

## SAVONS ▶ À MÊME LA PEAU

Miel, calendula, camomille romaine, bourrache, menthe d'alpage, millepertuis... Ces ingrédients alpins entrent dans la composition des savons au lait d'ânesse que confectionne Xavier Tuaz. Ce Haut-Savoyard de souche trait lui-même ses ânesses de Provence qui passent l'été en alpage, sur le versant du Prarion. De retour chez lui, il fabrique une trentaine de savons, naturels ou parfumés, adaptés à tous types de peaux. Et comme la recette nécessite peu de lait, les âneux peuvent rester avec leur mère. À découvrir le jeudi au marché de Saint-Gervais ou à commander sur la toile.

Les Ânes montagnards :  
tél. 06 51 28 56 35.



Très proche du lait maternel, le lait d'ânesse est particulièrement riche en vitamines et minéraux.

FROMAGES

## RÊVE PAYSAN

Les rêves d'enfant chavirent nos vies parfois. À la veille de ses trente ans, la pétillante Flavie Rigole, alors infirmière aux urgences, décide d'embrasser le métier de paysanne. Elle renoue avec son enfance passée dans la ferme des grands-parents. Elle se forme, devient exploitante agricole, rejoint bientôt la Ferme des Roches fleuries, où Pierre Amafroï Broisat et son père recherchent un associé. L'entreprise repose sur 32 vaches laitières et 50 chèvres alpines qui, à la belle saison, gagnent l'alpage de Joux, à 1855 mètres d'altitude, face au mont Blanc. « On fait un lait qu'on ne voit pas ailleurs, un lait qui reflète un territoire façonné par les anciens, avec beaucoup de fleurs, une biodiversité très riche ! » Flavie s'attache à ouvrir la ferme au public, désireuse de démocratiser l'agriculture de montagne : « Nous ne faisons pas de l'intensif ! Nous connaissons le nom de toutes nos chèvres, le caractère de nos vaches, que nous gardons douze ou treize ans et conduisons en alpage... » Les journées sont longues, physiques, intenses. Il y a les montées quotidiennes là-haut, la traite matinale et la traite du soir, la moiteur du laboratoire où l'on fabrique tommes, crottins, faisselles, yaourts, fromages blancs et la montagnette, fromage frais pressé dans la toile. Produits qui fidélisent les habitués, comme le chef Antoine Westermann, triplement étoilé au Guide Michelin, de l'hôtel Armacette 5 étoiles à Saint-Nicolas-de-Véroce. Le soir, il faut encore déposer le lait à la coopérative du Mont-Blanc qui rassemble quarante-quatre producteurs. Flavie et Pierre espèrent bénéficier d'une cabane d'estive afin de pouvoir fabriquer sur le lieu de traite. Surmonter la crise du lait, valoriser l'agriculture de montagne, mettre en place les circuits courts, protéger les troupeaux du loup qui s'installe dans cette partie des Alpes, transmettre le métier de paysan d'aujourd'hui : les défis sont grands si l'on veut miser sur une agriculture de proximité et la pérennité des paysages. ▼

La Ferme des Roches fleuries : tél. 06 79 70 17 26.



Point de temps mort dans la nouvelle vie de Flavie Rigole qui transforme le lait de la traite du matin. Cette fois, ce sera pour confectionner la délicate montagnette !



Après six semaines de fermentation dans les cuves en inox, la Marmotte beer est prête à être embouteillée.

## BIÈRES ▲ PETITE MOUSSE ENTRE AMIS

La toute première bière brassée à Saint-Gervais a une belle histoire, celle de quatre copains d'enfance, aujourd'hui à l'aube de leurs trente ans. Outre leur métier, ces mousquetaires ont fait le choix d'entreprendre. Ils se retrouvaient autour d'une bière, ils se sont mis à la brasser. Ils expérimentent des recettes, sélectionnent les matières premières (françaises de préférence), dosent les infusions de malt dans l'eau du mont Blanc, le mariage subtil de houblons, peaufinent les techniques de fermentation. À l'automne 2014, ils lancent leur micro-brasserie artisanale, la Marmotte beer, et brassent aujourd'hui deux mille litres par mois. Leur gamme qualitative a séduit une quarantaine de revendeurs dans la vallée, adeptes de leurs inimitables ambrées, blondes, rousses ou noires (une édition limitée aux accents torréfiés de cacao), toutes non filtrées. Nouveauté de cet hiver, le lancement d'une véritable porter, puissante et tourbée.

www.marmotte-beer.com.

