

DLB

magazine

Edition 2022

#03

PORTRAITS
GROS PLAN
SUR NOS TALENTS

BOUGER-SORTIR
3 IDÉES RANDO POUR SE METTRE AU VERT

AGENDA
L'IMMANQUABLE PROGRAMMATION
D'UNE VILLE QUI BOUGE !

OFFERT - SERVEZ-VOUS

Cabinet immobilier Gessien

ACHETER, VENDRE, LOUER, GÉRER
FAITES CONFIANCE À NOTRE SAVOIR FAIRE



Estimation gratuite



LE CABINET IMMOBILIER GESSIEN

VOUS OFFRE VOTRE
DÉMÉNAGEMENT SUITE
À LA VENTE DE VOTRE BIEN.

NE CHERCHEZ PLUS ! NOUS AVONS LA SOLUTION
DE DÉMÉNAGEMENT QUI VOUS CONVIENTRA.



*Sous réserve d'un
mandat exclusif*

04 50 99 01 20

cigdivonne@immobiliergessien.fr

DLB EST ÉDITÉ PAR
L'OFFICE DE TOURISME
DE DIVONNE-LES-BAINS.

DIRECTION : Stanislas Tochitch
Office de Tourisme
4 rue des Bains
F-01220 Divonne-les-Bains
Tél. : +33 (0)450 20 01 22
accueil@divonnelesbains.com

Stéphane GAUTHIER
Directeur de la communication et de la concertation
Mairie de Divonne-les-Bains

HORAIRES D'OUVERTURE (NOVEMBRE À MARS)

Mardi au samedi : 10h - 12h et 14h - 18h
Jours fériés : 9h - 13h

Fermeture au public le dimanche et le lundi.

HORAIRES D'OUVERTURE (AVRIL À OCTOBRE)

Lundi : 14h30 - 18h30
Mardi au samedi : 10h - 12h et 14h30 - 18h30
Dimanche et jours fériés : 9h - 13h

CONCEPTION /
RÉALISATION DLB
EDITIONS COSY



DIRECTEUR DES PUBLICATIONS :

Claude Borrani • claud@cosy-editions.com

COORDINATION :

Sophie Guivarch

RÉDACTION : Sophie Guivarch, Nadège Ceretto-Paris

DIRECTION ARTISTIQUE ET MISE EN PAGE :

Séverine Béchet • studiosdesign.fr

CONSEILLERS EN COMMUNICATION :

Kamel Beghidja, Olivia Gontharet, Fanny Marguet.

ADMINISTRATION :

Laurence Rémy
laurence@cosy-editions.com - Tél : 05 58 41 85 80

DLB MAGAZINE EST UNE MARQUE DÉPOSÉE.

DLB MAGAZINE IS TRADEMARK.

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle par quelque procédé que ce soit des pages publiées dans le présent magazine faites sans l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et d'autre part, les courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées. (art. L.122-4, L.122-5 et L.335-2 du Code de propriété intellectuelle). Any reproduction or representation in full or in part by any process whatever of the pages published in the present magazine made without the authorisation of the publisher is unlawful and constitutes an infringement of copyright. Authorised reproduction is limited to reproduction strictly for private use by the copier and not for collective use and the quotation of short passages justified by the scientific nature or the information in the work of which they form a part. (articles L.122-4, L.122-5 and L.335-2 of the Intellectual Property Code).



Retrouvez votre magazine
en version numérique
en scannant le QR code !



LA VILLE BIEN-ÊTRE !

Vivre son été à Divonne-les-Bains est une douceur. Une parenthèse enchantée entre les paisibles rives du Lac Léman, la vue panoramique sur le plus haut sommet d'Europe, le Mont Blanc, et de l'autre côté les versants forestiers des sommets jurassiens et de la Dôle. Ici, le temps peut parfois s'arrêter lors d'une balade autour du lac de Divonne-les-Bains ou bien dans ses rues fleuries et bercées par le courant de la Divonne qui la traverse en son cœur, d'une baignade dans le bassin olympique du centre nautique ou encore d'une promenade dans l'espace enchanteur du Marais des Bidonnes. Divonne-les-Bains, c'est aussi une vie commerçante pétillante avec un marché dominical parmi les plus beaux de France, ses multiples commerces de bouche, ses boutiques pleines de fraîcheur et de couleur. Cet art de vivre se retrouve jusque dans l'assiette grâce à nos nombreux restaurants qui proposent des mets riches et variés à base de produits frais et locaux. Enfin, un agréable séjour ne se passe pas sans des nuitées d'exception, et dans la bellissima Divonne-les-Bains, de l'Hôtel du Grand Domaine au camping Huttopia, tous les types d'accueil vous sont proposés pour satisfaire vos moindres envies.

Bel été à la découverte des charmes de notre ville !



DLB
MAGAZINE
JUILLET 2022
#03



COUVERTURE :
BERNARD BODO

6
REPÈRES
DIVONNE ILLUSTRÉE

8
NEWS
QUOI DE NEUF À DIVONNE-LES-BAINS ?

14
PORTRAITS MAISON

22
PORTFOLIO
EQUIPÉE COMME UNE GRANDE...

32
GASTRONOMIE
32
BIÈRES DE GRILLY

36
RECETTES DE CHEFS

42
LES CUVÉES INSOLENTES
DES VINS AU NATUREL

48
BOUGER-SORTIR
MISE AU VERT, 3 IDÉES RANDO
AVEC UN GUIDE

52
DIVONNE EN MODE FARNIENTE

56
FOCUS
LE MARCHÉ IMMOBILIER
DE DIVONNE-LES-BAINS AU BEAU FIXE

58
SHOPPING
DÉCO, MODE, ACCESSOIRES...,
PETIT TOUR PAR LES BOUTIQUES
DU CENTRE-VILLE

64
AGENDA
NOS DATES, VOS RENDEZ-VOUS !

66
CLAP DE FIN

Divonne | Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY

Ouverture d'une nouvelle agence Divonne les bains

Aux portes de la Suisse et de Genève, Divonne-les-Bains bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle qui attire une population cosmopolite en quête de luxueuses demeures.

Raison pour laquelle Bernard Marmillon (Anncy Sotheby's International Realty) et Pierre Laugier (Lac Léman Sotheby's International Realty), ont décidé d'unir leurs compétences et d'ouvrir début 2022 une nouvelle agence Sotheby's International Realty. Cette agence permet au numéro 1 mondial de l'immobilier de prestige de compléter son offre de biens luxueux et de qualité sur toute la zone frontalière.

At the gateway to Switzerland and Geneva, Divonne-les-Bains benefits from an exceptional geographical location that attracts a cosmopolitan population in search of luxurious homes.

This is why Bernard Marmillon (Anncy Sotheby's International Realty) and Pierre Laugier (Lac Léman Sotheby's International Realty) have decided to combine their skills and open a new Sotheby's International Realty agency in early 2022. This agency will enable the world's number 1 in prestige real estate to complete its offer of luxury and quality properties throughout the and quality properties throughout the border area.

DIVONNE SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY
309 Grande Rue 01220 Divonne Les Bains
04 50 48 90 68



PIERRE LAUGIER
ET BERNARD MARMILLON



SOURCES DE LA DIVONNE

GOLF DU DOMAINE DE DIVONNE

MONT MUSSY

MARAIS DES BIDONNES

THERMES

HÔTEL DE VILLE

TEMPLE

FORESTLAND

MINI-GOLF

ARIZONA

JARDIN DU PONT DES ÎLES

AQUEDUC

LAC DE DIVONNE

THÉÂTRE

CINÉMA

CASINO

ÉGLISE

HALLE PERDTEMPS

VILLA BEAULIEU

SHATE PARK

PLAGE

JARDIN PUBLIC

MOULIN DAVID

PIERRE À CERCLES

GARE ROUTIÈRE

ESPLANADE DU LAC

CENTRE NAUTIQUE

THÉÂTRE DE VERDURE

BASE NAUTIQUE

HIPPODROME

GOLF DE L'HIPPODROME

PETIT LAC

SENTIER DES PLANÈTES
PARCOURS SPORTIF

FRANCE

SUISSE

◆
SITUÉE AUX PORTES DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU HAUT-JURA, ENTRE LAC ET MONTAGNE, LA VILLE THERMALE DE DIVONNE-LES-BAINS S'ÉTEND SUR 33 KM². UN TERRITOIRE QUI CONCENTRE TOUT CE QU'IL FAUT POUR SE DÉPENSER, SE DIVERTIR, SE CULTIVER...
◆
COUP D'OEIL POUR REPÉRER L'ESSENTIEL !

QUOI DE NEUF à Divonne-Les-Bains ?



DES RENDEZ-VOUS QUI FONT BOUGER LA VILLE

Textes : Sophie Guivarch

DIVONNEELECTRO ET LA LUMIÈRE FUT !

C'est un incontournable des visiteurs de Divonne-les-Bains qui veulent éveiller leurs méninges ! L'association Divonnelectro vous propose de partir à la découverte de l'une des plus anciennes usines hydroélectriques de France, un bâtiment industriel de l'époque faste du thermalisme : le Moulin David dont l'origine remonte au XIV^e siècle. Dès 1887, celui-ci permettait de produire de l'électricité et alimentait tous les Grands Hôtels de la ville thermale. La force de l'eau actionnait la roue du moulin qui faisait tourner une dynamo et permettait ainsi de fournir du courant en plein centre-ville de Divonne-les-Bains. En 1888, sous l'impulsion de la Société des Bains, la roue du Moulin David est remplacée par deux turbines. Au fil du temps et des améliorations de l'installation, cela permettra de produire de l'électricité pour les thermes bien entendu mais aussi le golf, les grands hôtels, ... A l'abandon depuis 1993, le Moulin David connaît une renaissance sous l'impulsion d'un groupe de passionnés de mécanique et d'électricité qui entreprend sa restauration. L'association, baptisée Divonnelectro, voit le jour en 2005... La remise en état de fonctionnement de ces machines historiques est lancée sous l'égide de Georges Leskens, ingénieur retraité du CERN et perdurera jusqu'en 2015. Récompensée par le Prix rhônalpin du patrimoine en 2015, cette réalisation est aujourd'hui ouverte au public qui peut venir découvrir l'ensemble des installations en parfait état de fonctionnement et participer à de nombreux ateliers organisés en lien avec l'eau et l'électricité. Une visite pédagogique et ludique pour petits et grands ! L'occasion de comprendre également le fonctionnement d'une aqualienne, la première en exploitation en France, mise en place en 2014 par la commune à proximité de l'Office du Tourisme. Cette « roue à aubes des temps modernes » alimente l'éclairage public de la cité thermale. L'énergie au fil de l'eau ? Tout un programme ! ■

Visite libre visite libre mardi et dimanche 10h-12h toute l'année
visites groupe sur rendez-vous : info@divonnelectro.fr



MIKE HORN AUX GRANDS RENDEZ-VOUS DE DIVONNE-LES-BAINS !

