




**D'Aillon et
d'Ailleurs**
L'auberge des Bauges

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, re-connexion à soi

L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, est un havre de paix situé dans le charmant village d'Aillon-le-Jeune, au cœur du massif des Bauges et à proximité du domaine skiable d'Aillon-Margériaz.

Ce petit hôtel aux **14 chambres confidentielles** est le lieu idéal pour se retrouver en totale reconnexion avec soi-même, loin de la foule, proche de la nature. En cuisine, le couple de chefs Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur réalisent des mets d'une délicatesse incroyable où les plantes et fleurs des Bauges sont sublimées pour une explosion de saveurs. L'expérience culinaire est à son comble.

Un séjour à l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs se prolonge par une pause bien-être profonde et unique, grâce à Amandine Niquet, praticienne Ayurvêda. Les soins et les cures proposées sont exclusivement inspirés de la médecine Ayurvédique afin de proposer une prise en charge holistique de chacun.

Et pour le plaisir des yeux, une gigantesque sculpture de Simon Augade habille le jardin. Sous la neige les courbes créatives sont mises en majesté. En été, des alcôves et terrasses intimistes s'abritent à l'ombre de la structure et des bosquets.

Bienvenue à l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, pour un moment envoûtant, ici et maintenant.

www.aillon-ailleurs.com



Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, une histoire de coup de foudre

Il est des choses qu'on ne s'explique pas, le coup de foudre en est un !
Quelque fois cette attraction amoureuse se porte sur un lieu, un univers, et le charme opère...



Les Bauges, attraction terrestre

Michèle et Jérôme Salord, entrepreneurs lyonnais, sont les heureux propriétaires de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs. Venu passer des vacances à Aillon-le-Jeune, ils ont succombé au charme des Bauges, d'abord pour y passer des moments en famille avant que l'opportunité de créer un hôtel ne leur semble une évidence.

Le bâtiment, qui fut un hôtel de famille transformé en colonie de vacances, était à vendre. En pleine période de crise sanitaire, ils firent un pari et prirent la décision de se lancer dans l'hôtellerie. Un véritable choix de vie, animé par le désir de créer un lieu unique, chaleureux, ouvert sur le monde, sur la nature, où ils pourraient accueillir les voyageurs comme chez eux, et leur faire découvrir l'expérience d'un séjour porté par l'évasion et la reconnexion à soi-même et à la nature. L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs est née en juillet 2022, une auberge pas comme les autres, ouverte toute l'année afin de participer à la dynamisation du village. C'est pourquoi ils ont privilégié les embauches de personnes habitant les Bauges afin de favoriser l'emploi de proximité. Avec la même volonté, les producteurs choisis par Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur sont basés dans les Bauges ou le Bassin Chambérien afin de donner une cohérence à leur démarche de développement local. L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs est un lieu unique, où l'expérience d'une hôtellerie humaine et accueillante prend tout son sens, dans le respect de l'autre et ouverte sur le monde.



Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur, un couple aux pianos

Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur sont deux jeunes chefs,
en duo à la ville, comme en cuisine.

À eux deux, ils imaginent une cuisine créative, végétale et gourmande où se mêlent les plantes des Bauges, les produits locaux privilégiés en circuit-court et un savoir-faire technique qui donnent aux assiettes des allures de chef-d'œuvre.



