



NATUR
HISTORI
SCHES
MUSEUM
BERN

NOUVELLE EXPOSITION PERMANENTE

Allô la Terre !
— Le climat en mutation

www.nmbe.ch

UN SUPPLÉMENT THÉMATIQUE DE SMART MEDIA

F. FOCUS.

Noël

Décembre '25

Amaury Guichon

Le chef pâtissier et chocolatier évoque le tournant de sa carrière et partage sa vision de la créativité, de la transmission et l'avenir de la pâtisserie.

Premium Partner



Plus d'informations en page 28 et sur proalps.ch

En lire plus sur
focus.swiss



polio.ch

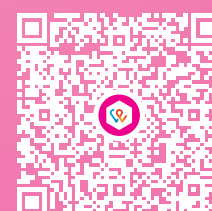
POLIOMYÉLITE EN SUISSE

Des milliers de personnes touchées vivent encore – des dizaines de milliers souffrent des séquelles (syndrome post-polio):

NOUS LES SOUTENONS.



ASPr - SVG | Polio.ch - Association Suisse des Paralysés - Route du Grand-Pré 3 - 1700 Fribourg - 026 322 94 33 - info@aspr.ch - info@polio.ch



**FAIRE UN DON
AVEC TWINT**

Make-A-Wish

Un sommet d'espoir pour Noël

À l'approche de Noël, quand le froid s'installe et que le monde semble suspendu entre nostalgie et émerveillement, certains récits rappellent que la vraie chaleur ne vient pas seulement des foyers, mais des élans de solidarité et des rêves que l'on fait naître dans le cœur des autres.

C'est précisément ce que rend possible l'association : offrir à des enfants gravement malades la force, l'espoir et la joie à travers la réalisation de leur vœu le plus cher.

Chaque vœu est une aventure humaine. Il commence souvent par un rêve formulé timidement, puis devient un projet, une source de motivation et de lumière. Les vœux ne s'adressent pas uniquement à l'enfant malade ; ils touchent toute la famille, redonnant à chacun la possibilité de se reconnecter à la vie, à la joie et à la confiance en l'avenir. À travers le vœu, c'est tout un foyer qui se reconstruit, retrouve un souffle commun et une énergie nouvelle pour avancer.

L'histoire de Camille illustre parfaitement cette puissance. Après un long traitement contre le cancer, cette jeune passionnée de montagne rêvait de gravir un sommet de plus de 4000 mètres – un défi physique, mais surtout un symbole de résilience, de liberté retrouvée et de renaissance intérieure.

Le Wish Journey est la force et la valeur ajoutée de l'association. Il représente un accompagnement unique à travers plusieurs étapes : la capture du vœu, les activités d'anticipation, la conception, la réalisation et l'impact du vœu. Chaque phase est pensée pour nourrir la force émotionnelle de l'enfant et de sa famille, car un vœu ne se limite pas à un instant ; il devient un fil conducteur, un repère lumineux dans les périodes d'incertitude.

Pour Camille, cette aventure a commencé par la capture de son vœu, puis par plusieurs activités d'anticipation : la rencontre avec son guide et l'équipe de l'association, afin d'évaluer la faisabilité de son vœu et d'en imaginer les contours. Cette première étape lui a ouvert la voie du possible et allumé une étincelle dans ses yeux. Quelques semaines plus tard, accompagnée de deux coordinatrices de vœux, elle s'est rendue dans une boutique spécialisée pour louer le matériel nécessaire à l'ascension – un moment fort où son rêve prenait forme, concrètement. Enfin, une excursion d'entraînement au Glacier 3000 lui a permis de tester son endurance, d'apprendre à marcher en cordée, d'utiliser crampons et piolet, et surtout de prendre confiance. Malgré les nuages et le froid, Camille en est revenue le cœur léger : « J'ai vu que j'étais capable », dira-t-elle, avec un sourire que ni la fatigue ni le vent n'ont pu effacer.



« Je ne pensais pas que j'allais marcher autant, mais en arrivant au sommet, j'ai compris que j'étais capable de tout. »

– Camille,
jeune patiente en rémission,
bénéficiaire de la Fondation

Le jour du vœu venu, entourée de sa mère, de sa sœur, de son frère et de son guide, Camille a gravi pas à pas les pentes du Bishorn, dans le Val d'Anniviers. « Je ne pensais pas que j'allais marcher autant, mais en arrivant au sommet, j'ai compris que j'étais capable de tout », confie-t-elle, le regard encore émerveillé. Là-haut, à plus de 4000 mètres d'altitude, le vent, la neige et la lumière ont scellé un instant suspendu : celui d'une victoire sur la maladie, mais aussi d'une célébration de la vie et de la persévérance.

Pour sa mère, ce vœu restera gravé : « Des souvenirs extraordinaires. Cela lui a permis de croire en ses rêves, de continuer à voir le monde en grand ainsi que de

poursuivre ses efforts pour se remettre physiquement du cancer. Un souvenir magique. Des moments familiaux inoubliables. Du dépassement personnel. De la joie. De l'écoute et de la bienveillance. Du partage. De l'importance de croire en ses rêves. »

Le vœu de Camille n'a pas seulement apporté de la joie, il a surtout recréé des liens familiaux, redonné confiance et ouvert une nouvelle perspective à chacun. C'est là toute la force du Wish Journey : il ne s'agit pas seulement d'un moment unique, mais d'un processus profondément humain qui transforme le regard sur la vie et rallume l'étincelle de l'espoir.

En cette période de Noël, où les rues s'illuminent et où l'on parle d'émerveillement, de partage et de solidarité, ces histoires rappellent qu'un simple geste peut tout changer. Derrière chaque vœu se cachent des bénévoles dévoués, des donateurs et des entreprises partenaires qui, ensemble, forment chaîne d'amour et d'espérance. Chacun, à sa manière, contribue à allumer une étoile supplémentaire dans les yeux d'un enfant.

Ces initiatives montrent combien la solidarité peut transformer des vies.

Un jour, un enfant nous a profondément touchés. Lors de la capture de son vœu, il a confié à Jean-Pierre, bénévole de l'association depuis de nombreuses années, que son plus grand souhait était d'organiser une fête pour remercier toutes les personnes qui s'étaient occupées de son frère pendant que ses parents traversaient avec lui une période difficile de maladie. Ce vœu, empreint de gratitude et de générosité, a bouleversé toute l'équipe. Il a rappelé que, même dans la fragilité, ces enfants portent une lumière et une bonté infinies.

Quand on est témoin d'une telle grandeur de cœur chez un enfant malade qui rêve avant tout de remercier et de donner du bonheur à autrui, une force immense s'installe dans les cœurs.

On se dit alors que l'espoir, la générosité et la joie illuminent vraiment ces enfants, et que ces initiatives dépassent largement la simple réalisation d'un rêve.

Quand des enfants malades peuvent transmettre autant de lumière, on mesure combien leur courage inspire. En cette période de fêtes, ces histoires rappellent que chacun peut, à sa manière, semer un peu d'espoir et de magie autour de soi. Alors pour ce Noël, soyons tous des Wish Makers et, d'un coup de baguette magique, lançons de l'espoir, de la magie et des rêves pour un monde meilleur

Texte Fondation Make-A-Wish

Contenu.

- 04 Achats futés
- 06 Tendances shopping
- 10 Interview : Amaury Guichon
- 12 Alternatives cadeaux
- 18 Noël conscient

Focus Noël.

Chef de projet
Guillaume Ehlinger

Responsable national
Pascal Buck

Head of content Romandie
Marie Geyer

Responsable graphique
Mathias Manner

Graphiste
Marie Geyer

Journalistes
Alix Senault, Léa Stocky, Océane Ilunga, SMA

Image de couverture
màd

Canal de distribution
Tribune de Genève et 24Heures

Imprimerie
DZB Druckzentrum Bern



Smart Media Agency.

Gerbergasse 5, 8001 Zürich, Schweiz
Tel +41 44 258 86 00
info@smartmediaagency.ch
redactionFR@smartmediaagency.ch
focus.swiss



Bonne lecture !

Guillaume Ehlinger
Chef de projet

GENÈVE
PLAINE DE PLAINPALAIS
DU 22 NOV 2025 AU 4 JAN 2026



@cirque_de_noel
cirque-de-noel.ch



CIRQUE DE NOËL
GENÈVE

CIRQUE DE NOËL



Entre fête, flots
et sommets

DÈS **1'045.-**
5 JOURS

Du 13 au 17 février, du 20 au 24 février ou du 27 février au 3 mars 2026

FÊTE DU CITRON À MENTON ET BATAILLE DES FLEURS À NICE



Avec un zeste de folie, la Côte d'Azur vit au rythme des festivités

- Hôtels centre-ville, en plein cœur de Menton ou de Nice et verre d'apéritif servi chaque soir
- Places assises en tribune au cœur des manifestations de Nice et de Menton
- Monaco et le cadre grandiose du Rocher des Grimaldi

Venez célébrer la Fête du Citron à Menton ! Laissez-vous émerveiller par des corsos éclatants et des chars décorés d'agrumes qui animent les rues dans une ambiance festive. Promenez-vous dans les jardins Biovès, admirez les superbes motifs d'agrumes qui font toute la renommée de cet événement et profitez des nombreuses animations et ateliers autour du citron. Pour finir, poursuivez votre escapade sur la Côte d'Azur avec le Carnaval de Nice 2026 dont le thème « Vive la Reine ! » vous plongera dans un univers royal et majestueux. **Hôtel 3* à Menton ou 4* à Nice, demi-pension, visites guidées, accompagnatrice et trajet en car Buchard**



DÈS **1'250.-**
7 JOURS

Du 1^{er} au 7 février, du 8 au 14 février, du 15 au 21 février ou du 22 au 28 février 2026

SKI DANS LES DOLOMITES

L'un des plus grands et des plus exaltants domaines skiables au monde avec plus de 1200 km de pistes !

Vivez une semaine inoubliable de ski au cœur des Dolomites avec des pistes variées pour tous les niveaux. Chaque jour, découvrez différents domaines comme Obereggen, Kronplatz, Alta Badia et Val Gardena avec leurs pistes mythiques comme la Gran Risa et la Saslong. Profitez-en pour admirer les panoramas grandioses des massifs enneigés. Après vos journées sur les pistes, détendez-vous au centre de bien-être de l'hôtel et amusez-vous lors de la soirée dansante. Une semaine où chaque journée vous offre des souvenirs mémorables. **Hôtel 4* avec spa, demi-pension, accompagnateur local pour les journées à ski, accompagnateur et trajet en car Buchard**

- Conditions d'enneigement optimales
- Sensations garanties dans un cadre naturel étonnant
- 5 domaines skiables



DÈS **1'595.-**
7 JOURS

Du 30 mars au 5 avril 2026

CROISIÈRE EN FÊTE DE VENISE À MANTOUE

En musique à travers le nord de l'Italie

Embarquez pour une croisière à la découverte de Venise et de ses îles environnantes. Admirez ses canaux bordés de palais et ses lieux emblématiques comme la place Saint-Marc ou le pont Rialto. Au fil de la lagune, les paysages se succèdent avec une lumière changeante et une atmosphère paisible. Des excursions vous permettront de visiter le palais des Doges, les ateliers de verre de Murano ou de profiter de la tranquillité de Padoue. Chaque soir, la musique de Rocco accompagne vos soirées dans une ambiance festive. **Cabine double extérieure, pension complète à bord, transferts aller/retour en car 4* tout confort**

- Bateau privatisé pour les clients Buchard
- Animation musicale par Rocco, grand concours et cadeau souvenir
- Venise, Padoue, Vérone, des cités historiques emblématiques



RÉSERVEZ  GARANTIE DE VOYAGE

WWW.BUCHARD.CH • 027 306 22 30

Lieux de départ au plus près de chez vous, depuis les cantons de GE, FR, NE, VD et VS

Les tarifs sont indiqués par personne, sur la base d'une occupation en chambre ou cabine double.

BUCHARD
voyages



Entre emballages festifs, offres « exceptionnelles », produits qui semblent plus gourmands qu'ils ne le sont et stands touristiques parfois trompeurs, la période de Noël multiplie les occasions de se faire avoir. Voici cinq écueils courants... et les bons réflexes pour les éviter.

ANNONCE


LÉMAN EXPRESS

×



×







Plus d'informations
sur la mobilité :



Plus d'informations
sur les activités
à faire à Saint-Gervais :

Ouvert à toutes les pistes

Genève Cornavin





1h44

Saint-Gervais-les-Bains-Le Fayet





5 min

Bourg de Saint-Gervais





7 min

Domaine skiable









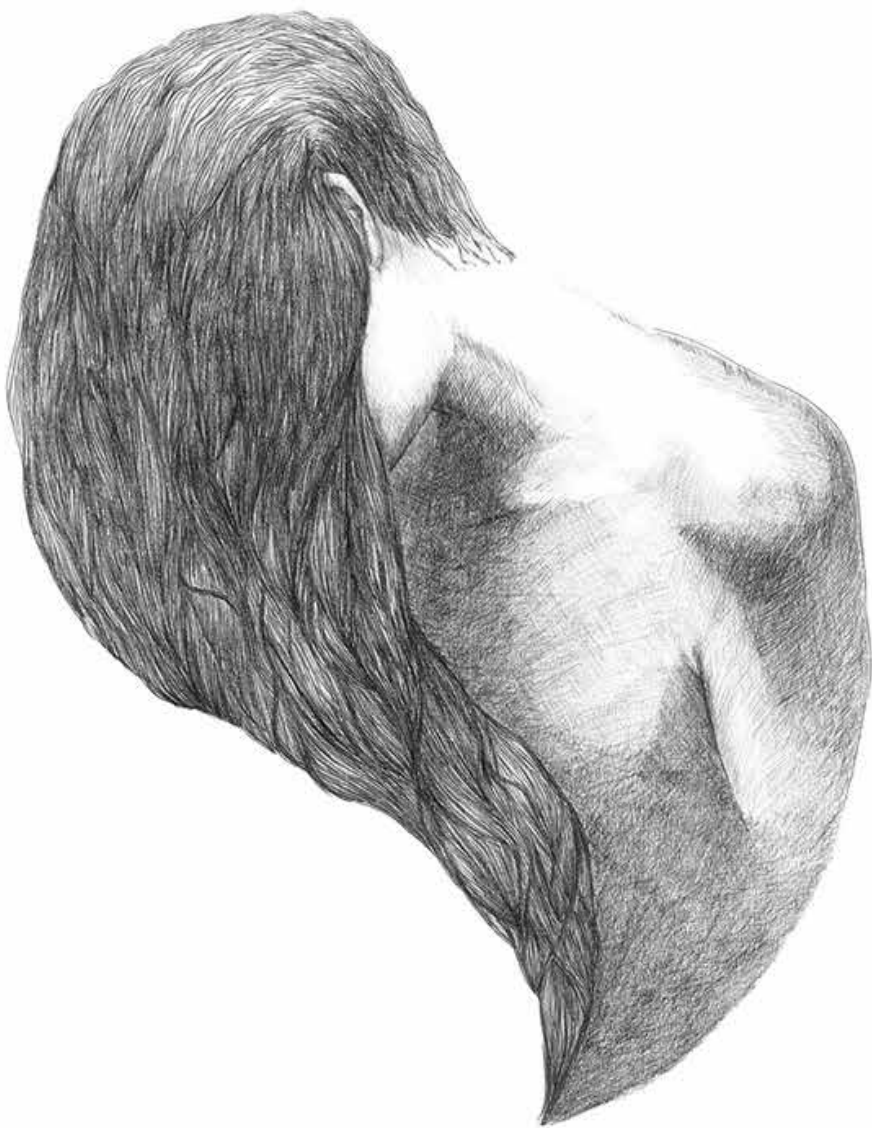







La collection des livres d'artiste
de la Ville d'Annecy se dévoile

Exposition proposée dans le cadre du 40^e anniversaire de l'Artothèque
des médiathèques de la Ville d'Annecy



www.archipel-butor.fr

25.10.25 → 21.02.26
Manoir des livres - Lucinges



Comme d'habitude? Certainement pas!



Vif et léger: l'Aligoté de Genève

Originaire de Bourgogne, l'Aligoté est devenu une spécialité genevoise. Reconnaissable à son acidité croquante et à sa fraîcheur, il révèle des arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs légères. En bouche, un caractère vif, léger et sec se manifeste, ce qui en fait un compagnon idéal pour les apéritifs et les mets de poisson. Lorsqu'il est mélangé à une liqueur de cassis, il compose l'apéritif connu sous le nom de Kir.

Un héritage ancien: la Bondola du Tessin

Autrefois très répandu au Tessin, le cépage rouge autochtone Bondola n'est plus cultivé que par quelques viticulteurs passionnés. Les vins issus de cette variété se distinguent par leur caractère rustique, des tanins puissants et une acidité marquée. Des arômes de cerise, de prune et d'épices se mêlent à une légère touche terreuse. Ce vin accompagne volontiers les spécialités tessinoises telles que la polenta, les plats braisés ou les planchettes de charcuterie.



