

Vos
artisans et créateurs



TERRITOIRE DE TALENTS

grand-massif.com/OGM



TERRITOIRE DE TALENTS

ORIGINE GRAND MASSIF

Un territoire de talent, 100% producteurs locaux

LE COLLECTIF

Sous l'impulsion de Grand Massif Domaines Skiabiles, nous avons pour ambition de promouvoir les produits et savoir-faire du terroir du Grand Massif en Haute-Savoie.

Ce collectif regroupe des producteurs, artisans et autres talents, défendant des valeurs communes de fierté d'appartenance à un terroir, de respect de l'environnement et de solidarité.

PRODUCTIONS LOCALES

Représentant l'identité territoriale, les productions locales sont :

- Conçues ou transformées majoritairement sur place
- Inscrites dans une démarche de développement durable du territoire
- De qualité reconnue

Toutes les informations sont à retrouver sur grand-massif.com/OGM



ORIGINE
**Grand
MASSIF**



TERRITOIRE DE TALENTS

VOS ARTISANS ET CRÉATEURS

Un territoire de talent, 100% producteurs locaux

LE COLLECTIF

Retrouvez à moins d'une heure de votre station du Grand Massif l'ensemble des acteurs.

Gastronomie locale, créations artisanales ou artistes, chacun vous racontera avec passion son ancrage dans le territoire et vous proposera avec fierté de découvrir un produit unique, élaboré localement.

Vous pourrez localiser les partenaires Origine Grand Massif sur le plan ci-contre et voir leurs catégorie via les codes couleurs suivants :

artisanat = orange

agriculture = vert

culture = bleu

gastronomie = rose

Le Grand Massif est un territoire de talents que nous sommes fiers de partager avec vous.



1

FERME NAVILLOD – GAEC de BALLANCY

ARÂCHES-LA-FRASSE

Notre ferme se situe à Ballancy et possède un troupeau de 15 vaches de la race Abondance. Nous produisons ainsi nos propres fromages fermiers.

L'été, nos vaches pâturent à Flaine, à l'Alpage de l'Airon, où nous vous accueillons tout l'été.

TOMME FERMIÈRE

Notre gamme de fromage propose de la tomme fermière au lait cru, de la raclette, du cru montagnard et des fromages blancs. Ils sont élaborés sur site à partir de lait cru, résultat de l'alimentation naturelle de nos vaches qui paissent en montagne.

Natures ou aromatisés aux fruits, nous élaborons aussi nos yaourts au lait entier.



Contact

Ferme NAVILLOD - Gaec de Ballancy
Hameau de Ballancy - 74300 ARÂCHES-LA-FRASSE
06.11.22.53.68
06.06.77.55.42
jclnavillod@wanadoo.fr
www.facebook.com/alpagedelairon

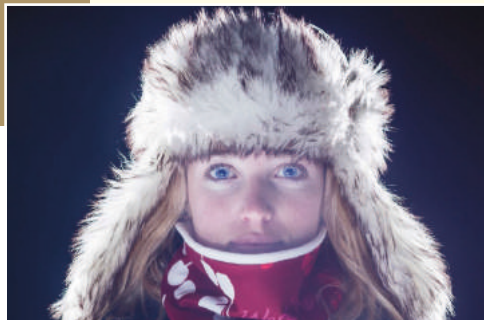




Installés depuis 1988 à Araches La Frasse, Chaud Devant conçoit et fabrique des accessoires pour la pratique des activités sportives et outdoor, à travers 2 marques distinctes:

CHAUD DEVANT: Produits techniques et fonctionnels pour toute la famille. La gamme 'X-trem » est développée en collaboration avec les membres de la station « Elisabeth » en Antarctique

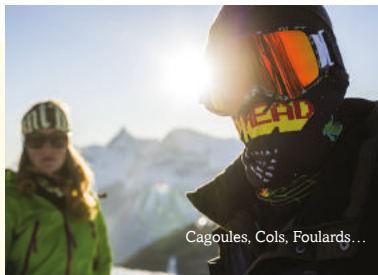
WANT'HEAD: un projet graphique dans l'univers snowboard, freeride, moto.



BONNETS ET BANDANAS

- Produits Chaud Devant : cols et multifonctions «401», bonnets et cagoules. Authentiques, performants et innovants, coupes fonctionnelles et réalisés en matière haut de gamme.
- Produits Want'head : cols doublés adulte/enfant, cagoules, tubes multifonction, bandanas réversibles.

Pour une utilisation au quotidien ou en conditions extrêmes. Les impressions eco-responsables sans solvant sont respectueuses de l'environnement.



Cagoules, Cols, Foulards...

Contact

Chaud Devant / Want'Head

1780, Route du Sappey
74300 ARÂCHES-LA-FRASSE

04.50.90.09.83

info@chauddevant.fr

www.chauddevant.fr

i@want-head.com

www.want-head.com

«A la suite d'une reconversion professionnelle, je décide de m'installer dans le milieu agricole en créant une chèvrerie en 2016, qui compte aujourd'hui de 60 chèvres alpines chamoisées.