Le terroir, les plantes sauvages et aromatiques, sources d'inspiration

Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur ont pour eux la jeunesse et la curiosité des chefs débordants de talent. Ce qu'ils apprécient par-dessus tout, c'est de se laisser surprendre par les petites plantes des Bauges, qui une fois croquées, libèrent des saveurs totalement incroyables, originales, insoupçonnées. Entre leur rareté, le travail de la cueillette et celui de la transformation, ces herbes et ces fleurs s'apparentent à un produit de luxe au potentiel gustatif explosif. Chaque semaine ils partent de champs en forêts, cueillir les plantes sauvages qui feront le délice de leurs assiettes. Ensuite, place à la créativité. Les chefs les travaillent sous toutes les formes, testent tout, jusqu'à trouver la bonne formule qui corresponde à leur inspiration et leur envie du moment. Certaines sont déshydratées, infusées, grillées, fraîches, congelées, transformées en huile, pickles, pesto, purée, sauce...l'imagination n'a pas de limites. La cueillette sauvage est complétée par celle de plantes aromatiques dans le jardin qu'ils ont créé, attachant à l'hôtel. Il n'est pas rare de les voir sortir de la cuisine et couper du romarin, du basilic Thaï ou de la capucine pour agrémenter un plat. Et quand la neige recouvre le paysage de son blanc manteau, les plantes séchées, cueillies l'été, sont transformées en jus, vinaigre, ou en poudre pour relever une crème onctueuse. Les plantes ne sont pas le seul atout de leur cuisine, les produits du terroir, dont ils privilégient l'approvisionnement en circuit-court, sont aussi au cœur de leur inspiration. Le lait cru, la Tome des Bauges, les agneaux de la ferme, le poisson du lac font partie des produits, source de créativité. Leur sourcing est permanent, animé par la volonté de valoriser les savoir-faire du terroir bauju. Enfin, le duo a créé un compost, transforme les épluchures pour des infusions ou des jus de légumes, les arêtes de poisson, les os de la viande servent aux bouillons...



Un Duo jeune et très talentueux !

Ils sont jeunes, 28 ans chacun, Marc Guy et Raphaëlle Seigneur se sont rencontrés à Chamonix, dans les cuisines de l'Albert 1er. Elle, la Chamoniarde, a toujours vadrouillé en montagne et apprécie la cueillette des plantes découvertes au gré de ses balades. Raphaëlle a fait ses armes chez Jérôme Jaegle à Kaysersberg et à l'Albert 1er à Chamonix. Lui, originaire de Limoges, le fils de cuisinier, connaît un parcours sans faute, fait de rigueur et de travail dans les plus grandes maisons, chez Michel Trama, Joël Robuchon à Monaco, et enfin à l'Albert 1er en tant que sous-chef.

Après 3 années sous l'œil du mont-Blanc, l'opportunité de prendre la direction du restaurant gastronomique de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs s'est présentée avec son horizon de créativité, de liberté et de retour aux sources de la montagne. Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur partagent avec Jérôme et Michèle Salord, le souhait de faire vivre un lieu unique, en respectant les principes de la slow food, bon, propre et juste et en privilégiant les circuits-courts. L'idée est de faire découvrir les bons produits locaux et favoriser l'éducation au « bien-manger ».

Un restaurant chaleureux, lumineux

La salle de restaurant de 30 couverts invite à la rêverie, confortablement, installé dans les fauteuils enveloppants face à la cheminée où crépite le feu.

À travers les immenses baies vitrées le regard se perd sur les sommets ou la magistrale sculpture de Simon Augade qui agrémente les jardins de l'Auberge.

Sous la lumière tamisée, le diner est un moment suspendu, intimiste, lors de la découverte de la cuisine végétale, créative et gourmande des chefs.



Ce sont les saisons qui guident l'inspiration des chefs. La carte du midi « **Déjeuner à Aillon** » est repensée et retravaillée chaque semaine, en fonction de la cueillette sauvage, des plantes du potager, et de la saisonnalité, et des périodes de pêche et de chasse.

Le même principe s'applique aux Menus « **Marche d'Approche** » et « **Ascension** » qui sont totalement repensés chaque mois.

Le restaurant de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs est ouvert :

- Pour le déjeuner du mercredi au dimanche à partir de 12h00 ;
- Pour le dîner du mercredi au samedi à partir de 19h15, uniquement sur réservation.

En haute saison (vacances scolaires Noël, février, été et certains jours fériés), ouverture également le dimanche soir.

