2.** Connait le langage des signes. Taquiné. **3.** Première. S'en prendre, empêche de s'éprendre. **4.** Pouffé. Pour femme, mais pas pour homme. Article exotique. Plantes exotiques. Juridiction de droit commun. **5.** Quand il est mauvais, il vaut mieux ne pas le laisser prendre. Si on la fait, on la serre. Interdits. **6.** Pan. Temps grec. Titane. Marque du premier groupe. **7.** Erbium. Relia. Transgressent. **8.** Commune du Lot. Vasistas. Psittacidé. Peina. **9.** Repose. Sous sol. Poissons plats. Pige. **10.** Les ânes y portent la culotte. Contaminerai. Repeuplé de frais. **11.** Grand Lac. Palanquée. **12.** Élément chimique inflammable. Treize à table. Ne craint pas de se faire mener en bateau. **13.** Extraterrestre. Fille d'Harmonie. Mesurée. **14.** Coupe-chou. Hésitera. Langue celte. **15.** Stérilisation. On y vend des glaces au citron. Caractère spécial. **16.** Ascendant de huitième niveau. Outil du saunier. **17.** Ripaton. Fichue. Poteau d'Ulysse. **18.** Et un Dalmatien de plus, et un ! Un...Yorkshire. Pronom avec antécédent. Près de. **19.** Mieux connu que Émile Auguste Chartier. Parti depuis peu. Destination possible du précédent. Démo. **20.** Défavorisé. Mènent leur monde à la baguette. Catastrophe.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
I																				
II																				
III																				
IV																				
V																				
VI																				
VII																				
VIII																				
IX																				
X																				
XI																				
XII																				
XIII																				
XIV																				
XV																				
XVI																				
XVII																				
XVIII																				
XIX																				
XX																				

Logi Feu & Pierre

Matières choisies, chaleur maîtrisée.

Durabilité, qualité, chaleur douce et performance

Showroom de 150 m²



Pionnier du poêle
à granulés
« Made in Autriche »



Fourneaux
« Made in France »



Avant



Étude - Simulation 3D



Après



[®] Tulikivi

Poêles de masse et poêles d'accumulation « Made in Finlande ».

Sarl coopérative fondée autour d'une passion commune : le feu.
Trois associés aux expertises solides, épaulés par une équipe
de huit professionnels engagés à vos côtés.



LOGI FEU & PIERRE

320 rue de la Follieuse - La Roche-sur-Foron
Tél.: +33 4 50 07 01 51



logifp.fr



logi feu et pierre

Rencontre avec Pascal Metzger, PDG de SET

Au dixième de micron près !

Créée en 1975 à Saint-Jeoire, SET fête ses 50 ans. Spécialisée dans la microélectronique, cette PME, au rayonnement mondial, a la particularité d'être une Scop : une Société Coopérative et Participative.

En quoi consiste votre activité ?

Nous sommes équipementiers dans le secteur du semi-conducteur. Nous fabriquons des machines qui permettent d'assembler des composants microélectroniques, avec une précision inférieure au micron : moins de 1/100^e de diamètre d'un cheveu !

Qui sont vos clients ?

Apparemment Google en fait partie !

En effet, Google a acheté l'une de nos machines pour faire de l'informatique quantique. Nous sommes fiers de compter aussi d'autres clients prestigieux. Cela va du fabricant de smartphones, au laboratoire de recherche comme le CEA (Commissariat à l'Énergie Atomique et aux Énergies Alternatives) à Grenoble.

Parlez-nous de votre statut de Scop. Qu'est-ce que cela change par rapport à une entreprise classique ?

SET est devenue une Scop en 2012. Cela a sauvé notre entreprise d'un rachat par un groupe étranger. Depuis, elle appartient à ses salariés, plus exactement à ceux qui ont fait

le choix de devenir associés, soit environ 75% de l'effectif. En tant que Scop, nous plaçons l'humain au cœur de notre fonctionnement, avec notamment un conseil d'administration constitué d'associés élus, des commissions sur différents thèmes comme le bien-être, les travaux... Sans oublier un très fort esprit d'équipe !