Mon objectif est de faire partager mon métier tout en vivant mon projet dans un secteur aux valeurs saines et diversifiées (élevage, fabrication de fromage, vente, visites).

Contact

Laëtitia PASSOT - Chèvrerie de la Pierre à Laya

550 route des Champs

74300 ARÂCHES-LA-FRASSE

06.01.79.38.95 - laetitia.passot74@orange.fr

Facebook Chèvrerie de la Pierre à Laya



FROMAGES FRAIS ET SECS

Le lait des chèvres est utilisé pour la fabrication de fromages frais, de crottins, de tomme et de raclette. La chèvrerie propose également des yaourts naturels et aromatisés ainsi que des savons.



La ferme Victorine est située à Vervex.

Domancy est spécialisée dans l'élevage de bovins pour la vente de viande.

Je m'occupe des Aubracs et mon père Patrick s'occupe des bovins Charolais.

Nous pratiquons une agriculture locale, naturelle et raisonnée, avec une alimentation des animaux produite sur l'exploitation (foin et céréales).

Contact

Julien GIGUET - Ferme Victorine
22 impasse des Prés - Vervex
74700 DOMANCY
06.11.59.16.29 - julien.giguet@hotmail.fr



VIANDE DE BOEUF

La ferme Victorine propose la vente directe sur réservation de colis de viande de bœuf et de veau sous la mère.

La production est vendue sous forme de caissette de viande de bœuf de 10kg (assortiment), sous vide.

La viande vendue provient exclusivement des animaux de notre élevage et est découpée sur notre exploitation.

Je suis ébéniste de métier et j'aime travailler le bois.

Je réalise des bacs à fleurs depuis 1994.

L'idée première était de créer un souvenir utile, différent de ce qui se mange ou se boit.



BAC À FLEURS

Je produis des bacs à fleurs de toutes tailles, pour les particuliers et aussi quelques communes aux alentours.

Les bacs sont fait en bois d'épicéa (et quelques fois du sapin), dont les forêts sont situées entre Sixt et les Carroz.

Contact

Patrice BUCZ - Bacs à Fleurs
74440 LA RIVIERE ENVERSE
06.16.65.32.32

Ferme familiale de 50 vaches laitières et 70 chèvres, nous transformons le lait pour produire de la tomme de vache, de chèvre, du chevrotin et un peu de beurre.

**Contact**

Famille BOISIER - Gaec Les Places

Lieu-dit Brochere
74440 LA RIVIERE ENVERSE
04.50.34.21.19 - 06.76.81.28.27
gaeclesplaces@orange.fr

**TOMME DE VACHE, DE CHÈVRE ET DU CHEVROTIN**

Pour le lait de vache, la production est d'environ 15L de lait par traite, soit en tout 200 000L de lait de vache à l'année.

Pour faire une tomme de vache, il faut 15L de lait, soit une traite de vache.

Nous vendons les produits directement à la ferme ou sur les marchés locaux.

Installés dans la vallée du Giffre depuis 1998, ma femme et moi vivons notre passion à travers notre association « Bonjour Arts Vie » : une école de sculpture, poterie, modelage. Ces cours ou stages s'adressent aux débutants ainsi qu'aux personnes souhaitant se perfectionner ou acquérir d'autres techniques comme le Raku, technique d'émaillage japonais. Le résultat est garanti de par notre expérience mais également le fait que les effectifs soient restreints.

Contact

Brigitte et Paul RESTOUT -
Bonjour Arts Vie Association
321 chemin de la marchande
74440 LA RIVIERE ENVERSE
06.79.45.77.97
paul.restout@bbox.fr

**SCULPTURE, POTERIE,
MODELAGE, INITIATION RAKU**

Nous sommes à votre écoute pour réaliser le croquis correspondant à vos envies. Vous avez la garantie d'un résultat grâce à notre expérience. Nous exposons également certaines de nos pièces qui sont proposées à la vente.



J'ai fait des études de graphisme et ai décidé de me lancer dans la couture et de créer ma marque d'accessoires.

Mes idées et influences viennent tout droit du Japon, des mangas et autres dessin d'animation. Avec mon âme d'enfant, j'aime créer des objets qui me ressemblent, avec des couleurs qui pétillent et qui donnent de la joie de vivre.

Contact

Marie CARRARO - Le Monde des Chapardeurs
88 Chemin de la Cretaz
74300 ARACHES LA FRASSE
lepetitmondedeschapardeurs@hotmail.fr
www.lepetitmondedeschapardeurs.com
www.facebook.com/LeMondeDesChapardeurs



BONNETS AUX LOOKS SURVITAMINÉS

C'est sûr vous ne passerez pas inaperçu cet hiver ! Mes produits phares sont les bonnets : il y en a pour tout le monde de la taille bébé à la plus grande des tailles adultes. Des monstres ou des animaux.