Menus

Le « Déjeuner d'Aillon »

Ce menu à 34 € (canapés, amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises) invite à la découverte de la gastronomie avec un tarif attractif pour le plus grand nombre : du mercredi au vendredi uniquement (hors jours fériés).

Le soir, week-end et jours fériés,
Menu Marche d'Approche : 58 €
Menu ascension : 75€

Menu gastronomique du Nouvel An

Prix 140 €/pers

Marc et Raphaëlle Guy-Seigneur font le choix de mettre le poisson à l'honneur du menu festif du Réveillon du Nouvel An. Toujours dans l'esprit d'une cuisine végétale où les fleurs et herbes sauvages viendront agrémenter et sublimer les saveurs des poissons de lac et de rivière, ce menu festif sera l'occasion d'un voyage émotionnel et gustatif lors d'un moment partagé intime et chaleureux, le tout dans une ambiance musicale raffinée.

Canapés / Amuse bouche

Cannelloni d'Ombre Chevalier fumé, chèvre frais, agrumes du Mas Bachès et caramel de carottes perlé à l'huile d'estragon

Biscuit de carpe truffé en croûte de pain et crème de persil

Saumon de fontaine juste confit, mousseline de panais à l'aspérule odorante et sabayon au champagne

Perches du Léman poêlées, courge et beurre blanc au vinaigre de sureau

La fondue inversée... truffe noire et ail des ours

La Clémentine dans tous ses états, parfumée à la berce des prés

Mignardises

L'intimité de 14 chambres inspirées des Bauges

L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, est un cocon de 14 chambres. L'atmosphère enveloppante des lieux donne une tonalité douce et chaleureuse au séjour où règne un esprit familial empreint d'un service 4 étoiles. Chaque détail compte, chaque désir est comblé, l'expérience est sincère. Les chambres ont été dessinées pour offrir un espace lumineux, sobre, joyeux, et personnalisé. Chacune d'entre elles explore un thème : naturel, animalier, baujus. Les couleurs, les matières, les objets choisis avec soin évoquent ces inspirations et celles de l'imaginaire du voyage. C'est ainsi que l'on s'endort dans les chambres Flôka, Silva, Clarines, Sélééné, Gentiane...



- 7 chambres supérieures de 23 à 30 m² dont 5 avec balcon ou terrasse,
- 6 Suites junior de 30 à 36 m² dont 5 avec balcon ou terrasse, 2 d'entre-elles sont communicantes pour les grandes familles, et 2 d'entre-elles sont de grande dimension pour accueillir les familles dans la même chambre.
- Et enfin le Grenier de 30m² pour les familles, un espace sous les toits qui rappelle les parties de cache-cache dans la maison de vacances des grands-parents.

