



RETROUVEZ-NOUS
EN VIDÉO

Tchin tchin !

Semaine des Vignerons

Les Menuires

© Marine Vernaz



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
RENCONTRES
COUTURE
PORTRAITS D'ICI

PHOTOS
DE MONTAGNE
IDÉES SORTIES
**FIRST
TRACKS**

GUIDE
GOURMAND
ADOS
ART
ACTIVITÉS

CONCERTS
JAZZ
HISTOIRE
LIVRES



N°474

AGENDA DU DU 2 AU 9 JANVIER 2026. BONNE ANNÉE À TOUS !



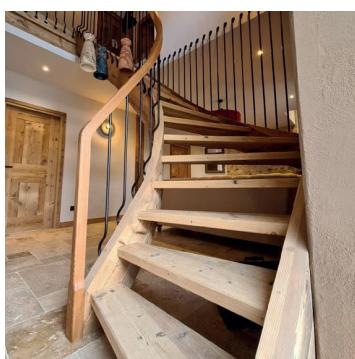
ATELIER MMH

MENUISERIE | AGENCEMENT | CONSTRUCTION

— COURCHEVEL —



NOTRE ÉQUIPE
POUR VOS RÊVES



Menuiserie extérieure · Menuiserie intérieure
Agencement · Mobilier · Bureau d'étude

SAMEDI		7°	1°
DIMANCHE		5°	-1°
LUNDI		3°	-3°
MARDI		1°	-6°
MERCREDI		1°	-7°
JEUDI		3°	-6°
VENDREDI		4°	-4°

Attention: la météo n'est pas une science exacte.

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache derrière ce zoom ?



OUKISON ?

Serez-vous capables de trouver
Paul, René & Suzanne dans notre magazine ?
(hors 1^{re} de couverture & sommaire)

DANS LE N°473, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 9, RENÉ EN PAGE 34
ET SUZANNE EN PAGE 19

3 VALLÉES INFOSNEWS N°474

2 JANVIER 2026

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu - 73350 Montagny
infosnews.fr • contact@infosnews.fr • +33 (0)4 79 410 410

ÉDITEUR INFOSNEWS : Siren 818 149 395. **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :** Gaëtan Blanrue **DIRECTRICE D'EXPLOITATION :** Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF :** Enimie Reumaux **RÉDACTION :** Caroline Bernard / Émilie Haenlser Élise Hudry (stagiaire) / Céline Leclaire (indépendante) / Fanny Nayrolles / Méline Perrée / Enimie Reumaux **GRAPHISME :** Gatien Armand Colon / Sabine Cordier **PUBLICITÉ :** Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haenlser **IMPRESSION :** Lorraine Graphic

◆ Publi-rédactionnel • Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - La Semaine des Vignerons, aux Menuires



© Bertrand Lefebvre / Unsplash

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

4 - Le plan des pistes

6 - Livres : « Ski français, tome 7 » et « Vallée d'Aoste », revue L'Alpe

7 - Le saisonnier : Tom Bourcet, à Méribel

9 - L'actu des champions

10 - Best of : Le terrain de jeu des kids

12 - Guérin, 30 ans d'altitude littéraire

14 - Portfolio : L'œil de Yann Allègre

COURCHEVEL - LA TANIA

17 - L'Art au sommet, une expo en bronze

19 - SkiService, un groupe qui vous veut du bien

20 - Les grandes dates d'une fabuleuse épopée...

BRIDES-LES-BAINS

22 - On va bouger, bouger !

MÉRIBEL

25 - Chabadabada...

26 - Ados et grands enfants en piste...

29 - Seul au Roc de fer

SAINTE-MARIE-DE-BELLEVILLE

31 - Vive l'acoustique !

LES MENURIES

33 - Pixel Area, des hauts en couleurs

34 - Cousu par Capu...

VAL THORENS

37 - Avis aux traileurs des neiges...

38 - Une journée au sommet

41 - Virages à Ba-Board !

MOÛTIERS ET ALENTOURS

43 - Rencontre : Let the sun Shance !

44 - Artiste : Johan Fabin, de la plume au pinceau, à Albertville

GUIDE GOURMAND

45 - Notre sélection de bonnes tables

53 et 60 - Recettes gourmandes

58 - Coup de fourchette : Les Chalets du Thorens, à Val Thorens

62 - Conseils affûtés pour nos couteaux

SEMAINE DES VIGNERONS AUX MENUIRES

Tous les crus sont permis

Que vous soyez expert en œnologie ou simple curieux, rendez-vous au centre sportif Le Break aux Menuires pour la Semaine des Vignerons. 4 soirées, 30 exposants et mille et une dégustations sont au programme du 5 au 8 janvier... Présentation avec Kévin Chincholle, responsable animation de l'office de tourisme.

Qu'est-ce que la Semaine des Vignerons ?

C'est un salon du vin ouvert à tous, que l'on soit expert en œnologie ou simple curieux. C'est l'occasion de rencontrer des producteurs venus de toute la France et de déguster leurs vins.

Ce salon a une longue histoire...

Oui, c'est un événement historique de la station. Nous fêtons sa 24^e édition cette année ! À l'origine, ce sont des vignerons qui fréquentaient la station pendant leurs vacances qui ont eu l'idée de créer ce salon. Ils n'étaient que quatre ou cinq au départ. L'événement a pris de l'ampleur progressivement, aujourd'hui ils sont trente...



L'AVIS DE



© DR

« Je participe au Salon des Vignerons depuis plus de vingt ans. Je suis également moniteur de ski, et cet événement me permet de réunir mes deux passions : le vin et la montagne. Je l'attends chaque année avec beaucoup d'impatience. C'est aussi l'occasion de rencontrer une clientèle internationale, que je ne retrouve pas en Alsace, mais aussi de se retrouver avec les autres vignerons. Au fil du temps, nous avons créé une vraie famille... »

Étienne Dreyer, propriétaire du domaine familial Sick Dreyer à Ammerschwihr (68)

Peux-tu nous parler du trophée du meilleur stand ?

À chaque édition, nous remettons en jeu le trophée du meilleur stand, voté par le public. Les visiteurs qui participent au vote peuvent gagner des bouteilles grâce à un tirage au sort. Les vignerons rivalisent de créativité pour faire la différence.

Comment se déroulent les soirées ?

Chaque soir, dès 17h30, les visiteurs se retrouvent dans les allées du Break. Certains en profitent pour remplir leur cave pour l'année, d'autres viennent simplement découvrir et déguster des crus directement avec les vignerons.

Un coup de cœur personnel ?

Le Pinot Gris de chez Klein-Brand (Soultzmatt), la cuvée Marion 2022. J'ai un faible pour les vins d'Alsace ! (F.N.)

 From January 5 to 8, Les Menuires hosts the Winegrowers' Week at Le Break sports center. Now in its 24th edition, this historic event brings together 30 wine producers from across France for four evenings of tastings and encounters. Open to experts and curious newcomers alike, the fair combines discovery, conviviality and creativity, with a public-voted award for the best stand. A must for wine lovers in the mountains.



◆ SEMAINE DES VIGNERONS • LES MENUIRES

4 soirées du lundi 5 au jeudi 8 janvier
Centre sportif Le Break, de 17h30 à 20h30
Tarif : 8€ pour accéder aux 4 soirées
(6€ dès le mercredi soir)
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

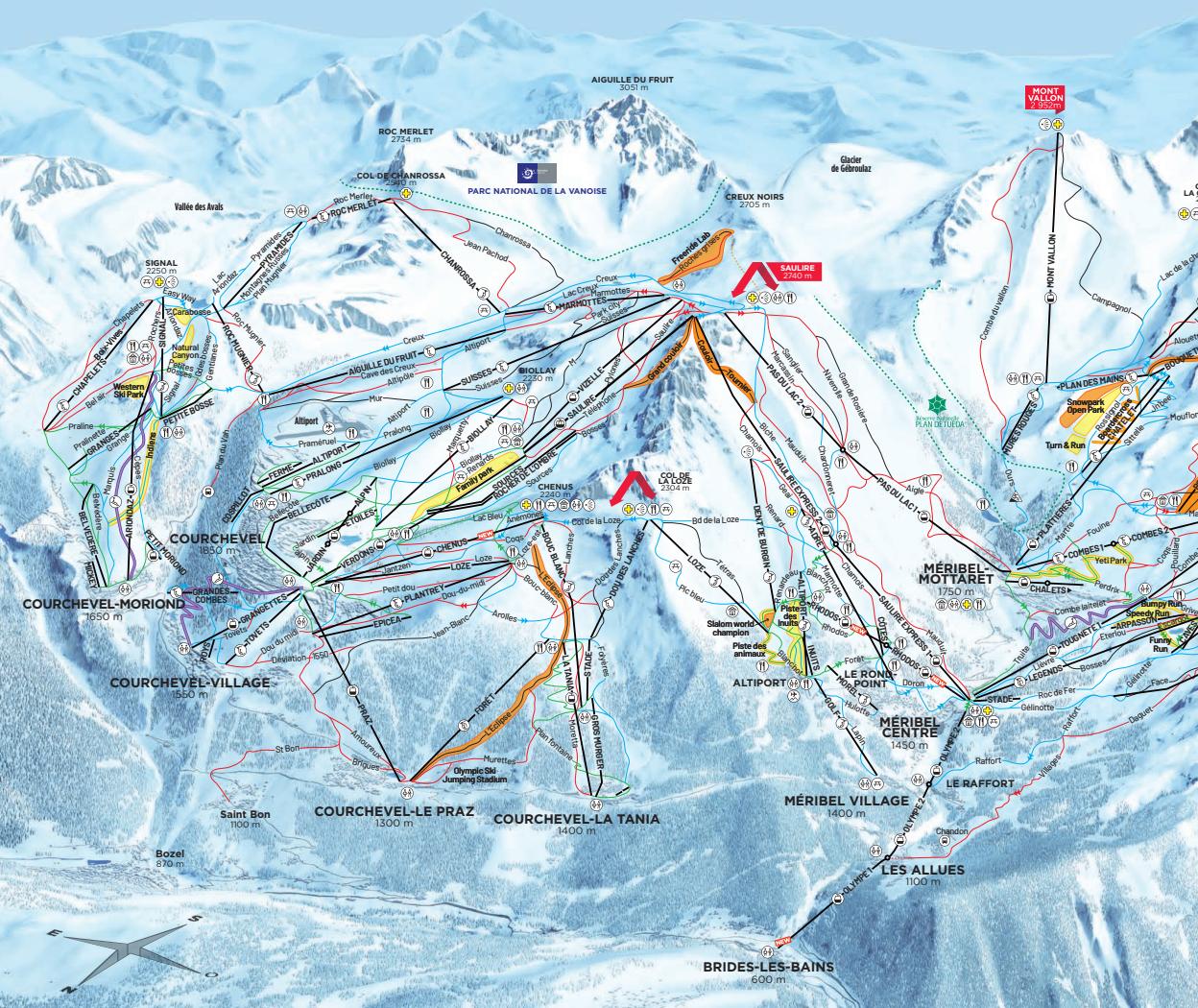


© Vincent Lottenberg



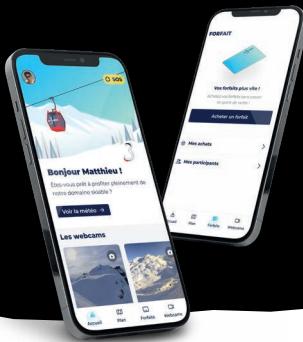
© Maximilien Bree





LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU





PLANS **MAPS** **WEBCAMS** **POINTS D'INTÉRÊTS**

POINTS OF INTEREST

OUVERTURES **LIFT STATUS** **FORFAITS** **SKI PASSES** **RESTAURANTS**



CHRONIQUES

ON A LU POUR VOUS...

« SKI FRANÇAIS » / TOME 7 : VACANCES AU SKI



© Glénat

Le nouvel opus de la revue « Ski français » nous plonge dans l'histoire des vacances au ski, ces saisons blanches qui ont façonné l'imaginaire collectif et transformé nos montagnes.

On y retrace comment, des premiers chalets rustiques aux stations modernes, le ski est devenu un phénomène social, porté par les congés payés, la montée du tourisme hivernal et l'apparition du moniteur de ski, en pull rouge. Une métamorphose bien connue de notre territoire : d'anciennes vallées agricoles aux hameaux paisibles transformés en stations, elles aussi porteuses de mémoire, de convivialité, de paysages d'altitude et de traditions hivernales. À travers ces pages, ce n'est pas seulement l'histoire du ski que l'on lit, mais celle de nos montagnes (et de leurs habitants), et de la façon dont elles ont su s'adapter à l'appel des pistes et au désir de liberté. (F.N.)



« *Ski français* » • Tome 7 : Vacances au ski
Ouvrage collectif

Glénat • Collection Beaux livres montagne
19,95€ • 96 pages • Novembre 2025

« VALLÉE D'AOSTE »

L'ALPE N°111



© Glénat

L'Alpe, revue trimestrielle éditée par Glénat, fait escale dans la vallée d'Aoste, ce petit écrin italien niché entre le Mont-Blanc, le Cervin, le Mont-Rose et le Grand-Paradis. Un territoire qui résonne avec le nôtre, laissant entrevoir un héritage commun.

