

LE LEYSENOUD

Journal communal de Leysin



SANTÉ

LEYSIN MED, cabinet médical
de groupe à Leysin

page 7

BUDGET 2017

Décryptage
des charges et
des recettes

page 2

TERROIR



Fromages et chocolat au
lait de brebis en Crettaz

page 9



TOURISME

Didier Oppliger,
nouveau directeur de l'ATALC

page 3



FORMATION

Présentation de Valentin Poulet,
apprenti à la Commune

page 5





ÉDITORIAL

Leysin, plaisir des papilles

Lorsque l'on évoque le nom de Leysin, il nous vient souvent à l'esprit des activités en lien avec le ski ou le sport et les loisirs. Et pourtant. Notre destination n'en est pas moins un point de rendez-vous et de résidence pour les amateurs de produits du terroir authentiques. Leysin compte en effet dans ses habitants plusieurs artisans et producteurs, lesquels s'investissent jour après jour pour conserver et perpétuer leur savoir-faire, dans le plus pur respect des traditions.

Dans ce numéro, vous découvrirez ainsi le travail de Yves Barroud, agriculteur en Crettaz et de Ezequiel García, chef pâtissier à Leysin (voir article p. 9). Mus par la même envie de s'inventer et de se réinventer, les deux hommes ont mis leurs compétences en commun pour confectionner des produits à partir de lait de brebis, en parfaite philosophie avec la nature et l'environnement. D'un côté, des fromages et yoghourts faits maison et de l'autre, des chocolats aux saveurs exceptionnelles.

Cette nouvelle initiative est une preuve supplémentaire, s'il en est, de la richesse de notre terroir et de notre région. Elle est une invitation à la découverte d'une panoplie parfois peu connue de produits régionaux de qualité : produits laitiers, produits carnés et autres spécialités gourmandes. Nous ne pouvons que vous encourager à soutenir cette production locale et vous laisser aller, de temps en temps, à une petite escapade culinaire à seulement quelques mètres de chez vous.

Jean-Marc Udriot, Syndic



Impressum

Édition : Commune de Leysin.

Rédaction : Marlène Nerini, mncommunication, www.mncommunication.ch

Photographies : José Crespo, Association touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses, Leys'Animations, MEO design et communication

Tirage : 2'500 exemplaires (distribués en tout ménage dans la Commune de Leysin).

Impression : Imprimerie Nouvelle, Leysin.

Graphisme : MEO design et communication, www.meomeo.ch

FINANCES

Le budget communal 2017 à la loupe

Le budget 2017 de la Commune a été adopté en décembre dernier à l'unanimité par le Conseil communal. La Municipalité prévoit un déficit de CHF 353'350 et une marge d'autofinancement qui se monte à environ CHF 800'000.

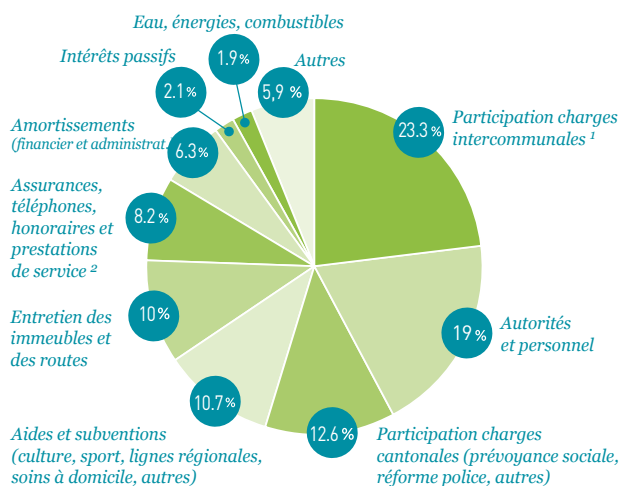
Par rapport au budget 2016, le budget de fonctionnement de l'année 2017 présente des charges en augmentation de 2.5%. Ces dernières passent de CHF 19'198'600 à CHF 19'675'750. Si la Municipalité s'ingénie à maîtriser les charges et les recettes sur lesquelles elle a une influence directe, les reports de charges sur les collectivités publiques restent source de difficultés en matière de prévisions budgétaires et n'offrent aucune marge de manœuvre. La participation aux charges cantonales et intercommunales représente en effet le montant le plus élevé des dépenses avec près de 7 mios, devant les charges liées aux autorités et au personnel communal (3.7 mios). Dans les autres secteurs nécessitant d'importantes dépenses, on notera : l'entretien du réseau routier et des immeubles (1.9 mio), les honoraires et prestations de service (déneigement en hiver, bus navette) (1.6 mio), les aides et subventions à diverses institutions ou organismes actifs dans les transports, le sport, la santé ou la culture (2.1 mios).