Tarifs

CHAMBRE SUPÉRIEURE

à partir de 144 €/nuit

CHAMBRE SUPÉRIEURE AVEC BALCON

à partir de 153€/nuit

SUITE JUNIOR

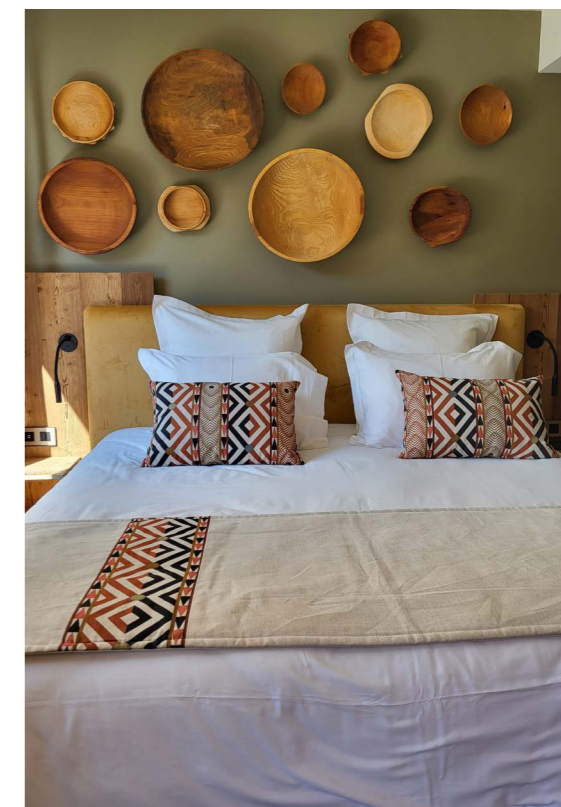
à partir de 176€/nuit

SUITE JUNIOR AVEC BALCON

à partir de 189€/nuit

LE GRENIER

à partir de 176 €/nuit

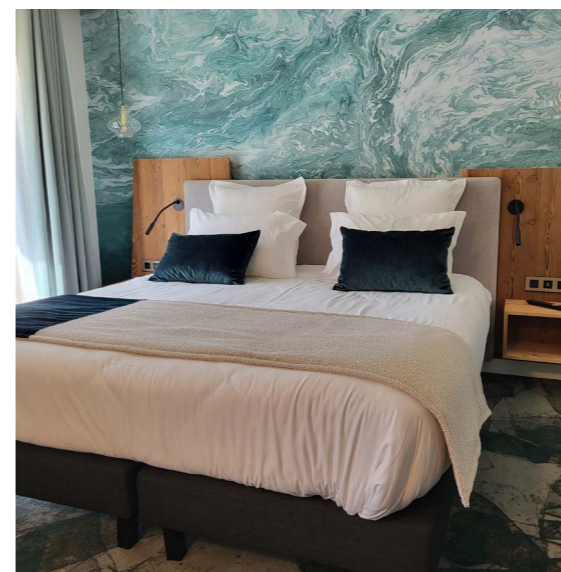


Détails qui comptent

La création de la décoration des chambres s'appuie sur les matériaux venant de créateurs locaux ou de producteurs des Bauges. Au-delà du symbole, l'objectif de Jérôme et Michèle Salord était que l'Auberge face pleinement partie du paysage économique local et qu'elle devienne un acteur du territoire. C'est pourquoi, les thématiques naturelles illustrent les Bauges (le schiste, l'eau, la neige...) dont les accessoires de décoration viennent des forêts environnantes, ou du savoir-faire artisanal comme l'argenterie des Bauges (bois tourné).

Des services

- L'auberge d'Aillon et d'Ailleurs propose aux vacanciers
- Un équipement bébé (*lit parapluie, chaise haute, table à langer*) et possibilité de baby sitting
 - Bar, terrasse
 - À disposition des Jeux d'ici et d'ailleurs.
 - Espace bien-être avec la piscine et les bains nordiques
 - Wifi gratuit
 - La presse en accès libre via l'application Kiosque
 - Les chiens sont les bienvenus !
 - Bagagerie sécurisée
 - Stockage matériel skis/vélo/raquettes



L'Ayurvéda, source de bien-être

Destination, l'ailleurs.
Le voyage commence à l'Espace
bien-être où officie Amandine Niquet,
praticienne Ayurvéda.



L'approche holistique d'Amandine Niquet

Dans ce lieu dédié au lâcher-prise, Amandine Niquet prodigue des soins d'une profonde relaxation qui répondent en tous points aux besoins de chaque individu. Suivant les principes de la médecine ancestrale indienne Ayurvédique qui prend en compte l'ensemble de l'être pour établir un diagnostic précis des besoins de la personne, Amandine Niquet, procède à des bilans holistiques (étude de la constitution – Prakriti et étude des déséquilibres-Vikriti) lui permettant de déterminer les points à améliorer dans l'alimentation et dans l'hygiène de vie de la personne. Elle peut ensuite orienter cette dernière vers le bon soin lui correspondant* en proposant des huiles, plantes, massages en fonction de la constitution et de la nature de la personne.