À travers un riche dossier — de la fondation romaine d'Augusta Praetoria à l'émergence du tourisme, en passant par les traditions des communautés Walser, le multilinguisme et l'autonomie régionale — la revue retrace les strates d'une identité façonnée par les passages de cols, les migrations, les échanges transalpins. Le propos résonne particulièrement avec la Tarentaise. Nos vallées, leurs hameaux, leurs dialectes et leur histoire montagnarde partagent ce même héritage. Un numéro qui nous rappelle que nos territoires, si proches dans la géographie comme dans l'âme, sont liés par un riche passé commun — et peuvent s'inspirer les uns les autres pour penser l'avenir de la montagne. (F.N.)



« *Vallée d'Aoste* » • L'Alpe N°111

Revue trimestrielle

Glénat • Musée Dauphinois
96 pages • 19,95€ • Décembre 2025

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

MÉRIBEL

Tom DE SAVOIE

Ce tout jeune papa, second de cuisine, est tombé amoureux de Méribel... et à Méribel ! Alors désormais, c'est hiver et été qu'on retrouve Tom Bourcet aux fourneaux de La Grange, où la cuisine est devenue une passion.

Tom, quel est ton parcours ?

À 14 ans, je suis parti en boucherie. Après, je me suis orienté en cuisine, j'ai fait un CAP dans une belle maison étoilée, le restaurant Greuze à Tournus, puis dans une brasserie type américaine. Je suis arrivé en 2022 ici à Méribel. Le maître d'hôtel est un ami de chez moi, et m'avait dit manquer de personnes en cuisine : j'ai tenté, et voilà !

Ce qui te plaît ?

Quand j'ai commencé en boucherie, j'ai tout de suite préféré le côté traiteur que désosser de la viande. J'ai aimé travailler en restaurant étoilé, mais on était 20 dans la brigade... En brasserie, j'apprécie le gros débit. Ici, on n'est pas 15 dans la cuisine et il y a du rush, c'est tout ce que j'aime !

Les saisons à Méribel ?

La première année, je sortais, faisais la fête, du ski... et je me suis attaché à l'endroit, et à Cloé (apprentie maître d'hôtel ici) avec qui j'ai eu un enfant.

Les endroits où tu sors ?

Pour boire un verre, je vais au Fifty, je connais Matt et Elizabeth, les propriétaires, cela permet de parler d'autre chose que le travail. J'aime bien le Bowling aussi. Pour manger, Le 80 est top, avec son ambiance festive, ou La Coursive des Alpes. Bien sûr, il y a aussi l'Ekrin (étoilé), mais là on n'est plus dans la même catégorie !



Prénom : Tom

Nom : Bourcet

Âge : 23 ans

Origine : Tournus, en Saône-et-Loire

Job : Second de cuisine

Où : Restaurant La Grange

Et le ski ?

Je fais des demi-journées, principalement sur le secteur Mont Vallon, ou Mottaret, Tougnète... Il y a des pistes pour tous les niveaux, c'est un beau domaine.

Un souvenir marquant ?

Les Championnats du monde de ski en 2023, avec les concerts sur le front de neige : on y allait avec toute l'équipe entre deux services. C'était vraiment sympa !

Un mot sur l'été ?

J'aime beaucoup me promener au lac de Tueda, ou au lac des Fées. Et je fais quelques balles sur le practice du golf !

Où te vois-tu dans 10 ans ?

La maman de Cloé tient l'établissement aujourd'hui. On aimerait le reprendre tous les deux plus tard : elle en salle et moi en cuisine... (C.L.)

 Tom Bourcet, a young father and sous-chef at La Grange in Méribel, found his passion for cooking after training in butchery and fine dining. Since 2022, he thrives in the busy kitchen while enjoying Méribel's winter and summer activities. Captivated by the village and his partner Cloé, with whom he has a child, Tom dreams of one day running the restaurant together, combining his culinary skills with her front-of-house expertise.

VENTE & LOCATION MATERIEL DE SKI



LES MENUIRES

La Croisette
[+33 4 79 01 15 56](tel:+33479011556)

Les Fontanettes
[+33 4 79 00 68 99](tel:+33479006899)

Purevalley
[+33 4 79 00 65 51](tel:+33479006551)

Reberty 2000 - Haut de station
[+33 4 79 00 65 51](tel:+33479006551)

Le Bettaix Village
[+33 4 79 00 65 51](tel:+33479006551)

Preyerand - Front de neige
[+33 4 79 00 65 51](tel:+33479006551)

Bruyère 1 - Centre station
[+33 4 79 00 65 51](tel:+33479006551)

Bruyère 2 - Front de neige
[+33 4 79 00 65 51](tel:+33479006551)

VAL THORENS

Centre commercial Caron
[+33 4 79 00 06 65](tel:+33479000665)

Résidence le Cheval Blanc
[+33 4 79 00 07 44](tel:+33479000744)

Bas des Balcons
[+33 4 79 00 90 80](tel:+33479009080)

Haut des Balcons
[+33 4 79 00 90 73](tel:+33479009073)

Place Péclat
[+33 4 79 00 01 72](tel:+33479000172)

COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche
[+33 4 79 08 33 45](tel:+33479083345)

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige
[+33 4 79 00 68 45](tel:+33479006845)

Centre station
[+33 4 79 08 67 17](tel:+33479086717)



L'ACTU DES = ① CHAMPIONS

Retour sur l'actualité sportive de nos champions des 3 Vallées qui représentent fièrement notre domaine tout autour de la planète... et en Tarentaise !

SKI ALPIN

Coupe du monde • Livigno (Italie)

SUPER G HOMME • 27 DÉCEMBRE

27^e ALBAN ELEZI CANNAFERINA
Courchevel

SKI NORDIQUE

Coupe du monde • Toblach (Italie)

SPRINT LIBRE HOMME • 28 DÉCEMBRE

52^e RICHARD JOUVE Méribel

ZOOM SKI ALPINISME MILLET SKI TOURING, C'EST REPARTI !



Courue le jeudi 25 décembre à Courchevel, la première manche des Millet Ski Touring a vu la victoire de deux athlètes de haut niveau des 3 Vallées, Lucille Germain et Paul Jay, sur le parcours de repli entre 1850 et le sommet du relais de la Loze. La prochaine manche se déroulera ce mercredi 7 janvier, avec une spéciale Plum – Full moon. Un bon entraînement avant la 5e manche du 16 janvier, qui sera support pour la coupe du monde de ski alpinisme Vertical Race.

*Inscriptions en ligne ou au départ du Praz
courchevelsportoutdoor.com*

SAUT À SKI

Coupe continentale • Engelberg (Suisse)

TREMLIN 140M HOMME • 28 DÉCEMBRE

20^e ALESSANDRO BATBY Courchevel

TREMLIN 140M HOMME • 27 DÉCEMBRE

23^e ALESSANDRO BATBY Courchevel

HOCKEY-SUR-GLACE

Prochain match :

HCMP (16^e) – Valenciennes (8^e) le 3 janvier
à 20h30 à Méribel
Go Bouks go !



MILLET SKI TOURING COURCHEVEL 16^e édition

→ Course de ski de rando (ouverte à tous)
Entre Courchevel Le Praz et Courchevel 1850
Les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier,
Puis tous les mercredis jusqu'au 25 février 2026

→ Coupe du monde de ski alpinisme - Vertical Race
5^e manche des Millet Ski Touring Courchevel
Le vendredi 16 janvier 2026

→ Spéciale PLUM - Full Moon
Les mercredis 07 janvier et 04 février 2026

→ Spéciale Dynastar - "Mercredi Gras"
Le mercredi 18 février 2026

→ Finale déguisée
Avec le concert de Ofenbach
Le Mercredi 25 février 2026

Inscriptions en ligne ou au départ de Courchevel Le Praz de 17h à 1h45

Renseignements www.courchevelsportoutdoor.com

Logos: ISMF, COURCHEVEL, MILLET, LE CAMP DE BASE, PLUM, DYNASTAR, BJÖRKA, STYRLE, Les SFR de Courchevel, COURCHEVEL GUIDE, AQUAMONTAGNE, deguiseuse.fr, VVV, Office des sports de Courchevel, MONTAGNE ESCALADE



© Sylvain Aymoz

Envie de ski, mais aussi de fous rires et d'aventures ? Les 3 Vallées ont pensé aux familles avec des espaces ludiques qui transforment les pistes en aires de jeu grandeur nature. Entre marmottes, tipis et yétis, les petits skieurs n'ont pas fini de s'amuser !

À LA DÉCOUVERTE DE LA FAUNE LOCALE

FRIENDLY NATURAL PARK • LES MENUIRES

Ici, on skie en compagnie des animaux du Parc national de la Vanoise ! Le parcours du Friendly Natural Park déroule tunnels, arches et défis en mousse pour un voyage aussi sportif que pédagogique. On apprend à reconnaître le tétras-lyre ou la marmotte, et on finit la descente par une pause pique-nique en terrasse.

Accès via TC Pointe de la Masse ou Masse 1



YEEPAAAAAA !

CANYON DE YEGA • COURCHEVEL

Direction Courchevel Moriond pour suivre la trace de Yega, courageuse indienne partie rallier les esprits de la nature. Boxes à plumes, griffe d'ours géante, envol d'aigle : la piste bleue des Indiens réserve une aventure pleine de surprises avant de rejoindre le tipi de Perle de Lune.

Accès via TC de l'Arondaz



C'EST PARYÉTI !

YÉTI PARK • MÉRIBEL-MOTTARET

Yooni le yéti a tout prévu pour amuser la tribu : trompettes himalayennes, gongs à frapper et tunnels parlants jalonnent une piste verte facile et interactive. Un spot idéal pour skier, rire et même chanter en famille !

Accès via **TC Combes (intermédiaire)**



© Sylvain Aymoz

EN ORBITE AVEC VALTHY

VT FUNRIDE • VAL THORENS

Cap vers l'espace avec Valthy, mascotte intrépide de Val Thorens. Slalom entre météorites, tunnels, bosses et musique embarquent petits et grands dans une descente cosmique... avec Foxy pour assurer l'atterrissement en douceur ! (F.N.)

Accès via **TS Moûtiers ou TS 2 Lacs**



©Photos L. Brochet / OT Val Thorens

L'APPEL DE LA FORÊT

PISTE DES ANIMAUX • MÉRIBEL ALTIPORT

Au détour des sapins, place aux loups, sangliers et autres habitants grandeur nature de la forêt. La Piste des animaux mêle balade douce, jeux sensoriels et sculptures impressionnantes. Une immersion totale, parfaite pour apprendre en glissant.

Accès via **TS Altiport ou TC Rhodos**



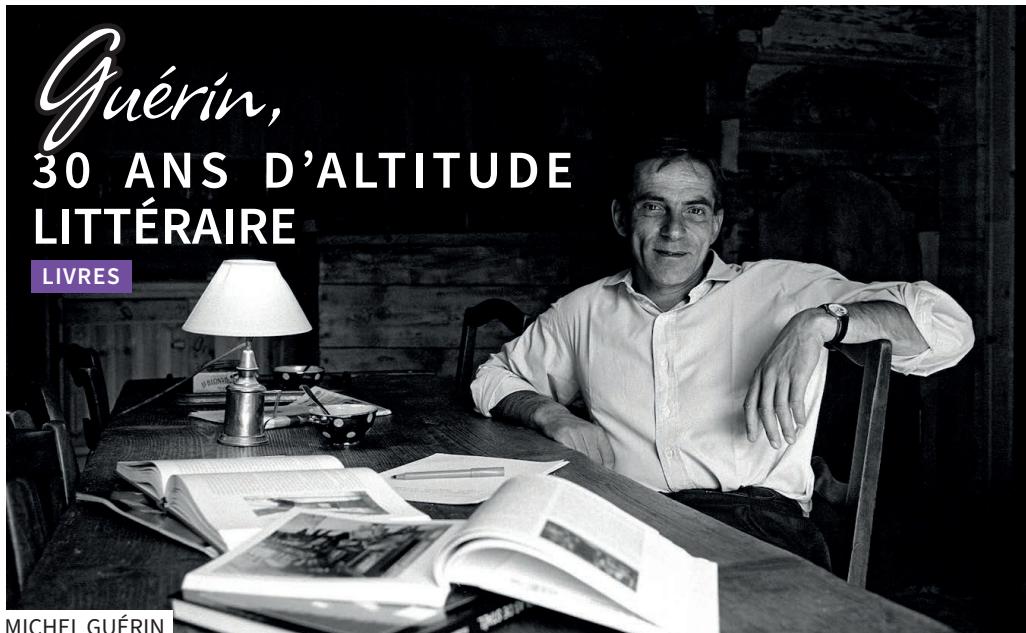
© Sylvain Aymoz

 From Méribel to Val Thorens, the 3 Vallées turn family skiing into a playful adventure. Kids can meet forest animals, follow a young Native American through Yepa Canyon, or laugh with Yooni the yeti on interactive trails. Each resort offers themed zones combining discovery, fun, and a touch of magic—whether exploring the Friendly Natural Park's wildlife or gliding through the cosmic VT Funride. A joyful invitation for families to share mountain thrills and unforgettable memories on snow.