Recettes

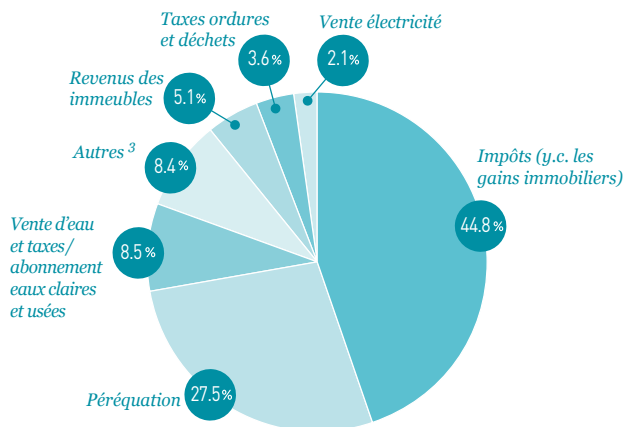
Comme pour le budget 2016, les impôts (personnes morales et physiques, impôts fonciers ou droits de succession) constituent la plus grande source de recettes de la Commune (8.3 mios). En 2017, Leysin, région de montagne, pourra s'appuyer sur un fonds de péréquation de l'ordre de 5.3 mios. Les taxes de raccordement au réseau d'eau permettront d'engendrer des recettes de l'ordre de 1.7 mio. Les revenus liés au patrimoine financier ou aux immeubles du patrimoine administratif (location de classes d'école notamment) rapporteront quant à eux près de 1.4 mio. Ces quatre secteurs représentent plus de 80% des recettes globales, budgétisées à CHF 19'322'400 pour 2017. Alors que le budget 2017 présente une perte de CHF 353'350, la marge d'autofinancement se monte à CHF 801'250. Elle ne permet pas de couvrir les dépenses d'investissements planifiées pour l'année 2017, d'un montant de près de 2.3 mios. La Municipalité établira

un programme des investissements pour la nouvelle législature, lequel sera présenté dans les mois à venir. L'assainissement du centre sportif, le remplacement du réservoir de Plan Praz, et la réfection des routes du village figurent dans ses priorités.

Répartition des charges



Répartition des recettes



¹ AISOL (Association intercommunale scolaire Les Ormonts-Leysin), SDIS (Service de défense contre l'incendie et de secours), fonds de péréquation, Aigle Région, action sociale, participation à l'accueil de jour notamment.

² Ordures ménagères, bus local, WC publics

³ Revenus capitaux, décharge terreuse, cartes CFF, etc.

TOURISME

Permettre une meilleure fusion des offices



Didier Oppliger entouré, de gauche à droite, de Dolores (Lola) Bonnot, de Zorica Vukojevic, de Corinne Bezençon et de Susanne Giobellina, collaboratrices à l'Office de Leysin.

Depuis le 1^{er} janvier dernier, Didier Oppliger, 47 ans, a pris la succession de Pierre-Alain Morard à la tête de l'Association Touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses. Rencontre.

Ancien sportif professionnel, Didier Oppliger est depuis le 1^{er} janvier dernier le nouveau directeur de l'Association Touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses (ATALC). Agé de 47 ans, il prend la succession de Pierre-Alain Morard, aujourd'hui à la tête de l'Union fribourgeoise du tourisme. L'Aiglou d'origine a derrière lui un parcours atypique, riche en diverses expériences.