Tous mes articles sont confectionnés à la main, en petite quantités, avec des matières originales et de très bonne qualité. Ils sont personnalisables, chauds et confortables.



Artisan pastier, installé aux Carroz depuis 2008, j'élabore une gamme de pâtes fraîches (tagliatelle, spaghetti, torti, penne, linguine, parpadelle) et de raviolis frais (21 recettes sont réalisées en fonction des saisons et des arrivages).

Les produits sont commercialisés en magasin, sur les marchés des environs et vendus aux professionnels de la restauration.

Notre slogan : Si t'as mal aux jambes, achète des «pattes» fraîches.



PÂTES FRAÎCHES

Les produits phares sont les raviolis élaborés à partir de produits locaux tels que les raviolis jambon cru reblochon, jambon comté, chèvre miel, etc.

Je privilégie les produits locaux pour la fabrication de mes produits : la semoule de blé dur est française, et les ingrédients utilisés sont dans la mesure du possible locaux.

Contact

Ludovic DEWILDE

06.23.24.43.80

La Fabrique : Les Pâtes coté Mont Blanc
20 route du Télécabine - 74300 LES CARROZ

Point de vente : L'As des Carroz
3161 route de la Barliette - 74300 LES CARROZ

lespatescotemontblanc@gmail.com

Vente en Ligne sur lespatescotemontblanc.com

Facebook Les Pâtes coté Mont Blanc - L'As des Carroz

L'entreprise familiale Burnier Michel & Fils spécialisée dans le décolletage depuis 1964 est implantée à Magland dans la Vallée de l'Arve.

Peut être qu'une explication sur le terme «décolletage» est nécessaire? C'est un procédé d'enlèvement de matière effectué sur des tours mécaniques afin de pouvoir fabriquer des pièces venant dans la composition de produits de notre vie quotidienne (automobile, horlogerie, connectique, électro ménager....)



Contact

BURNIER Michel et Fils

788, route du Pont Rouge

74300 MAGLAND

Prendre contact avant de passer à l'usine :

04.50.34.72.31

Horaires : 8h-12h / 13h30-18h

contact@decolletage-burnier.com

www.decolletage-burnier.com



LE TRÊ

L'idée de la fabrication d'un produit fini comme le Trê (Clin d'œil à notre patois savoyard) notre tire bouchon 3 fonctions (Tire-bouchon, bouchon, décapsuleur), est née comme toute bonne idée autour d'un café à la « bonne franquette ».

Un produit original, ludique et surtout mettant en valeur le savoir faire de la vallée de l'Arve, berceau de notre métier. Nous avons apporté le plus grand soin au choix de notre matière hautement résistante : du laiton sans plomb, matière noble, synonyme de qualité.

Entièrement fabriqué dans notre usine, le Trê est un objet dont l'esthétique, l'originalité, la fonctionnalité, et la qualité ont su convaincre les utilisateurs.

Il sera idéal pour offrir à vos proches, accompagner vos balades et pique nique.

En 1960, Gustave Pineau, boucher à Magland, fonde la Maison Pineau. C'est en 1996 que je reprends l'entreprise avec mon mari.

De petit artisan, nous nous sommes développés en entreprise de revente connue et reconnue pour son savoir-faire et l'authenticité de son fumage en hautes cheminées. Nous sommes restés fidèles à la tradition et avons su faire le lien entre le passé et le présent, en perpétuant la fabrication de nos produits.



LE SAUCISSON FUMÉ

Le produit phare de la Maison Pineau est le saucisson fumé de Magland. Ce saucisson pur porc est fait à base de jambon, d'épaule et de gras de porc et est fumé dans des fumoirs appelés beurnes. Une autre de nos spécialités est la pormonaïse : une saucisse à cuire contenant du chou et de la viande de porc.

Contact

M. et Mme Denis REVUZ - Maison Pineau
 30 route de Flaine - 74300 MAGLAND
 04.50.34.71.13 - maison.pineau@9business.fr
www.facebook.com/MaisonPineauMagland

Installé au Giffre, l'atelier Les Shapers Alpains fabrique artisanalement des engins de glisse : skis, monoskis, snowboards, splitboards, etc.

Fabrications sur commande, personnalisées, tant techniquement qu'esthétiquement, c'est du 100% haut-savoyard et une qualité qui fait la réputation de cet atelier particulier. Produits reconnus et primés font la fierté de l'équipe.

Épaulé par Piero, Daniel met à votre service plus de 25 ans d'expériences, une maîtrise technique et une écoute des besoins particuliers de chaque rider qui rendent chaque produit unique.



PRODUCTION CUSTOM

Plusieurs constructions sont proposées, de la performante Alufl-ex à la technologie Fiber-flex en passant par les constructions hybrides qui font le succès des planches de boardercross Green.

La dernière création de l'atelier, skis et monoskis de la Gamme G, est plébiscitée par ses utilisateurs et récompensée par les testeurs professionnels de la presse spécialisée.