**ZONES LUDIQUES**

Sur les pistes du domaine skiable Les 3 Vallées

Infos détaillées sur les sites
des offices de tourisme



© François Leclaire

Guérin, 30 ANS D'ALTITUDE LITTÉRAIRE

LIVRES

MICHEL GUÉRIN

À l'occasion des 30 ans de la maison d'édition Guérin (Paulsen), nous avons rencontré Charlie Buffet, directeur littéraire de la collection. L'occasion de revenir sur l'histoire des petits livres rouges qui n'ont pas fini de faire raisonner les voix alpines.

Quelle est l'histoire de Guérin ?

Les éditions Guérin ont été fondées par Michel Guérin à Chamonix en 1995. J'ai connu Michel dès les débuts, alors que j'étais journaliste à *Libération*. Il venait me présenter ses livres, et nous avons vite noué une amitié. Après sa mort en 2007, nous avons réfléchi collectivement à l'avenir de la maison, pour qu'elle survive sans lui. J'ai progressivement pris part à ce projet, notamment en 2015 avec la parution de l'encyclopédie des « 100 alpinistes ». Cette même année, la maison a rejoint le groupe Paulsen, et j'en ai pris la direction littéraire en 2017.

Quel est son positionnement aujourd'hui ?

Guérin a toujours été la caisse de résonance de la littérature alpine. Nous republions les grands classiques, explorons les figures qui ont façonné l'alpinisme, mais aussi les récits des grimpeurs d'aujourd'hui. Nous nous ouvrons désormais à la fiction, avec des auteurs comme Dominique Potard. La montagne peut aussi nourrir l'imaginaire littéraire.

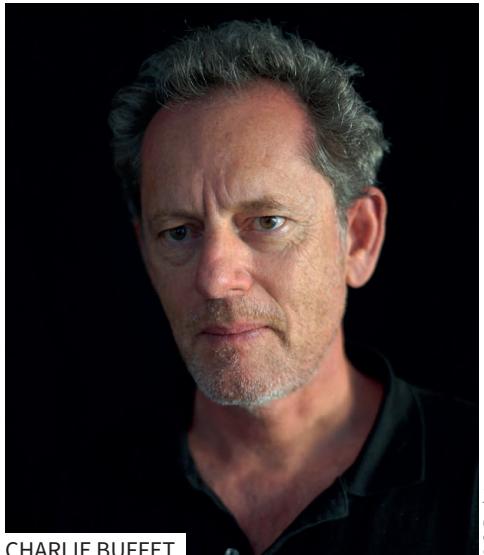
Pourquoi ces fameux livres rouges ?

Michel appartenait à une génération où les alpinistes portaient des vêtements rouges. Cette couleur est donc devenue la signature de Guérin. Aujourd'hui encore, beaucoup parlent des « livres rouges » sans toujours connaître le nom de l'éditeur. Le rouge est devenu indissociable de Guérin.



© Thibaut Marot

L'ALPINISTE BENJAMIN VÉDRINES



CHARLIE BUFFET

© C. Paulsen

Peux-tu nous présenter les trois textes réédités à l'occasion des 30 ans.

Nous les avons choisis car ils sont à l'image de notre engagement. « Sur l'Annapurna » de Louis Lachenal, deuxième livre publié par Michel Guérin, est un véritable acte fondateur. Ce texte, d'abord censuré, éclaire d'un jour brut l'ascension du premier 8000 par une cordée française en 1950. « Le pilier » de Walter Bonatti, figure fascinante du XX^e siècle, est le récit d'une ascension en solitaire. « L'Amont des sources » de Nastassja Martin, livre un texte poétique et lucide sur la disparition des glaciers et la force de la littérature.

UNE PUISSANCE ROMANESQUE INCOMPARABLE

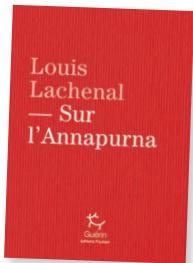
Qu'en est-il des nouveautés ?

À ces trois rééditions s'ajoutent quatre nouveautés : la première biographie de Samivel, alpiniste et aquarelliste ; deux livres de Benjamin Védrines, « Solitude » et « K2 », qui livrent le portrait d'un alpiniste sincère et vulnérable ; et enfin la biographie de Claude Jaccoux, guide pionnier de l'Himalaya, que j'ai eu le plaisir d'écrire.

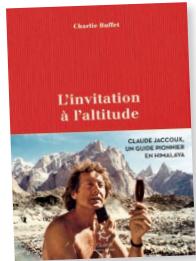
Quel lien unit la littérature et la montagne ?

La montagne ne se résume pas au risque de mourir, mais elle ne peut s'en détacher. Ce risque donne une intensité rare aux expériences vécues là-haut, et aux récits qui en émergent. Quand on part en montagne, on « fait une course » – contre le temps, contre soi-même. Cette tension crée une puissance romanesque incomparable. (F.N.)

LES DERNIÈRES PARUTIONS

Louis
Lachenal
— Sur
l'Annapurna

© Guérin

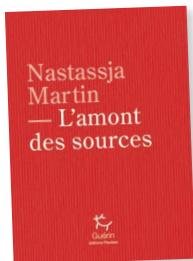
L'invitation
à l'altitude

Charlie Buffet

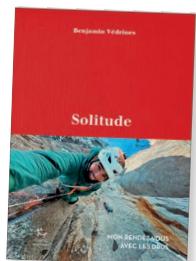
CLAUDE JACCOUX

UN GUIDE PIONNIER

EN HIMALAYA

Nastassja
Martin
— L'amont
des sources

© Guérin



Solitude

Benjamin Védrines

MON RENDEZ-VOUS

AVEC LES GLACIERS



© Sophie Constant

For 30 years, Guérin (Paulsen) has embodied the soul of mountain writing. Founded in Chamonix by Michel Guérin in 1995, the publishing house is famous for its iconic red books that echo alpine voices past and present. Today, literary director Charlie Buffet continues the legacy—reviving classics, exploring modern climbs, and opening to fiction. To celebrate its 30th anniversary, Guérin reissues three landmark texts and unveils four new titles honoring the spirit, risk, and poetry of the mountains.



POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ LITTÉRAIRE DE GUÉRIN

editionspaulsen.com

Yann
Allègre

COMME UN BEAU SOUVENIR

« Capturer un moment dont on aimerait garder un beau souvenir... » Voilà l'essence de la photographie pour Yann. C'est au fil de ses voyages qu'il se découvre une passion pour cet art de l'instantané. Installé en Tarentaise depuis 2016, cet Auvergnat d'origine s'est fait connaître en tant que community manager pour les offices de tourisme des Menuires, puis de Val d'Isère. Aujourd'hui photographe indépendant, il parcourt sans relâche la montagne pour en documenter ses merveilles, avec une préférence pour la photographie sportive. De nature introvertie, photographier est pour lui un moyen d'aller vers les autres. « On ne peut pas être timide derrière un appareil photo ! », précise-t-il. N.B. : C'est lui qui se cache derrière le cliché du téléphérique rouge choisi par Les Arcs pour figurer sur les forfaits de ski l'hiver dernier. (F.N.)

 Auvergne-born photographer Yann Allègre captures the spirit of the mountains through sports and landscapes. Now based in Tarentaise, he turned his passion into a career - and is behind the red cable car photo on Les Arcs ski passes.


yannallegre.com
@yann.allegre





Jean Blanc Sports

Votre spécialiste à Courchevel depuis 1947

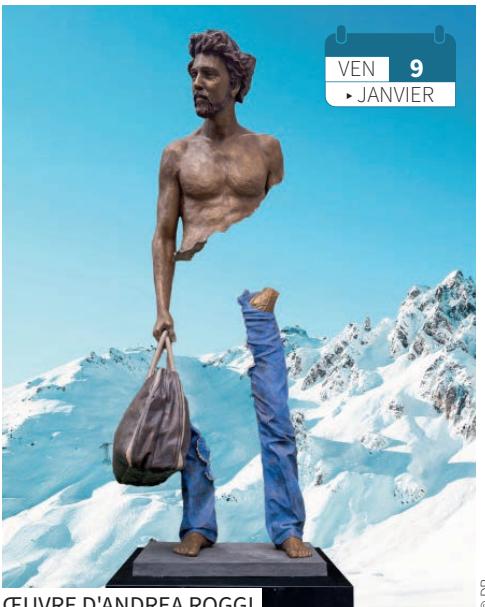


20 rue Park City - Courchevel 1850 - 73120 COURCHEVEL Saint-Bon - 04 79 08 26 41
alain.blanc@jeanblancsports.com

DES BRONZES QUI NE LAISSENT PAS DE MARBRE...

Depuis 17 ans, l'exposition L'Art au Sommet dissémine ses œuvres monumentales en divers lieux et pistes de la station de Courchevel. Rendez-vous le 9 janvier pour le vernissage.

Une exposition et deux artistes, pour cette 17^e édition de l'Art au Sommet, qui anime le domaine skiable, le centre de Courchevel 1850 et les villages. Tout d'abord le sculpteur italien Andrea Roggi, qui présentera 7 de ses œuvres, sur les pistes au sommet de la Vizelle et du Biollay, et dans Courchevel, sur le front de neige, rue de l'Église, places du Tremplin et du Rocher. Ses thématiques ? Des « Arbres de vie » en bronze, inspiré des cyprès et oliviers de sa Toscane natale, et qui intègrent des figures humaines aux formes végétales. À ses côtés, le sculpteur français Bruno Catalano, qui présente 4 de ses « Voyageurs » en bronze, des œuvres traversées par le vide et devenues emblématiques, poussant le spectateur à l'imagination et l'introspection... Vernissage le vendredi 9 janvier, l'occasion d'en apprendre plus sur ces créations. À cette occasion, une série d'œuvres sera également exposée dans les Galeries Bartoux de l'Espace Diamant. (E.R.)



ŒUVRE D'ANDREA ROGGI

© DR

 For its 17th edition, L'Art au Sommet brings monumental bronze sculptures to Courchevel's slopes and villages. Italian sculptor Andrea Roggi and French artist Bruno Catalano showcase iconic works, with the exhibition opening on January 9 in the presence of the artists.



L'ART AU SOMMET • VERNISSAGE

- Le 09/01 à 18h, en présence des artistes
- Gratuit, placette de Courchevel Tourisme
- Visites guidées gratuites : les jeudis à 10h jusqu'au 16 avril.

TO DO LIST

LUNDI 05.01

Après-ski en folie et en famille
Crazy après-ski with the family
À 17h • Gratuit
Front de neige • Courchevel Village

MERCREDI 07.01

Karting sur glace
Ice karting
De 19h à 21h • 25€/session de 7min
Réservation obligatoire
Patinoire du Forum • Courchevel 1850

Office de tourisme • Courchevel
+33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com

NOUVEL HÔTEL ALBERTVILLE



BASE CAMP
LODGE

ET SI VOUS ÉVITIEZ LES BOUCHONS ?

Une nuit de plus... du stress en moins.

basecamp-albertville.com

PRENDSTALUGE ET TI RETO!

ENTRÉE
GRATUITE



22H00
3H00

2
0
2
5
/
2
0
2
6

©GRAPHISME BY OBIIWORKSHOP

TOUS LES **MERCREDIS**



10/12 GOLD UP / 17/12 GROOVEWAX / 24/12 MAMEEL

31/12 THE ALCHEMIST / 07/01 GRINGE X DJ PONE

14/01 YANNISS OUDA / 21/01 BALIK (DANAKIL) X BRAHIM

28/01 ALPHA STEPPA X NAI-JAH / 04/02 LITTLE LION X GOLD UP

11/02 ROCK CAB / 17/02 BEN & BELIER BLEU MARDI CARNAVAL

25/02 CAMEL TWINS / 04/03 ATILI

11/03 TETRA HYDRO K (DJ SET) / 18/03 DAVODKA X GROOVE SPARKZ

25/03 SKARRA MUCCI / 01/04 O.B.F X CHARLIE P



LE FORUM // COURCHEVEL 1850



@PRENDSTALUGE



UN GROUPE QUI VOUS VEUT DU BIEN

Depuis presque 70 ans, la famille Lepeudry détient le secret pour fidéliser employés et clientèle. Nous avons rencontré Guillaume, directeur du magasin de Courchevel Village, qui illustre à merveille cette belle histoire.

Depuis combien de temps as-tu rejoint le groupe SkiService ?

Je suis arrivé en 2021 suite à une annonce que j'avais vue en ligne. Après mes études de commerce, je voulais faire des saisons en lien avec mon apprentissage. J'ai intégré le magasin vitrine du groupe, Le Chamois, puis ai évolué. De skiman, en passant par second de directeur, je suis aujourd'hui directeur du nouveau magasin SkiService Skiset à Courchevel Villages.

Qu'est-ce qui t'a plu dans cette entreprise ?

L'empathie et l'écoute dégagée par la direction. On est chouchoutés et SkiService fait partie des meilleurs employeurs rencontrés. Ils fidélisent employés et donc clientèle, car celle-ci adore retrouver ses saisonniers chaque année. De plus, les perspectives d'évolution sont réelles.

As-tu des exemples ?