Avant de venir à Leysin, il a conduit et dirigé divers projets dans le domaine des loisirs, de la santé, de la prévention et du sport, dont le snowboard, qu'il a pratiqué en compétition. « Le sport m'a appris à être persévérant et à ne pas lâcher prise avant d'avoir atteint mon objectif », sourit-il. Si j'ai un tempérament marqué, je n'en suis pas moins toujours joyeux. J'aime voir le côté positif et réveiller le héros en chacun de nous ».

Le déclic

Si dans le bureau du principal intéressé, on note une bibliothèque remplie de livres sur le management d'entreprise et la psychologie positive, ce n'est pas un hasard. Au bénéfice d'un Master en management

socio-économique décroché l'an dernier à Lyon, Didier Oppliger entend aujourd'hui mettre à profit ses acquis. Choisir Leysin pour donner une nouvelle orientation à sa carrière relevait selon lui de l'évidence : « Lorsque j'ai vu l'annonce, j'ai eu le déclic. Sport, marketing, événementiel, communication et gestion de collaborateurs : toutes les compétences que j'avais accumulées jusqu'ici convergeaient vers ce poste. Il y avait aussi le privilège de retrouver une région que j'avais quittée étant jeune ». Diriger l'ATALC au niveau opérationnel, assurer le fonctionnement des offices d'Aigle, de Leysin et des Mosses, développer le tourisme des différentes destinations : telles sont les principales missions qui ont été confiées au nouveau directeur. Autre objectif : répondre au défi du tourisme 4 saisons et mettre en place des offres et des prestations novatrices, adaptées aux différents public-cibles.

Réorganisation interne

Pour ce faire, le quadragénaire entend insuffler un vent nouveau sur l'organisation interne de l'ATALC. Un modèle qui s'inspire des entreprises dites libérées : « Que l'on soit directeur ou collaborateur, en tant qu'acteurs du tourisme, nous devons tous être en mesure de repérer les potentiels de notre destination. En ce sens, le collaborateur ne doit pas seulement être celui qui vend un produit fini derrière son guichet. Il doit sortir au contact des partenaires, s'impliquer et être impliqué dès le départ dans la conception de ce produit. Le but est que chacun apporte sa pierre à l'édifice ». Autre changement d'importance, une restructuration du travail de l'association autour de six domaines d'activités stratégiques : Nature, Culture&Traditions, Art de vivre, Événement&Festivals, Activité 4 saisons et tourisme d'affaires. « L'idée est d'effacer la frontière entre la plaine et la montagne et permettre une meilleure fusion des offices de l'axe touristique, proposer des concepts avec une vision plus globale ». Une aile avec un référent par domaine d'activités stratégiques a ainsi été créée. Chaque référent se charge désormais de gérer les événements en lien



Ancien snowboardeur de haut niveau, Didier Oppliger aime glisser sur l'eau comme sur la neige (kitesurf notamment).

avec son secteur sur les trois destinations (Aigle, Leysin, Col des Mosses), l'autre aile s'impliquant dans la vente, l'accueil, le marketing, la billetterie ou l'hébergement. Construire du rêve et permettre aux visiteurs de vivre une véritable expérience, c'est également l'objectif de Didier Oppliger au travers des différents produits de l'ATALC. Une expérience qui reposera sur l'émotion et le savoir-faire des acteurs de la destination : « Nos hôtes doivent repartir avec des étoiles plein les yeux et des < souvenirs > plein les poches. C'est à mon sens l'une des clés du succès ».

FORMATION

«J'aime la variété du métier»



Deuxième partie de notre volet consacré aux apprentis de notre Commune. Après Yann Moray en janvier, nous partons aujourd'hui à la rencontre de Valentin Poulet. Le jeune homme de 18 ans travaille au Service des Travaux et des Eaux de Leysin depuis octobre 2014, où il effectue actuellement un apprentissage d'agent d'exploitation à la voirie.