Le 5 avril dernier l'aventurier Mike Horn nous faisait l'honneur de venir à Divonne-les-Bains dans le cadre des grands rendez-vous de Divonne. Durant 1h30, les 900 participants se sont laissés emporter par l'éloquence de cette personnalité singulière lors de sa conférence sur le thème : « *Sortir de sa zone de confort.* »

Reconnu comme l'un des plus grands aventuriers-explorateurs des temps modernes, qu'il s'agisse de nager sur l'Amazone en solitaire et sans assistance ou de faire une traversée du pôle Nord au pôle Sud, sans véhicule motorisé, en ski, en kayak et à bord de son voilier brise-glace, Mike Horn témoigne de la capacité humaine à repousser ses limites à force d'endurance, de détermination, de courage, et surtout de rêve ! « *Si tes rêves ne te font pas peur, c'est qu'ils ne sont pas assez grands !* », déclare l'explorateur qui a fait 27 fois le tour du globe, battant plus de 15 records ! Enfant, il excellait déjà en compétition, des épreuves d'athlétisme aux triathlons, tout en jouant au rugby à un haut niveau. S'il aspire à participer aux Jeux Olympiques, sa nationalité sud-africaine le lui interdit. A la place, il partira à la guerre... De retour à Johannesburg, et suite au décès de son père il décide d'explorer le monde et trouve refuge dans les Alpes Suisse où il fonde une famille. Personnage médiatique que l'on découvre dans The Island, émission dans laquelle les participants doivent survivre pendant un mois sur une île tropicale sans aide extérieure, ou aux côtés de célébrités qu'ils emmènent dans un voyage de survie de quatre jours dans les endroits les plus reculés de la terre, Mike Horn aime partager son expérience et inviter son public à sortir de sa zone de confort. Arriver à savoir ce que l'on veut et se donner tous les outils et stratégies pour y parvenir, tirer le meilleur parti de notre vie quelles que soient les circonstances auxquelles nous sommes confrontés..., Mike Horn nous apprend à savourer le premier jour du reste de votre vie, et le 5 avril dernier le public divonnais était conquis. ■



Mike Horn témoigne de la capacité humaine à repousser ses limites à force d'endurance, de détermination et de courage, et surtout de rêve !
“ *Si tes rêves ne te font pas peur, c'est qu'ils ne sont pas assez grands !* ”



GOURMANDIV' TOUT SUR L'ÉDITION 2022

Les années passent et ne se ressemblent pas avec le festival Gourmandiv', le rendez-vous placé sous le signe du goût et de la convivialité qui ravit les papilles des habitants de la Région Auvergne Rhône-Alpes depuis 11 ans déjà. Chaque nouvelle édition est attendue avec impatience et se renouvelle pour satisfaire et susciter la curiosité de tous les festivaliers, amateurs et professionnels. Gourmandiv' revient cette année à Divonne-les-Bains le samedi 8 octobre 2022 de 10h à 20h en centre ville. Au programme : découverte des Saveurs de l'Ain, dégustation de spécialités locales et régionales, masterclass pour apprendre les astuces de chefs et leur savoir-faire, animations, démonstrations culinaires, dîner gastronomique au Domaine de Divonne..., et bien sûr le traditionnel concours culinaire devenu point d'orgue du festival divonnais. Cette année, celui-ci se réinvente et se professionnalise avec la participation des écoles hôtelières de la région. La transmission intergénérationnelle et le partage, valeurs qui ont toujours été au cœur de l'évènement, sont encore plus présents dans cette rencontre qui associera les chefs et les élèves. Gourmandiv' met à l'honneur des écoles régionales et leurs formations aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie, terrains de futurs talents ! Elles auront à élaborer un plat de légumes, un de quenelles, une préparation à base de Bleu de Gex et une pâtisserie, la papette,

spécialité du Pays de Gex qu'ils devront réinventer. Pour chaque épreuve, la brigade sera constituée d'un professeur et de deux élèves, prêts à relever le défi ! Gourmandiv' c'est aussi du spectacle avec une nouvelle animation autour d'un bar moléculaire avec des cocktails qui s'annoncent détonants ! Le barman fera son show avec des recettes aussi originales que visuellement surprenantes. Quant aux enfants, ils pourront s'improviser chefs de restaurants après être passés par le marché pour sélectionner les produits qu'ils feront goûter à leurs parents, et même participer à des ateliers de sculpture de légumes, de quoi les impressionner ! Ils ne manqueront pas de vouloir tester également l'expérience inédite de la Boîte Noire, à laquelle les adultes sont aussi conviés. Une activité ludique qui s'avère tout aussi gustative en faisant appel à nos sens. Le principe ? Déguster dans le noir des verrines concoctées par les restaurants de Divonne-les-Bains et trouver les ingrédients qui les composent. A la clé, des surprises à gagner pour ceux qui trouveront le plus d'ingrédients ! Après les dégustations, les ateliers culinaires et votre déambulation au marché vous avez encore une petite faim qui vous taraude ? Rendez-vous au Food Hall pour trouver votre bonheur avec au choix une dizaine de food trucks variés et originaux dont le Pic Up Truck d'Anne-Sophie Pic. ■

...





« Cette année, Gourmandiv' met à l'honneur des écoles régionales et leurs formations aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie, terreaux de futurs talents. »

GOURMANDIV' EN QUELQUES CHIFFRES

- Plus de 7000** festivaliers en 2021
- Un marché des saveurs de plus **1000 m²**
- 40** producteurs de la région
- 200** convives au dîner étoilé
- 1/3** des animations renouvelées

BONJOUR CHEF !

Cette année encore, le festival réunira de nombreux Chefs Meilleurs Ouvriers de France qui ont accepté de venir partager leur savoir-faire. Après Michel Roth, Jean Sulpice, Guy Martin ou encore Guy Legay, de jeunes chefs talentueux reprennent le flambeau...



DOMAINE DIVONNE
GRAND HÔTEL *** - GOLF - CASINO

Évadez-vous tout près de chez-vous, pour une soirée, une journée ou un week-end. Découvrez au centre de Divonne, un resort au cadre raffiné, au cœur d'un parc arboré de 76 hectares.



CASINO



HÔTEL ****
133 CHAMBRES



4 RESTAURANTS



15 SALONS DE RÉCEPTIONS



INSTITUT DE BEAUTÉ



PRACTICE & GOLF 18 TROUS

www.domainedivonne.com - www.casino-divonne.partouche.com - www.golfdedivonne.com



PORTRAITS



Chocolatier, épicier, coiffeur, chef, fromager, fleuriste... Gros plan sur nos talents ! Ils ont tous des parcours singuliers, se distinguent par leur savoir-faire mais aussi par leur audace, celle d'entreprendre, de vivre de sa passion contre vents et marées.

Les commerçants et artisans de Divonne-les-Bains ont une chose en commun, l'excellence qui, tel un fil rouge, contribue à la notoriété de leur région.

Figures emblématiques ou nouveaux arrivants, ils nous régaleront, nous inspirent, suscitent notre curiosité...

Par Sophie Guivarc'h



L'épicerie fine de Myrtille

Un Mercure d'Or 2021

On ne présente plus l'épicerie fine de Myrtille qui depuis cinq ans sélectionne pour ses clients des maisons traditionnelles, des producteurs reconnus pour leur respect environnemental et surtout la qualité et la saveur de leurs produits.

Des références et des produits culinaires d'exception qui évoluent au gré de ses trouvailles et de ses coups de cœur. Mais une chose est sûre, cette ambassadrice du goût à l'art de dénicher des pépites ! Le meilleur est réuni dans sa boutique au 40, Grande Rue de Divonne-les-Bains : poissons fumés du Fumoir du Léman, fromages de la Mère Richard, chocolats Bonnat, charcuterie Bellota, confiture Christine Ferber, fruits et légumes primeurs dont l'étal est un vrai plaisir des yeux... Nul besoin de parcourir les routes de France et de Navarre pour revenir avec le meilleur de nos régions ! Reconnue pour cet investissement, Myrtille a obtenu le Mercure d'Or 2021, organisé par la CCI France, dans la catégorie reprise d'entreprise, prix national qui récompense les commerçants les plus talentueux. Une distinction amplement méritée au regard des plaisirs gustatifs qu'elle nous fait partager !

40, Grande Rue, 01220 Divonne-les-Bains

www.epicerie-divonne.com



Apania café

Nature gourmande au bord du lac

Il plane comme un petit air de vacances et d'exotisme à Divonne-les-Bains avec l'arrivée de l'Apania Café, la nouvelle adresse gourmande du lac. Lorsque l'imposant container maritime habillé de bois a pris place en février dernier rue Tour du Lac, son devenir suscitait déjà la curiosité des passants. Avec sa toile nomade, ses matériaux naturels et son mobilier recyclé, l'Apania Café donne le ton... A l'origine de ce concept de restauration éco-responsable, Tiffanie Clapot, qui décide de mettre un terme à son activité hôtelière au Cambodge pour revenir il y a quatre ans à Divonne-les-Bains, sa ville natale. « J'avais créé là-bas un petit hôtel avec des bungalows et un restaurant. Aussi ma première idée à mon retour fut d'imaginer un nouveau lieu inspiré de mon expérience en Asie. » Baptisé Apania, soit « pas de problème » en cambodgien, le café de Tiffanie nous invite, comme son

nom l'évoque, à laisser nos soucis à sa porte ! L'ambiance est décontractée, ici pas de chichis ni de service à table mais une authentique simplicité qui se retrouve dans l'assiette qui contient en grande majorité des produits locaux, de saison et des plats faits maison concoctés par Léo en cuisine. « Pour éviter le gaspillage, c'est lui qui choisit ses recettes chaque matin en fonction des produits à utiliser en priorité, des arrivages... » Au menu : des tartines salées, des bowls frais, des suggestions originales à déguster face au lac et au Mont-Blanc, inutile de préciser ! Du petit-déjeuner au goûter, le lieu se prête à une petite pause ensoleillée, le temps de déguster une glace artisanale dont les recettes évoluent en fonction des saisons, une citronnade gingembre maison ou un jus de fruits bio pressé. Reste le meilleur pour la fin : les cookies pop de l'Apania Café déjà célèbres ! Les biscuits maison cuits sur des bâtonnets et enrobés de chocolat Valrhona sont agrémentés de toppings à l'envi... Tout est dit !

Rue Tour du Lac, 01220 Divonne-les-Bains



◆ **Fromagerie Michelin**

40 ans de passion au service du goût

Si Daniel Michelin a cédé sa fromagerie familiale de Grilly à Céline, son fidèle bras droit, pas question pour lui de s'éclipser si vite ! Après quarante ans de métier et de passion, difficile pour lui de s'imaginer autrement qu'auprès de ses fidèles producteurs à sélectionner de savoureux fromages. Près de 350 variétés qui ont fait de la fromagerie Michelin un temple du goût. Et si le choix du local et de la proximité est aujourd'hui un faire valoir incontournable, Daniel Michelin n'a pas attendu la tendance éco-responsable pour en faire un prérequis. « *Cela fait 40 ans que je privilégie le localisme en travaillant avec des producteurs de la région, des fermiers qui travaillent de manière artisanale, sont soucieux de l'entretien des pâturages et du bien-être animal. Mais mon premier critère de sélection demeure le goût.* » Une quête d'excellence à laquelle la maison de déroge pas et qui fait le bonheur des amateurs des fromages, souvent perdus devant le choix incomparable qu'elle propose ! C'est dans sa propre fromagerie familiale située dans le Haut Doubs que sont fabriqués des Comtés du Jura, Morbiers, Monts d'Or, petits frais de vache, beurres et crèmes..., avec une petite nouveauté : le fromage de vache à l'ail des ours. Pour Daniel Michelin, « *derrière chaque fromage il y a une histoire* », et il n'a qu'un désir, celui de vous la raconter.