CONTACT

LSA - Les Shapers Alpains

Alufl-ex / Fiber-flex / Green snowboard

Daniel SERRE (gérant, shaper) 06.85.90.58.67 - daniel@alufl-ex.fr

Piero (shaper, conception) 06.73.12.04.84 - piero@alufl-ex.fr

Cyril (assistant) 06.43.76.42.13 - com@alufl-ex.fr

<http://shapersalpains.com>

Nous sommes un duo créatif de deux artistes inspirés par la vie au grand air, la magie des espaces naturels et la singularité de toute chose.

Munis d'un appareil photo et d'une plume nous posons un regard espiègle sur notre quotidien.

Nous faisons de la photo-poésie, mêlant des images saisies au vol à des textes écrits à l'instinct.

Contact

Fabienne et Thibault - CATLAC
 Morillon et par monts et par vaux
 06.63.81.77.21
 catlac@picatlac.com
 www.picatlac.com



PHOTO-POÉSIE

Partir à la découverte des trésors d'un territoire, c'est aussi rencontrer ceux et celles qui l'aiment et l'animent et réaliser la force des liens qui unissent les êtres à leur environnement.

Alors si, au détour d'une piste ou d'un chemin de nos montagnes, vous croisez un jour une poète et un photographe, n'hésitez pas à les rejoindre; ils se feront tout petits pour contempler avec vous la beauté subtile d'une mer de nuages, d'une empreinte dans la neige et de toute cette lumière intérieure qui éclaire si bien le paysage...

Je réalise tous vos projets de la métallerie serrurerie courante à la ferronnerie d'art selon la tradition, pour les ouvrages en rénovation ou pour la création de programmes neufs. J'ai commencé mon apprentissage à l'âge de 14 ans et ai créé l'atelier à Morillon en 2010. J'ai effectué un tour de France dans les années 80, en travaillant auprès d'artisans de l'association ouvrière des Compagnons du Devoir.

En 2017 : 50 ans d'Esprit d'Entreprendre depuis la création de l'entreprise de menuiserie bois de mon père Jacques ANDRES, en avril 1967.



Contact

Frédéric ANDRÈS

Atelier Saint Martin

Vers le Pont – 74440 MORILLON

06.80.33.52.39

andres.fa@orange.fr

www.atelier-saint-martin-74.com

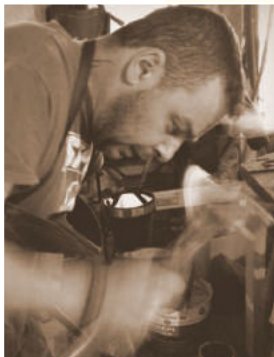


Maitre Artisan Ferronnier d'Art

Un métier ancien qui s'adapte très bien à la modernité et aux inspirations de chacun. Je procède d'abord au dessin d'une épure grandeur nature, puis je réalise la pièce avec

toujours cette passion de la chose bien faite.





Après avoir travaillé dans 49 métiers différents, je décide en 2014 que coutelier sera le 50e et le dernier. Haut savoyard depuis 7 générations, la culture coutelière familiale est très ancrée.

De fil en aiguille, j'affine mon style. Pour moi, fabriquer quelque chose de mes mains n'est pas seulement transformer de la matière, mais y insuffler une partie de moi... faire abstraction des tempêtes, un lâché prise en quelque sorte.

COUTEAUX

Je forge couteaux, ciseaux à bois, etc. Chacune de mes réalisations est unique, chaque coup de marteau posé sur l'acier brûlant appartient au couteau qui est en train de naître. Mes couteaux sont des outils, des «pièces de fond de sac», une partie de moi-même que les gens emmènent dans leurs aventures.



Contact

Julien MANIGLIER - Couteaux de la Berchère
Chemin de la Berchère - 74300 SAINT SIGISMOND
06 70 19 43 25 - maniglier74@hotmail.com
Facebook Les couteaux de la Berchère

La maison de la Jaysinia existe depuis 1880. Pâtissier depuis plus de 30 ans, je l'ai reprise en 1998. Champion du monde de pâtisserie en 1989 et meilleur ouvrier de France, je m'implique dans des valeurs de qualité qui me tiennent à cœur et j'ai la volonté de transmettre les savoirs.

Contact

Maison FROISSARD - A la Jaysinia
111, Grande Rue - 74340 SAMOENS
04.50.34.40.31 - contact@la-jaysinia.com



PÂTISSERIES, CHOCOLATS, GLACES

Mon ambition est de faire le maximum de produits de fabrication maison : chocolats, pâtisseries, confitures, glaces, pain d'épice, nougatine, etc : ce sont des produits du terroir de la pâtisserie.

Le choix de la matière première est important : les meilleurs produits, frais de préférence et en privilégiant au maximum les circuits courts.

La glace est faite avec du lait des Vallons à Samoëns, le beurre vient de la Roche sur Foron, la farine de Saint Pierre en Faucigny, etc.

Producteur laitier familial, nous nous sommes lancés depuis 2008 dans la production de fromages au lait de vache cru et entier.