Le Leyenoud : Qu'est-ce qui vous a motivé à faire cet apprentissage ?

Lorsque j'ai terminé ma scolarité obligatoire en VSO en juillet 2014, je n'ai pas tout de suite trouvé de place d'apprentissage. J'ai fréquenté durant trois mois le Semestre de Motivation (SEMO) à Bex. Ce sont eux qui m'ont suggéré de demander un stage au Service des Eaux de la Commune et cela a marché. Après une semaine, le Chef du Service des Eaux et des Travaux, Monsieur Pierre-Henri Chesaux, m'a proposé une place comme apprenti d'exploitation. J'étais très heureux. J'ai pu commencé l'année suivante après huit mois de pré-apprentissage.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

Ce que me plaît avant tout, c'est la variété. Tout au long de l'année, nous sommes amenés à effectuer un grand nombre de tâches différentes : déneigement des routes, entretien du village et de ses espaces publics, entretien du réseau d'eau, travaux de menuiserie ou de conciergerie. Je n'aurais jamais pu travailler dans un bureau ou une administration, rester toute la journée devant un ordinateur. J'aime être dehors. Il faut que je bouge tout le temps. Pour moi qui n'ai jamais été scolaire, cet apprentissage a été en quelque sorte une libération. Ici, l'on ne sait jamais de quoi demain sera fait et une chose est sûre, l'on n'a pas le temps de s'ennuyer.

Comment se sont passés les débuts ?

Cela s'est très bien passé. Enfant du village, je connaissais déjà un certain nombre de personnes du service et j'ai tout de suite été très bien encadré. C'était du même coup nettement moins stressant. La grande diversité du métier fait qu'il y a beaucoup de choses nouvelles à apprendre lorsque l'on débute : l'utilisation des machines, la connaissance des produits ou de certaines normes de sécurité. Cela m'a permis de gérer le tout. J'ai aussi beaucoup été appuyé par le Syndic Monsieur Jean-Marc Udriot, qui a accepté que je fasse cet apprentissage. Je tiens à le remercier.

Vos ambitions pour la suite ?

Mon premier objectif est d'arriver avec succès à la fin de mon apprentissage. A terme, mon rêve serait de devenir pompier professionnel. C'est mon grand-père qui m'a transmis cette passion. J'adorais écouter ses histoires lorsqu'il partait en intervention et aujourd'hui je souhaite faire comme lui. Je me suis engagé durant près de 10 ans comme sapeur-pompier junior à Leysin. Actuellement, je participe uniquement aux exercices, de manière à me concentrer sur ma formation professionnelle.

Pourquoi pompier ?

Je ne saurais pas vraiment dire pourquoi. Sauver des vies et se mettre au service de la population, je trouve cela très motivant. J'aime également les montées d'adrénaline liées au stress des interventions. Ce côté « service à la population », c'est d'ailleurs quelque chose que je retrouve dans mon apprentissage. Lorsque nous sommes sur le terrain, il y a souvent des personnes qui nous interpellent pour nous poser des questions sur notre travail ou simplement nous demander un renseignement. C'est très gratifiant. Nous travaillons pour la Commune et pour la communauté.