790, route de Divonne 01220 Grilly
www.fromageriemichelin.fr



◆ **Fromagerie Bouchet,**
L'excellence récompensée

Maintes fois récompensée au prestigieux concours Agricole de Paris et ayant remporté le prix d'excellence trois années consécutives, la Fromagerie Bouchet s'est une nouvelle fois distinguée par la Médaille d'Argent et de Bronze 2022, grâce à l'abondance fermier et fruitier ainsi que le reblochon fermier et fruitier. Une reconnaissance bien méritée pour cette maison historique dont la création des premières caves d'affinage remonte à 1955 à Saint-Julien-en-Genevois. Si le temps a passé, le savoir-faire a perduré et depuis 2014, la ville de Divonne se réjouit de compter parmi ses commerces de bouche cette belle adresse qui fait de la qualité son maître-mot. Du choix du lait cru auquel la diversité de la flore des Alpes confère des qualités nutritionnelles et organoleptiques exceptionnelles au processus d'affinage qui développe des qualités aromatiques uniques. Tout est réuni pour combler les palais les plus exigeants. Avec plus de 70% des fromages proposés qui sont fabriqués dans la région Haute-Savoie et Jura, la maison privilégie les producteurs locaux avec une grande sélection de fromages de chèvre de la Vallée Verte des Alpes du Léman. Outre le choix et la qualité qui sont au rendez-vous, c'est aussi le conseil prodigué par l'équipe de la Fromagerie Bouchet qui contribue à la renommée de la maison. Coup de cœur pour la fondue et les plateaux composés à la demande.

318, Grand Rue
01220 Divonne-les-Bains
www.fromageriebouchet.com



◆ **Audrey. le salon**

A la pointe des tendances.

Reconnu pour le savoir-faire de son équipe mais surtout pour sa capacité à comprendre et à répondre aux attentes de ses clients, Audrey. le salon fait partie de ses adresses que l'on garderait bien rien que pour soi ! Mais générosité oblige, on ne peut que conseiller les mains expertes d'Audrey. Le salon pour se refaire une beauté (nouvelle coupe texturée, balayage naturel, lumineux et sophistiqué, colorations vibrantes, soin pour cheveux, gloss...) Formée régulièrement aux techniques innovantes et aux nouvelles tendances et aux produits de haute technologie (Inoa, Shinefinity, Illumina), l'équipe est à l'écoute pour trouver la solution personnalisée qui convienne. Depuis quatre ans, Audrey exerce son métier avec passion dans une ville qu'elle affectionne comme son sourire et son accueil en témoignent. L'assurance de passer un agréable moment et de ressortir comblé !

76, Grande Rue, 01220 Divonne-les-Bains
www.audreylesalon.com



◆ **L'Atelier Passeur du Temps**
Sauvegarder le patrimoine

David Dondé est un artisan dont le talent singulier nous rappelle que nous sommes sur les terres de la tradition horlogère, celles des maîtres horlogers du Pays de Gex dont il partage la passion. Mouvements perpétuels, mécanisme d'échappement, tourbillons, complications..., l'art horloger dévoile des merveilles d'ingéniosité et de mécanique qui ont toujours fasciné David Dondé. C'est pourquoi il se consacre désormais à la réparation des montres et horloges notamment à la restauration des objets anciens, issus ou non de marques prestigieuses. Il remet les pendules à l'heure, réveille de belles endormies, des pièces d'antiquité, témoins d'un art que David Dondé fait perdurer.

« *Ma mission est de sauvegarder le patrimoine, de redonner ses lettres de noblesse à un savoir-faire.* »

76, Grande Rue, 01220 Divonne-les-Bains



◆ **La Table du Lac**

Bruno Pucheu, acte II

Son nom est bien connu des gastronomes qui se sont immédiatement réjouis d'apprendre son retour dans son nouvel établissement, La Table du Lac. Bruno Pucheu est une figure divonnaise reconnue pour faire frémir les papilles. On le découvre en 2007 alors à la tête de son restaurant gastronomique La Résidence du Lac. Neuf ans plus tard il se sépare du fond du commerce pour se consacrer à sa nouvelle activité de chef à domicile. Mais Bruno Pucheu n'est pas de ceux qui se reposent confortablement sur leurs lauriers mais plutôt de ces entrepreneurs qui se lancent régulièrement dans de nouveaux challenges ! « *Au bout de six ans, alors que je commençais à tourner en rond, j'apprenais la vente du Rectiligne qui avait remplacé mon restaurant La Résidence du lac. Ce fut alors une évidence !* » Mais si le Bruno Pucheu revient à ses premiers amours c'est avec une toute autre ambition. « *Il n'était pas question de me lancer seul, je souhaitais trouver un associé. J'ai tout de suite pensé à mon maître d'hôtel à la Résidence du Lac, Thierry Bagneaux qui après une expérience en Suisse, m'a rejoint avec enthousiasme dans l'aventure, partageant cette*



même passion du métier. Ce dernier a commencé sa carrière au Grand Hôtel du Domaine de Divonne-les-Bains avant d'intégrer des palaces Genevois et d'enrichir son expérience au sein de prestigieux établissements comme l'ONU et l'OMC. Ensuite l'idée était de lancer un concept bistrannique et non gastronomique comme par le passé, plus décontracté, plus accessible tout en continuant à soigner l'assiette. » Baptisé La Table du Lac, le restaurant qui a ouvert ses portes début mai, dévoile son décor joliment rafraîchi. Les pieds dans l'eau avec sa magnifique vue sur le lac, la nouvelle table de Bruno Pucheu et Thierry Bagneaux prône la simplicité et l'authenticité d'un lieu qui se suffit à lui-même. Avec un menu revu chaque semaine et une carte qui privilégie les produits locaux (en témoignent les photos des producteurs !), La Table du Lac propose une cuisine terre & mer qui met à l'honneur l'omble chevalier, la truite du Jura ou encore la côte de veau des Alpes. Inspiré par ses nombreux voyages aux Caraïbes ou encore en Norvège, Bruno Pucheu n'oublie pas d'insuffler sa petite touche personnelle que ses anciens clients sont d'ores et déjà ravis de reconnaître en bouche.

2981, Rue Tour du Lac 01220 Divonne les bains
www.la-table-du-lac.com



◆ **Azur Fleurs**

Deux fois plus de plaisir

Azur Fleurs à Divonne-les-Bains c'est désormais deux adresses qui se font face au cœur du centre ville. Après un premier magasin dédié aux fleurs fraîches et aux plantes vertes d'intérieur et d'extérieur, Martine et Stéphane inauguraient en octobre dernier un deuxième espace consacré à la décoration florale avec une jolie sélection de fleurs séchées, de fleurs et de plantes artificielles en partenariat avec la maison française Lou de Castellane. Une rue à traverser pour découvrir les univers Azur Fleurs, s'offrir une jolie composition réalisée sur place chaque jour à partir de bottes de fleurs fraîches, choisir parmi un vaste choix de plantes vertes décoratives pour son salon ou son jardin et même une bougie d'intérieur parfumée Baobab ou Onno. Stéphane et Martine se définissent comme des artisans fleuristes qui mettent du cœur à l'ouvrage pour mettre un peu de vert et de couleurs dans nos vies !

29 et 28, Rue Voltaire,
01220 Divonne-les-Bains
www.azurfleurs.fr



◆ **Hifumi Sushi Divonne**

Voyage culinaire

« Que les choses soient claires, vous ne trouverez pas ici de sushis au fromage ! » Florian Odin, directeur du restaurant, est formel : « chez Hifumi Sushi les traditions japonaises sont respectées et les recettes s'inscrivent dans la culture du pays. » Alors pour partir en voyage culinaire rendez-vous Grande Rue de Divonne-les-Bains pour déguster makis, sashimis, nigiris élaborés dans les règles de l'art, mais aussi des soupes dont une recette maison à base de crème de coco et de citronnelle. A consommer sur la jolie terrasse ou à emporter, des boîtes sont également proposées à des prix volontairement accessibles. « Notre volonté est d'offrir un bon rapport qualité/prix avec des menus qui peuvent sortir de l'ordinaire comme le maki Thon Crispy à base de thon, guacamole maison, oignon frit, sauce soja sucrée maison. » En cuisine, le Sushiman de la maison, Alastair Long conçoit également des repas gastronomique ou semi-gastronomique une fois par mois. Réservation vivement conseillée car les places sont limitées à 10 personnes maximum. A bon entendre !

76, Grande Rue, 01220 Divonne-les-Bains
www.hifumi-sushi.fr



Retrouvez ici l'intégralité de nos partenaires en scannant le QR code !



◆ **L'Accord Parfait**

Le chalet chic

On connaissait le Bon accueil et la cuisine traditionnelle gourmande et généreuse de son chef Rudy Desplanque. C'est désormais à la table de l'Accord Parfait que l'on vient savourer le poulet rôti à la braise ou un Tomahawk, une pièce de bœuf de 1,5kg à partager ! Ici la viande est à l'honneur avec une cuisson à la braise et des plats mis au centre de la table avec pour chaque convive un choix de sauces et d'accompagnements. « Nous avons souhaité un concept très convivial dans un esprit de partage avec des planches de charcuterie ibérique à déguster dans notre espace lounge ou bien des viandes, des fondues, tartiflettes, ou camembert rôti à la braise côté restaurant » ajoute Georgia, qui accompagne son époux dans ce nouveau projet. L'ancienne Auberge du Vieux Bois a été entièrement réaménagée et relookée en un chalet chic au décor chaleureux et contemporain qui marie le bois naturel et l'élégance du velours. Si le menu nous met l'eau à la bouche, l'ambiance, elle, nous invite à rester et nul doute, à revenir !

5638, Rte de Gex, 01220 Divonne-les-Bains



Restaurant
La Suite

Face au casino, The Place To Be.

Après La Villa, son premier établissement situé à St Genis Pouilly, Mickael Hospital poursuit sa belle aventure culinaire avec La Suite, un restaurant niché au cœur de la cité thermale de Divonne et idéalement situé en face du célèbre casino. Lieu élégant et convivial, il séduit une clientèle de gourmets, friands de plats faits maison et de produits frais. Le maître des lieux propose de découvrir ses spécialités françaises mitonnées avec brio sous les yeux de ses hôtes, invités à partager l'effervescence de sa cuisine ouverte donnant directement sur la salle à la déco très cosy. Une nouvelle carte saura vous séduire avec ses poissons du jour (bar, lotte, sole,...) découpés en salle, son filet de veau aux morilles. Sans compter les tapas ou les fritures de sèches à partager en apéritif entre amis. Incontournables : les délicieuses tartes tatin et desserts de saison ainsi que le baba au rhum et son verre de rhum ambré régaleront en fin de repas vos papilles !