Le lait est issu de notre troupeau d'une cinquantaine de vaches, alimenté de fourrage et d'herbe de nos prairies.

La majorité du lait produit est vendue à la coopérative de Samoëns pour la fabrication de reblochons. Une partie du lait est utilisée pour la fabrication de fromages frais, produits à la ferme.

Nos fromages se veulent locaux, faits sur place et de qualité.

Contact

Aurore DELESMILLIERES et Bernard
MOGENET - Gaec Le Criou
95 Chemin du Bré - Chez Renand - 74340 SAMOËNS
06.08.47.92.38 - www.facebook.com/GAECLeCriou



FROMAGES FRAIS

4 sortes de fromages frais sont produits :

- Fromage blanc fermier : moulé à la louche, vendu en faisselles
- Crioutin : petit fromage frais nature
- Fraîcheur du Criou : fromage frais aux herbes (ail et ciboulette)
- Bourgeoise : fromage frais nature en forme de pyramide

Les fromages produits sont vendus au public directement à la ferme mais également aux magasins, restaurants et centres de vacances du secteur.

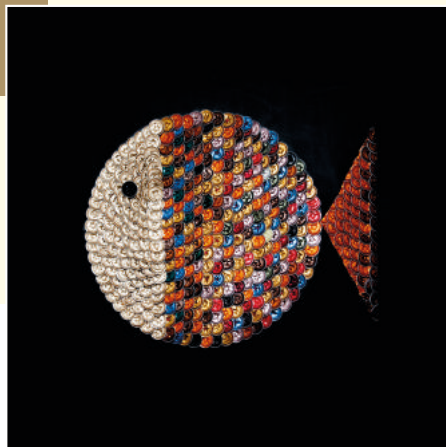
Création des objets à partir de matériaux récupérés

Je crée et transforme, toutes sortes de choses. Mes tableaux réalisés à partir de capsules de café collées sur des toiles peintes, et mes lampes à led solaire créées avec des fûts de bière utilisés dans les refuges de montagne, sont une façon amusante de recycler des produits de consommation.

Je pique et couds aussi toutes sortes d'objets, sacs, porte clef...

Contact

Christel PELLET - C...
788, route de Vallon d'en Haut
74340 SAMOËNS
06 03 94 73 06 - ch.pellet74@sfr.fr
www.ctroispetspoints.wordpress.com



Le principe de « récup » est une façon de redonner une vie aux objets mais elle permet également d'impliquer et sensibiliser les gens au recyclage, c'est ainsi que se crée autour de moi un réseau « ramassage » apportant ainsi à mes créations l'idée d'un acte collectif.

Animatrice-Créatrice, passionnées par la laine et le tissu, je façonne et transforme le feutre selon une technique ancestrale, en partant de simples fibres de laine, d'eau et de savon, avec pour seul outil mes mains.

Pour les amoureux ou les curieux d'ouvrages uniques dans une matière noble, je feutre au rythme de mon imagination, petits et gros accessoires en laine Mérinos ou Thônes et Marthod .



Contact

Marie-Aude VEISY - Les Z'ateliers d'M.A
 12, Impasse de la Traverse – 74340 SAMOËNS
 06.16.11.05.57
leszateliersdma@gmail.com
www.leszateliersdma.com



LE FEUTRE DANS TOUS SES ÉTATS...

Convaincue que l'échange du savoir-faire et le faire-faire sont importants dans la vie de tous les jours, je propose différentes formules d'ateliers pour partager autour du feutre, du tricot et du crochet.

Enfant dès 4 ans, ados, adultes (possibilité de duo parent-enfant).

Une partie de mes ouvrages et de mes ateliers découverte sont fait avec la laine de moutons «la Thônes et Marthod». C'est le côté patrimoine qui ressort et surtout mes origines que je souhaite transmettre et défendre.

Je vous accueille dans mon atelier / boutique perché sur les hauteurs de Samoëns.

Mes pièces en grès émaillé blanc mat ou brillant offrent des formes épurées et raffinées. La couleur blanche donne une grande douceur à l'ensemble.

POTERIES ARTISANALES

Vous y trouverez de la vaisselle (assiettes, saladiers, bols, tasses, théières, etc.) ainsi que des objets de décoration d'intérieur et d'extérieur (suspensions, lampes, photophores, cabanes à oiseaux, vases, pots de fleur, etc.).

Démonstrations sur demande, selon disponibilités.

Possibilité de commander ses pièces et même de les personnaliser.



Contact

Cécile PIN - L'Atelier de Puce

492, route de la combe de Mathonex -
74340 SAMOËNS

(suivre le chemin des Chapelles)
Ouvert toute l'année.

06.58.10.45.56 - puce_cec@hotmail.com

Facebook L'Atelier de Puce



Je suis artisan-maçon à l'entreprise familiale Bianco-Maçonnerie, spécialisée dans l'ouvrage de pierre de rénovation. Je suis tailleur de pierres et également membre de la Société des Maçons de Samoëns.

