

QUOI DE NEUF CET ÉTÉ AUX GETS ?



Découvrir les précieux services rendus à la nature par les tourbières face au changement climatique...

BAREFOOTING AU PAYS DES TOURBIÈRES DU GÉOPARC UNESCO DU CHABLAIS

Cheminer en apesanteur entre les éléments liquides et terrestres, imprégner ses sens des énergies accumulées depuis la dernière période glaciaire, c'est ce que propose André, l'un des médiateurs du Géoparc Unesco du Chablais. Connecté au milieu vivant et fragile des tourbières, ces zones humides méconnues aux multiples facettes dont regorge Les Gets, le marcheur découvre à la loupe, pieds nus ou avec le bout des doigts, les précieux services rendus à la nature par les tourbières face au changement climatique. Cette expérience sensorielle est un chemin initiatique qui permet de valoriser un patrimoine géologique et une biodiversité extrêmement riche et surprenante.

Ces sorties sont réalisées notamment dans le cadre d'animations estivales.

André Génin : andre@vecteurmontagne.com



L'Oxalis est une herbe dont la jolie forme évoque un cœur, un trèfle. C'est l'herbe préférée de Damien Duron, chef de cuisine du restaurant du même nom.

RÉVEILLER SES PAPILLES À L'OXALIS

L'Oxalis est une herbe dont la jolie forme évoque un cœur, un trèfle. C'est l'herbe préférée de Damien Duron, chef de cuisine du restaurant du même nom, qui la ramasse quotidiennement sur les hauteurs du village en période estivale, dans les forêts des Chavannes ou du Mont Chéry. Ce jeune Auvergnat talentueux rêve d'étoiles, il a notamment fait ses classes dans des établissements reconnus comme le Hameau Albert 1^{er} à Chamonix, où il a acquis l'expérience nécessaire pour être aux commandes de sa propre brigade. C'est ainsi qu'il a repris les rênes du restaurant de l'hôtel familial de son épouse Gétoise, Adelpine, dont le souhait était de faire perdurer la tradition existante depuis 3 générations.

Rebaptisé l'Oxalis, l'établissement est ouvert à la clientèle extérieure et l'on s'y régale d'une cuisine élégante et savoureuse avec des plats gourmands qui mettent l'accent sur les produits locaux comme la truite de Savoie, le carcé de veau de Rhône Alpes, la fera du lac Léman... sans oublier un buffet de desserts composé des plus grands classiques de la pâtisserie française.

Hotelalpina.fr

BIEN-ÊTRE ET BAR LOUNGE AU NICO BEACH

Ce nouveau concept de 1000m² au sein de l'hôtel Le Labrador 1971**** sera un lieu chic et décontracté à la fois, alliant espace bien-être et bar lounge. Piscines intérieure et extérieure reliées par un chemin aquatique d'expériences sensorielles, sauna bulle, hammam, jacuzzi, pont des amours, solarium et jardin botanique l'été... permettront de vrais moments de relaxation et de convivialité en un seul lieu. Une carte de boissons chaudes et froides, cocktails, champagne, ainsi qu'une carte de snacking seront proposées tous les jours de 12h à 21h. Le Nico Beach sera également ouvert à la clientèle extérieure de l'établissement, sur réservation, le nombre d'entrées étant limité afin de conserver la quiétude et la magie du lieu.

Labrador-hotel.com



LUGE SUR RAILS 4 SAISONS

Depuis plusieurs années, la station des Gets s'oriente vers une diversification afin d'offrir à un public éclectique une série d'activités tout au long de l'année. Ainsi naîtra prochainement une piste de luge qui sera ouverte en toute saison, à l'image du parcours nocturne enchanté Alta Lumina. Ce projet d'envergure consiste en la mise en place d'une piste de type "luge sur rails", à l'entrée du village dans le secteur des Perrières, ainsi que la réalisation d'un bâtiment de maintenance et de stockage de 35 luges. Avec un temps de parcours de près de 6 minutes, une longueur de 714 mètres à la descente et un dénivelé de 105 mètres, ce nouvel équipement promet de formidables moments de détente pour tous les âges. La mise en service de cette nouvelle activité était initialement prévue pour décembre 2022. Les travaux ayant pris du retard, elle le sera à l'été 2023.



DES EMPANADAS ARGENTINS AUX GETS

Katerina et Lucas ont la convivialité dans le sang et ils aiment plus que tout partager des moments chaleureux avec des amis et échanger autour d'un barbecue champêtre, à déguster des empanadas accompagnés d'un bon verre de vin argentin ! Ce couple originaire d'Argentine a vécu une vie colorée aux quatre coins du monde. A chacune de leurs expéditions, ces globe-trotters ont toujours emmené dans leurs

bagages les recettes originelles d'empanadas transmises de génération en génération. Désireux de faire connaître cette gastronomie de leur enfance, ils ont ouvert leur propre restaurant baptisé El Chalten" (du nom d'une région argentine) lorsqu'ils se sont installés à la montagne. Ils proposent ainsi leurs empanadas maison faits à la main, à base de recettes argentines revisitées avec des produits du

terroir, tout en veillant à respecter le cycle des saisons. Cette nouvelle adresse séduira à coup sûr une clientèle éclectique, curieuse et enjouée à l'idée de partager avec Katerina et Lucas, un petit bout de leurs magnifiques montagnes patagoniennes si chères à leur cœur...

El Chalten Les Gets :
250 Route du Front de Neige
Tél +33 (0)6 20 08 06 28