## FROMAGES ▶ LA CHÈVRIÈRE DE THIBAUT

À 27 ans, enfant du pays, Thibaut Serri est à la tête d'un élevage laitier de 84 chèvres alpines chamoisées qui évoluent entre un bâtiment agricole de 500 m<sup>2</sup> et les champs voisins. Dix mois par an, le fromager confectionne la tomme de chèvre, une gamme d'irrésistibles crottins, ses « trous de marmotte », petits fromages fourrés à la confiture ou au miel, le chèvre à tartiner, yaourts et faisselle. Comme un jeune sur deux en France, il s'est lancé dans la profession sans une assise agricole familiale. Lors des visites à la ferme, il s'applique à faire connaître son métier qui se renouvelle et valorise un terroir par une production locale et respectueuse.

La chèvrerie au cœur de Montjoie :  
tél. 06 37 85 72 08.

## ARTISANAT LE CHALET DES CRÉATEURS

Cette adorable galerie-boutique d'artisanat créatif présente les créations de nombreux artisans de la vallée, et propose des ateliers de découverte à thème.

www.chaletdescreateurs.com.

Page de droite : chaque soir, Thibaut Serri rentre ses protégées qui passent leurs journées aux champs. Une vie de reine pour ces chèvres alpines !



## BIÈRES ▲ SO BRITISH

C'est dans l'ambiance rock d'un bar londonien que naît une amitié entre un brasseur de bière et un banquier anglais. Vingt ans plus tard, Simon Greenhood et Stephen Fuvze se lancent à la conquête du pays du Mont-Blanc, avec leurs bières brassées sur Saint-Gervais depuis le mois de juin. Sous le hangar contigu au chalet des créateurs, les cuves rutilantes renferment la Saint-G, une ambrée équilibrée et rafraîchissante aux accents fleuris, ou l'Atomique blonde, nom tiré d'une chanson pop du groupe Blondie, une blanche aux senteurs d'amande verte mariant trois houblons différents. Des créations qui ont emporté l'adhésion de la très renommée fête des guides de Chamonix cette année !

Brewhouse 74 : tél. 07 66 57 13 68.





Roland Zanin, le premier à avoir osé les macarons en pays Mont-Blanc.

Dans son atelier-boutique, Joëlle Penault s'entoure de créations solaires et délicates.



## PÂTISSERIE ▲ CHOCOLATERIE DESTINATION GOURMANDE

La maison Zanin, une institution. Cette année, elle fête vingt ans d'excellence. Une vie de persévérance, de création et d'audace pour le pâtissier-chocolatier Roland Zanin. Fleurons de la collection, les macarons ont su conquérir les palais et participer à la renommée de cette maison membre de « Relais desserts » qui rassemble l'élite de la haute pâtisserie française pour son rayonnement dans le monde.

[www.zaninchocolatier.fr](http://www.zaninchocolatier.fr)



Photo : Boris Moliner. Source : www.fernandpayraud.com

## ART ET DESIGN ▲ DE VERRE ET DE COULEUR

Une visite à l'atelier du peintre Fernand Payraud, non loin de l'église, vaut le détour. Ses tableaux exposés dans le monde entier évoquent des calligraphies orientales, épurées où règne la couleur, en transparence sur du verre. L'artiste investit le design et le mobilier, intègre ses œuvres prises dans du polyméthacrylate coulé. Son style transfigure tables basses, plaques de cuisson ou luminaires !