Ce sont des successions de détails qui font toute l'importance. Pendant les fêtes, chaque employé reçoit toujours des cadeaux. Le confort du saisonnier est primordial (logements). La direction connaît les personnalités et l'histoire de chaque employé. On est vraiment considérés !

Quel est l'avantage de SkiService ?

C'est le service à la clientèle. Le fait que la direction fidélise ses employés permet ensuite une écoute très qualitative auprès du client. Du sourire au gardiennage de ski ou au choix de la chaussure, on est perfectionnistes. Lorsqu'en fin de séjour, le client vous serre la main en vous demandant votre prénom, c'est gagné.

Une anecdote ?

SkiService, c'est une famille, un ancrage... La sortie de fin de saison où 50 employés dévalent la piste de luge jusqu'au front de neige de 1850 est un bel exemple de cette cohésion. (C.B.)



GUILLAUME BURLE



 For nearly 70 years, the Lepeudry family has built SkiService around people and passion. At Courchevel Village, Guillaume, store manager, embodies this spirit. By valuing staff well-being, loyalty and expertise, SkiService creates exceptional customer service, where familiar faces, attention to detail and genuine smiles turn every ski stay into a memorable experience.

 **SKISERVICE SKISET 1550**

193 rue des Rois, à Courchevel Village

Ouvert de 8h45 à 19h

+33 (0)4 20 26 72 49 • ski-service.fr

80 ANS D'HISTOIRE

LES GRANDES DATES

d'une fabuleuse épopée

Il y a 80 ans, Courchevel, première station de ski française construite ex nihilo, est érigée sur un terrain vierge. Objectif ? Relancer l'économie et l'attractivité du territoire. Depuis, la station n'a cessé d'évoluer pour passer d'un modeste alpage en l'une des stations de ski les plus prestigieuses du monde. (C.L.)

AU TOUT DÉBUT, L'ÉTÉ D'ABORD !

• **1908** : Avec le développement du chemin de fer jusqu'à Moûtiers et l'essor de la station thermale de Brides, c'est d'abord l'été que les touristes viennent parcourir les sommets. Le Chalet Curtet à Saint Bon (qui deviendra l'hôtel Le Lac Bleu) est le point de départ d'excursions vers les lacs et les alpages.

PREM'S : LES SKIEURS

• **1930** : Création du Ski Club et organisations des premières compétitions de descente et de slalom pour faire la promotion de ce nouveau sport

• **1935** : Naissance de la première école de ski à Moriond

• **1942** : Un rapport, La « Mission 42 », indique le choix des Trois Vallées pour l'implantation d'un domaine skiable pouvant concurrencer les stations italiennes, suisses ou autrichiennes.

• **1945** : Joyeux Noël ! Inauguration en décembre du premier téléski, Saint-Agathe à Moriond.

LA NAISSANCE

• **1946** : Inauguration de Courchevel, sur le plateau des Tovets. La route d'accès est construite, tout comme les premiers hôtels (l'hôtel départemental des Trois Vallées et le chalet-hôtel de la Loze) et les premières remontées (téléskis de la Loze et des Tovets).

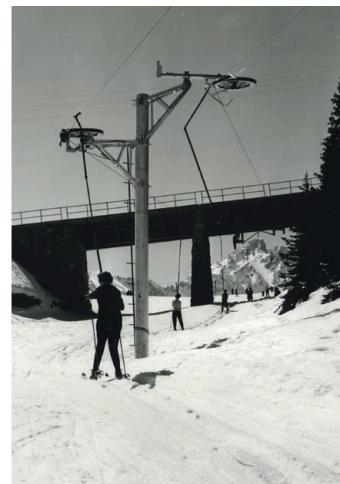
• **1947** : Création de l'ESF, Camille Curtet et Jean Sallier sont les premiers moniteurs

• **1950** : Liaison de Courchevel avec Méribel grâce à la télécabine Burgin-Saulire

• **1954** : Émile Allais est nommé directeur technique et sportif de Courchevel, il y invente le métier de pisteur-secouriste.

• **1952** : Le téléphérique de la Saulire achemine 360 personnes par heure au sommet de la station

• **1959** : Premier véhicule chenillé pour damer les pistes, le Sno-Cat, en provenance des États-Unis.





© Emile Baetz

UN DÉVELOPPEMENT À TRÈS GRANDE VITESSE

- **1961** : Création de l'altiport par Michel Ziegler, à 2007m d'altitude, le premier et le plus haut site d'atterrissement en Europe doté d'une piste déneigée toute l'année.
- **1970** : La Croisette voit le jour, les quartiers s'organisent autour de ce lieu central
- **1978** : Création de l'auditorium Gilles de La Rocque
- **1984** : Inauguration du nouveau téléphérique de la Saulire, le plus grand du monde
- **1990** : Ouverture de La Tania, qui a bénéficié de l'imaginaire de Jacques Labro (concepteur d'Avoriaz)
- **1992** : Accélération du développement avec les Jeux Olympiques d'Albertville et l'accueil des épreuves de saut à ski et combiné nordique. La station compte désormais 11 hôtels 4 étoiles.

L'EXCELLENCE EN FER DE LANCE

- **2003** : Courchevel compte 9 hôtels 4 étoiles de luxe
- **2009** : Le nouveau classement hôtelier rajoute une 5^e étoile : 6 hôtels de la station l'obtiennent
- **2011** : Deux hôtels intègrent le cercle prestigieux des palaces de France, Les Airelles et le Cheval Blanc
- **2015** : Inauguration du centre aquatique Aquamotion
- **2019** : Première course officielle sur le col de la Loze, un itinéraire de 5,8 km exclusivement réservé aux cyclistes
- **2020** : L'Alpinium, bâtiment multi-services (parking, gare de départ de la télécabine du Praz, médiathèque, plateau sportif...), voit le jour
- **2023** : Championnats du monde de ski alpin Courchevel-Méribel
- **2025** : Courchevel compte 7 restaurants étoilés



© Emile Baetz

© Courchevel Tourisme



ACTIVITÉS

ON VA *bouger, bouger!*

Si les thermes ont fait le succès de la jolie station de Brides-les-Bains, camp de base des 3 Vallées, de nombreuses autres activités s'invitent cet hiver. Un petit tour d'horizon s'impose pour passer une semaine inoubliable dans la charmante cité du Doron.

EN CORPS PLUS DE BIEN-ÊTRE !

Tous les vendredis, on se donne rendez-vous avec Claire dans la salle de la Dova à 10h15 pour une séance de pilates et de relaxation de 45 min. Pour tous ceux qui souhaitent développer leurs muscles profonds et améliorer leur posture ou juste évacuer les tensions, l'activité arrive à point nommé, bien-être et détente assurés

Les vendredis à 10h15 • gratuit

LA BALADE DES GENS HEUREUX

Tous les mardis, rendez-vous à 14h devant l'office de tourisme pour une balade d'oxygénation d'environ 1h30 en compagnie d'un animateur sur les chemins bucoliques de Brides-les-Bains.

Les mardis à 14h • gratuit



RAQUETTES PARTY

En compagnie de notre guide aguerri et passionné, Nicolas, découvrons les coins cachés des environs au travers d'expéditions en raquettes : village du Plantin, fondue dans un igloo ou tipi à la nuit tombée, lac de la Rosière à Courchevel

Dès 39€ / personne

Sur réservation à l'OT



TOUS DE CONCERT

Après l'effort, place au réconfort et à la musique. Tous les jeudis et dimanche à 17h, rendez-vous devant l'office de tourisme pour découvrir les groupes de musiques locaux et pour déguster un vin blanc ou rouge chaud gourmand et réconfortant, quoi de mieux après une bonne journée de ski ou de randonnée.

Les jeudis et dimanches

À 17h - gratuit

TOUT SKI NOUS FAUT...

Comment parler d'activités sans évoquer le ski. Grâce à la télécabine de l'Olympe, dont la gare de départ a fait peau neuve cet hiver, les skieurs passionnés pourront se rendre à Méribel en 30 min.

7j/7 • Accès skieurs et piétons

Forfait en cours de validité

CASINO ROYAL

Rares sont les communes qui possèdent un casino... Alors si vous vous promenez dans le coin, n'hésitez pas à faire un saut du au Casino des 3 Vallées pour tester roulettes, black-jack et machines à sous. (C.B.)

Réservez aux 18 ans et +



ACTIVITÉS SPORTIVES ET CULTURELLES

Programme détaillé et informations auprès de l'office de tourisme



 **B**rides-les-Bains shines beyond its famous Thermes this winter, offering a full range of activities. Enjoy free pilates and relaxation sessions, guided scenic walks, and snowshoe adventures with expert guide Nicolas. Savor local music and mulled wine, ski conveniently via the renovated Olympe gondola, or try your luck at the casino. Wellness, outdoor fun, and entertainment combine for an unforgettable alpine experience.

TO DO LIST

DIMANCHE 04.01

Concert Tomn'G

Tomn'G concert

Dès 17h • Gratuit

Devant l'office de tourisme

MERCREDI 07.01

Après-midi Jeux & Détente

Games & Relaxation afternoon

De 14h à 16h • Gratuit

Petit Chalet du parc thermal

Office de tourisme

Brides-les-Bains

+33 (0)4 79 55 20 64

brides-les-bains.com



ESCALADE

LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTAISE

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

AIME 7J/7

REVEDEBLOCS.COM

Chabadabada...

À Méribel, janvier rime avec jazz. Chaque année depuis 5 ans, le festival Jazz Variations invite quatre groupes à se produire dans l'auditorium de la place Maurice-Front. Pop, soul, électro, blues... Toutes les variations du jazz sont mises à l'honneur.

COUP D'ENVOI AVEC ELECTROPHAZZ

Le coup d'envoi est donné jeudi 8 janvier avec Electrophazz. Un groupe de sept musiciens qui mélangeant électro, jazz, hip-hop et soul. Ces groovers présenteront leur nouvel opus « Back to the future » : un savant mélange entre tradition et modernité. Un mélange explosif qui donne lieu à un show dans lequel on se laisse happer par l'énergie de Mickaëlle Leslie, chanteuse charismatique donnant le change à Eneeks, rappeur londonien au flow pénétrant. Le tout porté par une section rythmique décoiffante et un sax' électrisant l'ensemble.

LES AUTRES DATES À RETENIR

Le 15 janvier, ce sera au tour de Two en trio de raviver les racines créoles du blues. Le 22, le trio laissera la place au groupe français de jazz manouche Les Doigts de l'Homme qui ne se lasse pas de réinventer l'héritage de Django Reinhardt. Le 29, le quintet Elliavir mettra un point final à cette programmation éclectique : un voyage vocal et instrumental onirique mêlant jazz, musiques du monde, chant celtique, pop avec des influences orientales et nordiques. (F.N.)

 In Méribel, January turns jazzy with the Jazz Variations festival. Four concerts at the Maurice Front auditorium span pop, soul, electro and blues. Electrophazz opens on January 8, blending jazz, electro, hip-hop and soul, followed by Two (Jan 15), Les Doigts de l'Homme (Jan 22) and Elliavir (Jan 29), offering eclectic, global and inventive jazz journeys.



FESTIVAL JAZZ VARIATIONS #5

Les jeudis 8, 15, 22 & 29 janvier
Concert à 21h • 12-15€/pers
Auditorium • Méribel-Centre
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



ELLIAVIR

© Alice Fave



ELECTROPHAZZ

© DR



LES DOIGTS DE L'HOMME

© DR

ADOS ET GRANDS ENFANTS...

En piste !



© David Andie

Slalom parallèle, snowpark, jeu de piste, luge... Il y a bien des manières de profiter des pistes de Méribel et de multiplier les sensations fortes. Voici notre sélection des zones ludiques pensées pour les ados, ou les grands enfants, en quête d'adrénaline !

UN PEU D'ADRÉNALINE

BUMPY RUN

Situé dans la zone ludique du Bump-N-Jump, le Bumpy Run est un parcours idéal pour les jeunes riders en quête de sensations. Bosses, virages relevés et petits sauts s'enchaînent sur une piste spécialement conçue pour s'amuser tout en améliorant sa technique. Un espace parfait pour partager un moment fun en famille ou entre amis dans une ambiance freestyle accessible à tous.

Pistes verte & bleue • Méribel Centre

Accès via TS Legends

UNE LUGE, UNE MISSION

MISSION BLACK FOREST

Partez pour une véritable chasse au trésor sur une piste de luge de 3,4km, 470m de dénivelé et 28 virages. La Mission Black Forest plonge les enfants (dès 12 ans / 1,40m) dans un univers inspiré de la forêt enchantée. À travers un parcours interactif, les participants résolvent des énigmes et affrontent les créatures mystérieuses pour découvrir le secret de la forêt noire.

Méribel Centre

Accès via TC Tougnète

14,5€/descente • Luge fournie

Infos skipass-meribel.com

EN MODE FREESTYLE

OPEN PARK

Pour les ados en quête de sensations fortes, direction l'Open Park, le snowpark de Méribel ! Tables, rails, kickers et modules variés permettent à chacun de s'essayer au freestyle, que l'on soit débutant ou rider confirmé. Ambiance cool, musique et zone chill font de cet espace un lieu incontournable pour progresser et partager entre passionnés de glisse.