Fermeture lundi et mardi. Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h et le dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 21h. Vente à emporter.

La Suite, 21 rue de Vigny - 01220 Divonne-les-Bains - 04 50 20 58 06 - www.restaurant-lasuite.fr

EQUIPÉE comme une grande...

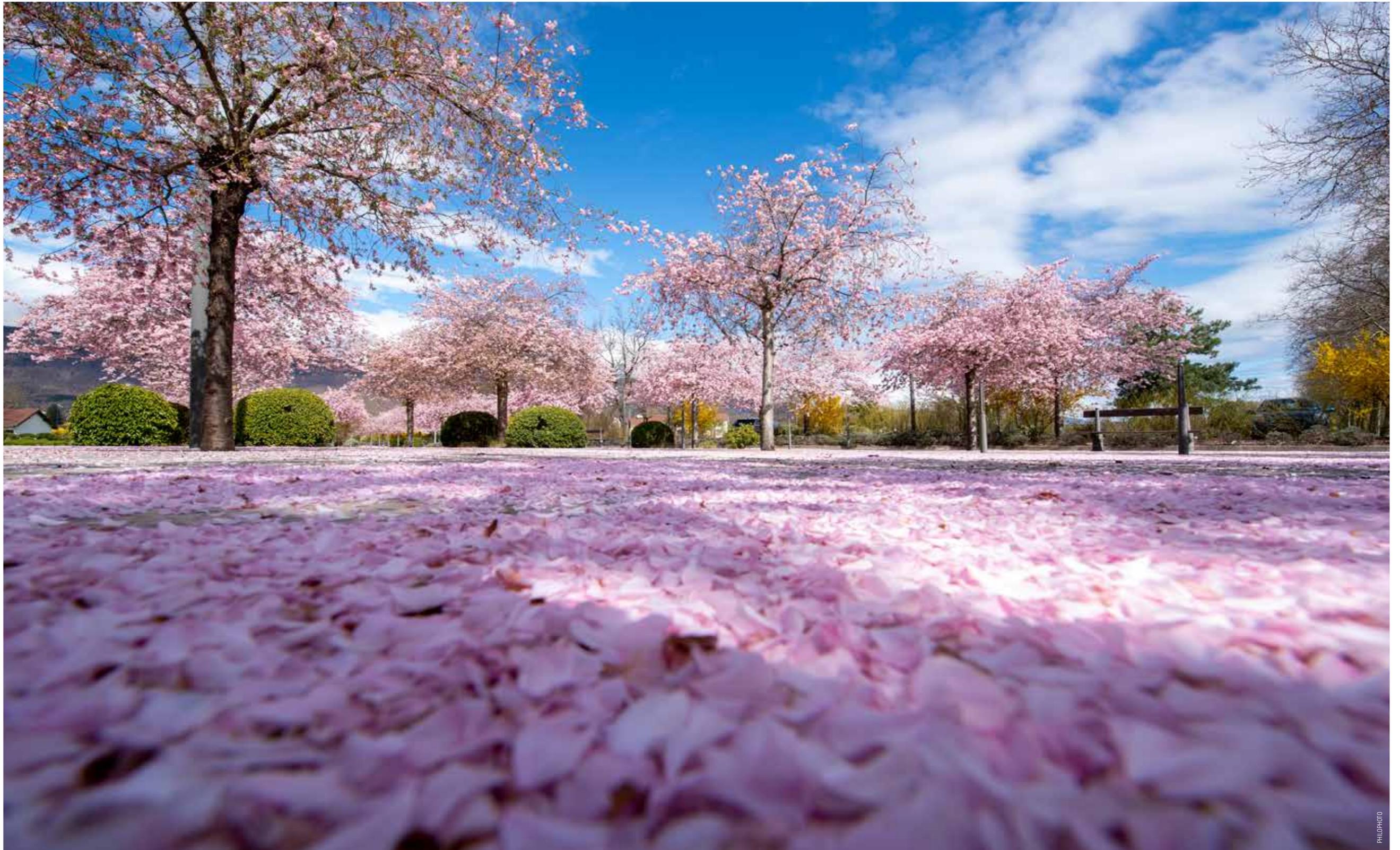
◆
*Pour une ville de moins de 10 000 habitants
Divonne-Les-Bains affiche des équipements
d'une variété incroyable. La preuve en images...*

Par Sophie Guivarc'h

*Divonne-les-Bains bénéficie
d'un environnement privilégié.
Une nature qui se suffit à elle-même.*



PHOTO



PHILPHOTO



PHILIPPHOTO

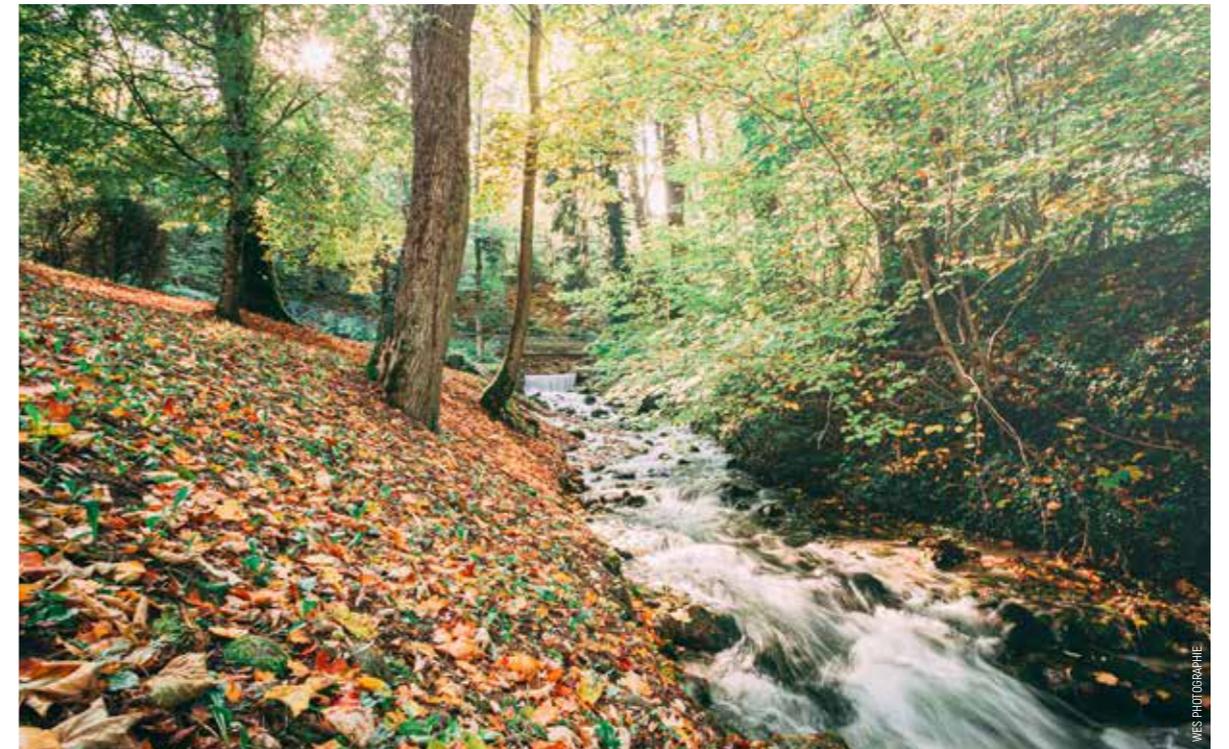


LUMINAR 4

Entre lac et sources, la ville se découvre au fil de l'eau.



LUMINAR 4



MES PHOTOGRAPHIE



Centre Nautique



Esplanade du Lac



Casino



Hippodrome



Salle de l'Esplanade du Lac



Terrains de football

Casino, hippodrome, infrastructures sportives et culturelles... What else ?



Sentiers et pistes cyclables font le bonheur des sportifs et des amoureux de grand air.



OFFREZ-VOUS UNE PARENTHÈSE



In & outdoor, le Spa du Jiva Hill Resort propose un espace de bien-être et de remise en forme complet



Piscines intérieures et extérieures chauffées, espace détente, cabanas, sauna, hammam, Jacuzzi, Spa nordique, fitness et soins Sothys



HÔTEL - RESTAURANT - SPA - SÉMINAIRES - GOLF

Jiva Hill Resort | Route d'Harée | 01170 Crozet | +33(0)4 50 28 48 48
welcome@jivahill.com – www.jivahill.com



GASTRONOMIE

Bières de Grilly

L'Echappée Belle de la Brasserie de Grilly...

Texte : Nadège Ceretto-Paris

Depuis 2017, Koos de Korte et Frédéric Manson tiennent la Brasserie artisanale de Grilly et commercialisent leurs bières dans le bar événementiel attendant de L'Echappée Belle, un « brew pub » chaleureux où habitants du Pays de Gex et gens de passage viennent les fins de semaine discuter et se divertir en famille, entre amis et collègues...

Recréer du lien dans l'Ain !

La Brasserie de Grilly, c'est d'abord la rencontre en 2016 à Genève de deux amateurs de bières en reconversion professionnelle : Koos est alors inspecteur dans l'industrie alimentaire et Frédéric travaille pour Médecins Sans Frontières. L'idée commune qui anime rapidement les deux amis : fabriquer des bières locales, classiques et atypiques, et faire découvrir leurs différentes saveurs dans un lieu bon enfant, ouvert à toutes les personnes âgées de 7 à 77 ans (et même aux chiens) ! « Le réaménagement du site, un ancien garage automobile d'une superficie de 300 m², a pris 10 mois et éclusé presque toutes nos économies ! », confie Frédéric dans un sourire. Il poursuit : « Nous étions toutefois certains de la pertinence commerciale de notre projet ! Nous n'avions pas prévu la crise sanitaire qui nous a fortement impactés, mais nous restons optimistes ! Nous avons déjà une clientèle très fidèle et le bouche-à-oreille, qui fonctionne plutôt

bien, ramène régulièrement de nouvelles têtes à L'Echappée Belle ! Du jeudi au samedi, notre bar abrite un melting-pot de profils aussi incroyables qu'agréables ! Nous organisons régulièrement des soirées jeux et des concerts live, avec des groupes souvent peu connus, qui ne sont parfois jamais montés sur scène mais qui méritent pourtant le détour ! C'est ça, le véritable partage ! Et c'est ce qui nous plaît à Koos et moi ! C'est pourquoi, en 5 ans, nous avons déjà recruté un aide brasseur, deux barmen et des apprentis qui nous soutiennent dans nos activités de production, de gestion, de service et de développement ».

...Autour d'une bonne bière !