SET vous ouvre ses portes !
Samedi 20 septembre 2025 de 10h à 12h

Inscription : aperrin@set-sas.fr
131 impasse Barteudet à Saint-Jeoire
Tél. : 04 50 35 83 92



Trois formations pour explorer ou réinventer votre parcours professionnel !

Notre école vous ouvre ses portes avec trois formations pensées pour vous accompagner dans vos envies de reconversion ou de perfectionnement. Entre savoir-faire traditionnels et ateliers pratiques, plongez dans un univers riche en apprentissages et en opportunités !



ATELIER : Initiation aux Boissons Fermentées Créez votre recette et repartez avec votre Kombucha !

4h - Ouvert à un public adulte, cet atelier vous invite à découvrir les bases de la fermentation. Apprenez à réaliser votre propre kombucha, créez une recette personnalisée et repartez avec votre boisson maison. Une initiation ludique, accessible sans prérequis !



CAP Boulanger en 1 an

Destiné aux adultes en reconversion, aux demandeurs d'emploi et aux apprentis (ayant déjà obtenu un CAP), ce diplôme vous forme aux gestes techniques de la boulangerie : pétrissage, façonnage, cuisson, mais aussi hygiène et gestion. Formation pratique avec périodes de stage. Financement via France Travail.



CAP Boucher – en 1 an

Cette formation professionnelle s'adresse également aux personnes en reconversion, en recherche d'emploi et aux apprentis (ayant déjà obtenu un CAP). Elle vous apprend les techniques de découpe, la connaissance des viandes, la sécurité alimentaire et le conseil client. Alternance de cours et de stages. Financement France Travail.

Trois formats, une même ambition : transmettre un savoir-faire authentique et vous accompagner vers une nouvelle voie professionnelle ou un projet personnel !

Contact : Sandrine GELLOZ
Tél. : 04 50 03 47 13 / sandrine.gelloz@educagri.fr



ENILV : 212 rue Anatole France
74800 La Roche-sur-Foron

TAXI-CAB 74

Taxi de cœur, pas juste de compteur : un bout d'humanité sur quatre roues

Il pensait tracer sa route ailleurs. Et pourtant, le voilà au volant, comme son père avant lui. Pas par hasard, ni par héritage imposé, mais par goût du lien. Ce qu'il cherchait ? Du vrai. Partager un bout de trajet, une conversation, un silence complice, un lever de soleil.



Mon moteur ? C'est les gens.

Rencontre avec un chauffeur de taxi qui trace sa route, à cœur ouvert.

Taxi, c'était une vocation ?

Pas du tout. Mon père était taxi, mais moi, je ne voulais surtout pas reprendre. Être à mon compte, gérer une boîte... très

peu pour moi. Et pourtant, me voilà taxi, moi aussi. Comme quoi, on ne choisit pas toujours la route qu'on emprunte, mais parfois, elle mène pile là où il faut.

Alors, qu'est-ce qui vous a fait changer d'avis ?

Le lien. Le partage. J'ai vite compris que conduire, c'était bien plus que faire des kilomètres. Ce que j'aime, c'est le bout de chemin qu'on fait ensemble. Ces moments volés dans la journée où on parle, où parfois on ne dit rien... dans le taxi, les gens se livrent, ils s'apaisent, ils s'évadent un peu.

Vous faites aussi du transport conventionné ?

Oui, avec la CPAM. Ce sont des trajets particuliers... Parfois vers l'hôpital, parfois vers une séance de soin. Ce n'est pas facile pour eux, alors s'ils peuvent un peu oublier la maladie en discutant ou en regardant les montagnes, c'est gagné. Je ne suis pas médecin, je ne soigne pas. Mais je peux écouter, faire sourire, alléger un peu.

Et côté vacances, c'est un autre public ?

Là, c'est la joie. Les valises dans le coffre, la route qui défile, les enfants qui trépigment... C'est la version lumineuse

du taxi. Il y a une forme d'excitation, d'attente... Et là aussi, on partage quelque chose. Même si c'est pour une course de 20 minutes, on fait équipe.