Un bouquet exubérant: le Gewürztraminer de la région des Trois-Lacs

Le Gewürztraminer, reconnaissable à son parfum de rose, de litchi et de muscade, est principalement cultivé en Alsace, mais quelques parcelles se trouvent également en Suisse. Sur les rives des lacs de Neuchâtel, de Bienne et de Morat, ce cépage aromatique donne des vins à la structure généreuse et à l'acidité douce, souvent marqués par des notes légèrement sucrées. Il est particulièrement apprécié avec des plats épicés, des fromages corsés ou certains desserts.



Suisse. Naturellement.

Et si, à Noël ou au Nouvel An, une bouteille au contenu surprenant était ouverte? Quelques-uns des cépages les plus remarquables issus des six régions viticoles suisses peuvent alors être découverts.

Floral et fruité: la Petite Arvine du Valais

C'est en Valais que le plus grand nombre de cépages autochtones de Suisse est cultivé. Parmi eux, la Petite Arvine est considérée comme la plus emblématique. Ce vin blanc se distingue par une fraîcheur élégante, une minéralité marquée et une subtile note saline en fin de bouche. Des arômes d'agrumes, de pamplemousse et parfois de fruits exotiques comme l'ananas y sont perçus. Il est généralement apprécié en accompagnement de poissons ou de fruits de mer.

Une rareté vigoureuse:

le Plant Robert du canton de Vaud

Le Plant Robert, cépage rare du bassin lémanique, n'est cultivé que sur environ neuf hectares. Redécouvert dans les années 1960 par des viticulteurs engagés, il a été sauvé de l'oubli. Ce cépage donne naissance à des vins à la robe rubis, réputés pour leurs arômes de cerise et de groseille, rehaussés de notes légèrement poivrées. Ce vin est souvent servi avec des plats rustiques, du gibier ou des fromages affinés.

Une acidité rafraîchissante:

le Räuschling du lac de Zurich

Considéré comme l'un des plus anciens cépages au monde, le Räuschling était autrefois largement répandu en Suisse. Aujourd'hui, il n'est plus cultivé que sur les rives du lac de Zurich. Ce vin blanc se distingue par une grande fraîcheur et une minéralité prononcée, accompagnées de notes d'agrumes et de parfums floraux. Il est traditionnellement associé aux plats de poisson ou aux entrées légères.

Maison Prunier • Brandreport

L'art du caviar au cœur de Lausanne



La Maison de caviars Prunier écrit un nouveau chapitre de son histoire à Lausanne. Présente depuis plusieurs décennies à La Table du Lausanne Palace, la Maison s'y installe désormais avec sa propre boutique, un lieu entièrement dédié à son savoir-faire et à son univers, à partir du 10 décembre 2025.

L'art du caviar français depuis 1872

Première Maison de caviars au monde, Prunier est aujourd'hui la seule à maîtriser l'odyssée complète du caviar, de l'élevage des esturgeons jusqu'à la dégustation en restaurant et la vente en boutique. Depuis la fondation du premier restaurant Prunier en 1872 à Paris, la Maison n'a cessé d'innover, bousculant les traditions de la gastronomie avec la modernité créatrice de la période Art déco.

Pionnière et visionnaire, elle a aussi forgé un autre héritage: le premier caviar français, dont elle a créé toute la filière. Ce savoir-faire unique, alliant responsabilité et exigence, célèbre autant le vivant que le goût.

Prunier vous accueillera au rez-de-chaussée de la boutique en décembre 2025. Un espace de dégustation, situé à l'étage, viendra prochainement enrichir l'expérience des caviars Prunier, dans une atmosphère raffinée et chaleureuse.

Boutique Prunier Lausanne

Rue du Grand-Chêne 7-9
CH - 1003 Lausanne

Du Mardi au Samedi
de 10h45 à 18h45

Plus d'informations sur
[prunier.com](https://www.prunier.com)





Shopping festif: les achats qui font plaisir cet hiver

Des figurines à collectionner aux objets du quotidien revisités, l'hiver 2025 voit émerger plusieurs tendances shopping qui reflètent les nouvelles habitudes de consommation : recherche d'objets affectifs, édition limitée, bien-être à domicile et retour à des basiques durables.

Figurines collectionnables
Le phénomène des figurines « cute » prend de l'ampleur : des marques comme Pop Mart et son univers Labubu séduisent un public toujours plus large, notamment grâce à leur format « blind box », cette petite boîte surprise qui transforme chaque achat en un moment de découverte. Chaque figurine mesure environ quinze centimètres et bénéficie d'une finition peinte à la main qui souligne le souci du détail, offrant ainsi un objet à la fois ludique et raffiné. La dimension aléatoire de certaines éditions transforme l'achat en surprise, presque comme ouvrir un cadeau miniature, et tomber sur une édition cachée procure la satisfaction d'un véritable petit lot de loterie.

Que vous choisissiez de décorer un bureau, d'égayer une chambre, d'offrir un cadeau unique ou même de personnaliser l'intérieur de votre voiture, Labubu apporte humour, tendresse et esthétique. Son univers attachant se prête aussi bien au partage avec ses proches qu'à une petite collection personnelle. Selon le magazine Vogue Business, le succès s'explique par une forme de nostalgie « kidult », et aussi par un besoin de confort émotionnel dans un contexte d'incertitude économique. Ces figurines et peluches illustrent parfaitement la tendance actuelle à rechercher des objets qui mêlent plaisir, émotion et décoratif dans notre quotidien.

ANNONCE

Le calendrier de l'Avent comme forme de bien-être
Avec l'arrivée du mois de décembre, la semaine de l'Avent est déjà commencée, et peut-être avez-vous déjà installé votre calendrier de l'Avent, ou au contraire, êtes-vous à la recherche du bon modèle pour compléter votre collection de surprises quotidiennes. Ces calendriers se multiplient et ne se limitent plus aux simples chocolats : on trouve désormais des calendriers de beauté, de jouets miniatures, de thés, de décorations, ou même des créations artisanales qui transforment chaque matin en petite surprise. Et même si décembre est déjà entamé, il n'est pas trop tard pour trouver un calendrier qui ajoutera un peu de magie et de rituel à vos journées. L'attrait de ces calendriers réside autant dans le contenu que dans l'expérience : ouvrir chaque fenêtre, découvrir un petit objet ou un geste doux, et s'offrir un moment à soi au milieu de l'agitation des fêtes.

Le Do-it-Yourself n'est pas mort !
Le DIY s'impose aujourd'hui comme une véritable tendance shopping, où l'achat n'est que le début d'une expérience créative. Pour ceux qui débutent, pas besoin de se ruiner ni de posséder tout un atelier : il suffit parfois d'un crochet, de quelques pelotes et d'un tuto sur YouTube pour se lancer. Vous pouvez commencer par de petits projets faciles, comme un porte-clés, une écharpe ou un bonnet, avant d'oser des créations plus ambitieuses. Et pour les plus audacieux, il est même possible de tricoter à la main un énorme plaid tout doux pour un prix dérisoire ; oui, à la main, rien que vos doigts et un peu de patience. L'important n'est pas la dépense, mais le plaisir de créer et de personnaliser son quotidien.

Le retour aux basiques durables
Le retour aux basiques durables s'affirme avec force dans les rayons européens : des produits simples, solides et

conçus pour durer séduisent une clientèle de plus en plus attentive à la qualité et à l'impact environnemental de ses achats. T-shirts minimalistes en coton bio, tote bags résistants, bouteilles réutilisables haut de gamme, vaisselle en céramique ou objets du quotidien à la fois minimalistes et robustes deviennent autant d'incontournables. L'esthétique de ces produits se veut souvent neutre, inspirée de l'artisanat ou du design nordique, traduisant une volonté de s'entourer de moins d'objets, mais de meilleure qualité.

Cette évolution n'est pas qu'un sentiment : selon le Baromètre du Retail Durable 2025, réalisé par BearingPoint et Odoxa auprès de 4000 consommateurs européens, 68 % des Européens prennent désormais en compte les critères de durabilité avant d'acheter, tandis que 75 % des Français pratiquent au moins une action circulaire, comme la réparation, la location ou l'achat de seconde main. L'économie circulaire se renforce ainsi, avec la revente, la réparation et le recyclage qui gagnent en popularité.

Dans la mode, le recul de la fast fashion se traduit par un intérêt pour des pièces durables, locales ou « slow », et un minimalisme de garde-robe privilégiant quelques pièces bien pensées et durables plutôt qu'une surconsommation. Même dans la cosmétique ou les soins, la tendance est au minimalisme et aux produits multi-usages, simples et naturels. Si le prix reste un facteur, la majorité des consommateurs accepte seulement une surprime modérée, preuve que l'intérêt pour ces produits concrets et réfléchis dépasse la seule question du coût. Plus qu'une mode, le basique durable s'impose aujourd'hui comme un véritable moteur du changement dans le shopping, mêlant plaisir, sens et impact positif.

Texte **Océane Ilunga**

Recette DIY : Une bougie parfumée maison

Pour créer votre propre bougie, il vous faut très peu de matériel.

Ingrédients et matériel :

- Cire à bougie (soja ou paraffine, facile à trouver en magasin ou en ligne)
- Une mèche
- Un petit pot en verre ou un récipient résistant à la chaleur
- Huile essentielle de votre choix (lavande, vanille, cannelle...)
- Une cuillère ou un bâton pour mélanger

Instructions :

- Faites fondre la cire au bain-marie jusqu'à ce qu'elle devienne liquide
- Pendant ce temps, fixez la mèche au centre de votre pot
- Versez doucement la cire fondue dans le pot, en maintenant la mèche bien droite
- Ajoutez quelques gouttes d'huile essentielle et mélangez délicatement
- Laissez refroidir complètement, puis coupez la mèche à environ 1 cm au-dessus de la cire

Et voilà !
Vous obtenez une bougie unique, personnalisée selon vos goûts et idéale pour créer une ambiance cosy à la maison. Vous pouvez également décorer le pot avec des rubans, des étiquettes ou des petites décorations pour en faire un joli cadeau DIY.



Noël

18 NOVEMBRE > 24 DÉCEMBRE

Une nouvelle décoration à découvrir dans le centre,
avec visite du Père Noël en prime

balexert

AU-DELÀ DU SHOPPING

Créations Gourmandes de Noël

Cette année, la collection de Noël de la maison Guillaume Bichet met à l'honneur la gourmandise, l'artisanat et la magie des fêtes.



L'étoile de Noël

Notre dessert signature allie élégance et raffinement, pour une expérience aussi gourmande qu'inoubliable.

Présenté pour six personnes, notre étoile se décline en six parfums ainsi que deux glacées, offrant un voyage sensoriel où chaque détail est pensé avec soin.

Sapin Étoilé

Un praliné amande intensément gourmand, décliné en trois tailles, en chocolat noir ou lait. Un classique croustillant, généreux et irrésistible.

La Réglette Cadeaux

Un socle en chocolat, surmonté de trois petits cadeaux garnis : Amandes Princesse, noisettes piémontaises, billes cappuccino. Une taille unique qui offre un bel aperçu de nos spécialités.

La Frimousse Praliné

Un praliné amande/noisette aux éclats de biscuit, pensé pour être suspendu au sapin. De grands modèles décorent également nos vitrines.

Collection Bean to Bar

Deux sapins façonnés avec nos propres couvertures :

- Sapin Origine Noir
Venezuela 72 %, Ghana & Pérou 66 %, Madagascar & Ghana 85 %.
- Sapin Origine Lait
Douceur 42 % Haïti & Ghana.

Tous deux reposent sur un socle de gruë d'Haïti, pour une touche croquante.

Où nous trouver ?

- Genève : quatre boutiques
Versoix
Coppet
Nyon
Montreux – Boutique du Montreux Palace
- Retrouvez nous également au marché de Noël à Montreux pendant la période des fêtes.

Plus d'informations sur guillaume-bichet.ch



ANNONCES

LES SEA GIRLS DÉRAPAGE

Pierre Guillois

Théâtre / Cabaret
Spectacle du Nouvel An
31 décembre



Un spectacle de music-hall
pour le Nouvel An!
Drôle et mordant.

leRefllet

Théâtre Le Reflet - Vevey

© Fabienne Rappeneau

YVERDON-LES-BAINS

SAISON 2025-2026

LES PROCHAINS SPECTACLES À VOIR EN FAMILLE

AU TBB

C'EST BEAU ET C'EST PAS GRAVE
10 DÉCEMBRE, DÈS 7 ANS

LE CARNAVAL DES ANIMAUX
20 DÉCEMBRE, TOUT PUBLIC

BACHIBOUZOUK
14 JANVIER, DÈS 6 ANS

THÉÂTRE BENNO BESSON
YVERDON-LES-BAINS

À L'ÉCHANDOLE

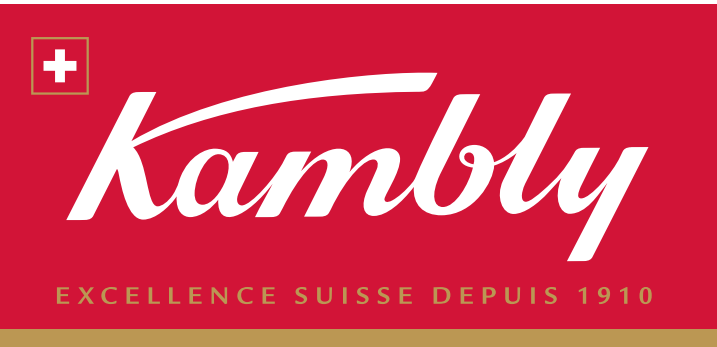
BÉRENGÈRE
6 DÉCEMBRE, DÈS 6 ANS

HENRI DÈS EN SOLO
11 JANVIER, DÈS 4 ANS

PION, PÈTE PAS LES PLOMBS
18 JANVIER, DÈS 6 ANS

L'ÉCHAN DOLE

INFOS ET RÉSERVATION
WWW.ECHANDOLE.CH / WWW.THEATREBENNOBESSON.CH



MAGIE DE NOËL

SAVOUREZ NOËL
AVEC NOS DÉLICIEUX
BISCUITS MAINTENANT
CHEZ COOP !

Par votre legs

Protégez la santé des générations futures

Depuis plus de 135 ans, de nombreux chercheurs et chercheuses suisses ont œuvré à l'Institut Pasteur. Alexandre Yersin, Daniel Bovet, Antoinette Ryter... leurs découvertes scientifiques ont marqué l'histoire.

Aujourd'hui, les équipes de recherche sont plus que jamais mobilisées face aux maladies infectieuses, aux maladies du cerveau et cardiovasculaires et aux cancers. Exonérée de droits de succession, la Fondation Pasteur Suisse est habilitée à recevoir un legs de votre part. Plus qu'un soutien financier, vos dernières volontés contribuent à écrire l'histoire des découvertes de demain et à combattre les maladies qui menacent notre présent.

Plus d'information sur :
www.fondationpasteursuisse.ch/legs



Ensemble, faisons gagner la vie

Legs & Héritages

À compléter et renvoyer à :
FONDATION PASTEUR SUISSE 10, RUE DE LA CORRATERIE 1204 GENÈVE

Oui, je souhaite recevoir gratuitement et sans engagement de ma part le guide "Legs & Héritages".

☐ Mme ☐ Mlle ☐ M. Nom/Prénom _____

Rue/Numéro _____ NPA/Ville _____

Email _____@_____ Téléphone _____



Mme Séverine Bonnet
Directrice de la Fondation Pasteur Suisse
est à votre écoute au +41 78 608 80 60
ou severine.bonnet@fondationpasteursuisse.ch

En sa qualité de responsable du traitement, la Fondation Pasteur Suisse recueille des données personnelles par le biais de ce formulaire. Elles sont destinées uniquement à la Fondation Pasteur Suisse à des fins de traitement et d'envoi d'informations sur nos actions. Conservées pendant la durée strictement nécessaire à la réalisation des finalités précitées, elles ne sont en aucun cas échangées ou vendues et exclusivement utilisées dans le cadre de nos activités et la poursuite de notre mission sociale. Pour toute question, n'hésitez pas à consulter en ligne notre politique de confidentialité ou à nous écrire à : contact@fondationpasteursuisse.ch



Là où charme alpin rencontre confort moderne

Un nouvel incontournable dans les Alpes vaudoises – pour tous ceux qui aiment l’hiver et souhaitent le savourer avec style : The Glacier Hotel ****s aux Diablerets. Après une rénovation de 25 millions de francs, l’historique Eurotel Victoria rouvrira ses portes le 20 décembre 2025, sous un nouveau nom et dans un nouvel éclat. Le résultat : un établissement qui marie à la perfection l’héritage alpin et un art de vivre contemporain, le tout à proximité directe des pistes de ski des Diablerets – Villars et de Glacier 3000.