Zone Snowpark • Méribel Mottaret

Accès via TS Chatelet et TC Platières



© Sylvain Aymoz



© Willi Cmu

GLISSE SOUS LES ÉTOILES

HIMALAYA BY NIGHT

Vivez la montagne autrement avec la descente en luge nocturne Himalaya by Night, de 17h30 à 19h30. Casque, frontale et bonne dose de fun : vous dévalerez la piste éclairée sur plusieurs kilomètres dans une ambiance de pleine lune. Attention : casques et luges à freins métalliques obligatoires (non fournis).

*Les jeudis soir • Méribel Mottaret
Accès via intermédiaire TS Combes
9€/descente • Luge non fournie
Infos : skipassmeribelmottaret.com*

DÉFIS CHRONOMÉTRÉS

BOARDERCROSS

Envie de tester votre vitesse ? Le Boardercross de Méribel vous attend avec ses virages relevés, ses sauts et ses passages techniques. Chronométrez-vous en famille et lancez-vous dans une course endiablée sur cette piste ludique et sportive. Une expérience grisante qui combine compétition et plaisir de la glisse.

*Piste bleue • Méribel Mottaret
Accès via TC Platières et TS Chatelet*

COMME LES PROS : TESTER LE SLALOM

SLALOM WORLD CHAMPION

La piste de slalom parallèle de l'Altiport est ouverte à tous ceux qui souhaitent se mettre dans la peau d'un géant du slalom. Comme les pros, installez-vous sur le portillon de départ, avant de vous élancer sur la piste verte. Et pourquoi ne pas faire la course en famille pour pimenter la descente ? (F.N.)

*Piste verte • Méribel Altiport
Accès TS Altiport ou TC Saulire Express 1*



© Sébastien Ayraud

 In Méribel, fun and adrenaline go hand in hand! From the bumps and jumps of the Bumpy Run to the magical 3.4 km Mission Black Forest sled run, every activity promises thrills. Teens can hit the Open Park for freestyle fun, race the clock on the Boardercross, or try the parallel Slalom World Champion course. And for a unique experience, Himalaya by Night offers a moonlit sled descent — pure excitement on snow from dawn to dusk!



ZONES LUDIQUES SUR LES PISTES

Accès libre avec forfait
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

**VOTRE NOUVEAU
SUPERMARCHÉ
DE PROXIMITÉ**

📍 129 route du Belvédère
Rond-Point des Pistes
Méribel 1700

- livraison à domicile
- course U
- service drive



Ouvert TOUS LES JOURS
toute l'année de 7h30 à 20h

+33 (0)4 87 79 09 99
uexpress.meribel@systeme-u.fr

ZOOM

UN ATELIER GRAINES ET OISEAUX



© Pixabay

Chaque semaine, la maison de la réserve naturelle de Tueda propose des animations tout public, qui mêlent ludique, pédagogique et environnement. Ce lundi 5 janvier, les oiseaux sont à l'honneur, avec un atelier de création de boules de graisse, de celles qu'on accroche dans son jardin ou à son rebord de fenêtre en plein hiver. Avec en bonus des conseils de nourrissage et bonnes pratiques...

Lundi 5 janvier, de 15h à 16h
Maison de la réserve de Tueda • Mottaret
Animation gratuite • Dès 5 ans

 **T**he Tueda Nature Reserve offers a free workshop on Jan 5 where children and adults can make bird fat balls and learn how to feed birds properly during winter. Open to all from age 5.



SAMEDI 03.01

Match hockey HCMP

vs Valenciennes

Hockey match HCMP vs

Valenciennes

À 19h30 • Entrée dès 9€

Patinoire • Méribel Centre

JEUDI 08.01

Concert de Bacon Juke Box

Bacon Juke Box concert

Dès 22h • Entrée libre

Pub Le Rambler • Méribel Mottaret

Office de tourisme • Méribel

+33 (0)4 79 08 60 01

meribel.net



Seul au Roc de fer

Organisée tous les mercredis, la First Track permet à une poignée de skieurs de profiter des pistes immaculées avant l'ouverture officielle du domaine skiable. Cet hiver, c'est le Roc de Fer qui est mis à l'honneur par le nouvel itinéraire.

Changement de secteur pour la First Track de Méribel. Après la Saulire, c'est sur le versant Tougnète que vous pourrez faire vos premières traces sur les pistes fraîchement damées. Rendez-vous à l'aube avec les pisteurs-secouristes, au départ du télésiège Legends. Le nouvel itinéraire met à l'honneur le site emblématique du Roc de Fer (2294 m), marqué par l'histoire des grands événements sportifs, à commencer par les JO de 1992. Après avoir admiré le lever du soleil au sommet, vous dévalerez les pistes du Roc de Fer, avant de vous remettre de vos émotions autour d'un petit-déjeuner à la Chaudanne. (F.N.)



© Photos Sylvain Alayrac



 Every Wednesday, Méribel's First Track invites a lucky few skiers to experience pristine slopes before official opening. This winter, the new route highlights the iconic Roc de Fer, where participants admire the sunrise, trace the freshly groomed pistes, and end the adventure with a relaxing breakfast at La Chaudanne.

FIRST TRACKS

Tous les mercredis jusqu'au 1^{er} avril

Dès 8 ans • Niveau piste rouge

40€/pers. (hors forfait de ski)

RDV 7h50 au TS Legends

Réservation obligatoire en ligne

ou point de vente

+33 (0)4 79 08 60 01 • skipass-meribel.com

LE PATRIMOINE à dévorer

CHAQUE VISITE COMPREND
UNE DÉGUSTATION
DE PRODUITS LOCAUX

Les Apéros de l'Architecture

📍 Les Menuires

Découvrez les étapes clés de la construction des Menuires et des choix architecturaux audacieux et innovants.



Secrets et saveurs du miel à Mellifera

📍 Les Menuires

Plongez dans l'univers fascinant des abeilles.

Les visites du village aux flambeaux

📍 Saint-Martin-de-Belleville

Plongez dans l'histoire du village, où chaque rue et bâtiment racontent un chapitre de la vie locale.

Échos gourmands au Musée

📍 Saint-Martin-de-Belleville

À travers cette visite guidée, découvrez l'histoire fascinante de l'agropastoralisme qui façonne la vallée aux stations de ski devenues emblématiques.

Contes et goûter à l'étable

📍 Saint-Martin-de-Belleville

Dans l'atmosphère rustique de l'ancienne étable, les petits explorateurs s'installent pour écouter un conte captivant qui les transportera à travers l'histoire et les traditions de la vallée d'autrefois.

Balade au Moulin de Burdin

📍 Saint-Marcel

Vous apprendrez comment les grains étaient transformés en farine et goûterez aux produits locaux: pain du village et bière locale (sirop pour les enfants).

INFOS ET RÉSERVATION SUR
locationlesmenuires.com



BE MY GUEST-MARTIN
LES 3 VALLEES



friendlyMenuires
LES 3 VALLEES

ZOOM

IL ÉTAIT UNE FOIS UN MOULIN



Le Moulin de Burdin est un témoin préservé du passé agro-pastoral de la vallée. Destiné à moudre les récoltes de seigle, d'orge ou d'avoine cultivés par les habitants, c'est un moulin à eau typique des zones de montagne. Récemment restauré, il se visite en autonomie, ou accompagné par un guide-conférencier de la Facim (dès le 4 février). Pour y accéder, il suffit de cheminer au fil de l'eau depuis le village de Saint-Marcel en suivant la signalétique (20-30min).

Ouvert 7j/7, de 9h30 à 12h

Accès à pied depuis Saint-Marcel (itinéraire balisé)

 **B**urdin Mill is a restored mountain watermill, once used to grind local grains. Easily reached on foot, it can be visited independently or with a guided tour.

✓
TO DO LIST

MARDI 06.01

Apéro-livres

Aperitif books

Dès 18h • Gratuit (sur inscription)
Bibliothèque • Chef-lieu

TOUT L'HIVER

Centre de bien-être La Belle Vie

La Belle Vie Wellness Center

De 10h à 20h • Dès 7,5€

107 rue des Ravines

Maison du Tourisme

Saint-Martin-de-Belleville

+33 (0)4 79 00 20 00

st-martin-belleville.com



© Vincent Litterberg

Opéra, jazz, hip-hop, claquettes, harpe... Les Rendez-vous musicaux s'annoncent une nouvelle fois riches en découvertes cet hiver à Saint-Martin-de-Belleville. Zoom sur une programmation éclectique et audacieuse, qui débute ce 5 janvier.

OUverts à tous, les Rendez-vous musicaux s'inscrivent comme un temps fort de la saison culturelle. « On veille à proposer une programmation qui plaise au plus grand nombre. C'est pourquoi on aime mélanger tradition et modernité », souligne Antonin Latour, responsable de l'animation à la Maison du tourisme de Saint-Martin-de-Belleville.

UNE PROGRAMMATION ÉCLECTIQUE

Cet hiver, la programmation invite à renouer avec la musique acoustique et à découvrir des instruments parfois méconnus du grand public, comme la harpe, tout en osant des associations audacieuses, à l'image du dialogue entre musique classique et claquettes américaines. Une véritable traversée des styles et des époques, portée par des artistes aux univers singuliers. (F.N.)

6 RENDEZ-VOUS

- **Le 5 janvier** : Récital Ninon Vallin (récital lyrique pour soprano et piano)
- **Le 19 janvier** : Silenzio d'Amuri (musique ancienne avec harpe)
- **Le 2 février** : Concert Caroline Bugala et Fabrice Tarel (jazz en quartet)
- **Le 16 février** : Concert Tap dance (trio jazz avec claquettes)
- **Le 2 mars** : Concert Synchro Zero (jazz, hip-hop, lo-fi)
- **Le 30 mars** : Concert Double Face (musique classique), avec Anaïs Yvoz, chanteuse d'opéra



© D. Beaumont

 **S**aint-Martin-de-Belleville's Musical Rendez-vous promise a bold, eclectic winter season blending tradition and modernity. Open to all, the programme spans opera, jazz, hip-hop, tap dance and harp, showcasing acoustic music and unexpected pairings. Six concerts from January to March invite audiences on a rich journey across styles, eras and artistic worlds, led by distinctive, inspiring performers.

RENDEZ-VOUS MUSICAUX • CONCERTS

6 dates entre le 5 janvier et le 30 mars
Les lundis, 18h, en l'église de Saint-Martin
Participation libre

Jolie Môme

NOUVELLE BOUTIQUE

Prêt-à-porter
femme

Déco & accessoires

Ouvert 7j/7

9h30 - 13h

15h - 19h

19h30 les jeudis et vendredis



📞 +33 (0)6 43 87 34 53

📍 Quartier des Bruyères,
Les Menuires

ZOOM

**UN APRÈS-SKI
100% CRAZY**



© Vincent Lötzenberg

La saison des Crazy After Ski continue sur les fronts de neige des Menuires. Prochain rendez-vous à La Croisette, le jeudi 8 janvier. Démonstrations et initiations à la slackline, snookgolf délirant et création d'horloges en lauzes au programme. Les Crazy After Ski, c'est quoi ? Des animations gratuites, plus folles les unes que les autres, pour clôturer votre journée de ski en beauté. À retrouver chaque semaine, en alternance entre La Croisette et Les Bruyères. *Le 8/01, de 17h à 19h, La Croisette*
Accès libre et gratuit

 The Crazy After Ski continues in Les Menuires, with free weekly fun: slackline, snookgolf, and slate clock-making to end your ski day spectacularly.

TO DO LIST ✓

DU 05 AU 08.01

Semaine des vignerons

Winegrowers' week

De 17h30 à 20h30 • Dès 6€

Le Break • La Croisette

Lire en pages 2-3

TOUTE LA SAISON

Luge sur rails La Mine

Luge on rails

De 15h à 19h • Dès 9€/descente

En face de La Bulle • Les Bruyères

Office de tourisme • Les Menuires

+33 (0)4 79 00 73 00

lesmenuires.com



DES HAUTS EN COULEURS

Le Pixel Area, c'est la zone ludique et stylée sur les hauteurs des Menuires... Snowpark, boardercross et zone chill, tout y est pour voir la vie en rose !

Bosses, box, rails, kicks, whoops... à vous de choisir pour rider et faire le plein de sensations ! Pas besoin de se faire une peur bleue, le Pixel Area est adapté aux débutants : des sauts de plusieurs tailles (de XS à L) offrent la possibilité de se challenger et progresser à son rythme. Du côté du boardercross, c'est carte blanche pour aborder les bosses et virages serrés qui jalonnent le parcours et promettent de belles courses-poursuites.

Après une bonne session de glisse, pas questions de se faire des cheveux blancs, direction la Chill zone, une terrasse aménagée, qui permet de se détendre tout en observant les exploits des autres riders. À vos skis et snowboards, on passe en mode free ! (C.L.)

The Pixel Area at Les Menuires offers a snowpark, boardercross, and chill zone. With jumps from XS to L and various obstacles, riders of all levels can progress and enjoy thrills, then relax and watch others.



PIXEL AREA (SNOWPARK ET BOARDERCROSS)

Accès télésièges Becca et Sunny Express
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com

© Photo David Adèle





MANNES

LOCATION DE VÉHICULE
& UTILITAIRE 2 À 9 PLACES

Click & Rent

UN WEEK-END,
UNE SEMAINE, UN MOIS...