C'est un métier exigeant ?

Oh oui. Les horaires, c'est du sport. Pas de routine, peu de week-ends, et parfois des journées à rallonge sans pause. Mais quand une mamie me dit que ça lui fait du bien de parler, ou qu'une famille en vacances me remercie avec un sourire, je me dis que ça vaut le coup.

Vous êtes resté dans votre coin, entre La Tour et Peillonex ?

Je suis Haut-Savoyard et j'y tiens. Mon secteur, c'est La Tour, Peillonex... Je n'ai pas fait beaucoup de bornes pour m'installer. mais ici, je connais chaque virage, chaque raccourci. C'est ma terre, mon décor quotidien. Et franchement, quel autre bureau que les montagnes ?

Un taxi qui vous transporte... mais pas que.

Que ce soit pour vos courses, une virée shopping, une visite touristique ou un rendez-vous personnel, Mathieu vous conduit là où vous avez besoin, avec confort, ponctualité et le sourire en prime.

- Basée à La Tour
- Déplacements toutes distances, 24h/24 et 7j/7
- Véhicules : Berline et van tout confort (jusqu'à 7 passagers)
- Transport privé/professionnel/touristiques
- Conventionné CPAM
- Transferts gares et aéroports
- Réservation et infos : www.taxi-cab74.fr
06 44 20 45 37



Les Clefs de Saint-Pierre

La cuisine en héritage,
la gourmandise en partage

Chez les Jacquin, on cuisine en famille depuis 1949 (soit 4 générations). Quatre restaurants en Haute-Savoie portent cette passion : deux à Annecy (La Brasserie des Européens et Ô-Savoyard), un à Poisy (l'italien : Basta Così), et le petit dernier ouvert par Emmanuel : Les Clefs de Saint-Pierre à Saint-Pierre-en-Faucigny.

120 places à l'intérieur, autant en terrasse, une cheminée qui crépite, des assiettes généreuses... Ici, la convivialité a pignon sur rue. Le vendredi ou samedi soir, c'est concerts live (variété française, internationale, pop rock). Ambiance festive garantie !

Tradition, originalité et partage sont au menu... et si vous veniez voir ça de plus près ?

Ici tout est fait maison, des desserts signés par leur maître artisan, aux viandes XXL du week-end : côte de bœuf Angus ou Simmental d'un kilo, épaule de porcelet de 1,7 kg à partager...

Et s'il y a une star incontestée, que vous retrouvez dans tous les restaurants du groupe, c'est la fameuse sauce Café de Paris. Recette secrète transmise de génération en génération depuis 1990 ! (Conforme à l'authentique café de Paris de Genève). Plus de 15 ingrédients, un goût inimitable : parfaite sur une belle pièce de viande... ou à finir avec les doigts !

Conseil du Dahu : pensez à réserver... parce qu'aux Clefs, le bonheur se savoure... et se partage vite !



186 rue du Rhône à Saint-Pierre-en-Faucigny
Réservation au 04 50 03 03 29



restaurant-sp-faucigny.fr



Les Clefs de Saint-Pierre

ECOMURS

La passion de la réno

qui se voit à l'intérieur et à l'extérieur !

Spécialiste en rénovation, Ecomurs vous accompagne dans vos projets de traitement de façades, d'isolation thermique et de rénovation intérieure.

À sa tête : un jeune passionné, tombé dans le métier tout jeune, en travaillant durant ses études chaque week-end et vacances scolaires. Il a repris l'entreprise avec l'énergie et l'enthousiasme de ceux qui savent pourquoi ils se lèvent le matin.

Ainsi, Ecomurs s'est agrandi sans perdre son âme : expertise, sérieux dans les prestations, écoute et conseil... toujours cette volonté de faire du beau travail, à taille humaine.

Que ce soit pour redonner de l'éclat à vos façades ou améliorer le confort thermique de votre logement, Ecomurs a la solution pour vous. Pour vos boiseries, l'entreprise prend soin de leur rénovation avec des traitements adaptés, et l'étanchéité liquide garantit la protection de vos balcons et terrasses.