A ce jour, 22 bières commercialisables, conçues à partir des matières premières de la malterie d'Allonzier-la-Caille, sont déjà sorties de la Brasserie de Grilly. Une quinzaine sont vendues actuellement, dont six labellisées BIO. « Notre best-seller est la Liquid Sunshine, une blonde dorée aux notes prononcées d'agrumes », explique Frédéric, fier de préciser qu'elle a été médaillée d'or en mars 2022 au Concours International de Lyon. « La Sunday Morning est une bière noire au café, puissante et équilibrée, à base de seigle et d'avoine (un Coffee Stout médaillé d'argent) », renchérit-il avant d'également évoquer La Commune, une double New England India Pale Ale fortement houblonnée et très fruitée. ...



ANDREW MITCHELL - CHK PHOTOGRAPHER

— Koos de Korte (à gauche) et Frédéric Manson (à droite) conçoivent et commercialisent un bel éventail de bières locales aux saveurs à la fois traditionnelles et atypiques.



ANDREW MITCHELL - CHK PHOTOGRAPHER



ANDREW MITCHELL - CHX PHOTOGRAPHER

« Notre concept, c'est de faire goûter divers styles de bières du monde, à la fois traditionnelles et singulières, pourtant fabriquées ici, à Grilly, à deux pas de Divonne-les-Bains, et de les proposer à des prix accessibles (NDLR : 25 cl entre 3,50€ et 4,50€ ; 50 cl entre 6,40€ et 8€20), accompagnées d'autres produits locaux de qualité quand les clients souhaitent aussi se restaurer (NDLR : fromages Michelin, charcuterie Grosgrurin, truite fumée de la Ferme Aquaponique...) ».

« Notre concept, c'est de faire goûter divers styles de bières du monde, à la fois traditionnelles et singulières, pourtant fabriquées ici, à Grilly, à deux pas de Divonne-les-Bains, et de les proposer à des prix accessibles. »

HORAIRES

La Brasserie artisanale de Grilly est ouverte :

du lundi au vendredi de 10h à 18h,
le samedi dès 14h,
et pendant les heures d'ouverture du bar.

Le bar L'Echappée Belle vous accueille :

le jeudi de 18h à 23h,
le vendredi et le samedi de 18h à minuit.

CONTACT

Adresse : 840, route de Divonne-les-Bains - 01220 Grilly

Email : info@brasseriegrilly.fr

Tél. : 09 63 51 63 93

Web : <https://brasseriegrilly.fr/index.php/accueil/>

Actu : <https://www.facebook.com/brasserieartisanaledgrilly>



ANDREW MITCHELL - CHX PHOTOGRAPHER



OR

POUR VOTRE SANTE, ATTENTION A L'ABUS D'ALCOOL.



AIX LES BAINS
RIVIERA
DES ALPES

GRÉSY
— SUR —
AIX

BOUTIQUE
HÔTEL
HISTORIQUE

GASTRO
NOMIE

EXECUTIVE
GOLF

MEETING
ROOM




Château Brachet
ENTRE 2 LACS

HÔTEL +33 (0) 458 62 01 01

RESTAURANT +33 (0) 458 62 01 07

48 IMPASSE DES COUDURIERS - GRÉSY-SUR-AIX

CHATEAUBRACHET.COM



Recettes de chefs

Divonne-les-Bains ne compte plus les grands chefs passés sur son territoire tant les liens sont forts entre la ville et la gastronomie. Pour fêter ça, chacune de ces toques nous offre une recette...



L'OMBLE CHEVALIER FAÇON GRAVLAX, CRÈME AUX HERBES

– RECETTE DU CHEF BRUNO PUCHEU DE LA TABLE DU LAC –

POUR 6 PERSONNES

- 600 gr de filet d'Ombre Chevalier à chair blanche
- 2 Kumquats
- 2 radis

La Marinade

- 400 gr de sel fin
- 400 gr de sucre semoule
- 2 Anis étoilées concassées
- 1 cc d'origan
- 10 gr de poivre
- 5 baies de genièvre concassées

La Crème

- 1/4 l de crème entière
- 1/4 de Mascarpone
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de ciboulette
- sel
- poivre
- zeste de citron vert

Dans un plat recouvrir entièrement les filets avec la marinade et laisser reposer au froid pendant 6h. Rincer légèrement sous l'eau chacun des filets puis les éponger sur un papier sopalin. Monter la crème et la mascarpone, ciseler la coriandre et la ciboulette et incorporer à la crème. Saler, poivrer et ajouter les zestes de citron vert.

Dressage et Finition

Disposer délicatement les filets d'Ombre Chevalier sur une assiette, à l'aide d'une poche à douille placer la crème d'herbes en parallèle et disposer sur la crème des rondelles de kumquat et de radis. Terminer par quelques zestes sur les filets. Bon appétit !



POULPE GRILLÉ

— RECETTE DU CHEF RUDY DESPLANQUE DE L'ACCORD PARFAIT —

INGRÉDIENTS

- Un poulpe
- Court-bouillon (laurier, persil, etc)
- Huile d'olive

Afin de préparer un poulpe pour la cuisson à la grille, il est préférable de le précuire dans de l'eau bouillante.

Nettoyage du poulpe

Avant de passer à la cuisson du poulpe, il est important de le rincer à l'eau fraîche, puis d'éliminer l'intestin et les yeux et de nettoyer l'intérieur de la tête.

Préparation du court-bouillon

Mettez une casserole d'eau (sans sel) sur le feu et aromatisez-la en ajoutant du laurier, du citron ou du persil. Vous pouvez également ajouter une carotte et un oignon coupés. Portez à ébullition.

Précuisson à l'eau bouillante

Prenez le poulpe par la tête et plongez ses tentacules dans l'eau frémissante deux ou trois fois, afin qu'ils « frisent ». Ensuite, plongez tout le poulpe dans l'eau et laissez-le cuire de 30 à 40 minutes environ (pour un poulpe de 1 kg).

Gardez à l'esprit qu'il faut environ 15-20 minutes de cuisson pour 500 g de poulpe.

Pour savoir si le poulpe est cuit, insérez une fourchette à la base de la tête :

elle doit entrer facilement. Une fois cuit, égouttez le poulpe :

il est prêt pour être grillé !

Cuisson à la grille

Le poulpe grillé au barbecue est un vrai délice. Commencez par découper le poulpe en plusieurs morceaux. Puis, préparez une marinade à base d'huile d'olive, de citron, de sel et de poivre et badigeonnez les morceaux. Afin qu'il reste tendre tout en ayant une intense saveur fumée, posez le poulpe précuit sur la grille bien chaude. Ainsi, il restera bien tendre à l'intérieur, et deviendra croustillant à l'extérieur. Pendant la cuisson, badigeonnez les tentacules avec la marinade.



—◆—

SUPRÊME DE VOLAILLE DES DOMBES, PARFUM GINGEMBRE, CITRONNELLE ET COMBAWA, CRÉMEUX DE CAROTTE DES SABLES ET PETITS LÉGUMES

— PLAT CRÉÉ PAR FRÉDÉRIC MONCEYRON POUR LA CARTE D'ÉTÉ
DU RESTAURANT « LES PRÉSIDENTS » AU DOMAINE DE DIVONNE. —

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 suprêmes de volaille fermière des Dombes
- 700 g de carottes des sables
- 50 cl de lait de coco
- 50 cl de bouillon de légumes
- 600 g de petits pois frais
- sel, poivre
- Jus de volaille
- 400 g d'ailerons de volaille
- 30 g de gingembre coupés en batonnets
- 1 baton de citronnelle frais
- 2 brins de basilic tai
- 3 brins de coriandre
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de thym
- 1 zeste de combawa
- 1l de bouillon de légumes
- 15 cl de lait de coco

Élaboration du jus de volaille

Faire colorer les ailerons dans une casserole avec le gingembre, la citronnelle, le thym, le zeste de combawa. Ajouter ensuite le basilic, la coriandre et l'ail. Déglacer avec le bouillon de légumes froid. Faire mijoter à feu doux pendant 1h30. Filtrer le bouillon et le réserver.

Réalisation du crémeux de carotte

Éplucher les carottes et les couper en tronçon de 4 cm environ. Les cuire dans le lait de coco mélangé au bouillon de légumes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter et réserver le bouillon.

Mixer les carottes et ajouter du bouillon pour obtenir une texture crémeuse. Saler et poivrer.

Le suprême

Prélever 4 fines tranches de gingembre et les glisser sous la peau de la volaille.

Saisir la viande à la poêle et continuer la cuisson dans un plat au four à 160 ° pendant 25 mn.

Blanchir les petits pois dans un grand volume d'eau salée pendant 5 mn.

Réchauffer le bouillon à feu doux et ajouter 15 cl de lait de coco. Emulsionner.

Dressage

Disposer une cuillère de crémeux de carotte sur l'assiette, émincer la volaille et la disposer en éventail à côté du crémeux. Ajouter les petits pois et napper de bouillon.

Suggestion de présentation : décorer le plat avec quelques légumes de saison (asperges, radis...)





LES CUVÉES INSOLENTES des vins au naturel

En 2020, Karin Schneider décide de quitter son poste de cheffe de projet dans l'industrie pharmaceutique pour se lancer dans une nouvelle aventure. Installée à Divonne-les-Bains, elle va commercialiser dès la fin du printemps 2022 ses premières « Cuvées Insolentes », des vins qu'elle a créés à partir de différents cépages. Rencontre avec une audacieuse entrepreneuse...

Par Nadège Ceretto-Paris



Une passion communicative...

Fascinée par le raisin depuis sa tendre enfance, cette quarantenaire souriante, d'origine alsacienne, sait transmettre son enthousiasme. « Mes aïeux ont toujours eu des vignes et fait leur vin. Quand j'étais petite, nous vendangions et vinifions en famille, et j'adorais ça ! », confie-t-elle. « J'ai toutefois fait des études supérieures en biologie plutôt qu'en œnologie. Un choix que je ne regrette pas car mon parcours professionnel s'est révélé passionnant. De plus, les procédés utilisés sont finalement assez similaires ! »

Des laboratoires à la cave...

Avant même la première vague Covid, Karin avait pris la décision de changer de vie... « J'avais grand besoin de me tourner vers un métier qui fasse sens, plus proche de la nature et de la terre ». Soutenue à 100 % par ses proches, elle se lance officiellement dans son nouveau projet professionnel, suite à l'obtention à Beaune, en novembre dernier, d'un Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole en Viticulture et Œnologie. « C'est un travail physique et rude, mais je l'aime. Je suis bien entourée et il y a énormément d'entraide entre ceux qui l'exercent. Ainsi, les vigneron qui m'ont accompagnée dans les apprentissages de la vigne et de la cave sont devenus des amis et demeurent d'une aide précieuse. Je tiens vivement à tous les remercier pour leur bienveillance, particulièrement mon mentor Frédéric Péricard du Domaine de Mucelle, à Challex. »

— La viticulture et l'œnologie, des secteurs rudes mais passionnants que Karin affectionne depuis sa jeunesse...