Lors des massages, les doigts de fée et l'écoute d'Amandine apportent le bien-être nécessaire pour une relaxation profonde. Les huiles de massage sont formulées à partir de plantes d'Aillon (aunée, bardane...) et d'Ailleurs (brahmi tailam, kumkumadi tailam, murivenna tailam, etc.).

À l'issue du soin, une gourmandise aux 6 saveurs est proposée comme un voyage gustatif : salée, sucrée, acide, astringente, douce, piquante dans des douceurs qui changent au fil des saisons.



Unique: le bain de petit lait

Spécificité du lieu et unique en France, l'Espace bien-être de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs propose un bain de petit-lait (issu d'une ferme locale) pour profiter des bienfaits de ce nutriment exceptionnel. Il est aussi possible de profiter d'un bain de vapeur ayurvédique, notamment proposé pour la détoxification.

Afin de prolonger l'effet de la détente, la piscine intérieure chauffée permet de pratiquer quelques longueurs en admirant le jardin. La contemplation des sommets alentours est possible depuis les bains nordiques extérieurs chauffés.

Espace bien-être ouvert aux clients de l'hôtel de 8h à 23h.

Les personnes extérieures ont accès à l'Espace Bien-être sous réserve d'avoir réservé un soin à l'Espace Ayurvédique.

*Néanmoins cette pratique ne remplace aucunement un conseil et un avis médical.

Reconnexion à soi, les soins

BILAN AYURVÉDIQUE • 1h30 / 100 euros

Amandine réalise ce qu'on appelle en Sanskrit le "Prakriti Pariksha", c'est à dire le Bilan Ayurvédique de la personne afin de pouvoir la conseiller au mieux sur l'alimentation, la routine de vie à adopter, les soins... selon les saisons, les âges...

Déroulé et analyse : Caractéristiques physiques (DARSHANA) / La peau (SPARSHANA) / L'histoire de la personne (PRASHNANA) / Analyse du fonctionnement métabolique (ETUDE D'AGNI et des MALAS) / Analyse de la forme, la texture, les couleur(s), les aspects de la langue, des ongles et des yeux.

À l'issue de l'entretien Amandine indique à la personne sa nature (Prakriti ou constitution de naissance) et ses besoins (Vikriti en sanskrit) et organise un programme de massages personnalisés, et 48h après, envoie un ebook sur-mesure avec des conseils en alimentation, en plantes, et rituels du quotidien.

BASHPA SVEDHANA • 1h15 / 100 euros

Massage abhyanga suivi d'un bain de vapeur aux plantes d'Aillon & d'Ailleurs.

PARENTHÈSE DE DOUCEUR, UN MOMENT À DEUX.

2h30 • 240 euros

Privatisation de l'Espace bien-être, avec au programme, bain de petit lait et massage du corps entier aux huiles médicinales.

ABHYANGA • 1h30 / 110 euros • 1h00 / 90 euros

Le massage abhyanga est un massage à l'huile ayurvédique : la rencontre d'une alliance de plantes puissantes et d'un massage généreux apportant vitalité et équilibre qui, pratiqué quotidiennement permet de lutter contre le vieillissement, contribue à une bonne vision, un sommeil réparateur et une peau saine.

SÉJOUR THÉMATIQUE SUR MESURE « 3 JOURS, 3 NUITS »

Ce séjour propose des soins sur-mesure en fonction de la personnalité Ayurvédique de chacun. C'est pourquoi il s'organise en commençant par un pré-entretien en amont du séjour qui permet à Amandine de déterminer la constitution Ayurvédique (Vata, Pitta ou Kapha) et de pratiquer des soins sur-mesure dans le cocon de douceur de l'Auberge. Chaque soin du corps est d'une durée d'une heure et demi en respectant l'écologie unique de chacun.e. Ensuite, deux heures de cours de yoga sont dispensées par un professeur qualifié. Enfin, le séjour se termine par un Atelier « les petites astuces Ayurvédiques » afin d'intégrer une routine Ayurvédique de retour chez soi.