[www.fernandpayraud.com](http://www.fernandpayraud.com)

## GIN ÉLIXIR ALPIN

Il a la couleur des glaces éternelles et les parfums hauts de l'Alpe, faits de baies de genièvre, coriandre, réglisse, angélique, myrtilles, armoise et génépi. Un concentré de montagne. C'est dans une petite maison en mélèze posée sur le versant ensoleillé du Prarion, à près de 1400 mètres d'altitude, que le Gin du Mont-Blanc est produit, dans un laboratoire atypique imaginé par James Abbott. C'était un rêve pour cet Écossais d'une quarantaine d'années tombé amoureux du haut pays. Après tout, le kilt ne vient-il pas des Highlands, les Hautes Terres insulaires ? Sur les flancs de la montagne, il s'est inventé une vie différente, inspirée de nature, en dépit de l'accès ardu à l'atelier, cet ancien abri pour les ânes devenu la plus haute distillerie d'Europe. Rustique, épurée, poétique, la cabane traduit la philosophie écologique de son hôte : modeste établi, copeaux de bois jonchant le sol, l'eau de source emplie le ventre de l'alambic de cuivre où infusent plantes et baies glanées, auxquelles le distillateur a pris soin d'ajouter de l'alcool de blé et une pointe d'agrumes. Tout au long de l'année, il distille cet élixir que l'on prise de plus en plus dans la vallée, à Paris, Courchevel ou en Suisse. Savant mélange de plantes sauvages, eau restituée à la montagne, bouteilles numérotées, emballages écologiques..., tout ce qui touche à la production de ce spiritueux est réalisé par James Abbott avec tact, presque religieusement, depuis deux ans. Promesse d'une subtile ivresse, à savourer quelle que soit l'altitude. ▼

Gin du Mont-Blanc : tél. 07 82 51 22 94.



James Abbott détaille les saveurs de son gin estival, cultivant un rêve secret : distiller un jour son propre whisky.

## CÉRAMIQUE LES CRÉATURES DE JOËLLE

D'argile elles sont faites, presque humaines, éloquentes. Les créations de la céramiste Joëlle Penault sont souvent féminines, jumelles, sensuelles, hybrides, mi-animales mi-végétales, fantaisistes, émouvantes, drôles. Ces sculptures de grès émaillé, parfois lustrées d'or, traduisent avec tendresse les secrètes fêlures de l'âme. Après quelques détours, la céramiste originaire du pays du Mont-Blanc, formée au CREAR, une école d'art de Chantilly, est revenue vivre en montagne. Depuis sa galerie, Joëlle peut admirer les pentes où elle marche le matin, puisant cette énergie qu'elle place dans sa terre : « Il ne faut pas chercher à la maîtriser, mais à être en symbiose avec les éléments qui sont présents dans tous les stades de fabrication. » Cela fait trente ans que l'artiste les apprivoise pour donner naissance à ses personnages et aux objets conçus pour enjoliver le quotidien : « Choisir son bol le matin, savourer une salade dans de belles assiettes, ce sont des petits rituels qui embellissent notre vie ! » Sa vaisselle témoigne d'une grande maîtrise des émaux. Ça et là, des étoiles se sont imprimées à même les couleurs, cristallisations obtenues en respectant des paliers de cuisson. Un coup de cœur.

Atelier Yo'el Du bout des doigts : [www.france-art-realisation.com](http://www.france-art-realisation.com)

## SKI GLISSE DE BELLE FACTURE

La glisse, Cyril Côte en a fait un art, une expertise, une poésie. Originaire de Tarentaise, cet électricien passionné de ski tape un jour à la porte du fabricant de skis en bois Tardy. En 2012, il rachète la marque après s'être formé auprès du menuisier. Dans son atelier de Saint-Gervais, le trentenaire façonne ses modèles en frêne, essence réputée pour son élasticité hors normes, qu'il marie à la fibre de verre pour les modèles typés piste, au carbone pour les skis de randonnée étonnamment légers ou encore à la fibre de lin pour les adeptes de la glisse écologique. Après avoir subi les contraintes de la presse qui leur donne leur forme définitive, vient le temps des finitions. Les veines des vieux sapins, noyers ou textures moirées des bois exotiques donnent aux skis leur allure finale. Chaque paire de skis est unique. Que les amoureux de la glisse en quête d'une précision 100 % nature, du sur-mesure, viennent frapper à la porte de l'atelier de Cyril, il s'empressera de leur faire essayer l'un de ses modèles. ►

[www.ski-bois-tardy.fr](http://www.ski-bois-tardy.fr)

Page de droite : Cyril Côte apprécie la facture d'un ski à l'œil, à la manière d'un luthier jaugeant le potentiel d'un instrument.