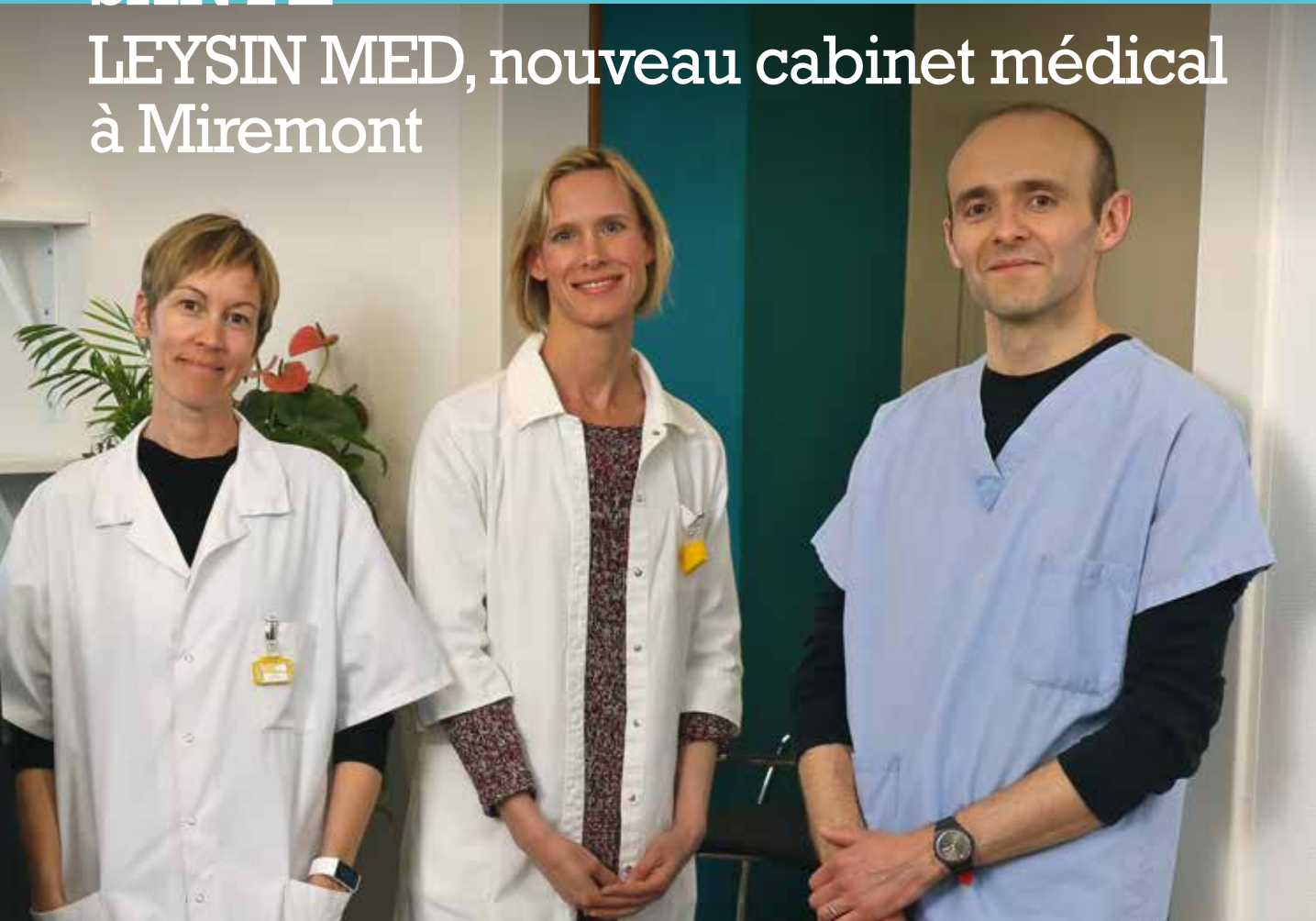
Votre devise ?

Il ne faut jamais baisser les bras mais travailler dur et persévérer si l'on veut réussir à faire ce que l'on veut dans la vie. Jusqu'ici, cela a toujours bien marché (rires).



SANTÉ

LEYSIN MED, nouveau cabinet médical à Miremont



De gauche à droite : la Doctoresse Eva Rikley, la Doctoresse Stéphanie Schmalz-Ott et le Docteur Stéphane Douspis.

Un cabinet médical de groupe a ouvert ses portes en septembre dernier à Leysin. Objectif : offrir à la population de Leysin et ses visiteurs des soins de qualité en continu.