« On ne change pas une équipe qui gagne » – fidèle à cette devise, Bernhard Tschannen, CEO de Glacier 3000, a intégré l’Eurotel Victoria, ouvert en 1972, au sein de la Gstaad 3000 SA et l’a entièrement modernisé. L’objectif était clair : créer un hôtel qui conserve l’authenticité des Diablerets tout en établissant de nouveaux standards en matière de confort et d’expérience. Le résultat : 111 chambres entièrement redessinées, des matériaux naturels, un design soigné et un concept architectural imaginé pour mettre en valeur la lumière et le paysage. Dans le lobby, les tons chaleureux et les détails en bois créent une atmosphère accueillante. Au restaurant, les spécialités régionales parfument l’air. Sur la terrasse, la vue s’ouvre sur les sommets – une invitation à se poser et à respirer. Le spa, avec piscine intérieure et sauna, est lui aussi pensé pour favoriser la détente et la sérénité. Pour les voyageurs d’affaires et les entreprises, l’hôtel offre plusieurs salles de séminaire ainsi que la Maison des Congrès des Diablerets, pouvant accueillir 380 personnes – un cadre idéal pour conférences, incentives et événements au cœur des Alpes.

Les Diablerets – le cœur des Alpes vaudoises
Le charmant village des Diablerets se situe à 1200 mètres d’altitude : un lieu parfait pour une escapade de quelques jours ou de plus longues vacances. On y retrouve un authentique art de vivre montagnard : ruelles étroites, chalets en bois, artisans locaux et hôtes chaleureux. Tout se fait à pied – du café du village aux remontées mécaniques. Grâce à son altitude, la région est reconnue pour son excellent enneigement. La saison d’hiver s’étend de début novembre à fin avril, ce qui attire skieurs, fondeurs, randonneurs et familles. En été, le village des Diablerets se transforme : prairies verdoyantes, cascades et un vaste réseau de sentiers de randonnée enchantent les visiteurs.



Ski-in/Ski-out – du petit-déjeuner directement sur les pistes
L’un des atouts majeurs de The Glacier Hotel est sa situation exceptionnelle : les remontées mécaniques des Diablerets–Villars se trouvent à quelques pas seulement de l’entrée. Elles forment un domaine skiable comptant 135 km de pistes, inclus dans le Magic Pass. Des pistes familiales aux noires plus exigeantes, en passant par les snowparks – chacun y trouve son bonheur. Les skieurs sportifs apprécieront la proximité de Glacier 3000, où la neige est garantie grâce à l’altitude dépassant les 3000 mètres. Des attractions spectaculaires y attendent les visiteurs, comme le Black Wall, l’une des pistes les plus raides du monde avec 46° d’inclinaison, ou encore le Peak Walk by Tissot, le seul pont suspendu au monde reliant deux sommets. Glacier 3000 est un véritable paradis tant pour les amateurs de sensations fortes que pour les amoureux de la nature.

Le Magic Pass – un billet pour la liberté
Le Magic Pass a révolutionné le monde des sports d’hiver. Avec une seule carte, les visiteurs accèdent à plus de 80 domaines skiables en Suisse, en Italie et en France voisine – dont Gstaad, Leysin, ainsi que Les Diablerets–Villars et Glacier 3000. Pour les clients de The Glacier Hotel, cela signifie : partir des chambres directement à l’aventure, sans devoir gérer des réservations ou des forfaits journaliers. On arrive, on skie, on profite.

Une destination quatre saisons
Grâce à sa nouvelle orientation, The Glacier Hotel devient non seulement un atout pour ses visiteurs, mais aussi un moteur économique pour la région. Son exploitation presque annuelle crée des emplois stables – un atout rare dans les stations alpines fortement marquées par la saisonnalité. Les Diablerets se transforment ainsi en une destination toute l’année – pour familles, couples, sportifs et amoureux de la nature. Et au cœur de cette évolution : The Glacier Hotel, point de départ d’expériences inoubliables.

Un lieu qui inspire – un nouveau chapitre de l’hospitalité alpine
En rejoignant les Private Selection Hotels & Tours, The Glacier Hotel s’assure une place parmi les meilleures adresses hôtelières indépendantes de Suisse. Il incarne qualité, personnalité et richesse des expériences proposées. Bernhard Tschannen résume la vision ainsi : « Nous créons ici un établissement qui préserve l’authenticité alpine tout en vivant un style contemporain – un lieu où l’on peut réellement ressentir la montagne. ». Que ce soit pour un séjour romantique, un week-end de ski ou une escapade estivale, The Glacier Hotel offre l’expérience idéale. Les journées commencent face aux montagnes et se terminent avec un verre de vin dans le lounge chaleureux.

Un nouvel incontournable des Alpes vaudoises
Le service personnalisé est particulièrement apprécié à The Glacier Hotel : de nombreux collaborateurs travaillent dans l’établissement depuis des années et, avec le couple d’hôtes Alexandra et Stéphane Wartner, créent une atmosphère familiale, détendue et résolument alpine. Pour tous ceux qui aiment la montagne, cet hôtel est un véritable refuge – et l’occasion de découvrir ce que signifie l’hospitalité alpine au 21^e siècle.

Plus d’informations sur theglacierhotel.ch



THE GLACIER HOTEL
LES DIABLERETS



Amaury Guichon

Un Noël entre pâtisserie et chocolat

À l'approche des fêtes, la magie prend vie dans les créations sucrées et chocolatées d'Amaury Guichon. Chef pâtissier et chocolatier reconnu à travers le monde et star d'une émission à succès sur Netflix, cet artiste culinaire marie habilement tradition et innovation. Entre sculptures comestibles en chocolat et bûches spectaculaires, il redéfinit l'art du dessert de Noël. Découvrez dans cet entretien exclusif ses inspirations, ses souvenirs de fêtes et sa vision unique de la pâtisserie et du chocolat, où chaque création raconte une histoire.

Interview **Océane Ilunga** Image **màd**

Amaury Guichon, vous avez un parcours impressionnant, qui commence par des formations prestigieuses et se termine par une réputation internationale. Quel a été le moment déterminant de votre carrière qui vous a vraiment propulsé en tant que pâtissier ?

Le tournant de ma carrière a été lorsque j'ai commencé à enseigner. Travailler au sein d'une équipe dans une cuisine, loin des regards, est une chose. Mais se retrouver face à des pâtissiers et des professionnels avides de connaissances, au centre d'une salle de formation, en est une autre. On ne peut plus se cacher, chaque question exige une réponse précise. Cela m'a poussé à replonger dans mes livres sur la science de la pâtisserie pour m'assurer d'être le meilleur chef possible.

La pâtisserie est souvent considérée comme un mélange de science et d'art. Comment trouvez-vous l'équilibre entre la rigueur technique et la créativité dans vos créations ?

La pâtisserie est en fait un équilibre parfait entre plusieurs techniques. On peut avoir le meilleur élan créatif, mais sans un bagage scientifique solide, on ne sera jamais en mesure d'accomplir sa vision à la perfection. Au cours des 19 dernières années passées dans ce secteur, ces deux aspects se sont équilibrés tout naturellement.

Votre émission sur Netflix a conquis de nombreux fans. Si vous pouviez inviter un fan à cuisiner un dessert avec vous, que feriez-vous ensemble ?

Je pense que le plus amusant avec l'école du chocolat serait de vivre pleinement l'expérience et d'être mis au défi de recréer l'un de mes desserts emblématiques.

Avez-vous reçu des commentaires amusants de la part de spectateurs qui ont essayé de recréer vos pâtisseries de Noël ?

Oui (*rires*) ! C'est souvent un grand désordre dans la cuisine, mais c'est une activité amusante pour toute la famille !

Y a-t-il un dessert que vous rêvez de transformer en chef-d'œuvre pâtissier, mais que vous n'avez pas encore eu l'occasion de réaliser ?

Rien ne me vient à l'esprit, mais il y a beaucoup de classiques français qui mériteraient d'être modernisés.

En tant que formateur, vous disposez également d'une académie où vous formez la prochaine génération de pâtissiers. Qu'est-ce qui vous inspire le plus dans la transmission de votre savoir ?

L'éducation est, selon moi, l'objectif ultime dans tous les domaines. La transmission du savoir est essentielle, et participer à la formation des futurs talents de mon industrie me tient particulièrement à cœur. Ces jeunes pâtissiers surpasseront rapidement mon niveau et se préparent à porter l'avenir de la pâtisserie.

Aujourd'hui, le monde de la pâtisserie évolue rapidement, avec de nouvelles tendances telles que le végétalisme, la réduction du sucre ou l'utilisation d'ingrédients alternatifs. Comment intégrez-vous ces évolutions dans votre travail ?

J'aime bien explorer ces voies de temps en temps, mais je dois dire que jusqu'à présent, rien ne remplace le vrai produit. Le beurre, le sucre et les œufs sont les fondements de la pâtisserie.

La pâtisserie française est souvent considérée comme un symbole d'excellence. Selon vous, comment se distingue-t-elle de celle d'autres pays ?

Il est très difficile de comprendre la raison pour laquelle la France a un passé et des connaissances si profondément enracinés en matière de pâtisserie. Partout dans le monde, il existe une maîtrise de la cuisine locale utilisant des ingrédients locaux, mais lorsqu'il s'agit de pâtisserie, le monde entier se réfère à la technique française.



Quel est votre dessert de Noël préféré ? Avez-vous une tradition culinaire pour les fêtes ?

Il m'est très difficile de me décider. J'essaie généralement d'avoir une grande variété de pâtisseries. Comme je vis à Las Vegas, il m'est plus difficile d'avoir beaucoup de choix pour les bûches de Noël, car les traditions américaines sont différentes, si bien que je finis souvent par préparer le dessert moi-même.

Quels sont vos ingrédients préférés pour les fêtes de fin d'année ? Êtes-vous plutôt du genre « saveurs épicées » ou « chocolat réconfortant » ?

Il n'y a rien d'étonnant à ce que le chocolat l'emporte toujours pour moi.

Avez-vous un souvenir d'enfance d'un dessert ou d'un repas de Noël ? Une anecdote amusante peut-être ?

Dans mon enfance, la tradition était celle d'un Noël français classique, avec toujours du foie gras maison et des bûches de Noël. Lorsque j'ai commencé à travailler dans l'industrie à l'âge de 14 ans, je n'avais malheureusement plus de temps libre car c'était la saison la plus chargée pour nous. Ce n'est que très récemment que j'ai eu le temps de le fêter. Je ne pense pas qu'on puisse considérer cela comme une anecdote amusante (*rires*).

Si vous étiez le Père Noël des desserts, quel serait le cadeau gourmand que vous déposeriez dans toutes les maisons pour les fêtes ?

Je leur offrirais un Saint-Nicolas en chocolat parce qu'à Noël, quel que soit le prix du chocolat, tout le monde devrait pouvoir éprouver un peu de joie.

Quel est, selon vous, le plus grand défi auquel sont confrontés les pâtissiers qui souhaitent monter leur propre entreprise ?

La pâtisserie reste un métier de passion où l'on endosse inévitablement plusieurs casquettes. Pourtant, lorsqu'on réalise à quel point les marges peuvent être minces, la pression financière devient rapidement un défi majeur pour tout entrepreneur.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune pâtissier qui souhaite suivre vos traces dans ce secteur compétitif ?

Je lui dirais avant tout d'être authentique. L'imitation ne mène jamais bien loin. Trouvez votre propre voie, votre style unique. Et surtout, soyez prêt à tout donner, à faire des sacrifices pour atteindre l'excellence. C'est un métier exigeant, mais la passion et la persévérance finissent toujours par payer.



«
Ma force réside dans ma capacité à prendre une idée et à la rendre vivante.

– Amaury Guichon, chef pâtissier et chocolatier

Vos créations sont souvent incroyablement complexes, presque comme des sculptures comestibles. Pouvez-vous nous expliquer votre processus de création ?

Le caractère unique de mon style de pâtisserie provient d'un hybride entre ma solide expérience de la fabrication de délicieuses pâtisseries françaises et ma dimension américaine qui consiste à rendre les choses belles et extravagantes. Le processus de création est simple. J'ai l'habitude de penser à la pièce maîtresse pendant longtemps et de la construire dans ma tête avant de me rendre dans la cuisine, afin de gagner le plus de temps possible et d'être bien préparé. Ma force réside dans ma capacité à prendre une idée et à la rendre vivante.

En tant que pâtissier et entrepreneur de renom, comment parvenez-vous à jongler entre la création artistique, la gestion de votre entreprise et votre image publique ?

C'est peut-être l'une des choses les plus difficiles et la clé de la réussite de cet équilibre est de sacrifier tout le reste. Tout ce que je fais est toujours lié d'une manière ou d'une autre à ma carrière.

Comment passez-vous Noël ? Un grand dîner en famille ou un petit repas tranquille avec quelques amis ?

En général, je fête Noël en petit comité avec ma petite amie.

SND présente
Une production déléguée LES FILMS SUR MESURE - SND

FALLAIT PAS SE TROMPER DE CADEAU !

**PATRICK
TIMSIT**

**ISABELLE
NANTY**

**À LA
POURSUITE
DU
PÈRE NOËL !**

UN FILM DE
JAMES HUTH

LE 17 DÉCEMBRE AU CINÉMA





Offrir des cadeaux malgré l'inflation

À l'approche des fêtes de fin d'année, quoi de plus naturel que d'avoir envie de gâter nos proches? Pourtant, avec l'inflation et l'augmentation générale du coût de la vie, trouver des cadeaux accessibles peut vite devenir un casse-tête. Bonne nouvelle: offrir un présent attentionné sans vider son porte-monnaie est toujours possible! Il existe une multitude d'astuces, de bons plans et de solutions alternatives pour faire plaisir... sans se ruiner. Voici un tour d'horizon des meilleures idées pour des cadeaux malins, économiques et tout aussi appréciés.

Les fins de série: le bon plan discret mais efficace
Les fins de série restent l'une des meilleures solutions pour trouver des produits neufs, de qualité, à prix cassés. On y trouve principalement de l'habillement: manteaux, pulls, baskets, accessoires mais aussi des articles de sport, des bijoux fantaisie, ou même certains objets high-tech comme des écouteurs ou des petits appareils électroménagers.

De nombreux magasins spécialisés comme les outlets, magasins d'usine ou corners dégriffés proposent ces articles issus d'anciens stocks, parfaits pour constituer une garde-robe hivernale ou offrir un sac à main en cuir, une montre ou un article de décoration à prix réduit. En ligne, des plateformes comme Zalando Lounge, PrivateSportShop ou Brandalley publient très régulièrement des ventes spéciales de fin de série avec des réductions pouvant aller jusqu'à -70%! Les magasins d'usine restent aussi un excellent terrain de chasse: Aubonne Outlet Center, FoxTown Mendrisio ou certains villages de marques proposent des produits neufs, garantis, mais bien plus abordables. Une solution idéale pour faire plaisir sans dépasser son budget.

Les cadeaux d'occasion: économiques et durables
La seconde main a explosé en Europe et particulièrement en Suisse ces dernières années. Longtemps réservée aux adeptes du vintage, elle est aujourd'hui adoptée par toutes les générations. Et pour cause: acheter d'occasion, c'est économique, écologique et souvent bien plus original.

Des plateformes comme Vinted pour l'habillement, Ricardo, Anibis, Facebook Marketplace, ou encore Tutti.ch pour la déco, les jouets, les appareils électroniques ou l'ameublement permettent de trouver facilement de beaux objets en parfait état.

Les friperies et brocantes locales sont aussi des mines d'or: vêtements premium à petits prix, objets rétro, livres en excellent état, vinyles, jeux de société, vaisselle ancienne ou pièces uniques de décoration... Autant d'idées potentielles pour un cadeau inattendu et personnalisé.

Contrairement aux idées reçues, les cadeaux de seconde main ne signifient pas « usé » ou « abîmé ». Beaucoup d'articles mis en vente sont quasi neufs, parfois encore même emballés! Des cadeaux reçus en double, des objets peu utilisés ou des achats impulsifs jamais portés...

Offrir un cadeau d'occasion, c'est aussi faire un geste contre le surconsommérisme. Une démarche à la fois moderne, responsable et souvent bien plus créative.

Cadeaux DIY et faits main: le charme du personnalisé
Quoi de plus touchant qu'un cadeau fait maison? Les créations DIY (« Do It Yourself ») ont la cote car elles

sont uniques, personnalisées et reflètent une véritable attention. Même sans être un expert en travaux manuels, il existe une multitude de réalisations simples à faire, économiques et parfaitement adaptées aux fêtes.