DÉPART & RESTITUTION
AUTONOME • 7J/7 • 24H/24

RÉSERVEZ EN LIGNE SUR :



AGENCE DE MOÛTIERS

ZA les Salines
172 rue des Érables
73600 Moûtiers

+33 (0)4 79 55 00 82
moutiers@mannes.fr

www.latelier-des-cimes.fr
[@latelier.des.cimes.rent](https://www.instagram.com/latelier.des.cimes.rent)

Cousu par Capu !

Ancienne skieuse de haut niveau des Menuires, Capucine Guillaume, 22 ans, étudie la kiné à Tenerife. L'été, elle est secouriste, et le reste du temps, créatrice d'accessoires de mode. Une boule à facettes sur un cache-cou ? C'est sûrement l'une de ses créations Honey Honey...

Comment est née ta marque ?

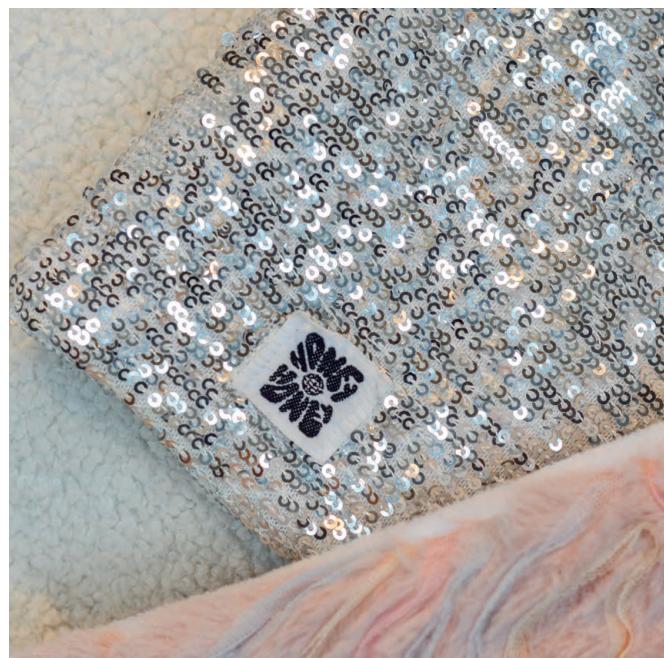
Tout a commencé sur les pistes. J'étais athlète de ski de haut niveau et je cherchais tout le temps des tours de cou qui me plaisait mais je ne trouvais rien à mon goût. J'ai alors décidé de les coudre moi-même ! Mes copines ont adoré, et ma passion pour la couture est née comme ça, en même temps que ma marque, en 2023.

Pourquoi ce nom ? Et ce logo disco ?

Avec ma sœur, on est fans de « Mamma Mia », et le nom de la marque vient tout simplement d'une de nos chansons préférées du film : « Honey Honey ». Le logo, c'est une boule disco, clin d'œil à l'univers festif, aux paillettes et une ambiance fun, tout ce que j'aime.

Quels types d'accessoires tu conçois ?

Ma collection principale est orientée hiver, avec surtout des tours de cou, des bonnets et des bananes. Chaque année, j'essaie aussi de développer une petite collection été, avec des sacs et des trousse de toilette.





Comment fais-tu connaître ta marque ?

Principalement grâce à mon compte Instagram, mais aussi sur le circuit FIS de ski alpin, où mes copines portent mes créations. C'est une super vitrine, directe et efficace !

Quels matériaux utilises-tu ?

On privilégie les tissus français pour limiter notre impact carbone, et on donne une seconde vie aux vieux vêtements pour les doublures. C'est éthique et pratique.



Quels sont tes projets pour la suite ?

Je voudrais lancer un site internet pour faciliter les commandes, et continuer à faire grandir la marque sur notre station des Menuires. On a d'ailleurs déjà décroché un super partenariat aux Saisies !

Comment commander tes créations ?

C'est très facile : il suffit de me contacter directement sur Instagram. (E.Hu.)



HONEY HONEY • ACCESSOIRES DE MODE

Créations de Capucine Guillaume
Infos et commandes : [@honeyhoneyy_](https://www.instagram.com/honeyhoneyy_)



NORRØNA

Welcome to nature



INTERSPORT

INTERSPORT PECLET
Grande Rue, 73440 Les Belleville. +33 (0)479000172

ZOOM

SWING AU SOMMET



© Pixabay

Dans le cadre de ses concerts d'hiver, Val Thorens accueille ce mardi 6 janvier AJT, un trio composé de deux guitares et d'une contrebasse. Leur registre ? Le jazz et le swing à la française, les musiciens aimant retracer l'histoire de la musique de Django Reinhardt des années 1930 à aujourd'hui.

Mardi 6 janvier, à 18h30

Entrée libre, église/salle polyculturelle

 As part of winter concerts, Val Thorens hosts AJT on Tuesday Jan 6, a trio of two guitars and double bass playing French jazz and swing, tracing Django Reinhardt's music from the 1930s to today.



TO DO LIST

DIMANCHE 04.01

Galette des Rois du Club
Val Tho
Galette des Rois from Club Val Tho
À 16h • Gratuit
Club Val Tho • Place Caron

MERCREDI 07.01

Ateliers enfants
Children's workshops
À 16h • Gratuit (sur inscription)
Maison de Val Thorens

Office de tourisme • Val Thorens

+33 (0)4 79 00 08 08
valthorens.com



© T. Loubère - OT Val Thorens

Avis aux fraileurs des neiges...

Depuis 5 ans, chaque mi-janvier, la station accueille le Val Tho Trail Snow, une course sur neige et en semi-nocturne. Rendez-vous ce mercredi 14 janvier. Bonne nouvelle, les inscriptions sont ouvertes !

Du sport, de la convivialité et de la solidarité... Tels sont les ingrédients de ce trail semi-nocturne un peu fou qui rassemble depuis 5 ans les amateurs de course à pied même en plein hiver. Imaginez : les températures frisquettes qui piquent les poumons à l'effort, de la neige sous les crampons de ses baskets, une frontale sur la tête, et les lumières de la station qui dansent dans la nuit au fur et à mesure que l'on prend de l'altitude...

Cette année, le parcours affiche 8km et 500m de D+ au compteur, avec un passage au Chalet des 2 Lacs, avant de redescendre vers la station. Comme d'habitude, 1€ par inscription est reversé à l'association Baskets aux pieds, qui intervient auprès des enfants malades, en leur offrant des moments d'évasion à travers des images de sport et montagne. Départ le 14 janvier à 17h, place Caron. Vous y serez ? (E.R.)

 **E**very January, Val Thorens hosts the Val Tho Trail Snow, a semi-night snow race mixing sport, fun and solidarity. This year's 8km course with 500m elevation starts on Jan 14, with part of the fee donated to a charity supporting sick children.



VAL THO TRAIL SNOW #5

Départ à 17h, Place Caron

Inscription en ligne sur le site du club des sports
Dès 16 ans • PPS ou certificat médical demandé
Tarif 15€ (dont 1€ reversé à Baskets aux Pieds)

Zenith
Ski Shop Val Thorens

BOOTFITTER DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1985

Spécialiste
BOOTFITTING

SKIMOJO

+ D'ENDURANCE ET PERFORMANCES
+ DE CONFORT ET SÉCURITÉ
+ DE CONTRÔLE DES TRAJECTOIRES

DE DOULEURS AUX GENOUX, DUS ET HANCHES
INVISIBLE SOUS LE PANTALON DE SKI

ski-mojo

Zenith Ski Shop
Place Caron Val Thorens
73440 Les Belleville
www.zenith-skishop.com

UNE JOURNÉE AU SOMMET



Perchée à 2 300 mètres, Val Thorens offre un domaine unique entre neige de qualité, paysages spectaculaires et atmosphère animée. Bienvenue sur les pistes du plus haut domaine skiable d'Europe, pour une journée au grand air.

GLISSE MATINALE

Il est 9h, la station s'éveille sous un ciel bleu limpide. On commence en douceur par la piste 2 Combes, via le télésiège Cascades, pour rejoindre la télécabine Moraine. La piste bleue Génépi, fluide et sinuose, est parfaite pour s'échauffer. Passage par le Family Park pour une dose de fun, puis glisse tranquille sur la bleue Tête Ronde. Au sommet du Funitel de Péclat, un panorama exceptionnel s'offre à nous, avant une descente magique par la bleue Tête Ronde.

OBJECTIF : CIME CARON

On embarque ensuite dans la télécabine des 2 Lacs, mise en service l'hiver dernier. En haut, deux choix : redescendre par la bleue Hermine, ou relever le défi de la Cime Caron, à 3 200 m, et emprunter les nouvelles cabines du téléphérique. Là-haut, une vue à 360° sur les Alpes. À la descente, choisissons la Combe de Caron (noire) pour les experts, ou la rouge Col de l'Audzin, plus douce mais tout aussi panoramique.

PLAISIRS D'ALTITUDE

Pause déjeuner bien méritée en terrasse, entre tartiflette et vue imprenable. L'après-midi, on explore Péclat, ses zones ludiques et snowparks. La journée s'achève avec une montée par le télésiège Plein Sud, ambiance garantie en survolant la Folie Douce, puis une dernière descente par Pluviomètre. Le soleil se couche, le sourire est là... place à l'après-ski ! (E.Hu)



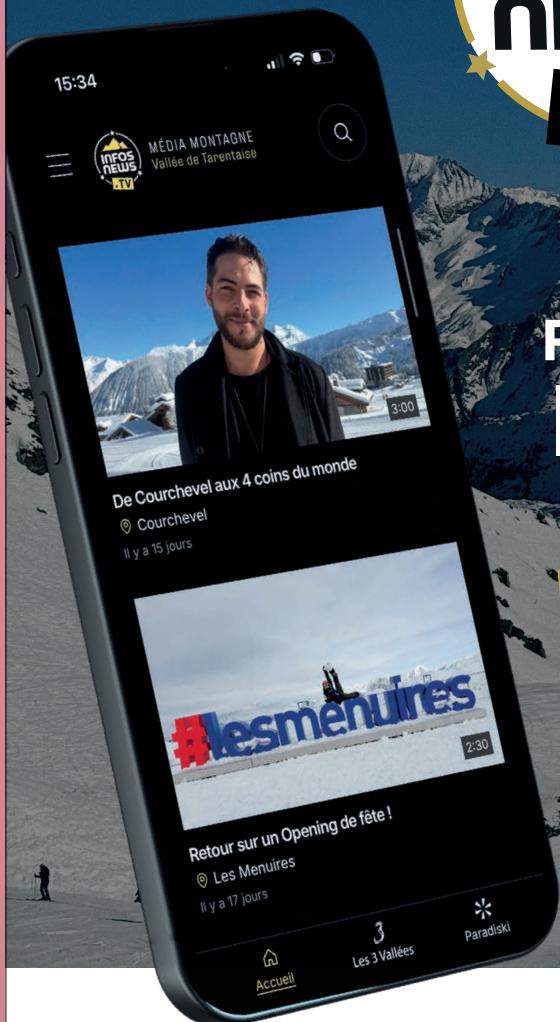
© Photos L. Bichot - OT Val Thorens

 Perched at 2,300 meters, Val Thorens is Europe's highest ski resort, offering pristine snow, spectacular Alpine vistas, and a vibrant atmosphere. From warming up on gentle blue runs to challenging expert slopes like the Combe de Caron, skiers of all levels can enjoy varied terrain. Add snowparks, fun zones, and panoramic viewpoints, and a day here becomes a perfect blend of thrilling skiing, stunning scenery, and unforgettable mountain experiences, capped off with lively après-ski moments.



DOMAINE SKIABLE
valthorens.com





NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP



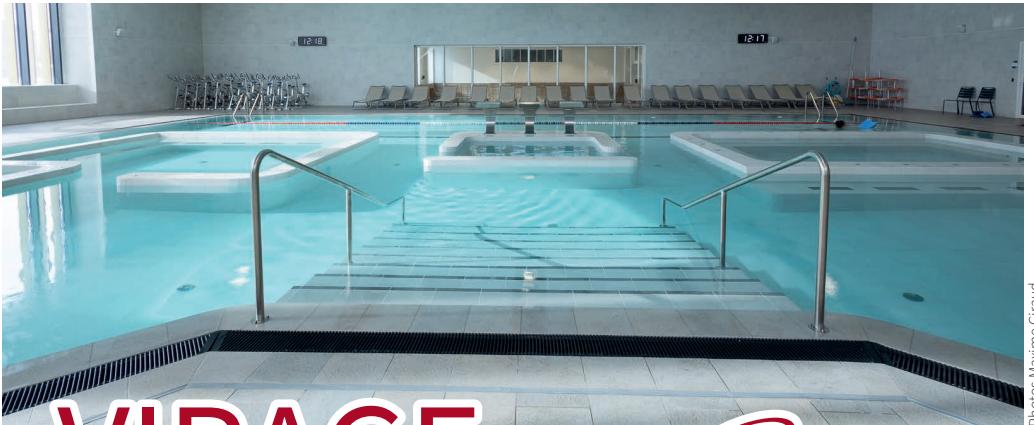
COMMENT ÇA MARCHE ?