C'est en faisant appel au savoir-faire local, à l'expérience et aux conversations, et en glanant des idées dans les livres et surtout en s'entêtant au nom des souvenirs d'enfance que j'ai réalisé des sculptures comme «Eppur si muove», «Le Panorama de nos Montagnes», «Une pierre de lumière», «Le monde est stone», «Soliflore», visibles dans différents lieux autour du Grand Massif.

Contact

Pierre BIANCO

Clos Moccand - 74340 SAMOËNS

04.50.34.43.63



SCULPTURE LA PIERRE QUI TOURNE

Eppur si muove, «Et pourtant elle tourne».

Cette sculpture initiée en 1991 est une pierre transformée en globe terrestre qui tourne sur un fil d'eau. Cette boule de 200kg et de 53 cm de diamètre est simplement posée dans la coupe de pierre naturelle d'où jaillit un film d'eau qui la soulève et la fait tourner.

Le seul secret est dans l'ajustage, la minceur du film d'eau et dans quelques défauts judicieusement placés qui créent et dirigent la rotation.

Fabrication Septimontaine de bonnets et bandeaux en coton bio.

Fabriquées à la main, mes créations de Curly SUE apportent un sourire sur le visage et ajoutent une touche de couleur à la vie.

En plein centre de Samoëns, ma boutique est un endroit pour les amoureux de bonnets avec une passion pour la couleur et les motifs funky.

Contact

Curly SUE - PopCorn Vintage

Place du Gros Tilleul

74340 SAMOËNS

06.63.83.60.93

contact@popcorn-vintage.com

www.facebook.com/PopcornVintage

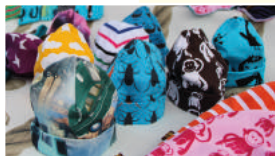
www.popcorn-vintage.com



BONNETS ET BANDEAUX EN COTON BIO

Mes créations sont réalisées en coton organique et permettent de garder la chaleur tout en étant douillets et ce, quelle que soit la météo.

Les bonnets et bandeaux sont prêts à affronter toutes les conditions que la nature a à offrir !



Notre équipe allie expérience et savoir faire pour vous faire partager un moment de convivialité, Amoureuse des produits frais et du terroir, nous nous adaptons à chaque situation.

De 50 à 1000 Personnes, nous sommes le concept qu'il vous faut pour vos événements (Repas d'entreprise, Anniversaire, Mariage, Repas associatif...)

Contact

Kevin DUTANG - Philgrill des Alpes

0651607374

philgrill.desalpes@gmail.com

www.facebook.com/philgrilldesalpes/



RACLETTE GEANTE

Un concept breveté unique de machine à Raclette Géante, inventé et fabriqué dans la vallée.

Il nous permet de faire 250 Raclettes par Heure !!!





Depuis sa création en 2011, Chercheur de miel a pour objectif de faire découvrir des miels rares et singuliers au plus grand nombre. Nous développons également des recettes à base de miel, que nous appelons des confits ou gourmandises au miel. Ces créations ont fait et font toujours la renommée et la réputation de notre entreprise.

Depuis 2012, nous sommes également producteurs de miel, avec nos propres ruches. Nous nous appliquons à produire un miel au goût fin, sur le secteur du Grand Massif, Les Carroz, Flaine, Chatillon etc.

Contact

Alex PIERRE - Chercheur de Miel
 Fromages et Vins d'ici - 5 place du Crétet - 74300 CLUSES
 09.53.39.36.78
 contact@chercheurdemiel.com
 www.chercheurdemiel.fr - Facebook : Chercheur de Miel

CONFITS DE MIEL

Un subtil et savoureux mélange de fruits et de miel ! Nous développons ces recettes gourmandes et proposons régulièrement de nouvelles recettes, pour le plus grand bonheur des initiés. Nous utilisons prioritairement des ingrédients BIO, les moins lointains possibles, avec pour seul objectif de confectionner des produits beau et bon, sans additifs chimiques ou de synthèse bien entendu !

(Ateliers à Scionzier)



À la cinquantaine, Marie et moi
entreprenons une reconversion
professionnelle.

Fin 2014, fraîchement diplômés de l'EIDB
(Ecole Internationale de Boulangerie),
nous créons notre fournil à Sixt, dans l'idée
d'aller à l'essence de l'essentiel où le cœur
et l'humain sont au centre.

Contact

Marie et Pascal GROULEAU - Biopain
tout simplement

Place de la gare, bât. de l'Espace Culturel
74740 SIXT-FER-A-CHEVAL
06.11.75.33.05 - pascalgrouleau@orange.fr
Facebook Biopain tout simplement



PAINS BIO

Nous élaborons une gamme de pains 100% Bio au
levain naturel issu de leur fabrication, ainsi que des
pains sans gluten, des viennoiseries au levain et des
biscuits, tous faits à partir de farines rustiques locales.