Parmi les inspirations possibles, on peut offrir un terrarium décoratif réalisé dans un simple bocal en verre avec quelques plantes grasses, ou encore préparer des bougies parfumées maison à base de cire végétale et d'huiles essentielles dans un joli pot recyclé. Les créations en macramé: porte-plantes, décorations murales ou porte-clés sont également très tendances et faciles à réaliser.

Pour les adeptes de travaux manuels, la broderie ou le tricot permettent de fabriquer un bonnet, une écharpe, une housse de coussin ou même un tote bag personnalisé. Côté bien-être, les cosmétiques maison comme un baume à lèvres au miel, un gommage au sucre ou une huile pour le corps parfumée font toujours plaisir pour prendre soin de soi!

Les cadeaux gourmands fonctionnent aussi très bien: biscuits faits maison, pots de caramel au beurre salé, kits « soupe en bocal » ou « cookies en bocal ». Enfin, les rhums arrangés, sirops ou liqueurs maison sont faciles à réaliser et très appréciés des gourmands. On peut aussi créer des objets décoratifs upcyclés, comme des bouteilles peintes, des cadres recyclés ou des bougeoirs fabriqués à partir de matériaux de récupération. Pinterest, Instagram ou YouTube regorgent de tutoriels étape par étape pour fabriquer des cadeaux qui sortent vraiment du lot. Le DIY offre aussi l'avantage de maîtriser totalement le budget tout en offrant un présent plein de cœur.

Les cadeaux immatériels: offrir des moments
Si le budget est serré, pourquoi ne pas privilégier

des cadeaux non matériels? Les expériences ou les attentions symboliques sont souvent plus marquantes qu'un objet physique. De nombreuses idées peuvent vous inspirer et vous offriront un moment de partage convivial. Par exemple un bon pour un repas cuisiné à la maison, un brunch, une soirée cinéma ou un massage fait maison ou une balade guidée, une randonnée, une sortie nature ou un pique-nique préparé avec soin.

Autre idée, des heures de service: aide au jardinage, réparation, baby-sitting, bricolage... Un abonnement abordable: médiathèque, abonnement à une plateforme de musique, application de méditation ou même une carte personnalisée ou une lettre écrite à la main, toujours très appréciée. Ces gestes ont parfois plus de valeur affective que n'importe quel cadeau acheté.

Les cadeaux groupés: la stratégie gagnante!
Lorsqu'un cadeau individuel est trop cher, le cadeau « commun » est une excellente alternative. En direct, collecté dans une boîte ou via une cagnotte en ligne du type leetchi, le cadeau en commun c'est l'assurance de faire plaisir à hauteur de ses moyens. En famille, entre amis ou avec des collègues, financer un seul présent plus qualitatif revient souvent moins cher individuellement, tout en permettant d'offrir quelque chose de vraiment utile ou désiré: une enceinte connectée, un billet de concert, un appareil photo...

Inflation ou non, il est tout à fait possible d'offrir des cadeaux qui ont du sens sans faire exploser son budget. Fins de série, seconde main, créations maison, cadeaux immatériels, achats groupés... La magie des fêtes réside moins dans le prix d'un cadeau que dans l'intention et l'attention que l'on porte à ceux que l'on aime.

Texte SMA

Brandreport • La Gruyère Tourisme

Laissez-vous transporter par la magie de Noël à Gruyères!

Nichée dans un cadre enchanteur, la cité médiévale de Gruyères accueille son Marché de Noël durant les quatre week-ends de l'Avent. À cette occasion, les ruelles pavées du village seront le théâtre d'un véritable conte hivernal et offriront une expérience inoubliable à tous les visiteurs.



Venez déambuler et découvrir les stands de près de 40 exposants proposant de l'artisanat, mais également leurs savoir-faire, ponctués par des moments de convivialité autour d'un verre et d'une assiette. Parmi eux, des habitants, des commerçants et des restaurateurs de Gruyères, ravis de pouvoir réinvestir pleinement l'histoire et le territoire de leur village.

De l'ambiance et des activités
Bien au-delà du traditionnel marché, plongez dans une multitude d'activités captivantes à faire en famille ou entre amis: ateliers créatifs pour concevoir vos propres bougies, fabrication de boules de Noël en macramé, jeux collaboratifs, et bien d'autres surprises vous attendent. Cette année, le Marché de Noël de Gruyères innove: un espace médiéval est proposé pour la première fois au milieu des fortifications de la cité. Mis sur pied par l'association Arbor Living History, ce temps fort historique saura faire vibrer l'aventurier qui sommeille en chacun.e de vous.

Le samedi 6 décembre, place à la journée des familles! La venue de Saint-Nicolas et de son petit âne fera briller les sourires des petits et des grands. Pour les mélomanes, des concerts en plein air ponctueront l'escapade et réchaufferont les cœurs. Un véritable enchantement pour les sens, où chacun, de 0 à 99 ans, se plongera dans cette ambiance de fête et de partage.

En train jusqu'à Gruyères
Gruyères est facilement accessible en train depuis Lausanne et Genève. Un parcours lumineux a été spécialement imaginé pour l'occasion: le Sentier des Anges. Ce chemin illuminé vous guidera depuis la gare jusqu'au marché, prolongeant ainsi votre expérience. Venez redécouvrir un lieu magique sous son manteau d'hiver et offrez-vous un moment de convivialité avant les fêtes de fin d'année.

Plus d'informations sur noel-gruyeres.ch



POUR NOËL, OFFREZ DU RIRE À VOS PROCHES !

DES NOUVELLES CRÉATIONS ET EXCLUSIVITÉS À RETROUVER
AU PAVILLON NAFTULE À LAUSANNE JUSQU'AU 5 AVRIL 2026 !

PAVILLON
NAFTULE

LA REVUE DE LAUSANNE

NATHANAËL ROCHAT

ROMÉO/JULIETTE

AVEC JOSEPH GORGONI ET MARIE-THÉRÈSE PORCHET

BLAISE BERSINGER

THOMAS WIESEL

GAËTAN

COMEDY BRUNCH

MEURTRES & MYSTÈRES

MAMMA MIA FEVER !

...Et bien d'autres encore !

INFOS ET RÉSERVATIONS :

NAFTULE.CH



Formulations exceptionnelles et complètes



ExtraCellWoman, Drink

Formation de collagène, peau, cheveux, ongles et bien-être.

Avec 30+ nutriments, la formule complète d'ExtraCellWoman contribue au maintien de fonctions corporelles normales: les systèmes immunitaire et nerveux, le métabolisme des graisses, le taux de cholestérol, la glycémie, la fonction hépatique, les os, les muscles, l'énergie, la peau, le tissu conjonctif, les cheveux et les ongles. Arôme fruits rouges.

ExtraCellCollaVega, Drink

Formation de collagène, peau, cheveux, ongles et bien-être.

Formulation innovante vegan soutenant la formation de collagène, la peau, les cheveux, les ongles, l'énergie et la santé en général. Cette innovation contient un hydrolysat de protéines de riz exclusif, de la meilleure qualité, enrichi par des apports en acides aminés spécifiques. Une sélection de nutriments complète cette formulation exceptionnelle. Arôme orange.

ExtraCellBeautyCollagen, Drink

Formation de collagène, peau, cheveux, ongles, tissu conjonctif.

Formulation exclusive et complète pour la peau, les cheveux et les ongles. Avec peptides de collagène, acides aminés, acide hyaluronique vegan, glucosamine vegan et plusieurs antioxydants, vitamines et minéraux. Arômes fruits rouges ou chocolat suisse.



ExtraCellBeautyCollagen, Caps

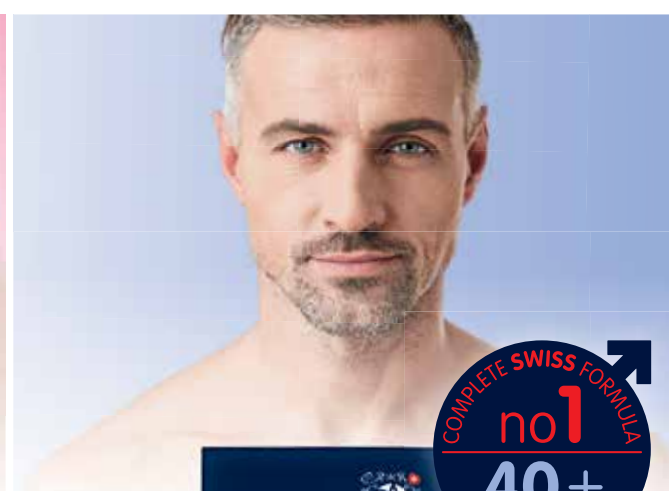
Formation de collagène, peau, cheveux, ongles, tissu conjonctif, énergie et bien-être.

Capsules beauty complètes contenant du collagène marin, des acides aminés spécifiques, de l'acide hyaluronique, des plantes et des extraits de plantes de haute qualité, des vitamines et des minéraux.

ExtraCellMan, Drink

Vitalité, énergie, bien-être, formation de collagène, peau, cheveux

Avec 40+ nutriments, la formule complète d'ExtraCellMan contribue au maintien de fonctions corporelles normales: taux de testostérone, fertilité, spermatogenèse et reproduction. De plus, ExtraCellMan contribue au maintien de la musculature, du métabolisme énergétique, du système nerveux, des performances intellectuelles, du système immunitaire, de la vision, du taux de cholestérol, du métabolisme des graisses, de la fonction hépatique, de la peau (et sa pigmentation), des muqueuses, des cheveux et des ongles. Arôme orange.



ExtraCellCollagen mix & match, Drink

Formation de collagène, peau, cheveux, ongles, cartilage, ossature, musculature, contre le stress oxydatif.

ExtraCellCollagen mix & match réunit des protéines spécifiques (peptides de collagène de types I et III), des minéraux et des vitamines. Avec ExtraCellCollagen mix & match tu gardes l'entière liberté d'élaborer la boisson ou le plat de ton choix enrichi de collagène. Sans arôme.

Ces compléments alimentaires sont disponibles chez Amavita, Sun Store, Coop Vitality et auprès de nombreuses pharmacies indépendantes.

↓ Plus d'informations



Made in Switzerland
www.swiss-alp-health.ch

Swiss Alp Health
Tél: +41 21 711 33 11, info(at)swiss-alp-health.ch

Cadeau! 1 ExtraCell Hyalo

Suite à l'achat de 2 produits Swiss Alp Health (en un seul achat) dans votre pharmacie ou droguerie, vous recevrez gratuitement 1 ExtraCell Hyalo.

Envoyez par courrier postal ce bon avec la quittance en indiquant votre nom et adresse à: Swiss Alp Health, Route de la Mortigüe 1, 1072 Forel ou envoyez-nous la quittance par email: info(at)swiss-alp-health.ch

Valable jusqu'au 31.03.2026

vegan
ExtraCellHyalo

Capsules pour le cartilage, la peau et le tissu conjonctif, avec acide hyaluronique hautement dosé (300mg), MSM, curcuma, extrait de pépins de raisin avec OPC. Idéal en combinaison avec tous les produits Swiss Alp Health.

Non cumulable avec toute autre promotion ou rabais. Non valable pour achats dans les boutiques et pharmacies en ligne.

Cirque de Noël

N E U C H



Lumières de Noël

5 décembre 2025 au 4 janvier 2026

Place du Port, Neuchâtel

www.starlightproduction.ch

ASSOCIATION
LUMIÈRE D'ÉTOILES

CIRQUE
STARLIGHT
production



FONDATION
PHILANTHROPIQUE
FAMILLE SANDOZ

VILLE DE
Neuchâtel

JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND
PAYS DE NEUCHÂTEL

Prélocation et horaire des spectacles :
Tickets und genaue Spielzeiten:
www.ticketcorner.ch

ticketcorner

Changements possibles
Änderungen vorbehalten



Pourquoi choisir un cadeau Swiss Made pour Noël ?



«
Offrir Akhal, c'est offrir une histoire,
une couleur, une émotion.
Un cadeau qui continue de briller
longtemps après Noël.

À l'heure où l'on privilégie l'authenticité et la qualité, Akhal propose un cadeau durable, personnalisable et porteur de sens. Grâce au système de Gems interchangeable, il suffit d'offrir une pierre pour marquer un souvenir, une étape ou une intention. Le bijou devient alors un compagnon d'histoire, qui se transforme et s'enrichit avec le temps.

Un système breveté Swiss Made

L'idée fondatrice : un bijou unique équipé d'un mécanisme breveté, discret et ingénieux, permettant de changer la pierre en quelques secondes.

Résultat : un cadeau évolutif, personnalisé, qui s'enrichit au fil du temps simplement en offrant de nouvelles pierres. Un geste durable, moderne et chargé de sens.

Akhal est né d'une histoire qui commence bien avant la marque : celle d'une famille où les pierres se transmettent de père en fils, gemmologues passionnés qui sélectionnent, taillent et collectionnent les trésors de la nature. Une tradition qui a nourri l'imaginaire et l'émotion des deux fondateurs.

Les deux fondateurs partagent aussi une passion profonde pour les chevaux. Leur nom, Akhal, rend hommage à l'Akhal-Teke, une race connue pour son éclat quasi métallique, une symbolique parfaite pour une maison qui veut révéler la lumière propre à chacun.

Un engagement solidaire

Akhal reverse 1% de ses revenus au Sourire de Chiang Khong, une association dirigée par une Genevoise qui soutient les enfants défavorisés du nord de la Thaïlande. Un achat qui fait du bien, ici et ailleurs.



À découvrir pour Noël

La marque présente une belle sélection : saphirs étoilés, tourmalines multicolores, apatites œil de chat, ainsi que ses motifs porte-bonheur : fleurs sauvages, papillons, coccinelles et fers à cheval.

Concours de Noël à Globus Lausanne

Un concours permettra également de gagner un bijou, une pierre ou les deux. Tirage au sort le 20 décembre au Globus à Lausanne.



Où nous trouver ?
Globus Lausanne jusqu'au 31 décembre
CHI de Genève du 10 au 14 décembre
akhal-jewelry.com/nous-suivre/



Instagram : akhal_jewelry
Facebook : akhal-jewelry

AKHAL
JOAILLERIE



Ohmex SA • Brandreport

Un air fryer qui va révolutionner votre cuisine !

Découvrez le nouvel air fryer connecté de la marque Schneider, un appareil innovant qui va transformer votre façon de cuisiner. En Suisse, Ohmex SA, distributeur officiel, vous propose de découvrir ce modèle de dernière génération, un cadeau de Noël idéal qui ravira aussi bien les amateurs de gastronomie que les cuisiniers du quotidien.

Depuis 1997, Ohmex SA sélectionne et distribue des appareils innovants, fiables et accessibles, sans jamais faire de compromis sur la qualité. Vingt-cinq ans après sa création, l'entreprise suisse s'est imposée dans les foyers avec plus de 500 000 appareils vendus chaque année, un gage de confiance et de satisfaction durable.

La révolution à la portée de tous !

Créée en France, la marque Schneider s'est forgée une solide réputation dans le monde de l'électroménager. Connue pour son design élégant, ses technologies intuitives et son engagement pour la durabilité, Schneider allie performance, style et praticité. Ses produits incarnent un savoir-faire européen reconnu, offrant à chaque utilisateur un équilibre parfait entre innovation et simplicité d'usage.

Avec le nouveau modèle d'air fryer connecté Schneider 6526 (6 L), la marque propose une véritable révolution culinaire. Grâce à sa technologie de cuisson à l'air chaud, cet appareil permet de préparer des plats savoureux et croustillants, tout en limitant l'usage de matières grasses. Son écran digital tactile offre une navigation intuitive parmi les programmes intégrés, adaptés à tous les types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, pâtisseries... L'appareil est livré avec 100 recettes intégrées, guidant pas à pas la préparation de plats variés, du dîner de fête au repas familial rapide.

À vous les recettes faciles et gourmandes !

Avec ses fonctionnalités intelligentes, l'air fryer Schneider se met en marche en un clin d'œil. Sa cuisson à air chaud est jusqu'à 70% plus rapide qu'une friteuse traditionnelle, tout en conservant la texture et les nutriments des aliments. Fini les éclaboussures, les excès d'huile et les ratés : la cuisson est maîtrisée, uniforme et saine.

Facile à entretenir, l'appareil dispose d'un bac de cuisson amovible lavable au lave-vaisselle. Son design compact s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines modernes. En plus de ses 12 programmes pré-réglés, comme la fonction rôtis, légumes ou encore maintien en température, Schneider enrichit régulièrement sa collection de recettes avec des créations originales. Falafels crouillants au tahin, cake au fromage de chèvre et olives noires, gnocchis croustillants à la crème de pesto de roquette maison, filet mignon laqué à l'asiatique, ou encore brownie fondant aux noix et fleur de sel. De quoi varier les plaisirs et éveiller votre créativité culinaire !