Avec une approche chaleureuse et un service sur-mesure, Ecomurs transforme vos projets en réussites.

Redonnez vie à vos murs avec Ecomurs !



Rénovation/isolation de façade



Rénovation des boiseries



Rénovation intérieure

ECOMURS RECRUTE

L'entreprise en plein essor recherche des passionnés de rénovation pour rejoindre son équipe dynamique.
Si vous avez l'âme d'un artisan et que vous aimez le travail bien fait, postulez !

ECOMURS

Tél. : 07 56 42 21 64 - Bonneville Haute-Savoie



ecomurs.com

Garage Rannard

Raphaël, garagiste solo, passionné, avec le moteur à plein régime !



Bonjour Raphaël, qui es-tu en quelques mots ?

Je suis passionné de mécanique (et de rallye !) depuis toujours. En mars 2024, j'ai décidé de créer mon propre garage à La Roche-sur-Foron, ma ville natale.

D'où vient cette passion pour les moteurs ?

Rien ne me prédestinait à la mécanique, je viens d'une famille d'agriculteurs. Mais très jeune, je bricolais déjà les tracteurs... et à 14 ans, les motos. Depuis trois ans, je suis pilote de rallye (Rallye des Bornes et d'autres) : ça me pousse encore à apprendre, démonter, comprendre. La mécanique, c'est viscéral !

Le garage a déménagé à Contamines-sur-Arve depuis mars. Qu'est-ce qui a motivé ce changement ?

La zone de mon ancien garage est devenue agricole, alors j'ai cherché un nouvel espace et j'ai trouvé ce local à Contamines. Plus grand, plus visible, plus pratique... C'est un nouveau départ !

Et depuis ce changement, des nouveautés sous le capot ?

Oui ! Je propose désormais le dépannage 24h/24 et 7j/7, pour ceux qui tombent en panne à des heures pas très catholiques. Et en mai, je deviens centre de montage agréé pour les pneumatiques (vente et montage). De quoi répondre encore mieux aux besoins des automobilistes.

Tu travailles seul. C'est sport, non ?

Carrément. Je ne compte pas mes heures au compteur ! La journée, je suis à fond sur la mécanique, et je gère l'administratif le soir. C'est intense, mais ça me plaît. À terme, j'aimerais former bientôt un apprenti et créer une petite équipe, histoire de partager la passion (et un peu de boulot !)

Ce que tu aimes le plus dans ton métier ?

Chaque voiture est unique et a ses secrets. Chaque panne est différente. J'adore chercher, tester, comprendre, résoudre les problèmes, apprendre de nouvelles techniques, me remettre en question en permanence.

Et ce changement d'adresse, ça change quoi ?

À Contamines, j'ai gagné en visibilité et en confort de travail. J'accueille une nouvelle clientèle tout en gardant mes fidèles de La Roche.

Et dans cinq ans, comment tu vois ton garage ?

J'espère qu'il aura grandi. J'aimerais une vraie équipe, soudée, avec la même passion, créer une ambiance de garage familial. Et pourquoi pas un ou deux jeunes à former, à qui transmettre ce que j'ai appris sur le terrain.

Ton chantier préféré ?

La construction de ma voiture de rallye ! J'y ai mis tout mon savoir-faire : création de certaines des pièces mécaniques, réglages fins, améliorations. Un vrai puzzle mécanique... C'était autant de la mécanique que de la fierté.

Et pour toi, la mécanique, c'est quoi en trois mots ?

Passion. Rigueur. Patience. Et toujours avec le moteur du cœur.



Nouvelle adresse

1530 route de Bonneville à Contamines-sur-Arve.
Tél. : 06 63 07 09 75 - www.garagerannard.fr
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30
et le samedi de 8h à 11h30.

Entretien avec Ramzi Aammou, fondateur d'EcoWatt Solutions

Des conseils solaires... pour pas tomber dans le panneau !



Qui êtes-vous et que propose EcoWatt Solutions ?

Je suis le fondateur d'EcoWatt Solutions, un cabinet indépendant basé à Fillinges, spécialisé dans le solaire. Ma mission est simple : aider les particuliers à réduire significativement leur facture d'électricité avec des conseils clairs, neutres, et beaucoup de pédagogie.