Chaque semaine, nous varions les plaisirs. Quand l'un
produit au laboratoire, l'autre vend sur les marchés
et vice versa la semaine suivante. Tout cela pour
prendre le temps, prendre soin, sans se lasser...

Fille d'agriculteur, j'étais professeur des écoles pendant 12 ans. En 2010, je change radicalement de voie pour me lancer dans la création de ma bergerie.

Je m'occupe désormais de 90 brebis laitières et me suis jointe à l'exploitation de mon époux et de ses 80 brebis allaitantes.

FROMAGES DE BREBIS

A partir du lait de brebis, je produis de la tomme, du fromage de Tenneverge, du fromage du Buet et des yaourts.

En complément de la fabrication de fromage, je propose également de la viande d'agneau d'alpage en vente directe.



Contact

Karine RICHARD - La bergerie du Lochet

Lieu dit Le Lochet - 74740 SIXT-FER-A-CHEVAL

06.20.06.71.41 - labergeriedulochet@orange.fr

www.facebook.com/labergeriedulochet

PLUM, c'est toute une histoire. Celle de la famille Felisaz qui travaille dans l'industrie en Haute-Savoie et d'une passion : la montagne.

Notre vision ? Des fixations de ski et de splitboard pensées pour vous par des passionnés de glisse, par des enfants de la montagne. Conçues dans nos bureaux d'étude et fabriquées dans nos ateliers à Thyez (74).

Notre ambition ? Fabriquer des fixations efficaces, solides et légères.

Contact

Felisaz SAS - Fixation Plum
 Z.I. des Marvays
 21 rue des Cyprès - 74311 THYEZ
 04.50.34.63.90
 contact@fixation-plum.com
 www.fixation-plum.com



FIXATIONS DE SKI

Tout a donc commencé par la fixation de ski RACE, puis a été créée la gamme GUIDE : imaginée pour ceux qui sortent des traces. Une fixation robuste, légère pour la montée et réactive pour la descente. En 2011 naissait la YAK, pensée pour les freeriders et leurs skis extra- larges. Pour nos 10 ans, nous avons conçu la RACE 99, la fixation à insert de ski-alpinisme en aluminium la plus légère du marché. 2015, c'est aussi l'année de la WEPA, qui se fraye une place entre la gamme RACE et la GUIDE.

La prochaine innovation? Une chose est sûre : nous n'avons pas fini de vous étonner.

En Haute-Savoie, j'ai découvert que beaucoup d'histoires, d'expressions et de gestes d'avant étaient sur le point de disparaître. Au début, j'ai écouté, puis j'ai noté et plus tard j'ai décidé de consacrer un peu de mon temps à faire revivre ce patrimoine menacé. En parcourant les vallées, et les villages, en m'arrêtant dans les fermes et les bistros, j'ai appris à écouter et à aimer ces histoires. En quelques années, tous mes romans ont trouvé un immense public épris de nature, de montagne, de vie simple mais aussi à la recherche de sentiments vrais, de solidarité entre les hommes, d'estime et d'amour pour les autres.



Contact

Patrick BREUZÉ
Immeuble Le Carlina
Route de Sixt
74340 Samoëns
www.patrickbreuze.com



VIENT DE PARAÎTRE

« La Montagne pour refuge », édité chez Calmann Lévy, est paru en octobre dernier. L'histoire se passe en Haute Savoie, en 1925. Jeanne, jeune infirmière lyonnaise, est engagée par une famille de riches industriels pour veiller sur leur fils Antoine, victime d'un grave accident d'escalade. Jeanne ne l'a pas dit mais elle a accepté cet emploi dans l'espoir de retrouver la trace d'un soldat originaire de la région, qu'elle a soigné sur le front pendant la guerre et qu'elle aime toujours éperdument...

Patrick Breuzé est l'auteur de nombreux romans à succès comme « Le Silence des glaces », « La Grande Avalanche » ou encore « Mon fils va venir me chercher » (Prix des Pays du Mont Blanc en 2016 et Prix Solidarité en 2017).



Originaire de Samoëns, je suis un passionné de photographie depuis tout petit. Je réalise des clichés de paysage de montagne et plus particulièrement les photos de nuit.



REPORTAGES RALLYE

Je suis également passionné de sport automobile et depuis 3ans j'ai réuni mes 2 passion en réalisant des reportages photos de rallye (championnat du monde, d'europe et de France)

Contact

Didier PASSAQUIN

0624166468

didier.passaquin@gmail.com - DP-photographie.net

Facebook: DP photographie (rallye)

Photo Passion 74 (photo de paysage)

A 30 ans, attachée à mon terroir, à mes montagnes, et mon patrimoine gastronomique, j'ai créé une gamme de produits évoquant la Haute-Savoie.

Les Cols Rouges est une référence au col de la montagne, à la couleur rouge de la Savoie, mais ils désignaient aussi les commissionnaires savoyards qui officiaient à l'hôtel des ventes Drouot et étaient reconnaissables à leur veste noire à col rouge.