Pour une cuisine simple, saine et inventive

Devenu un incontournable des cuisines modernes, l'air fryer séduit par sa simplicité et ses performances. Avec ce modèle connecté Schneider, distribué par Ohmex, cuisiner devient un plaisir quotidien : sain, rapide et inspirant.

L'air fryer Schneider 6526 est le cadeau parfait pour les fêtes de fin d'année. Offrez à vos proches, ou à vous-même, un appareil design, durable et performant, qui transformera chaque repas en un moment de plaisir.

Découvrez-le dès maintenant chez les partenaires d'Ohmex : Conforama, Galaxus, Fust et bien d'autres... Laissez-vous surprendre par une nouvelle manière de cuisiner, plus légère, plus créative et résolument moderne !

Disponible chez :

Conforama

GALAXUS

Fust



SAMSUNG TV QLED 4K UHD TQ75Q7F4
Résolution 3840 x 2160 pixels • HDR 10+ • Assistants vocaux • SmartTV • WiFi • 3 x HDMI • 1 x USB • TV Connectée : Navigateur Internet • HbbTV



SAMSUNG TV QLED 4K UHD TQ65Q7F4AUXXC
Résolution 3840 x 2160 pixels • HDR 10+ • Assistants vocaux • SmartTV • WiFi • Bluetooth • Airplay 2 • 3 x HDMI • 1 x USB • TV Connectée : Navigateur Internet • HbbTV



PHILIPS Téléviseur 4K 55PUS7800
Résolution 3840 x 2160 pixels • 60Hz • Pixel Precise Ultra HD • SmartTV • Dolby Atmos • WiFi • 3 x HDMI • 2 x USB • TV Connectée : Navigateur Internet • HbbTV



PHILIPS TV LED 32PHS6050/12
TV LED HD 1366 x 788 pixels • 2 USB • 3 HDMI • Active HDR • Résolution pixels à 60 Hz • TV Multimédia : Lecteur multimédia • Amazon Alexa via echo • Plateforme Titan OS et Son Dolby Digital



LG TV LED 4K UHD 43UA75006 LA
TV LCD à rétroéclairage LED • Résolution 3840 x 2160 pixels • 1 USB • Dalle 50Hz • 4K Active HDR • 3 HDMI • TV Connectée • Apple Airplay 2



BOSCH Lave-linge séchant WNG24401CH
Essorage 1400 t/min. • EcoSilence Drive • Tambour 65L • ActiveWater Plus • Rajout de linge en cours de cycle • Multiprogrammes • SpeedPerfect : jusqu'à 3 fois plus rapide • Réduisez les plis sur vêtements secs grâce à la vapeur • Fin différée jusqu'à 24h • Ecran LCD • Design antivibration, silence extrême 70 dB (A) • Dimensions (HxLxP) 84,8 x 59,8 x 59 cm



Panasonic Micro-chaîne connectée SCPM250BEGS
Puissance 20W • Système d'amplification entièrement numérique • Connectivité : Bluetooth Re-Master pour une meilleure écoute de votre musique sans fil • Port USB pour lire directement vos MP3 • Lecteur CD et Radio FM/DAB+



LIEBHERR Réfrigérateur combiné CNSFD2003-2
Volume total : 371L • Réfrigérateur 268L • Congélateur 103L • Eclairage LED • Dégivrage automatique du congélateur • Clayettes verre • 35 dB(A) • Son froid brassé PowerCooling pour un froid homogène qui ne dessèche pas les aliments. • Dimensions (HxLxP) 201,5 x 59,7 x 67,5cm



Miele Lave-vaisselle G 5110 BB
13 couverts • 5 programmes • Option de lavage Express, Extra Clean et Extra Dry • 45 dB • Départ différé jusqu'à 24 heures avec affichage du temps restant • Verrouillage Sécurité enfants • Dimensions (H x L x P) 84,5 x 59,8 x 60 cm



BOSCH Lave vaisselle SMS25AW10F
12 couverts • VarioSpeedPlus (x3), demi charge • 5 programmes Intensif, Auto 45-65°C, Eco, Rapide 65°C, Pré-rinçage • Démarrage différé 1-24h • Affichage temps restant • Niveau sonore de 48 db • Cuve polinox • Sécurité Aquastop 100% antifuite • Dimensions (HxLxP) : 84,5 x 60 x 60 cm



BOSCH Lave-linge WAN28258FR
Essorage 1400 t/min. • EcoSilence Drive • Tambour 65L • ActiveWater Plus • Rajout de linge en cours de cycle • Multiprogrammes • SpeedPerfect : jusqu'à 3 fois plus rapide • Réduisez les plis sur vêtements secs grâce à la vapeur • Fin différée jusqu'à 24h • Ecran LCD • Design antivibration, silence extrême 72 dB (A) • Dimensions (HxLxP) 84,5 x 59,8 x 59 cm



BOSCH Cuisinière Vitroceram Air pulsé HKS 79R220
Four multifonction • Volume 63 L • Large porte abattante 3 vitres • 8 modes de cuisson • Préchauffage booster • 4 zones de cuisson HighSpeed • Tiroir de rangement coulissant • Dimensions (H x L x P) : 85 x 60 x 60 cm



AEG Cuisinière vitrocéram FEHA6KV202
Minuterie intégrée • Fonction grill • Chaleur conventionnelle • Four à air pulsé • Volume du four 73 litres • Dimensions (H x L x P) : 85 cm x 59,6 x 60 cm



BOSCH Sèche-Linge WQG233W1CH
Auto Dry : sèche automatiquement et précisément votre linge, comme vous l'aimez • Easy Clean : un filtre accessible • Option demi-charge • Programme Linge de lit avec rotation alternée du tambour : des résultats de séchage parfaits qu'importe la taille des pièces de linge • Dimensions (HxLxP) 84,2 x 59,8 x 61,3 cm



NOELE TV

Electroménager Son • Image

LE MAXI-DISCOUNT

4 MAGASINS À GENÈVE

25, Av. du Pailly 1220 Les Avanchets Tél. 022 700 93 83	26, rue de la Terrassière 1207 Genève Tél. 022 700 93 84	3, rue Hoffmann 1202 Genève Tél. 022 734 10 35	17-19 rue St-Clotilde angle Bd Carl-Vogt - 1205 Genève Tél. 022 321 42 79
--	---	---	--

COMMANDES EN LIGNE www.noeletv.ch

Sous réserve de modification de prix, de modèles et d'erreur d'impression - 12-2025

« Le roi à l'oreille cassée » : Un livre trilingue pour penser autrement la maladie

Il était une fois, dans un royaume lointain, un roi nommé Finistauro et son fidèle serviteur Manfredo...



À travers ce conte, l'art-thérapeute Mariella Mulattieri-Binetti nous invite à regarder la maladie autrement: non plus comme une faille, mais comme une occasion de grandir, d'aimer et de se relier.

Magnifiquement illustré par Ursula Bucher, « Le roi à l'oreille cassée » est co-édité par Fontana Edizioni et la Fondation ART-THERAPIE.

Ce livre aborde avec douceur :

- La solidarité, la proximité et l'amitié comme ressources essentielles face à l'épreuve
- La reconnaissance de nos imperfections pour alléger la pression sociale du « tout parfait »
- Les étapes de la résilience : identification, protection, partage, sens, affection, réconciliation

Ce récit est tout spécialement destiné aux enfants et à leurs familles, pour leur offrir un espace de réconfort, de réflexion et d'espérance.

Avec l'achat du livre, vous soutenez les projets de la Fondation ART-THERAPIE.

Depuis 2008 la Fondation s'engage pour permettre l'accès à l'art-thérapie au plus grand nombre possible de nouveau-nés, d'enfants et d'adolescents hospitalisés en Suisse, et faciliter ainsi leurs conditions de vie bien au-delà de leurs séjours à l'hôpital. Actuellement, elle soutient cinq projets en Suisse romande, à Genève, Lausanne et Fribourg.

Un cadeau qui fait sens

Découvrez et commandez le livre trilingue « Le roi à l'oreille cassée » directement sur www.fontanaedizioni.ch

CHF 28.00
Frais de port exclus



Parce que les enfants ne peuvent pas toujours exprimer ce qu'ils éprouvent. L'art-thérapie aide là où les mots ne suffisent pas.

ANNONCE

P'tit Noël à MUZOO

14 décembre 2025
10H – 17H

Père Noël

Contes

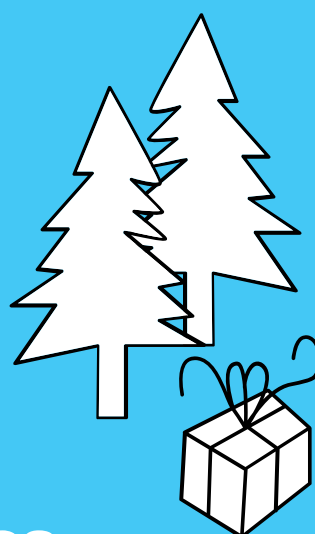
Tresses géantes

Expositions

Ateliers

Animations

MUZOO.CH





Une approche plus consciente pour les fêtes

Noël, période de fête et d'abondance... On se fait plaisir et on fait plaisir, parfois sans regarder à la dépense ni à la provenance. Mais derrière la chaleur des lumières et l'effervescence joyeuse, une question se pose de plus en plus : comment célébrer sans participer à un surconsommérisme qui épuise les ressources et oppose nos gestes à nos convictions ? Loin d'être une contrainte, cette réflexion ouvre au contraire la voie à une manière de vivre les fêtes plus harmonieuses et plus alignée avec ce que l'on souhaite réellement offrir au monde.

Respecter ses valeurs tout en préservant la magie du mois de décembre, c'est possible. Beaucoup cherchent désormais à privilégier une consommation plus raisonnée, plus équilibrée, et qui peut faire tout autant plaisir à leurs proches. Tout le monde veut se plonger dans l'ambiance des fêtes, ressentir la chaleur d'un intérieur décoré, partager un bon repas, ouvrir des cadeaux choisis avec soin. Mais pas à n'importe quel prix. Préparer un Noël plus conscient devient un acte volontaire, un choix intime. Il suffit de se tourner vers des alternatives plus éthiques : des cadeaux locaux, des objets artisanaux, des expériences immatérielles, mais aussi un repas davantage ancré dans la saison et respectueux du vivant.

Changer de paradigmes

Il ne s'agit pas de « plomber l'ambiance », encore moins de renoncer aux plaisirs. Il s'agit plutôt de comprendre les impacts de ce que nous consommons : d'où viennent les produits ? Qui les fabrique ? Dans quelles conditions ? Comment voyagent-ils jusqu'à nous ?

De nombreuses marques portent déjà ces valeurs en elles. Elles privilégient des matières naturelles, recyclées ou biologiques, une production locale, une transparence totale. En Suisse, Avani Apparel, Nikin ou Tem Pimenta incarnent cette démarche. Sur des plateformes telles que Clothier.ch, des sélections responsables permettent de faire des choix éclairés sans renoncer à l'esthétique ni au confort.

Pour les budgets plus modestes, la seconde main est devenue un geste à la fois économique, écologique et profondément dans l'air du temps. Friperies, brocantes, dépôts-ventes, marchés aux puces, plateformes en ligne : on y trouve des pièces uniques qui racontent souvent une histoire. Offrir un vêtement ou un objet de seconde main n'est plus perçu comme une alternative « faute de mieux », mais comme une manière créative et consciente de consommer.

Faire vivre les artisans locaux est aussi une manière d'offrir un cadeau porteur de sens. Une céramique façonnée à la main, un carnet fabriqué en papier recyclé, une pièce de bijouterie conçue localement, un objet en bois sculpté dans un atelier régional... Ces cadeaux sont uniques, chaleureux, et portent en eux la valeur du geste humain. On y reconnaît la patine de l'effort, la précision d'un savoir-faire, la beauté d'une pièce façonnée avec soin.

Des expériences à partager

Offrir ne se résume pas à la matérialité. Les cadeaux immatériels prennent une place croissante dans les foyers, et pour cause : ils créent des souvenirs durables, des moments de bonheur partagés, des instants qui n'ont pas d'équivalent matériel.

On peut imaginer un moment en nature dans un lieu symbolique, un après-midi passé à cuisiner ensemble, un atelier de création manuelle, une carte donnant accès à une activité culturelle, un

séjour dans un coin paisible pour se reconnecter. À travers ce type de cadeaux, c'est du temps que l'on offre et le temps est peut-être le cadeau le plus précieux que l'on puisse faire...

Un Noël conscient jusque dans l'assiette

Les fêtes ne seraient pas complètes sans un bon repas. Là aussi, les alternatives responsables sont nombreuses.

Privilégier un menu de saison, inspiré par les légumes d'hiver comme les courges rôties, les choux braisés, les veloutés parfumés, les poireaux fondants, les marrons sucrés-salés et les légumes racines caramélisés permettant de composer une table chaleureuse et colorée.

Nombreux sont ceux qui choisissent de réduire, voire d'écarter, les produits d'origine animale issus de l'élevage intensif. Un repas végétarien ou végétal peut être tout aussi festif : feuilletés forestiers, rôtis végétaux maison, gratins onctueux aromatisés à la truffe, poêlée de cèpes, salades croquantes aux noix, desserts fruités épicés... Un Noël sans foie gras ni crevettes importées peut aussi rimer avec plaisir, créativité et convivialité ! Les boissons servies à table participent également à cette réflexion. Du vin suisse, un cidre artisanal, un jus local, un sirop fait maison à partir de plantes ou de fruits séchés, un bissap ou un kombucha maison... Des alternatives simples, savoureuses et qui soutiennent les producteurs régionaux.

Des décorations maison, sans renoncer à la féerie

La décoration est l'un des symboles les plus visibles de Noël. On imagine souvent des rubans lumineux scintillants, des guirlandes colorées et des sapins clignotants. Or nul besoin de jouer la carte de l'opulence, la simplicité et l'authenticité a du bon. On peut avoir le bon réflexe de réutiliser des décorations d'une année sur l'autre, de transformer des objets du quotidien, décorer avec des branches ramassées en forêt, créer des chemins de tables avec des bougies et photophore customisé ou encore concevoir ses propres ornements... Tout cela crée une ambiance authentique, chaleureuse et souvent plus poétique que les décorations neuves produites à grande échelle.

Une simple guirlande de papier recyclé, quelques éléments en bois, des bougies coulées maison ou des objets chinés dans une brocante peuvent habiller un intérieur avec beaucoup de charme.

Une ambiance toujours aussi magique

Préparer des fêtes de fin d'année de manière consciente, c'est revenir à l'essentiel. C'est s'entourer de ce qui compte : ses proches, ses valeurs, des moments partagés, des cadeaux porteurs d'une histoire, et des repas préparés avec sincérité. Noël redevient ce qu'il a toujours été : une parenthèse de lumière et de douceur. Un moment pour se recentrer, pour aimer mieux et pour offrir autrement.

Texte SMA

Brandreport • Fondation Etoile filante

Ensemble, réalisons leurs Rêves avec un grand R !

Depuis plus de 30 ans, la Fondation Etoile filante réalise les Rêves des enfants vivant avec une maladie ou un handicap. Dans un monde où chaque enfant mérite de sourire, de rêver et de se projeter dans un avenir lumineux, nous croyons en la magie d'un Rêve.

Au-delà de la réalisation de Rêves, la Fondation Etoile filante permet chaque année à près de 6000 familles et institutions de profiter d'excursions gratuites auprès d'institutions culturelles et de loisirs dans toute la Suisse. Plus de 50 000 entrées sont ainsi offertes chaque année.

Cette mission n'est possible que grâce à la générosité des donateurs. Un soutien collectif permet à la Fondation de réaliser les souhaits les plus extraordinaires des enfants et d'illuminer leur vie. Ensemble, faisons briller des étoiles dans leurs yeux et offrons-leur ces étincelles de Rêve qui éclaireront durablement leur parcours.

Le sourire radieux de Nik en témoigne : la réalisation d'un Rêve a cette force immense. Ces moments de bonheur partagé avec ses proches sont d'une valeur inestimable pour ce jeune garçon plein de vie. Avec plus de 4000 Rêves réalisés, la Fondation œuvre

sans relâche pour offrir à ces enfants courageux des expériences mémorables. Ces instants d'espoir leur permettent d'oublier un moment les difficultés du quotidien et de garder une trace positive pour avancer.

Plus d'informations sur www.etoilefilante.ch



Nik, 17 ans, en visite à Disneyland Paris.

||| La Cité Bleue Genève

À Noël, offrez l'émotion vivante !



À La Cité Bleue, chaque spectacle est une expérience rare, un voyage sensible entre musique, théâtre et découverte.

Offrez à vos proches une soirée d'exception avec les bons cadeaux de La Cité Bleue : laissez-les choisir parmi les concerts, opéras et créations de la saison, à vivre ensemble.