« Nous avons tous choisi Leysin parce que nous trouvons la médecine de montagne passionnante. Le travail est varié et enrichissant et nous adorons travailler avec la population locale et internationale de tout âge ». Depuis le 1^{er} septembre dernier, un cabinet médical de groupe a ouvert ses portes à Leysin, dans les locaux de la Clinique de Miremont. Répondant au nom de LEYSIN MED, la structure compte trois généralistes : la Doctoresse

Stéphanie Schmalz-Ott, la Doctoresse Eva Rikley et le Docteur Stéphane Douspis, de même que trois assistantes médicales, lesquels assurent toutes les prestations en lien avec la médecine de premier recours. Les avantages du cabinet de groupe sont nombreux, comme en témoigne Stéphanie Schmalz-Ott, médecin depuis 2009 à Leysin, à l'origine du projet. « Nous disposons d'une meilleure flexibilité dans notre travail, nous pouvons garantir un suivi des patients en tout temps, il y a aussi le plaisir de pouvoir collaborer ensemble et échanger sur des situations parfois complexes. Si nous sommes trois généralistes, chacun de nous a en effet une orientation différente : la pédiatrie pour la D^{re} Rikley, la traumatologie pour le D^r Douspis et la médecine interne me concernant ».

Attirer la jeune génération

Selon une enquête, plus de 60% des médecins de famille en Suisse vont cesser leur activité en raison de leur âge dans les dix prochaines années. Une pénurie qui touche en particulier les régions périphériques et de montagne. A LEYSIN MED, les trois médecins de premiers recours ont en moyenne 40 ans. Le regroupement en lieu et place du cabinet individuel, une façon de resusciter l'intérêt de cette jeune génération pour la profession? «J'habite Leysin depuis 2009 et j'ai toujours eu comme projet de m'installer dans un cabinet de groupe, explique Eva Rikley. Maman de trois enfants, cela me permet effectivement de gérer mon temps plus facilement, sans laisser mes patients à l'abandon». Nouvellement installé au village, Stéphane Douspis renchérit: «J'aime beaucoup le travail d'équipe. Pour moi qui ai travaillé aux urgences, c'était un facteur très important».

Travailler sur la durée

Assurer la pérennité des soins à Leysin, telle est la vocation de ce cabinet de groupe. Et le travail ne manque pas. Selon une recommandation de l'Organisation de coopération et de développement économique (OCDE), un système de santé centré sur la médecine de famille devrait disposer d'un généraliste pour 1'000 habitants. La destination comprend encore un médecin généraliste en la personne du Docteur Réza Sohani. Avec le cabinet médical de groupe, elle atteindrait donc quasi cet objectif. C'est toutefois sans compter l'activité touristique et les pics liés notamment à la saison d'hiver. Stéphanie Schmalz-Ott: «Nombreux sont les médecins traditionnels qui ont fait des burn-outs et se sont épuisés à la tâche. Ce que nous ne voulons pas. Si nous effectuons toujours des horaires irréguliers et des gardes le week-end, notre système nous offre un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie privée, et cela sur le long terme. Nous en sortons tous gagnants». Jusqu'ici le bilan se veut positif. L'organisation et la continuité de l'offre de soins offerte par le nouveau cabinet médical semblent satisfaire des patients qui consultaient avant dans la vallée, faute d'offre locale suffisante.

LEYSIN MED

Consultations sur rendez-vous ou en urgence.
Visites à domicile.

Horaires

Lu-Ve 8h-12h et 14h-18h,
Sa matin 9h-12h / 8h-12h si de garde

Cabinet Médical de Miremont

avenue Rollier 21 à Leysin
024 493 21 30, leysinmed@miremont.ch



TERROIR

« L'argent ne fait pas le bonheur, le fromage et le chocolat oui ! »



D'un côté un fromager et de l'autre un chocolatier. Leur point commun : fabriquer des produits biologiques à partir de lait de brebis dans une ferme en Crettaz, à Leysin.