« Je réalise toutes les étapes de manière artisanale. Nous vendangeons à la main puis pressons le raisin à l'aide d'un pressoir manuel en bois. Je m'engage à produire un vin le plus naturel possible ! »

La production de vin sans vignes et sans adjuvant...

Grâce à son diplôme, Karin aurait pu choisir de reprendre un domaine viticole. Cela viendra peut-être mais, dans l'immédiat, elle ne dispose pas de ses propres vignes. « J'avais envie de réaliser moi-même la vinification. J'ai choisi d'en faire certaines dans des amphores en terre cuite qui apportent des conditions sanitaires stables et de la rondeur aux vins. Je suis un peu comme un chef cuisinier choisissant de bons produits et affinant au fil du temps ses recettes. Je souhaite avant tout me concentrer sur la fabrication de petits volumes très qualitatifs (seulement 1 200 bouteilles en 2022). » Dans ce but, Karin s'est inspirée d'autres start-ups porteuses : La Vinifactory de Saint-Etienne et La Brasserie Gessienne. Elle s'est également rapprochée de Lolita Garrido, une talentueuse graphiste locale pour la création de son logo et de ses étiquettes.

A partir de cépages nobles...

A l'automne 2021, Karin a récolté du Chasselas : un cépage local aux arômes de pomme et de poire aux notes plutôt florales, produisant un vin à déguster en apéritif, avec du poisson, une raclette ou une fondue. Elle a aussi vendangé du Gamaret, un cépage originaire de Suisse aux saveurs de fruits noirs, donnant un vin dense et structuré, pouvant être servi avec de la charcuterie, de la viande rouge et des fromages de caractère. Elle a enfin cueilli de la Syrah : une variété « Côte du Rhône » avec des bouquets de fruits rouges, pouvant accompagner des viandes grillées et différents plats de légumes. « Notamment aidée de mon conjoint, je réalise toutes les étapes de manière artisanale. Nous vendangeons à la main puis pressons le raisin à l'aide d'un pressoir manuel en bois. Pour moi, le cahier des charges qu'impose l'Agriculture Biologique est un minimum. Vous savez, beaucoup d'adjuvants peuvent intervenir dans la fabrication du vin... Moi, je m'engage à produire un vin le plus naturel possible ! Mes fermentations se déroulent en levures indigènes (levures naturellement présentes dans le raisin ou dans l'environnement de la cave). J'apporte très peu voire aucun intrant et je ne filtre pas : les lies demeurent et contribuent à la rondeur de mes vins que je veux authentiques, au plus près du fruit... » D'ici l'an prochain, Karin espère produire 4 000 bouteilles et demandera l'agrément BIO. ■

■ Entre la France et la Suisse, à l'automne 2021, Karin a récolté puis pressé à la main trois cépages : Chasselas, Gamaret et Syrah.



OÙ TROUVER LES CUVEES INSOLENTES ?

Depuis mai 2022, vous pourrez goûter et acheter « Les Cuvées Insolentes » :
en direct auprès de Karin Schneider
ou sur le marché du dimanche matin de Divonne-les-Bains.

A partir de juin, Karin proposera aussi des ateliers de dégustation et de vinification tout en faisant découvrir les vins du Pays de Gex, du Bugey, des deux Savoie, du Jura...

Adresse : 992, rue d'Arbère - Divonne-les-Bains

Email : cuvees.insolentes@gmail.com

Tel : 07 49 04 75 37

Facebook / Les Cuvées Insolentes

Instagram / [les.cuvees.insolentes](https://www.instagram.com/les.cuvees.insolentes)



MISE AU VERT

3 idées rando avec un guide



L'environnement naturel de Divonne-les-Bains est une invitation à enfilez ses baskets ou ses chaussures de marche et à partir à la découverte de paysages préservés et de sentiers tantôt bucoliques, tantôt didactiques et parfois même les deux ! Pour apprécier pleinement les paysages, les points d'intérêt, la faune et la flore qui ponctuent ces chemins de randonnées, être accompagné d'un guide peut être confortable et surtout très instructif. Alain Girod, guide accompagnateur local propose des activités à la demi-journée ou à la journée aux familles comme aux plus sportifs. Inconditionnel de la montagne et d'une région qu'il connaît dans ses moindres sentiers, il partage avec enthousiasme son expérience et ses itinéraires favoris.

Par Sophie Guivarc'h



Randonnée à la Dôle

La montagne de La Dôle domine la ville de Divonne de 1200m de hauteur, passant de 480m à 1680m. Son sommet est reconnaissable, matérialisé par une grosse boule blanche appelée radum, qui abrite un radar pour le contrôle aérien. Le sportif pourra gravir ce sommet au départ de Divonne-les-Bains, mais chacun pourra choisir son point de départ en approchant du sommet en voiture. Ne reste plus qu'à se mettre d'accord ! Prêts pour l'ascension ? Rendez-vous au carrefour du Fleutron, en haut du camping, Huttopia à 600m d'altitude d'où débute le sentier. Outre la forêt de Divonne-les-Bains qui est immense, la réserve naturelle préservée de la Haute Chaîne du Jura offre un décor enchanteur. Jusqu'à l'altitude 1400m, le sentier est parallèle à la route forestière jusqu'au col de Combe Blanche qu'empruntent les cyclotouristes. A partir du col, la voiture n'est plus admise, le sentier du Tour du Léman traverse alors les pâturages de montagne et les Crêtes fleuries du Jura Franco Suisse. La frontière est presque invisible, et peu de randonneurs la remarquent, trop occupés à se frayer un chemin à travers les troupeaux de chamois, qui cohabitent avec les vaches en alpage de juin à septembre ! Et pourtant arrivés au sommet nous voilà en Suisse. De là le paysage est époustoufflant avec une vue sur le lac de Divonne-les-Bains qui semble minuscule à côté du majestueux Lac Léman. ■

Randonnée à la fruitière de Nyon

Les Fruitières de Nyon est un chalet d'alpage situé au dessus de St-Cergue à 1 333 mètres d'altitude. Durant la saison estivale, découvrez la fabrication de fromage traditionnel ou achetez votre morceau fraîchement préparé ou encore admirez la vue exceptionnelle sur les Alpes et le Lac Léman. Durant la saison estivale il est possible d'assister à la fabrication de fromages entre 7 et 9h et bien-sûr d'en acheter à la ferme. Gruyère, fromage à raclette, beurre, sérac, crème et sa spécialité le tonneau trouvent toujours une petite place dans le sac-à-dos ! Pour atteindre les Fruitières de Nyon, un itinéraire de randonnées s'emprunte depuis la gare de St-Cergue (env. 2h30 de marche aller-retour). Enfin arrivés au Sommet, la récompense est sous nos yeux : une vue exceptionnelle sur le lac Léman et les Alpes. ■

Sentiers des célèbres Toblerones

Le nom vous évoque inévitablement cette délicieuse barre de chocolat suisse reconnaissable à sa forme triangulaire. Une forme que l'on retrouve en effet sur une ligne de fortifications édifiée pendant la mobilisation de 1939-45, la ligne de la Promenthouse composée de 3000 triangles de béton. Baptisés « Toblerones » par la population, ces barrages antichars s'étendent sur une dizaine de kilomètres, depuis le Pied du Jura jusqu'au Léman. Le randonneur peut emprunter le sentier aménagé le long de cette ligne, l'occasion de découvrir l'ampleur de l'ouvrage. Outre cet intérêt historique et militaire, le sentier traverse un milieu naturel varié, il suit les ravins de trois cours d'eau : le Ruisseau de la Combe, la Serine et la Promenthouse. Entre sous-bois et grands feuillus, les barrages antichars sont aujourd'hui recouverts de mousse et de lierre offrant ainsi un espace vital idéal à la flore et la faune. Le sentier permet également de découvrir sur son tracé la Villa Rose, classée, qui était autrefois un fortin d'infanterie camouflé en maison d'habitation avec des fenêtres en trompe-l'œil ! La Villa Rose était l'élément fort de la ligne de fortification, barrant la Route suisse qui était jusqu'en 1964 la principale voie de pénétration de Genève vers la Suisse. Elle contient encore aujourd'hui tout son armement tel qu'il existait en 1940 (canon, mitrailleuses) et des visites sont organisées sur demande. Le chemin se poursuit, traverse et longe l'immense terrain de golf aménagé avant d'atteindre la plage publique de Promenthoux au bord du lac Léman. A ne pas manquer, une pause au Château de Prangins avec son parc ombragé et son jardin potager à l'ancienne. En un mot, une randonnée qui ravit les amateurs d'histoire et les contemplatifs. Gourmands, ne vous y trompez pas ! ■

www.toblerones.ch



LES BALADES THÉMATIQUES FAMILLE

Vos enfants ne sont pas des randonneurs dans l'âme et rechignent à partir sur les sentiers ? Pas de soucis, l'Office de Tourisme a pensé à eux et surtout à la paix des familles ! Différentes balades thématiques devraient les réconcilier avec la marche et susciter leur curiosité. Suivez le guide !

La visite des sources

Riche de son histoire, la ville de Divonne-les-Bains mérite que l'on s'attarde sur ses sources, leur passé et leurs vertus. Pour cela rendez-vous à l'Office du Tourisme pour une balade à pied payante, organisée chaque semaine ou sur demande pour les groupes. Les sources Emma, Vidart, Barbilaine, Ausone et leurs sœurs n'auront plus de secrets pour vous. Au fil de l'eau, le guide vous contera la légende de Sylvia, l'histoire de la station thermale et son évolution à la description de l'aqueduc romain, vous découvrirez l'évolution de la station thermale et toutes les caractéristiques de l'eau de Divonne-les-Bains qui contribuent à sa notoriété. Entre anecdotes et légendes, la visite chemine entre le Casino, la Grande source, le golf et l'établissement thermal, de quoi réconcilier petits et grands ! Départ à pied de l'Office de Tourisme. Distance 2 km. Durée 1h30. ■

Balade du Marais des Bidonnes

D'une superficie de 66 ha, le Marais des Bidonnes est une zone marécageuse classée au réseau Natura 2000 pour protéger la vie sauvage. La promesse d'une balade qui comblera les amoureux d'une nature préservée. Petit paradis pour la faune et la flore, le marais recèle des essences et des espèces animales exceptionnelles. 160 plantes ont ainsi été répertoriées. Ce lieu unique abrite des papillons « azurés » et même des vaches rustiques qui pâturent en toute quiétude ! Dites « aurochs », elles ont été installées ici afin d'éviter le reboisement naturel. La Promenade à pied débute au pont des Iles et longe le canal de Crans en suivant un sentier aménagé avec quelques panneaux didactiques s'adressant à des enfants. Un autre départ est possible du centre-ville par la Promenade de la Divonne-les-Bains. Une jolie sortie nature pour se mettre au vert en famille. ■