En Pension complète (3 petits-déjeuners/3 repas midi/3 repas soir)

+ 3 nuits - Participants : 4 maximum

880€/pers sur base occupation de la chambre par 2 pers.

Si occupation une seule personne, supplément de 255 €.

Séjours en Septembre-octobre-novembre-décembre / Du mardi 19 au vendredi 22 septembre 2023 / Du jeudi 5 au dimanche 8 octobre 2023 / Du mardi 17 au vendredi 20 octobre 2023 / Du mardi 7 au vendredi 10 novembre 2023 / Du mardi 12 au vendredi 15 décembre 2023. Dates des séjours hiver et printemps mis à jour sur le site www.aillon-ailleurs.com

Des séjours inspirés des Bauges

L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs accueille ses hôtes comme s'ils venaient passer quelques jours dans une maison de vacances et leur propose des séjours originaux pour que l'expérience de vacances au cœur des Bauges soit inoubliable. Inspirées par la beauté et la magie du massif, voici quelques idées à vivre intensément autour des thèmes de l'astronomie, de la spéléologie, de la randonnée, de la musique...

L'agenda des séjours se trouve sur www.aillon-ailleurs.com

Séjour « au centre de la terre », premiers pas en spéléologie

Au départ de l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs, le spécialiste de la spéléologie dans les Bauges, Karst3e, a imaginé 3 journées exceptionnelles avec une immersion souterraine dans le cœur du massif Karstique des Bauges. Ici les gouffres, grottes et cavités font partie du décor géologique.

Lors de ce séjour, les amateurs de sensations nouvelles découvriront toutes les facettes de la spéléologie : Initiation aux techniques de progression, connaissance et utilisation du matériel technique, observation du milieu et apports scientifiques. Avis aux prétendants, ils descendront dans des puits, parcourront des galeries et laminoirs, progresseront dans des canyons et rivières souterraines et admireront les paysages et la faune de ce milieu... Ce séjour s'adresse à tous, pour tout niveau, le contenu du stage s'adapte et évolue selon les compétences et les demandes de chacun, mais aussi en fonction de la météorologie. La spéléologie un univers à part !

Jour 1 : Matin, découverte du milieu karstique en randonnée et première approche du milieu souterrain.

Jour 2 : Matin, découverte de la progression en milieu souterrain.

Jour 3 : Journée, descente à -100m sous terre dans une belle rivière souterraine du massif des Bauges avec un pique-nique souterrain.

Hébergement + repas tout compris : 2 nuits + repas et pique-nique proposés par l'Auberge et le Mont Pelat.

Tarifs : 610 €/séjour/personne (sur la base de 2 personnes par chambre) - 780 €/séjour/personne (sur la base d'une personne par chambre)

Fréquence : une fois par mois.



Séjour « Contes et Montagnes »

La montagne a toujours fasciné les hommes, entre désir et rejet, les plus beaux mythes se sont construits sur ses flancs, inspirants des contes et des légendes transmis de génération en génération. Pour cette plongée dans les histoires qui font rêver ou qui font peur, pour aller au-delà du mythe, l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs a concocté un séjour composé d'une soirée « contes » avec la captivante conteuse Isabelle Noël, d'un diner gastronomique Ascension (6 plats) et d'une sortie Nature&Sens autour de l'Auberge en compagnie de Véronique Riondy, accompagnatrice en montagne.

Le séjour se déroule sur 2 jours / 1 nuit avec soirée Contes et sortie Nature&Sens, diner gastronomique, petit déjeuner, pique-nique et nuitée.

Tarifs : 220€/pers sur la base d'une chambre occupée par 2 personnes - 410€/ pers sur la base d'une chambre occupée par 1 personne. Fréquence : une fois par mois.

