

LES AVANCHERS : "La Vigogne" : la maison du bonheur

« Vive la Beauté, la Liberté, l'Amitié, hormis la Bêtise, point d'ennemi » ! Telle était la devise de René Giedelmann, fondateur du tourisme social sous le sigle « la Vigogne », qui comme chacun sait est un petit lama du Pérou.



Brigitte et Jacqueline Merel-Vevoz

L'aventure est lancée par René Giedelmann. Après Peisey-Nancroix, celui-ci découvre le petit village du Pré à proximité des Avanchers, ainsi qu'un magnifique hôtel à l'abandon : Les Roches Blanches. Ce dernier a connu ses heures de gloire après sa création en 1937, quand il recevait une clientèle du XV^{ème} arrondissement de Paris et de curistes huppés de La Léchère. En 1971 René et Annick, originaires du XIX^{ème} arrondissement de Paris, s'installent à la Vigogne et en 1980 l'association "Vafal" (Vacances Familiales Activités Loisirs association loi 1901) devient propriétaire de l'établissement.

■ Une aventure humaine

Quand on pousse la porte de la Vigogne, le large sourire de Jacqueline et Brigitte vous accueille. Vous remarquez immédiatement la bonne humeur des vacanciers et humez la délicate odeur du chocolat chaud et des confitures maison. C'est un peu comme un deuxième chez soi, avec un panorama exceptionnel en plus, à l'entrée de Valmorel. Pas de doute, vous êtes bien à la Vigogne !

■ Une vie simple et harmonieuse

A l'heure du thé, les deux sœurs nous ont consacré quelques minutes, tout en discutant avec les uns et les autres. La vie à la Vigogne, c'est une vie de famille où chacun participe à sa façon. Les chambres sont faites par les occupants, puis la mise en place de la table, le rangement de la maison s'effectuent dans une bonne humeur communicative.

René et Annick Giedelmann ont

transmis leurs valeurs du tourisme social qui permet à tous, et surtout aux petits revenus, de bénéficier de vacances à la neige l'hiver et en pleine nature l'été. Il suffit d'être adhérent à l'association pour pouvoir séjourner dans l'un de ces centres. La maison est tenue par trois personnes. Outre Jacqueline et Brigitte, officie également Thierry Solareck, en qualité de cuisinier. Thierry venait en vacances avec ses parents quand il avait une dizaine d'années. Une fois ses études de cuisinier terminées, il est venu en qualité de bénévole pendant les vacances et depuis un an, il est employé par la Vigogne et régale les convives de ces plats qui fleurissent bon notre Savoie.

La notion de bénévoles est extrêmement importante à la Vigogne, car sans eux, la structure ne pourrait pas fonctionner, puisque le seul apport financier est celui de ses adhérents. Il faut donc veiller



Entre hommes, au coin bar à tout et utiliser les bonnes volontés et les savoir-faire de chacun : la peinture, l'isolation, la rénovation des chambres, des salles de bains, etc... "Tout ça n'a été possible que grâce à la volonté des adhérents". Les plus anciens séjournent ici depuis la création de l'établissement en 1971. A l'époque, ils venaient avec leurs enfants et aujourd'hui se sont ces mêmes enfants qui devenus adultes, profitent des bienfaits de cette maison et don-

nent de leur temps durant les vacances scolaires.

Durant les vacances, les petits sont gardés gratuitement. Pendant que leurs parents bénéficient des joies du ski, eux font de la luge, chaussent les skis, parfois pour la première fois. Une salle d'accueil où ils peuvent jouer leur est réservée. Les soirées sont aussi animées. Ici il n'y a pas de télé, et franchement personne ne s'en plaint. La salle à manger est alors transformée en petit théâtre. Après la confection des costumes, la répétition des rôles, place au spectacle après le dîner. Et comme à chaque fois, la soirée ne se termine par de grands éclats de rire.

Il y a aussi le coin cartes où se disputent des parties acharnées de belote, tarot... Les jeux de société sont à disposition de chacun. Ici, on prend le temps de se parler, d'échanger, de rire, de se souvenir, de raconter des anecdotes des années passées.

On vient à la Vigogne de tous les coins de France : Normandie, Bretagne, du Nord, de l'Est, du Centre, etc... chacun avec ses spécialités, son accent. Désormais, on vient même du Canada, d'Angleterre, de Belgique et même du Pérou pour faire une halte dans cette maison qui donne tant de bonheur à ses « amis ».

■ Souvenirs d'antan

Les habitants du village du Pré se souviennent que la Vigogne était autrefois cet hôtel réputé des Roches Blanches. Ils sont heureux qu'aujourd'hui, l'hôtel revive différemment certes, mais de manière tellement plus proche de la mentalité tarine, basée sur l'entraide, l'accueil, l'amitié, la tolérance.

Voilà vraiment les maîtres mots de cette maison familiale. Alors lorsque vous montez à Valmorel, regardez cette grande maison en contrebas du village du Pré et descendez légèrement votre vitre pour vous imprégner des douces effluves qui s'échappent des cuisines de Thierry Solareck. Baissez le son de votre auto-radio et vous entendrez rire les enfants de « la maison du bonheur ».

• Nicole LACHENAL

FICHE D'IDENTITÉ

Nom : La Vigogne

Adresse : Le Pré – 73260 Les Avanchers-Valmorel

Tél : 04 79 09 87 89

Site : www.la-vigogne.com

Création 1971

Directrices : Jacqueline et Brigitte Merel-Vevoz

Nombre d'employés : 3

Nombre de chambres : 20

Président : Annick Giedelmann

Vice président : Alain Pasquereau



Thierry Solareck, le cuisinier des lieux

Saint-Jean-de-Belleville

Dimanche 15 mars

Repas dansant animé
par Jean-Robert Chappelet
à la salle des fêtes

Menu

Pâté en croûte Richelieu et ses crudités
Fondant de volaille aux cèpes et sa crème de morilles
Gratin dauphinois
Tomate confite
Duo de fromages (reblochon - tomme)
Carpaccio d'ananas au rhum
Café
Vin Blanc (Apremont Blard et fils)
Vin rouge Côtes du Rhône Grand Prieur

Uniquement sur réservation au restaurant Le Barillon Villarly
04 79 06 22 08 ou 06 08 14 28 73
jusqu'au dimanche 8 mars 2009.
Les tickets seront à prendre au Barillon.