1 Ouvrez votre navigateur : ... www.infosnews.tv

2 • Sur Sur l'écran d'accueil
• Sur Ajouter à l'écran d'accueil

3 Cliquez sur : **Être averti des nouvelles vidéos :**
 Pour les 3 Vallées
 Pour Paradiski

infosnews.tv



© Photos Maxime Girard

VIRAGE à ba-Board !

Situé au cœur de la station, le centre sportif Le Board est l'endroit idéal pour s'amuser, se dépenser ou simplement se relaxer après une bonne journée sur les pistes. Rien de mieux que de passer un moment agréable en famille, entre amis ou simplement solo.

POUR SPORTIFS DE EAU NIVEAU

Pour ceux qui aimeraient se dépenser, ici tout est possible. Que ce soit à la piscine dans les couloirs de nage ou lors d'un cours aqua-fitness avec vue sur les montagnes. Un espace multisport indoor est même présent : volley, basket, tennis de table, badminton ou squash : on se défi dans l'Arena ! Et pour ceux qui souhaiteraient aller plus loin, rendez-vous sur les bancs de la salle de musculation et cardio-training ou même accompagné d'un coach.

Piscine : 13h-19h45 (dès 7,50€)

Multisport indoor : 10h-20h45 (dès 9,50€)

Musculation et fitness : 10h-20h45 (dès 12,50€)

OU EN MODE RELAX...

Quoi de mieux que de se détendre dans un bassin balnéo ou dans un sauna après une bonne journée de ski ? L'espace Wellness est justement pensé pour les amateurs de farniente. Le lieu de relaxation par excellence : le hammam. Et pour bien récupérer, plongez-vous dans le puits d'eau froide. Pour un bien-être optimal, direction l'espace massages et soins (durées de 20min à 1h10) où vous en ressortirez corps et esprit détendu. Voilà tout un panel d'activités ou d'espaces que vous soyez sportifs ou chilleurs. Petit bonus : le fun park avec ses toboggans, trampolines et parcours. Des fous rires garantis pour toute la famille ! (M.P.)

Wellness : 11h30-20h30 (dès 23€)

Massages et soins : 10h-21h

Fun park : 10h-20h45 (dès 11,50€)



 Located in the heart of Val Thorens, Le Board is the perfect place to stay active or unwind after skiing. Swim with mountain views, challenge friends in the indoor sports arena, work out in the fitness area or relax in the wellness zone with sauna, hammam and balneo pools. A fun park with slides and trampolines completes this all-in-one sports and relaxation hub for all ages.



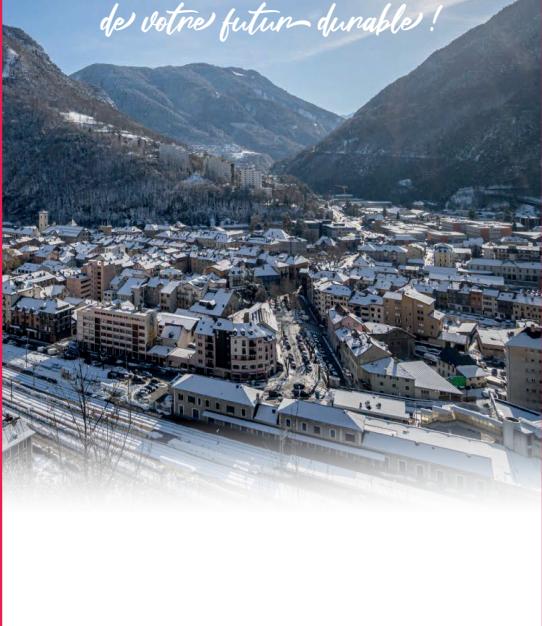
LE BOARD • CENTRE SPORTIF ET DE BIEN-ÊTRE

Galerie Caron • Ouvert 7j/7

+33 (0)4 79 00 00 76

sportwellnesslesbelleville.com

*Ensemble au cœur
de votre futur durable !*



Fabrice PANNEKOUCKE,

le Président,

les membres du Conseil Communautaire,
et l'ensemble de l'équipe
de la Communauté de Communes
Cœur de Tarentaise,

*vous souhaitent de belles fêtes
et une Bonne Année
2026 !*

Une équipe à votre disposition du lundi au vendredi :
04.79.24.41.41 - contact@coeurdetarentaise.fr
133 quai Saint Réal - 73600 Moûtiers

ZOOM

QUAND L'URBAIN PARLE



© Anne Jouvet

La photographe Anne Jouvet est mise à l'honneur dans l'exposition mensuelle de janvier au Centre culturel Marius-Hudry, à Moûtiers. Savoyarde d'adoption, elle explore l'urbain sous toutes ses formes : rues, lieux publics, friches industrielles... Ses photographies, réalisées avec un simple téléphone, nous invitent à observer la ville autrement et à écouter les histoires qu'elle raconte en silence. (F.N.)

*Jusqu'au 31 janvier,
Centre culturel Marius-Hudry, à Moûtiers
Entrée libre durant les heures d'ouverture*

 **F**or January, Moûtiers' Marius-Hudry Cultural Center showcases photographer Anne Jouvet. Using just her phone, she captures streets, public spaces, and industrial sites, revealing the silent stories of urban life.

TO DO LIST



TOUT L'HIVER

Médiathèque intercommunale

Library

Du mardi au vendredi :

9h30-12h30 et 14h30-18h30

Le samedi : 9h30-12h30

Place Louis Lungo • Moûtiers

JUSQU'AU 28.02

Exposition trains, jouets & photos

Exhibition of trains, toys & photos

Tous les jours • visites sur

demandedes au 07 70 39 55 96

50 Rue de l'ancien Four

Feissons-sur-Salins

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com

Let the sun Shanice !

Étudiante en BTS Tourisme à Moûtiers, Shanice Vibert, 18 ans, rêve de travailler comme réceptionniste dans un hôtel de luxe en station de ski. Passionnée par le contact client et le monde de la montagne, elle trace déjà sa voie avec détermination.

Peux-tu nous parler de ton parcours ?

Je sors d'un Bac pro Métiers de l'accueil que j'ai suivi à Bourgoin-Jallieu (38). Pendant deux ans, j'ai fait mon alternance aux résidences Alticimes de Brides-les-Bains. Cette expérience m'a beaucoup plu : j'aimais gérer les arrivées et les départs, répondre aux demandes, échanger avec les clients... C'est ce qui m'a donné envie de continuer dans cette voie. À la rentrée 2025, j'ai donc intégré le BTS Tourisme de Moûtiers, ville d'où je suis originaire.

Quel stage as-tu décroché cette année ?

Je vais faire un stage pour Doucy Tourisme sur les périodes de Noël, Nouvel an et Pâques, principalement en tant qu'animatrice. J'irai aussi quelques samedis renforcer les équipes de l'office de tourisme des Menuires pour guider les vacanciers vers leurs hébergements, au départ des navettes. Je serai également présente sur la Mega Bell Course, les 4 et 5 avril à La Plagne, et sur La Grande Dernière, les 2 et 3 mai à Val Thorens, pour aider à l'installation de l'événement.

Un sacré programme ! Dans quelle station aimerais-tu travailler ?

J'aimerais travailler aux Menuires ! C'est une station que j'aime beaucoup, avec plusieurs quartiers et une ambiance conviviale. En plus, c'est près de chez moi, à Moûtiers.



SHANICE VIBERT

Un établissement qui t'inspire ?

Le Lodji Hôtel à Saint-Martin-de-Belleville. C'est un magnifique établissement quatre étoiles, au pied des remontées mécaniques, avec une superbe vue sur la vallée. J'admire leur sens du détail et leur accueil chaleureux.

J'AIMERAISS TRAVAILLER
AUX MENUIRES !

Et en dehors des études, quelles sont tes passions ?

Je fais beaucoup de sport. Du ski alpin l'hiver, bien sûr, mais aussi du badminton toute l'année : je joue en compétition, au niveau départemental. Et je fais aussi un peu de course à pied. Le sport, c'est mon équilibre. (F.N.)

 **A**t 18, Tourism student Shanice Vibert is already carving her path in the world of hospitality. After earning her Customer Service diploma and completing an apprenticeship at Alticimes in Brides-les-Bains, she joined the BTS Tourism program in Moûtiers. Passionate about the mountains, she'll intern with Doucy Tourisme and assist at Les Menuires this winter. Her dream? Becoming a receptionist in a luxury ski resort like Les Menuires.

Johan Fabin

DE LA PLUME AU PINCEAU

Depuis plus de dix ans, Johan Fabin compose des toiles géométriques et colorées où l'harmonie s'invente entre rigueur et inspiration. Après trente ans de journalisme, il a désormais choisi de tourner la page pour se consacrer pleinement à la peinture.

Dans la galerie L'Arbre à plumes, place de Conflans, les toiles de Johan Fabin attirent immédiatement l'œil. De grands formats, où la couleur s'ordonne en cercles, en rouages harmonieux. Rien n'est laissé au hasard : « Je pars toujours d'un croquis, règle et compas en main. Je n'ai jamais su dessiner, mais j'avais envie de peindre. Alors j'ai expérimenté des formes simples. » Ancien journaliste à La Savoie, Johan a mis fin à trente années de rédaction pour se consacrer davantage à sa passion.

JE N'AI JAMAIS SU DESSINER,
MAIS J'AVAIS ENVIE DE PEINDRE

QUÊTE DE L'HARMONIE

Sur la plupart de ses toiles, un objet trône au centre, bijou ou statuette déniché dans une brocante. « Ce sont eux qui m'inspirent : je reprends leurs formes, leurs couleurs... Ils deviennent le point de départ de la toile. » Lui-même qualifie son travail de « pointillisme ethnique », une appellation qu'il assume et fait évoluer au fil du temps. « Mon objectif reste de trouver l'équilibre idéal entre les formes et les couleurs. »



Profil

Prénom : Johan
Nom : Fabin
Âge : 52 ans
Origine : Aisne
Métier : Peintre
Où : Conflans

L'ARBRE À PLUMES

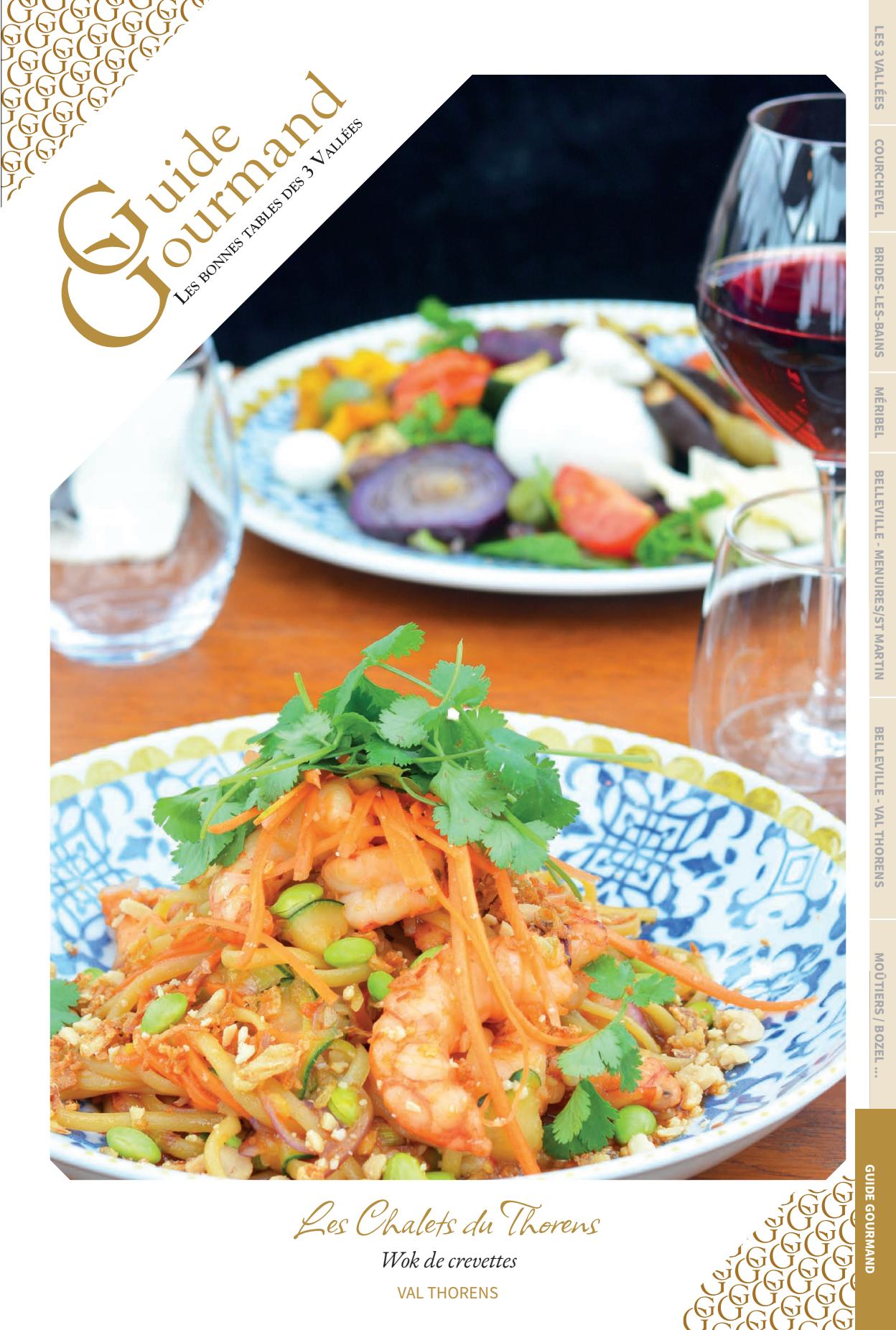
Depuis sa première exposition en 2014, Johan a présenté ses œuvres dans différents lieux : Ugine, Aime, Bourg-Saint-Maurice, Courchevel... Mais c'est à Conflans, au sein de la galerie associative L'Arbre à plumes, qu'il a trouvé son ancrage. Cofondateur et président depuis 2015, il y expose et vend ses œuvres aux côtés de treize autres artistes et artisans.