Séjour « Atelier d'écriture, la nature inspirante »

La nature, source d'inspiration pour les futurs écrivains. Déjà Rousseau avait aimé ses promenades avec Mme de Warens dans Chambéry et sur les contreforts des Bauges. L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs profite de son idéale situation au cœur du massif, pour proposer des ateliers d'écriture encadrés par une libraire venue d'Annecy, Muriel Perceau. Trois demi-journées sont proposées sur des thématiques évoluant au fil des saisons à partir de janvier 2024, au rythme de un par trimestre.

Le séjour s'articule autour d'une nuit, trois repas et un petit-déjeuner.

Tarifs : 320 €/séjour/pers, sur la base d'une chambre occupée par 2 personnes • 490 €/séjour/pers, sur la base d'une chambre occupée par 1 personne seule • Fréquence : une fois par trimestre.



Au cœur des Bauges



Les Bauges, la montagne version douceur

Les Bauges... Lovées entre la chaîne des Aravis et la Chartreuse, bordées par les lacs d'Annecy et du Bourget, offrent de merveilleux panoramas au cœur du Parc régional des Bauges, labellisé Geopark à l'UNESCO. Chaque saison est un ravissement. Les Bauges ont un visage changeant à chaque période, la chaleur des alpages et la fraîcheur des cascades en été laissent place à l'aventure automnale dans les bois chatoyants à l'odeur de terre en automne lorsque résonne le brame du cerf, avant que l'hiver ne vienne assoupir le massif de son manteau blanc, et qu'au printemps le concert des oiseaux et la verdoyance de la végétation n'envahissent l'espace de leurs sons et couleurs annonciateurs de renouveau.

C'est dans cet écrin d'une nature généreuse et préservée que se trouve le village d'Aillon-le-jeune et sa station de montagne Aillons-Margériaz. Ici la nature est reine, les animaux sont rois et le silence est d'or. C'est le lieu parfait pour une pause régénérante et des vacances faites de retrouvailles et de partage en toute saison.



En Hiver

Dans la station des Aillons Margériaz, station familiale par excellence, on trouve un domaine skiable de 36km de pistes réparties sur deux domaines skiables situés entre 1000 et 1900m d'altitude, reliés entre eux par des navettes. Cinq espaces ludiques sont dédiés aux enfants et aux adolescents.

Aillons-Margériaz 1400 est le domaine skiable par excellence pour l'apprentissage du ski alpin avec ses larges pistes vertes et bleues, pour progresser en douceur tout en profitant d'une vue imprenable sur le Mont Blanc et les Belledonnes. Alors qu'Aillons-Margériaz 1000 est le domaine où les skieurs les plus expérimentés se feront plaisir avec des pistes aux beaux dénivelés. Les randonnées en raquettes sont également très prisées pour l'ambiance sauvage de la nature, tout comme le ski de randonnée dont les pratiquants aiment gravir les 14 sommets à plus de 2000m pour redescendre des pentes parfaitement vierges. L'observation des étoiles dans le ciel hivernal est également une belle occasion de découvrir les Bauges autrement.



En été

La randonnée, dans le Parc naturel Régional des Bauges ou ailleurs dans le massif, est l'activité phare de l'été. Entre alpages, forêts et cascades, comment ne pas succomber au charme de ces paysages ouverts et atypiques avec les synclinaux qui semblent avoir été dessinés sur la montagne ? La fraîcheur est un indispensable des vacances d'été ! Direction l'imposante Cascade du Pissieu. Pour les enfants, l'un des plaisirs consiste à se défouler dans le Pays suspendu des Géants et ses 7000 m² de jeux et de filets suspendus à l'ombre des arbres avec ses toboggans, ses cabanes...