*Un bon cadeau de La Cité Bleue :
un présent élégant, simple à offrir, inoubliable à vivre.*

TOUTES LES INFORMATIONS, LE PROGRAMME DE LA SAISON ET
LES MODALITÉS D'ACHAT EN BILLETTERIE ET SUR LACITEBLEUE.CH

La Cité Bleue Genève
Avenue de Miremont 46,
1206 Genève

lacitebleue.ch
info@lacitebleue.ch
+41 (0)22 552 43 13

Suivez-nous sur
nos réseaux sociaux :
@lacitebleuegeneve

grand théâtre
geneve

Un Américain à Paris

Comédie musicale de
**George Gershwin
et Ira Gershwin**
Livret de **Craig Lucas**
13 au 31 décembre 2025

« Un triomphe ! »
The New York Times

Lauréat de
4 Tony Awards®

« Un chef d'œuvre »
The Wall Street Journal



DÈS CHF 17.-

GRAND THÉÂTRE DE GENÈVE

GTG.CH



Concerts
de la
Cathédrale
Genève

J.S. Bach
Oratorio de Noël
Cantates I, III et VI

Dimanche 21 décembre 2025, 17h

Ensemble Vocal Pierre de Lune
et Ensemble Instrumental Romand
Direction Emmanuel Junod

Clémence Tilquin, soprano
Cristina Segura, mezzo
Valerio Contaldo, ténor
Alexandre Beuchat, baryton

Location : dès le 24 novembre 2025
Billetterie Ville de Genève

Pour tout renseignement :
concerts-cathedrale.ch

Location : dès le 24 novembre 2025
Billetterie Ville de Genève

Pour tout renseignement :
concerts-cathedrale.ch

© 2025 Ville de Genève - Tous droits réservés

Di 7 décembre - 18h
**LES AVENTURIERS
DE MINUIT**
COMÉDIE POLICIÈRE
Pascal Legros Organisation
Le Renard argenté



Je 11 décembre - 20h
AMI(S)
COMÉDIE DOUCE-AMÈRE
De Yasmine Char
Cie Sandra Gaudin



Jeudi 18 décembre - 18h30
SOFA BAND
Afterwork Pop Soul Funk



Samedi 20 décembre - 17h
Dimanche 21 décembre - 11h
**C'EST BEAU ET
C'EST PAS GRAVE**
LA PETITE SAISON
Cie Marjolaine Minot



Dimanche 11 janvier - 11h & 17h
BROCÉLIANDE
LA PETITE SAISON
Cie Rupille 7



THEATRE
GRAND
CHAMP

WWW.GRAND-CHAMP.CH

unicef



pour chaque enfant

Votre legs: un impact qui dure.

Faites une différence durable pour les générations futures.
Commandez le guide du testament gratuit de l'UNICEF: unicef.ch/testaments

© UNICEF/UN594391/Dajongph

10 — 21.12.25

PRESTQUE HAMLET

D'APRÈS WILLIAM SHAKESPEARE

DAN JEMMETT / GILLES PRIVAT

MA, ME, JE: 19H / VE: 20H / SA, DI: 17H30

**T
K
M**
THEATRE
KLEBER
MELEAU
TKM.CH

CHEMIN DE L'USINE À GAZ 9 / 1020 RENENS-MALLEY / BILLETTERIE: 021 625 84 29

tpf... LA LIBERTÉ QGLO la commune de givisiez media f RADIOFR Frapp ERNST GÖHNER STIFTUNG Banque Cantonale de Fribourg MIGROS Pour-cent culturel

ANNE SCHWALLER

Le MisanthROpE

JUSQU'AU 21 DÉCEMBRE 2025



LES OSSSES
CENTRE DRAMATIQUE
FRIBOURGEOIS

LESOSSSES.CH



La force tranquille du thermalisme valaisan

À 1400 mètres d'altitude, les Bains d'Ovronnaz dominent la vallée du Rhône et offrent l'un des panoramas les plus spectaculaires de Suisse romande. Bassins extérieurs chauffés toute l'année, spa panoramique richement équipé, soins spécialisés, hôtel intégré, terrasse ensoleillée : le complexe thermal est devenu une destination incontournable pour les amateurs de bien-être, mais aussi pour les familles, les sportifs et les visiteurs en quête de nature. Une adresse où l'eau chaude rencontre la montagne, et où la détente se conjugue au rythme des saisons.

Dans un Valais connu pour son ensoleillement généreux, ses pentes viticoles et ses sommets emblématiques, Ovronnaz occupe une place à part. Sa terrasse naturelle, suspendue au-dessus de la vallée du Rhône, offre un écrin spectaculaire au complexe thermal. Dès l'arrivée, la lumière, la pureté de l'air et l'horizon dégagé sur les Muerens donnent le ton : ici, le paysage fait partie intégrante de l'expérience.

Ce lien étroit entre nature et thermalisme est l'une des forces du lieu. Le silence des montagnes, la luminosité alpine et l'altitude créent une atmosphère propice au ralentissement, loin du tumulte urbain. C'est dans cet environnement préservé que les Bains d'Ovronnaz ont développé leur identité, mêlant infrastructures contemporaines, chaleur de l'accueil et charme montagnard.

Le cœur du complexe, ce sont évidemment les bains. Le site compte un bassin intérieur et deux grands bassins extérieurs, pour un total de plus de 600 m² d'eau. Leur particularité ? Une température comprise entre 32°C et 35°C toute l'année, été comme hiver, grâce à une installation technique performante et à une eau naturellement chaude, puisée en profondeur.

Dans les bassins extérieurs, le spectacle est permanent. L'hiver, la neige recouvre les toits du village et la vapeur s'élève au-dessus de l'eau, dessinant une brume

presque irréelle. Les visiteurs y glissent lentement, bercés par la chaleur, tandis qu'en toile de fond s'impose la silhouette massive des Muerens. En été, le contraste est tout aussi saisissant : une eau chaude enveloppante sous un soleil généreux, avec la douceur du vent de montagne et les odeurs de forêt.

Les équipements aquatiques : jets de massage, banquettes bouillonnantes, cascades, lits d'eau et cols-de-cygne ont été pensés pour un véritable parcours de relaxation. Les familles disposent de zones adaptées, les couples privilégient les zones calmes, et les sportifs apprécient les installations ciblées, notamment les jets lombaires ou cervicaux.

Le Panoramic Alpine Spa porte bien son nom. Situé dans la continuité des bains, il se déploie en plusieurs espaces thématiques, avec une vue impressionnante sur les sommets environnants. Le visiteur y retrouve plus d'une quinzaine d'installations dédiées à la détente profonde : saunas finlandais, saunas bio, hammams parfumés, bain froid, murs de sel, salles infrarouges, grottes de détente, zones de repos panoramiques, douches sensorielles...

Chaque zone offre une atmosphère distincte : chaleur sèche, humidité enveloppante, lumière tamisée, ambiance montagnarde... De quoi permettre à chacun de composer son propre rituel, entre phases de chaleur, moments de fraîcheur et parenthèses de silence.

Cette variété fait du spa d'Ovronnaz l'un des plus complets de Suisse romande. Il attire autant les habitués du thermalisme que les visiteurs novices, séduits par la clarté du parcours et la qualité des installations.

L'offre de soins complète l'expérience. Les massages sont réalisés par des thérapeutes qualifiés, capables d'adapter leur approche selon les besoins : relaxation complète, récupération sportive, drainage lymphatique, soins du dos, réflexologie, soins esthétiques ou rituels signatures.

Les sportifs de montagne : randonneurs, skieurs, coureurs de trail trouvent ici une véritable base arrière pour apaiser les tensions et optimiser la récupération. Les visiteurs en quête de douceur optent pour les soins relaxants ou les rituels enveloppants.

L'un des atouts du centre réside dans la cohérence de l'ensemble : bains, spa et soins forment un continuum, ce qui rend l'expérience fluide, complète et régénératrice.

Au printemps, la nature s'éveille et les visiteurs profitent d'un village calme et lumineux. En été, Ovronnaz devient une base idéale

pour des randonnées familiales, des sorties VTT ou des promenades panoramiques. À l'automne, les couleurs flamboyantes transforment les bains en décor contemplatif.

En hiver, l'alliance ski + bains demeure un classique : après une journée sur les pistes, la chaleur de l'eau apporte un réconfort immédiat.

Directement relié au complexe thermal, l'Hôtel des Bains propose un hébergement pratique et confortable : chambres, studios et appartements équipés. Certains logements disposent d'un balcon ou d'une terrasse ouvrant sur la vallée.

La restauration complète l'offre avec une cuisine conviviale inspirée du terroir valaisan. La terrasse sud devient un lieu prisé dès le printemps.

Ce qui fait la singularité d'Ovronnaz, c'est l'atmosphère générale : l'altitude, la montagne, l'eau chaude et le calme créent un environnement propice au lâcher-prise et à la reconnexion à soi.

Que l'on vienne pour quelques heures ou plusieurs jours, Ovronnaz propose un thermalisme authentique, moderne et profondément ancré dans l'identité romande.



Bains d'Ovronnaz
Route des Bains 93
1911 Ovronnaz

+41 27 305 11 66
info@bains-ovronnaz.ch
www.bains-ovronnaz.ch

Accès : 20 minutes depuis l'A9
(sortie Riddes / Ovronnaz)
Ouvert : 365 jours par an
Services : bains thermaux, spa, soins,
hôtel, restaurant





Un cirque, une famille, trois générations, une tradition qui continue de faire rêver

Du 17 décembre 2025 au 04 janvier 2026, découvrez la 22^{ème} édition du Cirque de Noël de Moudon. Un cocktail explosif d’humour et d’amour à consommer sans modération pour les fêtes de fin d’année! Un spectacle qui fait rire, fondre le cœur et qui brûle plus de calories qu’une bûche au chocolat!

Dans un monde en perpétuel mouvement, certaines choses résistent au temps. Héritage est l’histoire d’un cirque familial, d’une passion transmise de génération en génération, qui continue de briller envers et contre tout. Entre prouesses acrobatiques, instants de grâce et éclats de rire, ce spectacle est une ode à la transmission, à l’amour du spectacle vivant et à la magie du cirque.

Malgré les épreuves, les obstacles et les années, la piste reste leur terrain de jeu, de vie, de rêve. Et pour Noël 2025, cette famille de cœur et de sang vous invite à partager un moment unique, chaleureux et profondément humain.

22^{ème} Cirque de Noël MOUDON

17 DÉC. 2025

04 JANV. 2026

ANCIENNE PLACE D'ARMES ROUTE DE SIVIRIEZ

DU MERCREDI

17 DÉC. 2025

04 JANV. 2026

Héritage, c’est bien plus qu’un spectacle : c’est une parenthèse enchantée, une bouffée de joie, une pluie d’étoiles dans les yeux des petits comme des grands. Un rendez-vous festif, sincère, et rempli d’émotions, parce que la magie de Noël, ici, se vit en famille... sous un chapiteau.

Avis aux fêtards, aux gourmands et aux rois du déhanché : le 31 décembre dès 18h30 jusqu’au petit matin, on t’embarque pour une mission Nouvel An intergalactique! Au programme : un dîner qui fait chanter les papilles, des artistes plus chauds que ta raclette, et une musique avec musicien et chanteur en live pour mettre le feu au dancefloor version disco où même ta grand-mère fera le moonwalk. Viens dire adieu à 2025 en strass, en rires et en sueur (de danse)!

Informations et réservations sur
+41 79 384 30 66
reservation@cirque-helvetia.ch
www.cirquedenoeldemoudon.ch

Prévente dans les points de vente
Ticketcorneret sur [ticketcorner.ch](#)

MISSION LÈPRE SUISSE

Boutique solidaire

missionlepre.ch/shop

Des créations uniques, par des femmes artisans d’Inde et du Bangladesh.

Offrez des cadeaux porteurs de vie !

Contribuez ainsi à transformer la vie des personnes affectées par la lèpre.

ANNONCE

SWISS ALP HEALTH

complete formulations

ExtraCellMatrix:

Formules complètes et exclusives pour le cartilage, les ligaments, les tendons et les os.

20+ Ingrédients

L'ORIGINAL DU FONDATEUR

NEW PURE

ExtraCellMatrix PURE

COMPLETE SWISS FORMULA

PRO 25+ INGRÉDIENTS

COMPRIMÉS PREMIUM C-II CURMA PLUS

12 INGRÉDIENTS

ExtraCellMatrix ECM, Drink

Arômes orange ou fruits rouges, l'original du fondateur! Avec 10'000 mg de peptides de collagène (types I, II, III), sulfates de glucosamine et de chondroïtine, acide hyaluronique, MSM, L-lysine, L-thréonine, edelweiss, gentiane, cynorrhodon, minéraux et vitamines.

ExtraCellMatrix PRO, Drink

Arôme orange, le nec plus ultra. Avec 10'000 mg peptides de collagène (de types I, III et UC-II), sulfate de glucosamine vegan, sulfate de chondroïtine, acide hyaluronique vegan, astaxanthine, MSM, L-lysine, L-thréonine, lycopène, curcuma, boswellia, grenade, magnésium, cynorrhodon, edelweiss, gentiane, minéraux et vitamines.

ExtraCellMatrix C-II CURMA PLUS, Tabs

Les comprimés complets et exclusifs pour cartilage, ligaments, tendons. Avec collagène de type II, chondroïtine, glucosamine, curcuma, cynorrhodon, MSM, vitamines et minéraux.

ExtraCellMatrix PURE, Drink

Produit complet pour les articulations nouvellement disponible sous forme de poudre PURE non aromatisée et non sucrée, contenant tous les composants importants pour les articulations, le cartilage, les ligaments et les tendons. Vous pouvez mélanger ExtraCellMatrix PURE dans de l’eau, du café, du thé et des shakes ou l’incorporer dans des aliments. Idéal également en combinaison avec ExtraCellMuscle, ExtraCellHyalo ou d’autres produits.

Ces compléments alimentaires sont disponibles chez Amavita, Sun Store, Coop Vitality et un grand nombre de pharmacies indépendantes.

Plus d'informations

Made in Switzerland

www.swiss-alp-health.ch

Swiss Alp Health

Tél: +41 21 711 33 11, info(at)swiss-alp-health.ch

Cadeau!

1 ExtraCell Hyalo

Suite à l'achat de 2 produits Swiss Alp Health (en un seul achat) dans votre pharmacie ou droguerie, vous recevrez gratuitement 1 ExtraCell Hyalo.

Envoyez par courrier postal ce bon avec la quittance en indiquant votre nom et adresse à: Swiss Alp Health, Route de la Mortigue 1, 1072 Forel ou envoyez-nous la quittance par email: info(at)swiss-alp-health.ch

Valable jusqu'au 31.03.2026

ExtraCellHyalo

Capsules pour le cartilage, la peau et le tissu conjonctif, avec acide hyaluronique hautement dosé (300 mg), MSM, curcuma, extrait de pépins de raisin avec OPC. Idéal en combinaison avec tous les produits Swiss Alp Health.

Non cumulable avec toute autre promotion ou rabais. Non valable pour achats dans les boutiques et pharmacies en ligne.

Textile et cuir d'intérieur, pourquoi ne pas leur offrir une nouvelle jeunesse ?

À l'approche de l'hiver, nos intérieurs deviennent de véritables cocons où confort et bien-être prennent toute leur importance. Si l'entretien de la maison se fait plus discret à cette période, certains gestes méritent toujours l'expertise de professionnels. C'est le cas des traitements et du nettoyage des textiles d'ameublement : rideaux, tapis, moquettes ou tentures murales. Leur entretien requiert un savoir-faire technique et des soins sur mesure. À Genève, l'entreprise Procare Systems s'est imposée comme une référence en la matière, conjuguant innovation technologique, performance écologique et qualité de service.

Un nettoyage de haute précision

Contrairement aux idées reçues, un nettoyage efficace ne se limite pas à un coup d'aspirateur ou à un passage en machine. Les textiles d'intérieur sont de véritables nids à poussière, pollens et acariens. Procare Systems propose des traitements high-tech capables d'éliminer jusqu'à 95 % des

taches incrustées, tout en respectant la structure des fibres. Que vos textiles soient en laine, soie, velours ou matières synthétiques, chaque intervention est adaptée à la nature du tissu et à son usage.

Des fibres préservées, des couleurs ravivées

Le nettoyage est souvent redouté pour ses effets secondaires : tissus ternis, décolorés ou endommagés. Procare Systems a développé des protocoles de traitement qui préservent l'éclat des fibres tout en leur assurant une protection durable. Grâce à une fine expertise et à des méthodes de pointe (traitement à sec, à l'eau ou à la vapeur), les fibres naturelles ou synthétiques conservent leur souplesse et leur aspect d'origine, même après plusieurs interventions.