« Je cherchais à diversifier mes activités et à développer un nouveau concept. C'est comme cela que cette belle aventure a commencé ». Yves Barroud est propriétaire de la ferme bio en Crettaz « L'Anémone ». Son idée : fabriquer des produits biologiques à partir de lait de brebis. De manière à valoriser sa production, il s'approche de son voisin et ami de longue date : Ezequiel García, chef pâtissier à Leysin. Ni une, ni deux, les deux hommes mettent leurs compétences en commun. Si Yves Barroud se chargera de produire du fromage et des yoghourts bio à partir du lait de ses brebis, Ezequiel García en utilisera la crème et le beurre pour confectionner des chocolats, eux aussi labellisés bio.

Fromage et chocolat

Yves Barroud fait l'acquisition d'une trentaine de bêtes, lesquelles donnent rapidement naissance à plusieurs agneaux. Les ateliers de production ouvrent leurs portes

deux mois plus tard à la fin décembre. Ils prennent place dans d'anciens locaux de la ferme familiale, réaffectés pour l'occasion. « Les visiteurs peuvent nous voir travailler dans nos ateliers respectifs, l'un à côté de l'autre, grâce à de larges baies vitrées. C'est très convivial », souligne Ezequiel García. Bien sûr, nous devons encore aménager un certain nombre de choses, mais nous allons pas à pas, en fonction de notre emploi du temps ». Employé à la SHMS (School of Swiss Hotel Management) de Leysin, Ezequiel García produit ses chocolats les week-ends, en dehors de son travail. Il est épaulé par son épouse, Sara, et parfois par ses enfants, pour la partie logistique, les commandes, la vente ou encore la promotion. Si l'on ajoute la production de viande de veaux et de cerfs, ses autres secteurs d'activité, Yves Barroud consacre pas moins de 15 heures par jour, 7 jours sur 7, à l'entretien de ses bêtes et la fabrication de ses produits bio. Lui aussi peut compter sur l'aide de sa femme, Elisa, qui s'occupe de la logistique et de l'administration, de son papa, à la retraite, et d'un jeune homme érythréen pour la production de ses fromages et yoghourts. Leurs efforts s'avèrent d'ores et déjà payants. Si le projet est jeune, le public répond présent comme en témoignent les ventes en constante progression.



Yves Barroud : le fromager

« J'ai choisi de travailler le lait de brebis car c'est un produit original et encore peu exploité. Non seulement il est plus digeste que le lait de vache, mais en plus, il contient deux fois plus de protéines ». Au bénéfice d'un CFC de fromager réalisé sur le tard à 33 ans, Yves Barroud propose aux visiteurs une large gamme de produits frais bio, fromages affinés, séracs et tommes fraîches. « Au début, j'ai dû faire pas mal de tests notamment au niveau de l'affinage qui varie selon chaque fromage, mais le résultat est là », se réjouit-il. L'on notera ainsi dans ses spécialités

le parmesan au lait de brebis, le fromage affiné aux éperviers ou un fromage frais au safran, et dans les incontournables : des yoghourts au lait de brebis nature ou à la confiture fait maison (framboises, poires william, mûres et myrtilles ou sirop d'érable). En vente directe à la Ferme Barroud en Crettaz, à l'épicerie du Feydey, à la laiterie et à la boulangerie du Village à Leysin, ou en passant par sa page facebook : [facebook.com/produitsbiomontagne](https://www.facebook.com/produitsbiomontagne).

Ezequiel García : le chocolatier

« Lorsque j'avais 4 ans, je disais déjà que je voulais venir faire du chocolat en Suisse ». Chef pâtissier à Leysin, Ezequiel García a travaillé dans plusieurs endroits en Espagne avant de venir s'établir en Suisse il y a 15 ans. Réunis sous l'appellation « Chocokiel », ses chocolats, réalisés à partir de lait de brebis et d'ingrédients bio, se composent de 12 sortes de pralinés regroupés dans deux boîtes « Primevère » et « Edelweiss ». A la clé : des saveurs telles que Noisettes et pain d'épices, Poivre rose et fleurs de sureau ou Pure citron. « Il a fallu de nombreux essais avant d'obtenir des goûts qui se mélangent et se marient bien. Mais j'avais envie de faire quelque chose de différent, qui marque les gens ». En plus de leur saveur originale et authentique, ces mini-pralinés ne contiennent ni colorants, ni conservateurs chimiques. Leur emballage est entièrement recyclable. En vente directe à la Ferme Barroud en Crettaz, à la boulangerie du Village à Leysin et au Tea Room Mont d'Or au Sépey ou en passant par le site internet www.chocokiel.ch.