Du Mont Mussy au Mont Mourex

Entre balade bucolique et randonnée plus sportive, l'itinéraire vous propose de rejoindre la Grande Source au départ de l'hôtel de ville de Divonne-les-Bains. Si l'endroit invite à flâner, il est temps de reprendre le chemin qui, depuis les sources, continue dans la forêt du Mont-Mussy par le « Sentier des Dames ». Après une montée un peu raide, un agréable chemin forestier nous conduit au Mont-Mourex qui domine Divonne-les-Bains du haut de ses 755 m. Dominant la ville, outre le monolithe (pierre dressée) de plus de 1,50 m qui aurait fait partie d'un ensemble mégalithique plus vaste détruit au fil du temps, le Mont Mourex est remarquable pour le large panorama à 320° qu'il offre depuis le belvédère sur la Haute Chaîne du Jura, le Pays de Gex, le Lac Léman, Genève et son jet d'eau et le massif du Mont-Blanc. Retour à Divonne par une boucle, le tout en 3h. Il est aussi possible de raccourcir le parcours en rejoignant le sentier en voiture par le parcours santé du Mont Mussy (durée 2h). ■



HUTTOPIA

CAMPINGS

DIVONNE LES BAINS

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
TARIFS CURISTES - SÉJOURS PROFESSIONNELS



PISCINE



LOCATION
DE VÉLOS



AIRE
DE JEUX



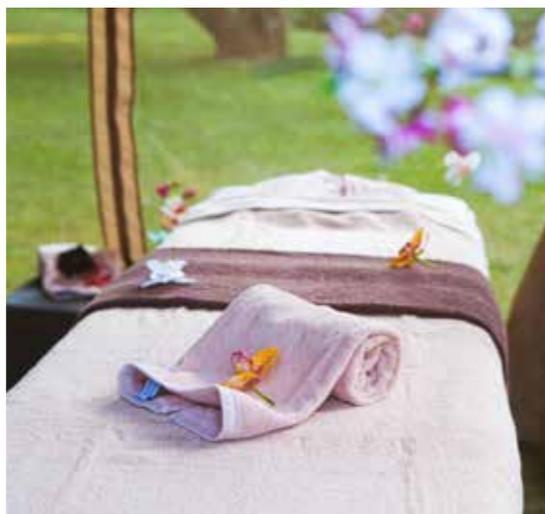
BAR
RESTAURANT



OUVERT
EN HIVER

DIVONNE en mode farniente

Par Sophie Guivarch



DOLCE VITA 4 *

C

'est décidé je m'octroie un moment pour moi, une petite mise au vert qui tombe à point nommé ! Après avoir hésité entre le soleil méditerranéen et les sommets alpins, Divonne-les-Bains et sa légendaire douceur de vivre me convainquent de faire une pause au pied des

montagnes du Jura.

Alors que je m'apprête à rejoindre le Domaine de Divonne-les-Bains et son Grand Hôtel 4*, le lac se dévoile sous une belle lumière du soir. Difficile de ne pas ralentir le pas comme freinée par la quiétude qui règne et le paysage qui s'offre à moi. Mon séjour s'annonce d'ores et déjà prometteur ! Je ne me suis pas trompée, c'est bien là et nulle part ailleurs que je voudrais être. Entouré d'un magnifique parc de 4 hectares agrémenté de majestueux arbres centenaires, le Domaine de Divonne se prête à merveille à ma petite escapade en solitaire pour me couper du quotidien. Le lieu m'invite à faire une pause mais aussi à m'accorder du temps pour moi. Après le petit-déjeuner pris sur la terrasse avec vue sur le parc, un petit plongeon dans la piscine extérieure est de bon augure avant de me rendre à l'Institut Sothys, situé au 4ème étage de l'hôtel pour mon soin tant attendu. Impatiente de découvrir la Digi-Esthétique®, méthode exclusive de modelage de la prestigieuse Maison Sothys, je me prépare à vivre une douce expérience.

« Entouré d'un magnifique parc de 4 hectares agrémenté de majestueux arbres centenaires, le Domaine de Divonne se prête à merveille à ma petite escapade en solitaire pour me couper du quotidien. »

Le soin corps en 3 temps est à la hauteur de toutes mes attentes : après un prélude d'éveil, un granité de gommage sublime le corps puis un modelage nourrissant me transporte dans une relaxation profonde. Le plus dur est d'arriver au terme du soin après 1H d'un délicieux lâcher prise. Après avoir hésité entre le Traitement intensif Hydra3Ha visage, le Soin apaisant à l'Eau Thermale Spa ou encore le protocole de soin Indonésie ancestrale aux senteurs de santal et de jasmin, combinant modelage global du corps et rituel respiratoire, nul doute, il faudra que je revienne ! Mais le centre-ville et ses jolies boutiques, dont les très nombreux commerces de bouche qui contribuent à la renommée de Divonne-les-Bains, méritent que je m'y attarde un moment à moins que je ne parte taper quelques balles sur le green verdoyant du golf du Domaine ou de celui de l'Hippodrome. Une journée ne suffira décidément pas à découvrir les multiples facettes d'une destination qui tient toutes ses promesses. ■



— Evénements et festivités se succèdent tout au long de l'année

TOUT LE MONDE DEHORS !

A

vec un programme des animations et des événements exceptionnellement dense, la saison s'annonce bouillonnante à Divonne-les-Bains ! Les occasions sont multiples pour sortir de chez soi, partir à la rencontre de talents, d'artistes mais aussi de Divonnais qui font bouger la ville. Comme chaque année des concerts auront lieu sur les terrasses des bars et restaurants chaque fin de semaine, du 16 juin à fin septembre (Programme détaillé disponible à l'OT) avec une nouveauté : les concerts de la pleine lune. Comme son nom le laisse deviner, chaque soir de pleine lune (un par mois) entre juin et septembre aura lieu un concert acoustique en extérieur.

Les soirées s'animeront aussi au rythme des quatre marchés nocturnes qui se dérouleront durant l'été. Et cela sans compter la programmation culturelle de l'Esplanade du Lac toujours attrayante.

Les amateurs de voitures ne sont pas oubliés avec les 27 et 28 août, le festival Dream Cars Day qui revient avec encore plus de véhicules de prestige et un nouvel espace dédié aux véhicules de compétition. Vous préférez l'allure cadencée des chevaux de course aux quatre roues ? Vous voilà comblés ! Un

meeting de Trot composé de 7 journées de courses et 3 journées de Galop ponctuent la saison sur la pelouse de l'hippodrome.

Et si l'été se termine, ce n'est pas pour autant que la ville de Divonne-les-Bains s'endort, bien au contraire ! L'automne annonce le retour de Gourmandiv' qui revient pour sa 11^e année, avec beaucoup de nouveautés. (Article p.10) et les Festivités de Noël qui débiteront par la traditionnelle cérémonie des illuminations et son spectacle surprise le samedi 3 décembre qui donne le coup d'envoi à deux semaines d'animations. Et bonne nouvelle, la Christmas Family Run pourrait être également de retour. A suivre ! ■





— Couleurs, saveurs et senteurs éveillent tous nos sens !

« Chaque dimanche sont réunis une centaine de commerçants qui proposent des produits d'exception et celui du vendredi dédié uniquement aux produits alimentaires réserve aussi de très belles surprises avec une qualité toujours au rendez-vous. »

RETOUR DE MARCHÉ

Venir à Divonne-les-Bains sans faire un tour au marché est un crime de lèse-majesté ! Reconnu comme l'un des plus beaux de la région, le marché de Divonne-les-Bains est un festival de couleurs, une explosion de saveurs, un condensé de savoir-faire. Ici on ne plaisante pas avec le goût. Chaque dimanche sont réunis une centaine de commerçants qui proposent des produits d'exception : fruits et légumes frais, grande variété de pains, épices, fromages, poissons et crustacés... On se presse dans les allées pour échanger avec les producteurs, déguster les dernières pépites et repartir toujours le panier plein ! Mais le marché de Divonne-les-Bains est aussi un lieu de vie où l'on aime se retrouver dans une ambiance conviviale et festive. Et cette année l'Office du Tourisme animera le marché tout au long de la saison. Au programme : concerts, démonstrations de cuisine, artistes peintres, street art, démonstrations sportives, dégustations de vin... Si le marché du dimanche est une véritable institution que l'on vous invite vivement à découvrir, celui du vendredi dédié uniquement aux produits alimentaires réserve aussi de très belles surprises avec une qualité toujours au rendez-vous. ■





LE MARCHÉ IMMOBILIER DE DIVONNE-LES-BAINS *au beau fixe*

Par Sophie Guivarc'h

Reconnue pour son environnement privilégié, la ville de Divonne-les-Bains a-t-elle conservé le dynamisme de son marché immobilier malgré la crise sanitaire et les soubresauts des ces dernières années ? Nous sommes allés à la rencontre de professionnels bien implantés sur le secteur. Et nos différents interlocuteurs sont unanimes : le marché de l'immobilier ne connaît pas la crise dans une ville attrayante où il fait toujours bon vivre !

Si les acquéreurs s'interrogent sur l'évolution des prix et des taux de crédit immobilier significativement à la hausse, la demande demeure exponentielle et se confronte à une offre qui, elle, est largement insuffisante. Un constat que nous confirme Karinne Mozer de l'agence Barnes Divonne-les-Bains. « Nous avons beaucoup de demandes mais le manque de biens freine le volume des transactions. » Une opinion partagée par Patrice Bailly, Conseiller immobilier Imgroup, qui reconnaît une pénurie de biens mais se félicite de voir combien la ville est convoitée : « Tout le monde veut venir à Divonne-les-Bains ! Alors oui nous manquons de biens à proposer mais réjouissons-nous de constater une forte demande. C'est à nous de travailler pour y répondre ! » « Cette pénurie est encore plus marquée sur le marché des maisons qui deviennent des biens de plus en plus rares à la vente. Nous constatons une forte

demande compte tenu du manque de terrains constructibles et d'un effet Covid c'est évident », ajoute quant à lui, Eric Bentejac du cabinet Immo Gessien.