Un geste pour la santé... et pour la planète

Au-delà de l'esthétique, un textile propre est aussi un textile sain. En éliminant les allergènes,

bactéries et particules fines accumulés dans les fibres, les traitements contribuent à améliorer la qualité de l'air intérieur. Une aubaine pour les personnes sensibles, notamment les enfants ou les personnes allergiques. Procare Systems intègre également une dimension environnementale forte dans ses produits : ils sont certifiés Wooolsafe et formulés pour être à la fois efficaces et respectueux de la planète. Un choix qui s'inscrit dans une démarche éthique et responsable !

Des solutions sur mesure, pour tous les besoins

Procure Systems propose des prestations sur mesure, basées sur une analyse personnalisée des besoins des professionnels comme des particuliers. L'entreprise intervient aussi bien dans des appartements privés que dans des hôtels, bureaux ou institutions publiques. Le tout avec une promesse claire : un devis gratuit sous 48 heures, sans engagement, pour une solution adaptée à chaque situation.

Une expertise au service de votre confort

Faire appel à Procare Systems, c'est confier ses textiles à des spécialistes capables d'allier efficacité, douceur et exigence. C'est aussi faire le choix d'un intérieur plus propre, plus sain et plus agréable à vivre. Un geste simple pour accueillir le début d'année dans un environnement rafraîchi, jusque dans les moindres fibres.

Plus d'informations sur www.procare-systems.ch



SPÉCIALISTE DE L'ENTRETIEN DES FIBRES TEXTILES ET DU CUIR

FIBRES TEXTILES
TRAITEMENT & PROTECTION

MOBILIER EN CUIR
IMPRÉGNATION, RÉNOVATION & COLORATION

WWW.PROCARE-SYSTEMS.CH

+41 22 301 73 01

FIBRES TEXTILES

MOQUETTES
TAPIS
DOUBLES-RIDEAUX
TENTURES MURALES
MOBILIER EN TISSU

TRAITEMENT HIGH-TECH

TECHNOLOGIE PERMETTANT
UNE DÉSINFECTION TOTALE
COULEURS, TEXTURES
& FIBRES PRÉSERVÉES

PROTECTION GARANTIE 1 AN

ENROBE & IMPERMÉABILISE
VOS FIBRES

VISITES TRIMESTRIELLES
& KIT D'ENTRETIEN POUR
DÉTACHER VOS FIBRES
EN CAS D'ACCIDENT

MOBILIER EN CUIR

IMPRÉGNATION & ENTRETIEN

NOUS ÉLIMINONS
LES SALISSURES
INCRUSTÉES DANS VOTRE
MOBILIER EN CUIR.
NOUS NOURRISSONS LE CUIR
EN PROFONDEUR.

RÉNOVATION & COLORATION

VOTRE MOBILIER RETROUVE
UNE NOUVELLE JEUNESSE.
VOUS POUVEZ CHANGER
LA COULEUR SI VOUS
LE SOUHAITEZ.

La Grande Vigne

Perché sur ses coteaux ensoleillés, ce domaine de Mont-sur-Rolle est un véritable coin de paradis.

La beauté de la région ne se résume pas seulement à ses vignes : la vue imprenable sur le lac Léman est un spectacle quotidien, un tableau vivant qui change au fil des saisons.



Eric Meylan, le vigneron

Eric, vigneron passionné, fait parler le terroir avec ses vins de caractère. Depuis 2018, il fait vivre le domaine en représentant la troisième génération.

Chaque bouteille est le fruit d'un travail collectif. Eric est entouré d'une belle équipe qui partage les mêmes passions : le vin et le terroir.

Une culture bio

Véritable précurseur en matière de viticulture biologique, Eric est un passionné de nature. Son respect profond pour l'environnement l'a poussé à adopter des techniques innovantes pour travailler ses vignes de manière naturelle. Sur ses terres, des herbes sauvages et de jolies fleurs nourrissent le sol.

Depuis la récolte 2020, tout le vignoble est d'ailleurs cultivé selon les normes biologiques suisses, histoire de proposer des vins de caractère issus d'une production qui fait sens et résonne avec les valeurs de la Grande Vigne.

Nos événements

Chaque année, à la belle saison, vous pouvez venir profiter d'un instant gourmand hors du temps, face au lac et à l'ombre de notre tilleul. Un moment convivial à ne pas manquer !



Carton de dégustation
75.- au lieu de 90.-
code promo : Hohoho25

Nos vins

Un peu de magie, mais beaucoup de savoir-faire !
Chaque bouteille offre un mélange parfait de couleurs et de saveurs.
Profitez du code promo pour découvrir une sélection de notre gamme.



La-Grande-Vigne



la_grande_vigne

Famille Eric Meylan
Artisans vignerons
CH-1185 Mont-sur-Rolle
www.lagrandevigne.ch

Les camps de sports de neige, une école de vie

À l'occasion des dix ans de GoSnow.ch, l'initiative suisse qui relance la tradition des camps de sports de neige, Virginie Faivre, sa vice-présidente, revient sur l'importance de ces séjours pour les enfants. Entre santé mentale, apprentissage et partage, elle plaide pour que chaque élève vive au moins une fois cette expérience unique.



Virginie Faivre

Vice-présidente de l'association Initiative sports de neige Suisse (GoSnow.ch)

Qui ne se souvient pas de son premier camp de neige? Des fous rires dans le dortoir, des chutes à répétition sur les pistes, de la première soirée dansante avec les copains... Véritables écoles de vie, ces séjours font partie de la culture helvétique. GoSnow.ch s'est donné pour mission de faire revivre cette coutume, en facilitant le retour des camps de neige dans les écoles de tout le pays.

Virginie Faivre, en tant que vice-présidente de GoSnow.ch, quelle est votre mission principale?

Je me suis engagée au sein de GoSnow en 2021, en tant que vice-présidente. L'équipe est basée à Berne et couvre l'ensemble du territoire suisse. Même si une partie des collaborateurs parle français, la dynamique reste souvent germanophone. Mon rôle est justement de faire connaître GoSnow et de développer cette belle initiative en Suisse romande.

Pourquoi les camps de neige sont-ils, selon vous, une école de vie pour les enfants?

Les camps de neige, c'est bien plus que du ski ou du snowboard. C'est une expérience humaine complète où les enfants apprennent la responsabilité, la persévérance, l'autonomie. Ils vivent plusieurs jours ensemble, hors du cadre familial et scolaire. Cette immersion favorise la solidarité, la confiance en soi, l'esprit d'équipe. Ce sont des compétences sociales et émotionnelles essentielles pour leur développement.

Ces séjours ont-ils aussi un impact sur la santé mentale des jeunes?

Oui, clairement. De nombreuses études montrent que l'exercice physique en plein air améliore la santé physique et mentale. Être en montagne agit comme un véritable espace de ressourcement. On se déconnecte du numérique, on bouge, on rit, on partage. Cela réduit le stress et redonne de l'énergie. La montagne a ce pouvoir d'équilibre et de joie.

Comment préserver la tradition des camps de neige?

Ils font partie de notre identité. Préserver cette tradition, c'est la rendre accessible à tous les enfants, quels que soient leur milieu ou leur origine. Cela passe par des soutiens financiers, une logistique simplifiée et une sensibilisation des enseignants à l'importance éducative de ces séjours. C'est précisément la mission de GoSnow depuis dix ans.

Justement, quel rôle joue GoSnow.ch et comment expliquez-vous son succès?

Notre mission est simple : permettre à chaque enfant en Suisse de vivre un camp de sports de neige au moins une fois durant sa scolarité. Nous proposons des offres « clés en main », abordables, pour simplifier la tâche des enseignants. Ce succès repose sur un solide réseau de partenaires : stations, remontées mécaniques, écoles de ski, offices du tourisme, hébergeurs, collectivités... Tous œuvrent ensemble pour rendre la neige accessible à tous.

Qu'est-ce qui fait, selon vous, qu'un camp devient inoubliable?

Une ambiance bienveillante, un bon encadrement et des activités variées. Il faut un équilibre entre apprentissage, plaisir et partage. Ce sont souvent les petits moments, une soirée fondue, une tempête vécue ensemble, la fierté d'une descente réussie, qui deviennent des souvenirs à vie.

GoSnow fête ses dix ans avec un concours d'anecdotes. Quelle est l'idée?

Nous avons voulu marquer cet anniversaire en recueillant des souvenirs de camps, drôles, émouvants ou sportifs. Ces témoignages rappellent combien ces séjours laissent une empreinte durable. C'est une manière de célébrer la richesse des émotions, des amitiés et des aventures vécues en montagne.

Avez-vous un souvenir personnel d'un camp de neige?

Oui ! Je me souviens d'une descente en ski de fond sur une piste alpine, un moment à la fois intense et hilarant. C'est ce mélange d'émotions, de rires et de dépassement de soi qui rend ces expériences inoubliables.

Pourquoi certaines écoles ont-elles renoncé à organiser ces camps?

Plusieurs raisons : la charge administrative, le manque de moyens financiers, certaines contraintes juridiques, et parfois la réticence de quelques enseignants. Notre mission est justement de lever ces obstacles avec des solutions simples et adaptées.

Quelles mesures concrètes avez-vous mises en place pour les aider?

Nous proposons un accompagnement logistique complet, des outils pédagogiques, des aides financières. Avec les transports publics, nous avons mis en place une offre spéciale : dix francs par élève pour l'aller-retour, avec prise en charge des bagages directement depuis la cour d'école. Cela simplifie tout et réduit l'empreinte écologique du déplacement.

Ces camps favorisent aussi la mixité sociale?

Absolument. Dans un dortoir, tout le monde est logé à la même enseigne ! On apprend à vivre ensemble, à s'entraider. Beaucoup d'enseignants nous disent que l'ambiance en classe change radicalement après un camp. C'est un formidable vecteur de cohésion.

Et la durabilité, est-elle un enjeu central aujourd'hui?

Oui. Nous intégrons de plus en plus de pratiques responsables : mobilité douce, alimentation locale, sensibilisation à la nature. Nous collaborons aussi avec des fondations comme Summit Foundation pour réduire les déchets et préserver les écosystèmes alpins. Chaque camp doit être une expérience sportive, humaine, mais aussi responsable.

Quel message aimeriez-vous transmettre aux enfants?

Qu'ils se souviennent de la joie d'être ensemble, du courage de se relever après une chute, de la beauté d'un lever de soleil en montagne. Ce sont ces moments-là qui forgent des valeurs durables : le respect, l'effort, la solidarité.

Et votre souhait pour l'avenir?

Que chaque enfant en Suisse vive au moins une fois un camp de sports de neige. Que cette tradition continue à évoluer, à s'adapter aux défis de notre époque. Grâce à l'engagement collectif des écoles, des stations et de nos partenaires, la montagne restera un lieu d'apprentissage, d'émotion et de lien entre les générations.

Texte Océane Ilunga

Concours d'anecdotes
histoirescampsdeski.gosnow.ch

Plus d'informations sur
gosnow.ch



ANNONCE

VENTES AUX ENCHÈRES 27 NOVEMBRE - 11 DÉCEMBRE

PIGUET
HÔTEL DES VENTES | GENÈVE | 1978



BIJOUX | TABLEAUX | HISTOIRE NATURELLE | MONTRES | VINS FINS | MAROQUINERIE | OBJETS D'ART | SERVICE ROYAL | ART D'ASIE

51, RUE PRÉVOST-MARTIN 1205 GENÈVE | 022 320 11 77 | PIGUET.COM | INFO@PIGUET.COM

Par le ministère de Me Curtin

HUMOUR

SAISON culturelle
PLAN-LES-OUATES
25
26

JEUDI 22 JANVIER 2026 – 20H00
MARC DONNET-MONAY
ALOUETTE

ESPACE VÉLODROME
PLAN-LES-OUATES
www.saisondculturelleplo.ch

Lâcher prise ? À quoi tenez-vous vraiment ?

Commandez
notre guide
gratuit sur les
testaments

Nous devons parfois lâcher prise.
Mais nous pouvons transmettre nos
valeurs. Par exemple, en rédigeant
un testament en faveur des personnes
en situation de handicap.
proinfirmis.ch/guide ou tél. 058 775 26 88

pro infirmis

**L'Association
«Au Cœur du Niger»
sur le terrain...**

Merci
pour votre
précieux soutien
aux enfants
du Niger!

- Scolariser, éduquer, soigner et nourrir les enfants orphelins, les enfants albinos et les filles-mères avec leur bébé.
- Les former à la couture, tricot, broderie, fabrication de savons, de piment, au jardinage et à l'élevage de chèvres et de poules.
- Plus de 400 élèves et jeunes filles sont encadrés par 65 employés locaux.

Possibilité de parrainer un enfant orphelin albinos, de devenir membre de l'Association, de soutenir nos projets et activités par un don.

IBAN : CH60 8080 8007 5471 6269 1

Plus d'infos :
www.AuCoeurDuNiger.ch

secours d'hiver
Suisse

Nous aidons en Romandie.

Permettre à Aliya de participer.

La pauvreté isole.
En faisant un don, vous
permettez à des enfants de
vivre pleinement leur vie.

Faites un don
avec TWINT
secours-d-hiver.ch/aider



5 DÉCEMBRE - 12 AVRIL

WINTER IS COMING

VILLARS - DIABLERETS

SCANNE MOI

SCANNE MICH



SCANNA MI

SCAN ME



Magic
Pass

Animaux abandonnés,
maltraités, négligés
**Chaque année près de
3000 animaux recueillis et
800 enquêtes effectuées**



Les Alpes vous tiennent à cœur ?

Cet habitat fragile est menacé.
Pour qu'il reste vivable, nous devons agir !

**Protégez
les Alpes avec
un don !**



Pro Alps (autrefois Initiative des Alpes)
Compte pour les dons IBAN :
CH77 8080 8002 2905 2529 0

Votre don en de
bonnes mains.



**Votre don
nous permet de
leur porter secours**

www.svpa.ch

sknife+
swiss knife



L'excellence d'un tranchant qui défie le temps



Artisanat



Couteaux à steak



Art de la table



Précision

sknife sa, rue Neuve 5, 2502 Bienne

www.sknife.com



©Fredric Oswald

Les espaces de loisirs, les pistes de ski pour les débutants et les sentiers de raquettes en font une destination idyllique, entourée de forêts de sapins et de panoramas à couper le souffle sur le Léman, le Mont-Blanc et le Jura.

À la découverte de la station «Jura sur Léman»
Située à moins de 30 minutes de Nyon et accessible en transports publics, Jura sur Léman est le plus grand domaine skiable franco-suisse du Jura, s'étendant sur les massifs de La Dôle et des Tuffes. Les amateurs de glisse de tout niveau peuvent profiter de plus de 50 km de pistes réparties sur l'ensemble de la station.

Au sommet, La Dôle dévoile l'un des plus beaux panoramas sur le Léman et les Alpes. Avec le Magic Pass, Jura sur Léman ainsi que les téléskis au village de St-Cergue vous permettent de skier en tout temps, ainsi qu'en nocturne au village. D'autres pistes de ski sont disponibles à Basseruche et à la Trélasse pour toute la famille.

Pratiquez le ski de fond et les raquettes
Le col de la Givrine se situe dans un milieu naturel préservé, avec près de 40 km de pistes. C'est un lieu idéal pour les sorties en raquettes, en ski de fond ou même en ski de randonnée. Retrouvez les différents itinéraires de balades sur l'application gratuite Nyon : Guide, ou demandez les plans à l'office du tourisme.

St-George, 3^e pôle hivernal de la région
C'est dans une ambiance familiale que le village de St-George s'impose comme le troisième pôle hivernal de la région, en direction du col du Marchairuz. Ce village typique est à lui seul un agréable espace de détente, offrant une vue apaisante sur les montagnes et le Léman.

On y trouve deux pistes de ski adaptées aux débutants, quatre pistes de luge, de nombreux parcours de ski de fond et de raquettes, ainsi qu'un snowpark. Un lieu à découvrir et dont il faut profiter en famille !

Nyon Région Tourisme
Avenue Viollier 8, 1260 Nyon

+41 22 365 66 00
info@nrt.ch
lacote-tourisme.ch



- Nos bons plans pour cet hiver**
- **Forfait raquettes & fondue – CHF 36.-**
Partez en balade jusqu'au Vieux-Château et admirez la vue avant de déguster une délicieuse fondue.
 - **Forfait ski nocturne & fondue – CHF 36.-**
Ce forfait ski nocturne + fondue est en vente aux caisses du télési de St-Cergue. Réservation conseillée auprès des restaurants partenaires.
 - **Randonnée découverte d'un chalet d'alpage – CHF 45.-**
Partez à la découverte du Jura avec une randonnée guidée, suivie d'une dégustation de produits du terroir dans un chalet d'alpage centenaire.
 - **Patinoires**
Les patinoires de la région vous accueillent cet hiver à Coppet, Gland, St-Cergue et Nyon.
 - **Marché de Noël à Schilliger Gland**
 - **Marché de Noël à Coppet**
Du 5 au 7 décembre.