Mes recettes reflètent le terroir savoyard à travers plusieurs recettes originales à base notamment de fromage (beaufort, reblochon, chèvre). Destinée à l'apéritif ou au repas improvisé, elles sont issues d'une fabrication artisanale en Haute-Savoie, réalisées avec des produits régionaux, et imaginées par une Haute Savoyarde.



Contact

Les Cols Rouges
0608540472
julie@lescoldsrouges.com
www.lescoldsrouges.com



LES TARTINABLES

- Se consomment simplement sur du pain grillé au moment de l'apéritif ou à travers des recettes de tartines gourmandes proposées dans le carnet recettes.

- Facilement transportables, le goût reste intact dans sa conserve et ce pendant 2 ans.



Nous cherchons à promouvoir la scène locale musicale et soutenir ses artistes au travers de diverses actions.



Grâce à notre fort attachement aux groupes des vallées de l'Arve et du Giffre, nous avons plaisir à faire connaître les talents de notre territoire en créant des moments de rencontre avec le public tant local que de passage. Nous vous donnons rendez-vous lors des festivals d'été de nos stations.

COMPILATION

Avec le financement de Grand Massif Domaines Skiabiles, DNA distribue une compilation gratuite présentant 11 groupes locaux.

L'objet est disponible dans les stations du Grand Massif.

Contact

Digital Native Associated
hello@digitalnativeassociated.fr
facebook/digitalnativeassociated





Bear's Towers

f/Bearstowersofficial

Pop-Folk-Rock / Cluses

Leur style s'inspire de ce qu'ils aiment écouter, des morceaux et artistes qui les font vibrer, qui les touchent. The Strumbellas, Mumford and Sons, The Lumineers... tout autant de références auxquelles le groupe se rattache.

Au comptoir des histoires

f/ACDH74

Musique française / Cluses

Au Comptoir des Histoires n'est au départ pas un projet mais plutôt le fruit de bons moments musicaux passés entre trois amis de longue date.

En 2011 le groupe se met à faire ses propres compositions agrémentées de quelques parties de trompette et de trombone.

TOST

f/tostmusique

T.Trio Jazz Manouche / Sixt

Musique manouche puisant des influences dans des reprises de standards de Django, Coltrane, Lagrene...

Le Code

f/lecodemusic

Electronica, Childdance, Ambient and Techno / Vougy

Cet artiste aime mélanger différents styles pour créer un son unique : techno, minimal ou dub, tout est bon pour lui.

Masta Kim

f/Masta-Kim

Hip Hop - Reggae - Rap / Cluses

MASTA KIM est un MC français originaire du 74. Passionné de reggae, dancehall et hip hop, il fréquente de nombreux sound systems.

White Noise

f/wearewhitenoise

Post-rock électronique / Vougy

L'histoire de White Noise commence par une heureuse coïncidence. Alexandre et Arnaud, compères musicaux de longue date, contactent sans se concerter Thibaut, avide de sons psychédélics et désireux de monter un groupe naviguant dans des eaux electro / dub. Le son White Noise est né : un mélange de rock, d'électro, de dub instrumental.

Rage Against the Marmottes

[f/RageAgainstTheMarmottesOfficiel](https://www.facebook.com/RageAgainstTheMarmottesOfficiel)

Vandale Musette / Les Carroz

Leur Vandale Musette est une arme de dérision massive contre l'ennui et la morosité. Le partage de la joie et de la bonne humeur, tout simplement.

Wash Your hands

[f/washyourhandsmusic](https://www.facebook.com/washyourhandsmusic)

Folk Indie Rock / Cluses

Prenez une bonne dose de Folk, 2 doigts de Blues, un soupçon de Rock ajoutez y un zeste de Reggae, passez toutes ces influences au shaker et vous obtiendrez le cocktail Indie de Wash Your Hands!

Valérien Mac Rabbit

[f/valerian.macrabbit](https://www.facebook.com/valerian.macrabbit)

Freak pop-rock / La Roche sur Foron

Projet musical collaboratif intitulé "The Freak Parade", voué à explorer la monstruosité sous toutes ses formes à travers des ambiances foraines, pop et fantasmagoriques.

Jack's Sound

[f/jacks.sound](https://www.facebook.com/jacks.sound)

Rock alternatif / Bonneville

Issu de la scène émergente de la région Rhône-Alpes Auvergne, Jack's Sound a la réputation d'une formation rock français dynamique à l'énergie débordante.

Stiff Neck

[f/stiffneckpunkrock](https://www.facebook.com/stiffneckpunkrock)

Party punk rock / La Roche-sur-Foron

Stiff Neck est un groupe de Party Punk Rock haut-savoyard formé sur les hauteurs de La Roche sur Foron en octobre 2010 par 4 teufards déjantés !

ORIGINE
GRAND
MASSIF
2017
MUSIQUE



Répertoire des partenaires du grand massif
artisans et créateurs



TERRITOIRE DE TALENTS

grand-massif.com/OGM