Qu'est-ce qui vous a poussé à lancer cette entreprise ?

Je vois souvent des propriétaires hésiter, voir renoncer à installer des panneaux photovoltaïques. J'ai créé EcoWatt Solutions pour sécuriser chaque étape, éviter les pièges, et maximiser la rentabilité de ces installations.

Concrètement, que proposez-vous à vos clients ?

Un diagnostic personnalisé, gratuit et 100 % indépendant. L'idée, c'est de savoir si le solaire est vraiment rentable, pas en théorie, mais selon le mode de vie, la consommation et les particularités du logement. Je me déplace, je prends le temps d'échanger, de vérifier la faisabilité technique et de répondre à toutes les questions. Je collabore avec des installateurs qualifiés afin de fournir toutes les clés pour choisir la solution la mieux adaptée, au juste prix.

Et dans notre région, est-ce vraiment rentable ?

Notre région est en tête en France pour le nombre d'installations. Avec un ensoleillement de qualité et la hausse des coûts du chauffage, le photovoltaïque est un investissement judicieux, à condition d'être bien conseillé et bien installé.



Fillinges - Haute Savoie
Tél. : 07 88 63 45 78
admin@ecowattsolutions.fr
www.ecowattsolutions.fr

les gens d'ici

VOUS CONNAISSEZ ?

- C'est un **réseau de proximité** entre **consommateurs** et **professionnels**.
- Un site internet jaimelesgensdici.fr pour **découvrir** nos **partenaires**.
- Une **application mobile** pour rester informés, découvrir ...
- Des **événements** ponctuels et récurrents.
- Une **radio** avec une programmation à **80% de groupes locaux**.
- Des **actions écologiques** concrètes.
- Le **jeu d'ici** qui vous permet de gagner des cadeaux chaque mois.

Et bien plus encore !

Grâce à votre abonnement vous bénéficiez :

- d'une **carte** et d'un **badge**, vous **permettant** d'avoir **accès** aux **offres** et aux **bonnes affaires** que nos **partenaires** proposent.
- d'une **2ème carte gratuite**, pour l'un de vos proches afin que chacun profite des offres exceptionnelles des « gens d'ici ».



Plus d'infos sur www.jaimelesgensdici.fr



Boulangerie Callendrier 149 ans de gourmandise... et 100% maison !



Philippe, Léo et Grégory Callendrier.

Bonjour Grégory. La boulangerie Callendrier est née en 1875 et traverse les générations avec appétit. Qu'est-ce qui vous a poussé à la reprendre en 2007 ?

J'ai grandi les mains dans la farine, avec mes parents et mes grands-parents, alors reprendre le flambeau, c'était presque écrit ! Mon père voulait lever le pied, moi, j'ai retroussé mes manches. En 2010, j'ai refait la boutique à mon image, avec une seule mission : régaler les gourmands.

Y a-t-il une tradition ou une recette familiale jalousement gardée ?

Pas de recette secrète mais une spécialité de famille : la pâte feuilletée et le mille-feuille. Mon père, pâtissier, m'a transmis l'art du mille-feuille, et mon grand-père, boulanger, régalaît déjà avec ses viennoiseries.

Vous êtes Maître Artisan, une belle reconnaissance du savoir-faire ! Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Avant de racheter la boulangerie, j'ai d'abord suivi une formation de pâtissier, puis de boulanger. J'ai ensuite passé un Brevet de Maîtrise pour aller plus loin : fabrication, gestion, management... Un vrai défi, mais surtout une fierté !

Comment choisissez-vous vos matières premières ?

Je travaille avec la Minoterie de Motte-Servolex depuis 2007, la même que mon père. Toutes nos farines sont issues de l'agriculture raisonnée (label CRC) pour un pain au top !

Quelle création fait fondre vos clients ?

La Traverse et la Fournée ! Des pains réalisés avec une farine écrasée à la meule de pierre (type 80), qui préserve les micronutriments du germe de blé et donne un goût incomparable.