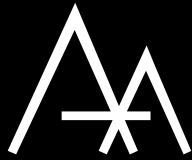
Le cyclotourisme et le VTT sont aussi des activités idéales pour découvrir des lieux cachés et encore très sauvages au fil des routes et des sentiers VTT. L'été est festif, ponctué d'événements sportifs et culturels, pour des vacances animées. À l'instar des Ren'Cart, rendez-vous porté par le Parc naturel Régional des Bauges qui propose tous les étés de mai à septembre des rencontres, sorties, visites à 2€ pour en apprendre plus sur les Bauges, sa faune, sa flore, et son patrimoine.



Et toute l'année

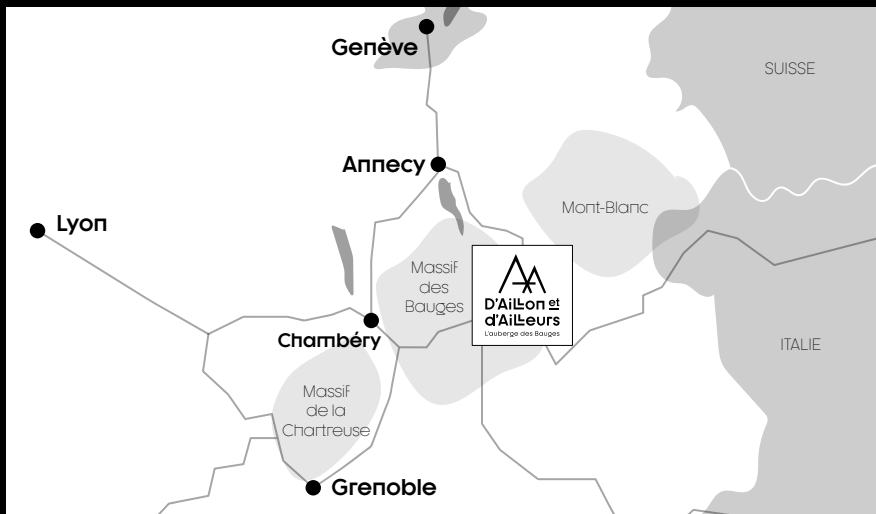
Dans ce ciel pur des Bauges, absolument dénué de toute pollution lumineuse, l'observation des étoiles est un voyage céleste à chaque saison qui ravit les amateurs comme les spécialistes. La réputation du massif a dépassé depuis longtemps les frontières des Bauges. Autre voyage, autre ambiance, en s'enfonçant au centre de la terre. C'est l'une des sorties phares du massif dont entrailles de la montagne regorgent de merveilles et de mystères à découvrir lors d'une rando spéléo (tous niveaux). Enfin, Les Bauges offrent de nombreux lieux de découverte de la culture baugue et de son histoire, tout comme de son patrimoine. La Chartreuse d'Aillon unique vestige d'un monastère bâti à partir du XII^e siècle, situé dans un coin de verdure paisible du massif des Bauges, est désormais un lieu d'exposition permanente et temporaire, avec une scénographie moderne et interactive sur l'histoire du massif. Les fermes à proximité se visitent pour découvrir la vie pastorale en montagne, tout comme les ateliers de sculpteurs au Noyer. D'autres vestiges de l'histoire des Bauges sont à voir, la Scierie à grand cadre à Bellecombe en Bauges, le Moulin Morand à Lescheraines...

www.aillon-ailleurs.com



D'Aillon et d'Ailleurs

L'auberge des Bauges



Lyon 2h de voiture / Genève 1h15 / Grenoble 1h

Chambéry 40mn / Aix les Bains 40 mn / TGV Paris-Chambéry 3h

795 Route de la Corrière
73340, Aillon-le-Jeune, France
+33 4 58 39 01 30
accueil@aillon-ailleurs.com
www.aillon-ailleurs.com

Contact Presse
Links Communication
Stéphanie Lemasson
06 58 17 91 82
stephanie@linkscorn.fr



www.aillon-ailleurs.com