Sur ce point les professionnels sont tous d'accord, la crise sanitaire aura eu des répercussions indéniables sur le mode de vie, les aspirations des acquéreurs. « Nous avons assisté à un accroissement notable de la demande pour des maisons et des appartements avec terrasses ou rez-de-jardin, une tendance liée au besoin d'espaces verts », ajoute Karinne Mozer. Conséquence ? Le prix des maisons qui oscille entre 5 000 et parfois 8 000 € le mètre carré ! « Nous n'assistons pas à une flambée des prix mais leur augmentation est régulière. » « Une hausse qui impacte moins les appartements dont les prix de vente demeurent relativement stables », précise Eric Bentejac, « même si le Plan Local d'Urbanisme crée une pénurie de biens en limitant la construction de logements neufs à 800 sur les 10 ans à venir, sachant que 400 sont déjà prévus dans l'Ecoquartier de la gare. » Des choix d'urbanisme dont ce réjouit Patrice Bailly : « ils contribuent à l'attractivité d'une ville préservée par la municipalité et les acteurs économiques conscients des enjeux environnementaux et écologiques. »

Les appartements dont le prix de vente au mètre carré se situe en moyenne autour de 5 000 € dans l'ancien peuvent atteindre jusqu'à 6 800 € le mètre carré dans le neuf. « Des prix justifiés par la



— L'équipe du Cabinet Immo Gessien de Divonne-les-Bains au grand complet...

qualité de l'ouvrage, la beauté architecturale des bâtiments anciens de Divonne-les-Bains, ou les prestations de résidences neuves de standing avec des jardins magnifiques », souligne Patrice Bailly. Quant aux secteurs prisés, peu de changement avec un attrait pérenne pour le centre ville de Divonne-les-Bains. « Nos clients désirent tout faire à pied, ou du moins être à proximité des commerces, des écoles, des transports en commun. Et s'il l'on réside dans le centre-ville, tout est facilement accessible sans avoir à prendre sa voiture. C'est une vraie qualité de vie ! », ajoute Eric Bentejac. La plupart des acquéreurs sont en quête de leur résidence principale et travaillent en Suisse. « Il s'agit souvent de jeunes couples qui recherchent des biens avec un budget inférieur à 1 million d'euros, alors qu'au-dessus nous avons une clientèle de retraités, d'internationaux, du Moyen-Orient, notamment », constate Karinne Mozer. « Il y a également de nombreux parisiens ou lyonnais qui viennent travailler en Suisse et décident de s'installer à Divonne pour sa qualité de vie privilégiée. Mais c'est une clientèle qui sait qu'elle restera dans la région seulement quelques années. Elle est attentive à la revente et donc au prix d'achat. » A ces acquéreurs de résidence principale, s'ajoutent quelques investisseurs sur un marché de l'immobilier locatif « qui n'est pas tendu et se régule » selon Eric Bentejac. Pour conclure, ce dernier nous fait partager son optimisme malgré une hausse des taux d'intérêt du crédit

immobilier qui devrait se poursuivre. « Elle pourrait juste stabiliser les prix. » Pas de quoi inquiéter les acteurs du marché immobilier qui gardent le sourire tout en étant encore plus combatifs pour entrer de précieux mandats, à l'instar de Patrice Bailly : « Tous les signaux sont au vert dans une ville convoitée par le monde entier ! » ■



Shopping

Déco, mode, accessoires..., petit tour
par les boutiques du centre-ville pour dénicher
l'objet de ses désirs !



Couleur Nature

L'antre de la déco à Divonne
Lampe Fermob.
37, grande rue

L'Entrepot Design

Mobilier et déco design pour la maison
Thé glacé Mariage Frères.
Plusieurs saveurs disponibles.
65, rue Voltaire



Couleur Cuisine

Tout l'univers extraordinaire du monde de la
cuisine ! Vaisselle en mélanine Baci Milano
18, Grande Rue



L'atelier des petits papiers

Atelier créatif pour réaliser vos faire-part de mariage, de naissance, de baptême, ainsi que toute la papeterie de votre grand jour, ou votre décoration personnalisée.

www.latelierdespetitspapiers.com



Kids Love Design

Un family concept-store et un e-shop offrant une sélection pointue et responsable de produits design (meubles, décoration, jeux, accessoires, idées cadeaux, ...) pour enfants et adultes.

114, rue Fontaine

SEGNY • ORNEX • FERNEY-VOLTAIRE

Vivons l'émotion de
bâtir un patrimoine
qui a du sens.



Votre projet
immobilier dans
le pays de Gex.

+33 (0)9 77 24 55 55
www.priams.fr



Chez Marinette
Gilet de bain enfants.
330, grande rue

Confiture
Prêt-à-porter pour bébés et enfants. **58, Rue du Mont Blanc**



Boutique Gala
Robes de mariées
et de soirées.
288, Av. de Genève



Bonton



Scotch & Soda



Rocamboles
Vêtements pour hommes. **40 Grande Rue**


VILLA DU LAC
 HÔTEL, RÉSIDENCE & SPA
 ★★★
 VACANCES BLEUES
 DIVONNE-LES-BAINS

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

04 50 20 90 00
info@lavilladulac.com
www.lavilladulac.com

L'IMMANQUABLE PROGRAMMATION

D'UNE VILLE QUI BOUGE !



14 juillet

LA FÊTE NATIONALE se déroulera au bord du lac avec un programme placé sous le signe de musique. **Dès 12h30** venez pique-niquer au Théâtre de verdure en profitant d'un concert de jazz par le groupe **JPZ Jazz**. **Dès 18h**, les stands de restauration tenus par les associations sportives de Divonne seront en place, ainsi que des jeux pour les enfants (structures gonflables et laser game). **A 18h30**, sous la halle de l'Esplanade retrouvez le groupe **SQUARE BRACKETS** pour un concert de 3h. C'est ensuite le **DJ Cyrille** (Academix) qui mettra le feu sous la halle jusqu'à 01h00, avec une pause pour le **traditionnel et magnifique feu d'artifice vers 22h30**.

23 juillet

2^E MARCHÉ NOCTURNE DE L'ÉTÉ en centre-ville de 17h à 22h, avec un marché des artisans, des concerts de musique, des shows suivis d'initiation de Break dance par un champion du monde !

20 août

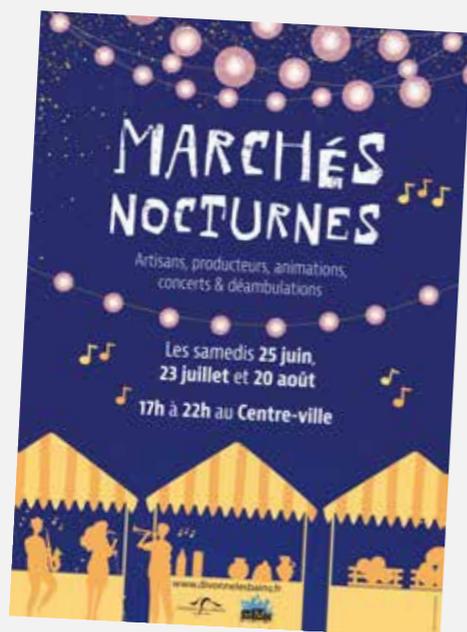
3^E MARCHÉ NOCTURNE DE L'ÉTÉ avec d'autres surprises à découvrir !

27/28 août

FESTIVAL DREAMS CAR DAY, le traditionnel festival de voitures de prestige revient avec plus de 200 véhicules et la présence exceptionnelle de Miss France.

2 septembre

PRÉSENTATION DE LA SAISON CULTURELLE de l'Esplanade du Lac.



17 et 18 septembre

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE sur le thème de l'ancienne fabrique de jouets divonnaise « **FADAP** » en collaboration avec les associations **Arpadi** et **Divonne hier et Demain**.

23-25 septembre

FESTIVAL DE STREET ART BY PAPA JOSETTE, au centre-ville de Divonne-les-Bains.

8 octobre

FESTIVAL CULTUREL ET GASTRONOMIQUE GOURMANDIV, placé encore cette année pour sa 11^e édition sous le signe de belles découvertes et de la transmission pour petits et grands : un grand marché de producteurs **Saveurs de l'Ain** et d'ailleurs, des jeux inédits pour les enfants, des animations autour de la gastronomie, des démonstrations et initiations culinaires, des dégustations orchestrés par des chefs et un grand diner étoilé le soir...



FESTIVITÉS DE NOËL

Samedi 3 décembre

LANCEMENT DES ILLUMINATIONS sur la place de l'Office de Tourisme à 17h30. **Dès 14h** atelier gourmand pour les enfants, suivi d'un goûter de Noël et vin chaud pour les adultes. Concert de Gospel à 17h30.

Samedi 10 décembre

C'EST LE RETOUR DE LA CHRISTMAS RUN (au profit d'Enfance et Cancer), une course en famille entre le lac et le centre-ville de belles animations ! inscription en octobre.

Samedi 17 décembre

Dès 14h la **CALÈCHE DU PÈRE NOËL** vous emmènera faire un tour en centre-ville et un atelier gourmand pour les enfants sera proposé à l'office par un chef, et bien d'autres choses encore vous attendent pendant les fêtes !



VOTRE OFFICE DE TOURISME

Pour préparer votre prochain séjour à Divonne-les-Bains, contactez les conseillers en séjour de l'office de tourisme.

L'office de tourisme est situé au cœur de la ville, à deux pas des rues commerçantes et face au casino de Divonne-les-Bains. Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir à Divonne-les-Bains.

Bien-être, découverte, gastronomie, loisirs, hébergements, pratique, retrouvez-nous sur internet :

www.divonnelesbains.com

Office de tourisme de Divonne-les-Bains
4, rue des bains - 01220 Divonne-les-Bains
Tél : + 33 (0) 4 50 20 01 22
accueil@divonnelesbains.com



SE DÉPLACER

DANS DIVONNE-LES-BAINS

NAVETTE ESTIVALE
Toute la journée, de début juillet au 18 septembre, tarifs

- Aller 1€
- Carnet de 10 allers : 10€
- Abonnement mois 30€

DANS LE PAYS DE GEX

CAR TER LIGNE 33 DIVONNE-BELLEGARDE
Correspondances depuis Gex pour se rendre à Ferney-Voltaire.

EN SUISSE VOISINE

BUS 814 GEX-DIVONNE-COPPET
Correspondances à Coppet en train pour se rendre à Genève, à Nyon ou à Lausanne.

BUS 818 GEX-DIVONNE-NYON
Correspondances à Coppet en train pour se rendre à Genève, à Nyon ou à Lausanne.

EN VOITURE :
Il est nécessaire d'avoir une vignette pour accéder aux autoroutes en Suisse.
Vignette 2021 en vente à l'office de tourisme de Divonne-les-Bains. Tarif au 01/12/2020 : 38,50€.

Horaires :

Lundi : 14h30 - 18h
Mardi au samedi : 10h - 12h30 et 14h30 - 18h
Dimanche et jours fériés : 9h - 13h

04 50 20 01 22
accueil@divonnelesbains.com
www.divonnelesbains.com

Nouveau ID.5, SUV coupé 100% électrique Un modèle à suivre



Contrairement aux apparences, elle ne mise pas tout sur le physique.

Le SUV ID.5 coupé 100% électrique de Volkswagen.
Jusqu'à 513 km* d'autonomie.



*Selon la norme WLTP. Volkswagen Groupe France - SA au capital de 198 502 510€
11, av. de Boursonne, Villiers-Cotterêts - RCS Soissons 832 277 370.

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer



Volkswagen Gex
83 rue de la Bergerie 01170 Cessy
04 50 40 05 00

Qui a dit qu'être frontalier nécessite d'avoir une banque en Suisse ?

Gérer son compte
et ses services en CHF*
en France, c'est possible.
**Découvrez notre
offre dédiée auprès
d'un conseiller ou sur
www.creditmutuel.fr**

* francs suisses

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° Orias : 07 003 758. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du Code monétaire et financier.

Crédit  Mutuel

Gessien

Rue des Terreaux – 01170 Gex – 203 avenue de Genève – 01220 Divonne-Les-Bains
Tél. : 04 50 13 15 10 – Courriel : 07237@creditmutuel.fr