Votre moment préféré en préparation ?

Rouler les croissants ! C'est un geste précis, presque hypnotique. Et quand ils sortent du four bien dorés, c'est un petit moment de fierté quotidien.

On imagine que le réveil sonne bien avant le chant du coq...

À quoi ressemble une journée type dans votre fournil ?

À 4h00, je suis déjà au fournil pour cuire les viennoiseries et les pains qui ont levé toute la nuit. À 6h00, la boutique ouvre pendant que notre pâtissier démarre ses préparations. La matinée est un enchaînement de cuissons, d'organisation et de préparation du lendemain... Mais chaque jour est différent ! La levure, c'est vivant, et elle a son petit caractère : elle réagit à l'humidité, à la température... Il faut toujours s'adapter !



Une anecdote amusante à partager ?

Pour ses 30 ans, une amie m'a demandé de façonner un pain en forme... disons, très évocatrice. Le pain a autant fait sensation que le gâteau d'anniversaire !

Que trouve-t-on chez vous en dehors du pain et des pâtisseries ?

De quoi remplir son frigo sans courir partout : fruits, légumes, fromages, œufs, beurre, charcuterie, boissons... et même des produits secs.

Si vous pouviez glisser un petit message dans une baguette magique pour vos clients, que leur diriez-vous ?

Dépêchez-vous, je disparaîs vite !



Boulangerie Callendrier
Pont de Fillinges
Tél. : 04 50 36 45 65
Fermeture le mardi
et le dimanche après-midi



Les Saveurs Chez Vous

Chef cuisinier à domicile, traiteur et créateur de moments conviviaux

Rémy Destrée vous mitonne une cuisine généreuse et surprenante, mêlant saveurs locales, produits bio et une touche d'audace pour bousculer vos papilles !

Pour tous vos mariages, anniversaires, repas entre amis, garden parties, show cooking, Rémy est là pour vous surprendre et vous régaler. Pour les particuliers, il débarque avec son four à pizza mobile et transforme chaque occasion en un festin digne d'un banquet romain.

Chef à domicile en semaine, Rémy régale entreprises et particuliers avec des repas complets livrés dans un rayon de 15 km autour de Bonne. Un service aux petits oignons pour allier saveur et commodité.

Son engagement ? Travailler des produits bio et locaux pour préserver l'environnement et soutenir les producteurs de la région.

Sa signature ? La créativité. « *Je ne fais jamais deux fois la même chose ! Un bœuf bourguignon classique aujourd'hui ? La prochaine fois, il sera revisité avec une touche de chocolat !* »

Son adrénaline ? Relever les défis culinaires, imaginer un menu de A à Z et orchestrer de grands repas. Servir 160 assiettes dignes d'un restaurant étoilé ? Challenge accepté !

Une aventure en pleine expansion. Rémy a récemment repris le flambeau d'un traiteur pour entreprises.



Envie d'une expérience culinaire unique ?
Contactez Rémy et laissez-vous surprendre !
06 78 78 56 11 - destree.remy@orange.fr
les-saveurs-chez-vous.eatbu.com



Karine B Coiffure

L'art de coiffer les âmes autant que les mèches

Chez Karine B Coiffure, on ne vient pas juste pour rafraîchir sa coupe : on vient passer un bon moment, se détendre, papoter... Comme à la maison, en mieux coiffé ! Tout a commencé en 1998, dans son village natal de Fillinges, où Karine a ouvert son premier salon. Coiffeuse dans l'âme depuis ses 18 ans, elle a rapidement conquis les cœurs – et les cheveux – En 2011, cap sur Vétraz-Monthoux pour un deuxième salon, avec toujours la même envie de faire plaisir. Depuis, l'aventure continue avec le même peps et le même amour du métier.

Dans les deux adresses en plus de l'œil du pro et du coup de ciseaux bien maîtrisé, on retrouve une ambiance chaleureuse et des équipes aux petits soins, formées aux dernières techniques de coupe, coloration et éclaircissement.



Salon Fillinges



Salon Vétraz

Côté qualité, les produits L'Oréal Professionnel côtoient les soins naturels de Patrice Mulato, pour allier performance et douceur.