Prochaine parution : juillet 2017

PRINCIPALES MANIFESTATIONS À LEYSIN

Juin à septembre 2017

Dimanche 4 juin
**Rassemblement Motos Goldwing
sur la Place Large**

Samedi 24 juin
Marché du Feydey

Dimanche 25 juin
**Concert Belle Epoque –
Boogie Woogie**

Mercredi 28 et jeudi 29 juin
**Bus des ligues de la santé –
bilan santé-risques cardiovasculaires**

Du samedi 29 juillet au dimanche 6 août
Leysin music panorama

Mardi 1^{er} août
Fête nationale

Samedi 19 et dimanche 20 août
La Nuit des fées

Vendredi 8 et samedi 9 septembre
Haute fréquence festival

Samedi 9 septembre
Marché du Feydey

PROCHAINE SÉANCE DU CONSEIL COMMUNAL

Jeudi 29 juin 2017

Mémento des numéros utiles

SERVICES PUBLICS

Maison de Commune | Rue du Village 39 | 1854 Leysin

Administration

t. +41 24 493 45 40 | f. +41 24 493 45 49
info@leysin-commune.ch
www.leysin-commune.ch
(7h30 – 12h et 13h30 – 17h)

Bourse communale

t. +41 24 493 45 43 | f. +41 24 493 45 49
bourse@leysin.ch
(7h30 – 12h et 13h30 – 17h)

Contrôle des habitants

t. +41 24 493 45 42 | f. +41 24 493 45 41
contrhab@leysin.ch
(13h30 – 16h30)

Police administrative

t. +41 79 312 89 31 | f. +41 24 493 45 41
police@leysin.ch

Service des travaux et des eaux

Le Préau | Rue du Village 33 | 1854 Leysin
t. +41 24 494 11 54 | f. +41 24 494 11 52
service.travaux@leysin.ch

NUMÉROS D'URGENCE

Police – appel d'urgence	117
Feu	118
Ambulances	144
Rega – secours en montagne	1414
Gendarmerie	+41 24 557 78 41

SERVICES MÉDICAUX

Urgences : t. +41 24 494 20 10

Cabinet médical - Dr Sohani
t. +41 24 494 15 47

LEYSIN MED - Dr Schmalz-Ott
Cabinet Médical de Miremont
t. +41 24 493 21 30

Cabinet dentaire des D^s Hartmann
t. +41 24 494 27 11

Pharmacie de Leysin
t. +41 24 494 45 00

NUMÉROS UTILES

Association Touristique Aigle-Leysin-Col des Mosses

Place Large | Route de la Cité 27 | 1854 Leysin
t. +41 24 493 33 00 | f. +41 24 493 33 01
info@leysin.ch | www.leysin.ch

Garderie Arc-en-Ciel

Arc-en-Ciel – Feydey
Av. Léopold de Reynier 15a | 1854 Leysin
t. +41 24 494 12 00 | f. +41 24 494 12 00
garderiearcenciel@bluewin.ch

Gestion sportive Leysin SA

Centre Sportif de Crettex-Jaquet
Rte des Centres Sportifs 4 | 1854 Leysin
t. +41 24 493 22 70 | f. +41 24 493 13 55
info@leysin-sports.ch | www.leysin-sports.ch

Centre Sportif de la Place Large
Rte de la Cité 27 | 1854 Leysin
t. +41 24 493 33 00 | f. +41 24 493 33 01

Télé Leysin - Col des Mosses - La Lécherette SA

Rte du Belvédère 8 | 1854 Leysin
t. +41 24 494 16 35 | www.tlml.ch