- **Village de Noël**
Quartier de Rive à Nyon du 11 au 14 décembre.
- **Nyon en fête**
Du 11 au 31 décembre.
- **Les illuminations**
À découvrir au cœur de St-Cergue du 15 décembre au 15 janvier de 18h à 21h30.
- **La Nuit de la Glisse**
Film projeté au Centre du Vallon à St-Cergue le mardi 30 décembre.

Plus d'événements dans notre Agenda lacote-tourisme.ch



©Ben Becker



©Ben Becker



©Ben Becker



©Peter Colberg

20%

sur toutes nos activités*
sur présentation de ce bon.

*Valable une seule fois sur un paiement jusqu'au 31.08.2026 |
1 bon par personne et par jour | Non cumulable avec
d'autres promotions | Non valable sur les bons, les abon-
nements et le bar.



LA RUCHE

laruche.fun



ONLY GOOD VIBESZZZ

**À LA RUCHE, CE QUE L'ON AIME,
C'EST FABRIQUER VOS SOURIRES.**

À La Ruche, on a vu les choses en grand: 4800 m²
d'activités pour tous les âges – bowling, trampoline,
laser game, Hit iT! et un grand kids Park.

Un espace moderne et convivial pour s'amuser
entre amis, entre collègues, en famille, ou pour
fêter ton anniversaire comme il se doit !

Le centre de loisirs fribourgeois.

Ouvert tous les jours dès 9h00
Route du Lac 12, 1763 Granges-Paccot

Un présent pour l'avenir

Votre testament transforme des vies !

Laissez une empreinte et offrez un avenir aux plus
vulnérables atteints dans leur santé et leur dignité.

L'organisation humanitaire Mercy Ships
déploie des navires-hôpitaux en Afrique
pour offrir gratuitement des soins médicaux aux
personnes les plus démunies.



Je suis à votre disposition
pour vous conseiller
en toute discrétion.

Danielle Harbaugh

Responsable legs, Mercy Ships Suisse
+41 21 654 32 15
danielle.harbaugh@mercyships.ch



Pour plus d'informations,
téléchargez notre guide
du testament directement
sur notre site internet.



www.mercyships.ch/legs



Le vrai luxe plutôt que l’illusion de la grandeur

À l’Hôtel Spitzhorn de Gstaad, les étoiles ne sont pas vraiment importantes. D’autant plus lorsqu’il s’agit de satisfaire les clients. Michel Wichman, locataire et hôte du Spitzhorn, nous présente l’établissement ainsi que ses valeurs telles que l’hospitalité authentique qui dépasse souvent les attentes des clients.

Michel Wichman, dans une de vos déclarations vous soutenez que «les étoiles sont au firmament». Qu’entendez-vous par là?
Les étoiles sont au firmament et non pas à un panneau à l’entrée d’un hôtel car, de nos jours, le nombre d’étoiles est de moins en moins lié à la qualité de l’hôtellerie. Notre équipe se préoccupe uniquement des clients et fait de son mieux pour qu’ils soient satisfaits. C’est pourquoi les évaluations en ligne de nos visiteurs sont beaucoup plus significatives que nos étoiles pour nous. L’hôtel pourrait même se voir attribuer huit étoiles mais cela ne changerait rien car nous favoriserons toujours une hospitalité authentique et sincère ainsi qu’un service impeccable. D’ailleurs, c’est précisément par ces caractéristiques et ces valeurs que nous souhaitons nous démarquer et démontrer la qualité de notre établissement. C’est pour cette raison que nous avons rejeté les quatre étoiles que l’Hôtellerie Suisse envisageait de nous attribuer.

N’est-ce pas un inconvénient, surtout concernant la perception de l’extérieur?
Non, pas du tout. Même si parfois nous pensons ne pas être à la hauteur, nous dépassons toujours les attentes de nos clients. Les visiteurs deviennent ainsi des habitués enthousiastes et fidèles. Nous proposons une forme d’hospitalité contemporaine et durable, qui laisse les étoiles à leur place – dans le ciel – et nous plaçons toujours le bien-être des hôtes au cœur de notre activité.

«
En tant que chalet-hôtel, l’établissement ne choque pas et se fond harmonieusement dans l’un des plus beaux paysages alpins de Suisse. Les chalets enchantent parce qu’ils absorbent les couleurs et les formes de leur environnement rendant l’ensemble «léger».

Cependant, il reste vrai que les étoiles aident certains invités à choisir leur destination. Et pourtant, vous vous êtes «contenté» d’ouvrir un hôtel trois étoiles. Pourquoi?
À mon avis, parallèlement au monde du grand tourisme hôtelier super riche et classique, Gstaad doit se développer davantage en termes de nouveaux concepts pour l’avenir. À Gstaad, il manquait un hôtel trois étoiles qui offrait un service exceptionnel. Avant d’être hôte du Spitzhorn, j’ai travaillé pendant huit ans comme directeur au Grand Hôtel Bellevue Gstaad (aujourd’hui Le Grand Bellevue). Lorsque je travaillais au Grand Hôtel Bellevue, mon équipe et moi, nous concentrions toujours sur le bien-être de nos hôtes. Toutefois, alors que cela devrait être une évidence, la satisfaction du client a fini bien souvent par passer en deuxième place dans de nombreux hôtels de luxe. Dans ces cas, la chasse aux étoiles associée aux efforts et sacrifices visant à attirer un grand nombre de célébrités a conduit

à une situation qui ne permettait pas à un invité «lambda» de se sentir à l’aise dans l’établissement.

Pourquoi avez-vous choisi le Spitzhorn pour votre nouvelle mission?
Dès le début, ma femme et moi avons pu aider à façonner l’âme de l’hôtel Spitzhorn. En tant que locataires, nous avons repris un établissement de l’assurance La Bâloise qui correspond parfaitement à notre idée d’un hôtel moderne. Pas de posture guindée, pas d’illusion de grandeur. Nous privilégions une atmosphère détendue et une cordialité authentique. En 2014, le «Times» a même écrit qu’il s’agit d’un moyen de «réinventer Gstaad pour les skieurs au budget plus modeste».

Qu’est-ce qui différencie le Spitzhorn d’autres hôtels de la même catégorie ou d’une catégorie supérieure?
Nous pensons qu’il ne faut «pas toujours vouloir plus, mais aspirer au meilleur». C’est le principe directeur

de notre hôtel trois étoiles supérieur. À mon avis, il n’est pas possible de comparer un hôtel à un autre car chaque établissement possède son propre charme et sa propre identité. Finalement, ce qui compte c’est l’âme de l’hôtel, tout est une question de niveaux, notre hôtel est d’un degré plus spacieux, les couloirs sont plus larges, les chambres plus lumineuses, les boissons plus grandes, le champagne plus pétillant, le temps est meilleur, les enfants sont plus heureux, les montagnes plus hautes, la piscine s’avère plus accueillante, les prairies alpines plus colorées et les visages de notre équipe sont plus rayonnants. Ce qui fait la différence c’est aussi notre facture qui, malgré le confort offert, rayonne d’une modestie particulière. Nous nous concentrons uniquement sur le client et son bien-être. Tout ce dont nos visiteurs ont besoin est à leur disposition. Nous offrons donc le vrai luxe plutôt qu’une illusion de grandeur.

Qu’est-ce qui distingue l’offre culinaire du Spitzhorn?
Les plats les plus populaires des Alpes ou «The Best of the Alps» d’Allemagne, d’Autriche, de Suisse, d’Italie et de France attendent nos visiteurs! Nous avons mis au point les meilleures recettes, qui convainquent par des ingrédients frais, souvent locaux, et forment un menu simple mais très savoureux. Nous proposons par exemple des soupes spéciales, des poissons locaux, des classiques alpins, des rôtis copieux et des desserts gourmands ainsi que des spécialités saisonnières.

Vous décrivez votre établissement comme un hôtel trois étoiles qui comporte une infrastructure quatre étoiles. Qu’est-ce qui confère à cette dernière sa grande qualité?
Notre hôtel est en effet un trois étoiles supérieur avec une infrastructure quatre étoiles dans un environnement cinq étoiles. Cela fait aussi partie de notre slogan. Lorsque nous avons ouvert l’hôtel Spitzhorn en décembre 2013, «la légèreté de l’être» a également trouvé son expression architecturale. En tant que chalet-hôtel, l’établissement ne choque pas et se fond harmonieusement dans l’un des plus beaux paysages alpins de Suisse. Les chalets enchantent parce qu’ils absorbent les couleurs et les formes de leur environnement rendant l’ensemble «léger». Quant à nos intérieurs, il a été difficile de laisser transparaître l’esthétique très particulière du monde extérieur. Nos décorateurs d’intérieur ont créé une œuvre d’art étonnante. Les 50 chambres et les 110 lits de l’établissement offrent les meilleures vues sur la région. L’hôtel comprend aussi une salle de jeux pour les enfants, une cuisine saisonnière de brasserie dans le restaurant ainsi qu’une zone de bien-être, un fitness, une piscine, un sauna/bain à vapeur, des soins Kneipp et des massages.

Plus d’informations sur:
www.spitzhorn.ch



L'unique concert suisse de la star congolaise Koffi Olomidé

La superstar africaine donnera un concert inédit le samedi 13 décembre 2025 à l'Arena de Genève, un événement très attendu par son public venu des quatre coins de la Suisse et bien au-delà pour cette ultime date. Koffi Olomidé, c'est plus de cinquante ans de carrière, couverte de succès et de titres cultes. Véritable légende vivante, il sublime la rumba congolaise avec des chansons qui traversent le temps et les générations. Il est l'artiste africain ayant vendu le plus d'albums sur le continent, mais aussi en Europe. L'artiste fait danser les foules sur ses tubes emblématiques comme Héros National, Loi, Jeune Pato, Fouta Djallon ou encore Selfie. Un concert-événement fédérateur, à ne manquer sous aucun prétexte!

Né en 1956 en République démocratique du Congo, Koffi Olomidé n'a pas tardé à se faire un nom en tant que musicien, chanteur et compositeur, devenant rapidement une icône dans son pays natal, puis sur l'ensemble du continent africain. Au fil des ans, le Grand Mopao, comme on le surnomme, a su séduire un large public de toutes les générations grâce à son style unique et à son charisme incontestable. Artiste prolifique, il a enregistré 28 albums studio, 18 albums live et un quadruple album sorti en 2015, annoncé comme le dernier de sa carrière.

Avec son propre label, Koffi Central, créé en 2013, il domine la scène africaine et continue de produire des albums entraînants, mêlant rumba congolaise, soukous et Ndombolo. L'artiste avait pourtant annoncé sa retraite en 2015, au grand désespoir de ses fans. Mais en 2016, il réapparaît sur scène à Brazzaville et sort Nyataquance, un projet de dix titres. Discret ces dernières années, il a surpris tout le monde en annonçant trois concerts exceptionnels en Europe: en Belgique, en France et en Suisse, à Genève. 2025 marquera donc le grand retour de Koffi Olomidé, quinze ans après sa dernière venue en Suisse.

Une occasion unique pour son public helvétique de revivre la magie de ses performances scéniques et de célébrer une légende.

Une date événement unique en Suisse

La venue de l'artiste en Suisse est le fruit d'un long travail de préparation pour les organisateurs de l'événement. Très populaire et très demandé, Koffi Olomidé compte des milliers de fans en Europe, notamment au sein des diasporas congolaises et africaines. Sa musique fédère, rassemble et célèbre la richesse de la culture africaine à travers le monde. « Nous voulons offrir au public une soirée exceptionnelle autour d'un artiste emblématique dont la carrière a marqué plusieurs générations. Ce concert s'inscrit dans une tournée unique et Genève sera certainement la dernière date européenne de Koffi », souligne l'un des porte-parole de CAMA Swiss, organisateur de l'événement.

C'est donc la date du samedi 13 décembre qui a été retenue pour accueillir la star à l'Arena de Genève.

Il sera accompagné de la chanteuse Cindy Le Cœur et de son orchestre, Le Quartier Latin International, composé d'une vingtaine de musiciens. « C'est un privilège de pouvoir accueillir une telle légende en Suisse et de rassembler un large public autour de sa musique », expliquent les organisateurs. Afin de répondre aux standards d'un artiste de cette envergure, toute l'équipe de CAMA Swiss a préparé un accueil sur mesure, à la hauteur de l'événement.



L'ambiance se veut chic et festive: le public sera invité à danser, chanter et célébrer les titres cultes d'un artiste intergénérationnel, pour une soirée placée sous le signe de la paix et d'union collective. « Nous voulons que chacun reparte avec le sentiment d'avoir vécu le concert de l'année. Cet événement s'annonce comme un moment de partage culturel, de fierté et d'émotion collective autour de la rumba congolaise et de son pionnier », précisent les organisateurs.

Des billets qui partent vite...

Pour assister à ce concert unique de Koffi Olomidé en Suisse, les billets sont à réserver dès maintenant sur les plateformes officielles camaswiss.ch et geneva-arena.ch.

« Tous les billets, papier ou QR code, sont numérotés et sécurisés contre la fraude », rappellent les organisateurs. Selon la catégorie, les placements varient: fosse, assises, VIP et pour obtenir les meilleures places, mieux vaut s'y prendre à l'avance. « Nous encourageons le public à réserver leurs billets en ligne, mais il y aura également une billetterie sur place pour les retardataires », précisent les organisateurs.

La ville de Genève sera en effervescence le samedi 13 décembre: un public venu des quatre coins du pays et parfois de l'étranger, est attendu pour cette célébration musicale. Une occasion de faire rayonner Genève à l'international, mais aussi de valoriser la diaspora congolaise à travers un événement fédérateur. « La venue de Koffi Olomidé confirme la place de Genève comme scène musicale internationale, et plus particulièrement comme pôle majeur pour la musique africaine », soulignent-ils.

Un rendez-vous légendaire

Les organisateurs de CAMA Swiss ont tout mis en œuvre pour faire de cette soirée un événement inoubliable. Pour le public, ce concert représente l'ultime occasion de revoir la star sur la scène suisse, lors d'un show qui s'annonce grandiose. Après Bruxelles le 6 septembre, puis Paris le 29 novembre, Koffi Olomidé clôturera sa tournée européenne à Genève le 13 décembre 2025. Et pour prolonger la fête, CAMA Swiss organise une soirée after officielle à l'Optimall de Genève, chemin de la Gravière 4, aux Acacias, dès 23h. La fête y battra son plein jusqu'au petit matin, avec de nombreuses surprises au programme. La billetterie pour l'after est d'ores et déjà ouverte sur camaswiss.ch.

Le samedi 13 décembre 2025 marquera le grand retour de la star congolaise Koffi Olomidé en Europe, après quinze ans d'absence. Un concert mythique, culte, qui promet d'entrer dans la légende...



C'est un privilège de pouvoir accueillir une telle légende en Suisse et de rassembler un large public autour de sa musique.

– Organisateurs,
CAMA Swiss

Pour les spectateurs attendus à l'Arena de Genève, un dispositif de sécurité renforcé est prévu: contrôle d'accès strict, billetterie numérotée, présence d'agents de sécurité, coordination avec les autorités locales, pompiers, samaritains, police et poste de secours sur place. Tout est organisé pour garantir la sécurité et la fluidité de l'événement. Familles, amis, fans, connaisseurs et curieux peuvent réserver leur place dans plusieurs catégories: fosse, assises numérotées ou zone VIP avec visibilité optimale. L'ambiance, portée par la ferveur collective du public, promet d'être électrique.

Un moment hors du temps

Ce concert s'annonce unique et entend marquer les esprits. Pour ce faire, le spectacle bénéficiera d'une scénographie immersive, accompagnée d'un

jeu de lumières dynamique et de grands écrans retransmettant la performance en direct depuis la scène. L'orchestre de Koffi, le célèbre et fidèle Quartier Latin International, sera bien entendu de la fête, aux côtés de la sublime Cindy Le Cœur. Un sound system de haute performance garantira une qualité acoustique exceptionnelle dans une salle réputée pour son confort sonore. « Nous voulons créer un moment d'unité et de partage: la musique est un langage universel », soulignent les organisateurs.

Environ 7000 spectateurs sont attendus à l'Arena de Genève: sept mille voix prêtes à reprendre en chœur les morceaux emblématiques de Koffi Olomidé, véritables hymnes des fêtes africaines. Pour vivre pleinement cette soirée, l'artiste a d'ailleurs souhaité un dress code blanc et rouge, en hommage à la Suisse.



LE CONCERT EXCEPTIONNEL

KOFFI OLOMIDE

CINDY LE COEUR

ARENA-GENEVE

SAM. 13 DEC
OUVERTURE DES PORTES 19H00

RTE DES BATAILLEUX 3, 1218 LE GRAND-SACONNEX

BILLETTERIE