Et si on devait résumer Karine et ses huit coiffeuses ? Passion, bienveillance, écoute et l'envie de chouchouter... D'ailleurs, certain·e·s client·e·s, leurs sont fidèles depuis plus de 25 ans... de quoi prouver qu'ici, on coiffe avec le cœur.



Equipe Fillinges



Equipe Vétraz

200 Rte de la Vall. Verte à Fillinges - 04 50 31 14 20
4 Les Places à Vétraz-Monthoux - 04 50 04 80 62

Réservation en ligne et coordonnées sur :
www.karinebcoiffurefillingevetraz.fr



[karinebcoiffure_fillinges](https://www.instagram.com/karinebcoiffure_fillinges)



[Karine B coiffure](https://www.facebook.com/KarineBcoiffure)



Recette à faire fondre les glaciés

*Le gratin de fusilli
aux écrevisses*



Le Dahu s'est mis à rêver d'un plat qui ferait chavirer les papilles. Et boum... le gratin-crustacé est né. Un voyage avec des écrevisses qui ont vu plus d'eau que ton oncle Jojo en juillet.

Pour 4 gourmands (ou 2 dahus affamés)

- 250 g de pâtes fusilli (ces pâtes en spirale qui s'approprient la sauce comme personne)
- 150 g de queues d'écrevisses (pêchées à la fraîche ou chopées au marché). À défaut des queues de crevettes sauvages crues. Pensez à leur entailler la colonne pour ôter la veine.

- 50 g de lard fumé (pour rappeler le feu de bois)
- 1 petit oignon ciselé (d'un jardin de préférence... ou du supermarché)
- 20 cl de crème entière (le gras, c'est la vie)
- 1/2 verre de vin blanc de Savoie (Apremont ou Roussette)
- 200 g de tomme de Savoie
- Beurre, poivre, muscade (optionnelle mais elle fait genre t'as cuisiné comme un chef)

Comment on fait, Chef Dahu ?

Ah, j'adore quand on m'appelle comme ça. Voici voici :

On préchauffe le four à 200 C° chaleur statique.

- On jette les fusilli dans de l'eau bouillante salée, on les laisse dans le jacuzzi jusqu'à ce qu'elles soient al dente, puis on les égoutte sans les rincer - sauf si vous avez une passion secrète pour le sabotage. Fond sonore recommandé : Jean Ferrat ou Céline Dion, selon l'intensité dramatique souhaitée.
- Pendant ce temps-là, on fait revenir le lard à feu vif sans matière grasse jusqu'à ce qu'il rende sa graisse, dans laquelle on va ajouter l'oignon (en mode plongeon olympique). On fait sauter le tout à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit translucide (l'oignon hein pas le lard).
- On fait une petite place au milieu de la poêle pour y fondre une mini paratageoire de beurre... Les écrevisses débarquent alors façon commando, on les fait dorer 30

secondes de chaque côté (ni plus, ni moins, sinon elles déposent plainte) puis on déglace tout ça avec le vin blanc (et on en garde un verre pour l'apéro) jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé.

- On ajoute la crème, une lichette de muscade et autant de tours de moulin à poivre que de frustrations du jour (entre 6 et 22, au-delà c'est un exorcisme) puis zou, on laisse un petit peu réduire à feu doux.
- On mélange les pâtes à tout ce beau monde, puis direction le plat à gratin (beurré. Avec du beurre.)
- On couvre généreusement de tranches de tomme (attention, on n'est pas dans top chef, donc on garde la croûte et on s'efforce de faire des tranches parfaitement irrégulières)
- On enfourne à mi-hauteur pendant env. 20 mn jusqu'à ce que ça gratine comme une piste noire au soleil.

À servir avec :

Une salade, un bon petit blanc de Savoie bien frais, et un coucher de soleil sur le Salève.

Astuces du Dahu :

- Ne jetez pas les carcasses d'écrevisses, elles feront un bouillon maison à tomber par terre.
- Si vous pensez que c'est trop consistant, mangez-en moins!