Pour Béatrice, bénévole à L'Arbre à plumes et elle-même artiste, le style de Johan est unique. Dans son salon, une toile signée Fabin trône fièrement. « C'est intemporel, moderne, ça s'adapte à différents intérieurs. Je suis très admirative de la précision de son geste. Et c'est surtout très original ! » (F.N.)

 After 30 years in journalism, Johan Fabin now devotes himself fully to painting. In his geometric, colorful works displayed at L'Arbre à plumes in Conflans, harmony takes shape through precision and intuition. Drawing inspiration from found objects, Fabin calls his style "ethnic pointillism." As cofounder and president of the gallery, he anchors his art in a shared space where local creativity thrives.

Exposition et vente de ses toiles
à L'arbre à plumes

14 place de Conflans • +33 (0)4 79 89 82 10
johanfabin.art



Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRE/S/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOUTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

Les Chalets du Thorens

Wok de crevettes

VAL THORENS

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

C'est le repaire des gourmets, où l'on retrouve une sélection de produits utilisés dans les restaurants de La Maison Pinturault : pain, fromages, charcuteries de Savoie ou miels, vins, jus de fruits artisanaux, mais aussi casse-croûtes et desserts maison.



♥ La Mousse du chef, bière créée par Jean-Rémi Caillon

Ouvert du mardi au dimanche

De 8h30 à 13h et 15h à 19h • 147, Rue du Lac

+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

L'Étable des Lys



© Unduo

L'Étable des Lys se dévoile dans une ancienne étable du village. On y déguste des spécialités fromagères et paysannes savoyardes, comme le potchon et la matouille dans un cadre rustique et authentique, avec des produits venus des fruitières et fermes avoisinantes.

♥ Le potchon (pommes de terre et fromage de chèvre)

Du mercredi au lundi de 18h30 à 21h30

22 Passage des Écoliers

+33 (0)4 79 07 97 71 • lespeupliers.com

La Table de Mon Grand Père

Au cœur du village, La Table de Mon Grand-Père incarne la générosité et le partage. La carte locale et durable sublime la richesse et la saisonnalité des produits montagnards, les saveurs et textures revisitant avec finesse les inspirations alpines.

♥ Le grand menu de partage



© Antoine GUILLOU

Ouvert 7j/7 midi et soir

Restaurant de L'Hôtel Les Peupliers

119 Rue du Lac

+33 (0)4 79 08 41 47 • lespeupliers.com

COURCHEVEL 1850

Alpage*

Quand la nuit tombe sur les sommets de Courchevel, Alpage* s'éveille. Inspiré par une balade au clair de lune, le chef Jean-Rémi Caillon sublime le terroir alpin. Pêche, chasse et cueillette s'unissent dans une symphonie de saveurs audacieuses.

♥ Une véritable expérience immersive



© Antoine Guillou

Dès 19h30, du mercredi au dimanche inclus

Hôtel Annapurna • 734 Route de l'Altiport

+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

La Fèrma

Déguster une raclette ou une fondue fait partie des grands plaisirs des sports d'hiver. D'où la création de La Fèrma, un refuge sophistiqué et chaleureux, mêlant bois, laine et zelliges bleus pour sublimer les spécialités savoyardes dans un parfait équilibre entre prestige et tradition.



© Paul Brechu

♥ Fondue au Grand Brut Alpin

Ouvert 7j/7, de 19h30 à 21h

Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport

+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

La Table de l'Annapurna



© Paul Brechu

C'est le cœur gourmand de l'Hôtel Annapurna. Résidents et visiteurs s'y retrouvent autour d'une cuisine de tradition française mettant à l'honneur des produits locaux et de saison, avec des plats servis au guéridon, découpés ou flambés en salle pour le plaisir des yeux.

♥ Les desserts du chef pâtissier Téophane Faucher

Dîner 7j/7 de 19h30 à 21h

Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport

+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali



© Philippe Ga

Sur le front de neige, skieurs et piétons sont conviés à déjeuner sur la grande terrasse ensoleillée au panorama exceptionnel. Au dîner profitez d'un repas gourmand et généreux dans un cadre chaleureux et décontracté.

♥ Musique live les samedis des vacances scolaires

Manali Lodge • 234 rue de la Rosière
Front de neige, accès ski aux pieds
+33 (0)4 79 23 19 41 • bistrot-manali.com

COURCHEVEL MORIOND

Carné



© Mathieu Cellard

Ce nouveau restaurant steakhouse Carné, situé dans le resort Le C, met à l'honneur la gastronomie française, tel un véritable festin du champ à l'assiette. Le menu propose une sélection fine et soignée de viandes de race et de haute qualité : entrecôte, filet de bœuf, faux-filet, côte de bœuf, bavette, rumsteak...

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

UK Carné, the new steakhouse at Le C, honors French gastronomy with a refined farm-to-table feast. Enjoy a curated selection of premium cuts—rib-eye, fillet, sirloin, prime rib and more—crafted for true meat lovers.

122 rue Notre-Dame-des-Neiges
7j/7 de 18h30 à 23h
(fermé le lundi hors vacances)
carne-courchevel.com

COURCHEVEL MORIOND

La Bokka



© La Bokka

L'Italie s'invite à Courchevel dans un restaurant chaleureux où baroque authentique et style montagnard se rencontrent. Installez-vous confortablement pour savourer une cuisine italienne généreuse, parfumée et conviviale, servie dans une ambiance festive aux teintes chaudes. Un lieu gourmand où l'on partage, on savoure et on profite pleinement. Buon appetito !

♥ DJ set les jeudis et samedis soir

UK Italy comes to Courchevel in a warm restaurant blending authentic baroque style with mountain charm. Settle in and enjoy generous, aromatic Italian cuisine served in a festive, welcoming atmosphere with rich, glowing tones. A gourmet place to share and savor. Buon appetito!

378 rue Sainte-Blandine
7j/7 de 19h à 2h (fermé mardi hors vacances)
labokka-restaurant.com

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



© Philippe Ga

Un lieu unique pour vos soirées à Courchevel, où le menu et l'ambiance proposent un accord succulent entre Asie et haute montagne. Régalez-vous avec les sushis faits maison ou les plats fusion asiatique. Sur place ou à emporter.

♥ Le menu Omakase avec sa sélection de mets de la carte

Manali Lodge • 234 Rue de la Rosière
7j/7 de 18h30 à 2h (mercredi hors vacances)
+33 (0)4 79 23 19 42 • gaia-courchevel.com

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

Quand on passe la porte, on plonge dans un univers pastoral très chaleureux. Dans l'assiette, la viande grillée dans l'imposante cheminée est l'ADN du lieu. Ici la cuisine très locale est à l'honneur, et plus qu'ailleurs le client est roi !



♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

Ouvert du lundi au samedi soir
116 rue de la Chapelle • +33 (0)4 79 06 96 32

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



À La Chapelle 1550, qu'il est bon de s'installer bien au chaud près du poêle à bois pour savourer des recettes traditionnelles savoyardes, ou même sur la terrasse ! Amateurs de bonne cuisine faite maison et de lieux authentiques où la convivialité est de mise, La Chapelle 1550 exaucera tous vos vœux.

♥ La célèbre Chapelloise : 3 fromages savoyards avec de l'ail passés à la poêle

104 rue des Rois
Ouvert tous les jours, midi et soir
+33 (0)4 79 55 46 48 • lachapelle1550.fr

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

Cette table bistro-nomique propose une carte généreuse, renouvelée toute la saison. Tous les jeudis et vendredis soir, des lives de musique complètent l'ambiance lounge et feutrée — l'adresse parfaite pour prolonger la journée ski en douceur à Moriond.



© Melvin Delanées

♥ La vue dégagée sur la vallée

Ouvert 7j/7 de 19h à 21h30
Hôtel °Fahrenheit Seven Courchevel
+33 (0)4 86 15 44 44 • fahrenheitseven.com

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

C'est LE spot pour les gourmands en quête d'une pause rapide qui ne fait pas l'impasse sur la qualité. Sandwichs, burgers, salades, soupes et desserts satisferont tous les appétits, des recettes les plus simples aux plus élaborées.

♥ Le croque montagnard

UK La Cabane des Skieurs is the place to be for a quick meal prepared with quality products : sandwiches, salads, soups and desserts.



Accès piétons et skieurs
Au sommet de la TC des Verdons • +33 (0)4 79 08 98 87

Facebook Snack La Cabane des Skieurs

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

Chez Il Rifugio, la pause déjeuner, en salle ou en terrasse, c'est un voyage au parfum d'Italie. Antipasti, plats de pâtes et pizzas faits maison : la cuisine est simple mais généreuse, avec de bons produits régionaux.

♥ L'Ambiance Dolce Vita



UK At Il Rifugio, savour antipasti, homemade pasta dishes and pizzas, in the dining room or on the terrace : simple and generous dishes prepared with local products.

Accès piétons et skieurs

Au sommet de la TC des Verdons
au pied de la TC Vizelle
+33 (0)4 79 08 98 98

MÉRIBEL

Marius



Le midi, Marius invite à une pause snacking gourmande, entre burgers, fish and chips et salades. Le soir, le chef Steven Subinlou présente une cuisine élégante au cœur d'une salle aussi spacieuse que chaleureuse.

♥ La cave à vins du propriétaire, exploitant viticole du domaine Terres Destel.

En face du Parc Olympique
Restaurant-marius.com
+33 (0)4 79 40 06 16

MÉRIBEL

La Grange

Cette brasserie dans le centre de Méribel décline les spécialités locales en plats réconfortants et conviviaux — raclette, pierre chaude, fondue... Le tout au coin d'une cheminée. En hiver, soirée savoyarde tous les mercredis ! Et en journée, on apprécie la terrasse plein sud face au mont Vallon...

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

🇬🇧 Savor local delights—raclette, fondue, hot stone—by a crackling fireplace. Bask on the sunny terrace with Mont Vallon views, and join lively Savoyard evenings every Wednesday for an authentic alpine experience.

Ouvert 7j/7 : 12h-15h30 / 19h-22h30
Restaurant de l'hôtel L'Eterlou***
+33 (0)4 79 08 53 19 • hoteleterlou.com
@ hotel_eterlou



MÉRIBEL-MOTTARET

Tipi



© Sébastien Attalou

À Tipi, sur les pistes, le chef réinvente les classiques avec des produits locaux et de saison aussi bien pour les familles que pour les fins gourmets. Une adresse sur les pistes, entre chalet de montagne festif, galerie d'art et music live en terrasse.

♥ L'os à moelle

Ouvert 7j/7, de 9h30 à 17h
le jeudi, Tipi est ouvert jusqu'à 23h30
Accès via piste de l'Aigle
+33 (0)4 65 84 65 64 • tipi-meribel.com



© La Grange

MÉRIBEL

Le Refuge

Au Refuge en ce début de saison on se régale avec les plats du jour généreux et faits maison sans oublier les spécialités savoyardes : les 9 fondues différentes sont à tester ! Nouveau cette année, l'assiette raclette duo nature et brézain.

♥ Plats 100% faits maison

☒ Les 9 fondues différentes

🇬🇧 At Le Refuge, the season starts with generous homemade dishes and Savoyard specialties, including nine types of fondue. New this year: raclette plate, plain and brézain.

Méribel Centre
Ouvert tous les jours, midi et soir
+33 (0)4 79 08 61 97

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

Au pied du Mont-Vallon, le restaurant propose une cuisine de brasserie créative et soignée, avec des produits frais et locaux, dans une ambiance cosy. Pour une pause rapide mais gourmande, direction le coin sandwicherie, et ses encas aussi variés que délicieux.

♥ La terrasse ensoleillée



🇬🇧 At the foot of Mont Vallon, Le Plan des Mains offers creative, refined brasserie-style dishes made with fresh, local ingredients in a cozy atmosphere. For a quick culinary break, head to the sandwich corner, proposing a variety of delicious snacks.

Accès ski et piéton : au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

Au bord du lac de Tueda, on déguste de généreux plats, salades, crêpes et autres spécialités savoyardes. L'accent est mis sur les produits locaux et le circuit court, des boissons jusqu'aux desserts !

♥ La vue à couper le souffle



🇬🇧 Situated near the lake Tueda in an amazing setting, La Buvette de Tueda proposes traditional dishes, Savoyard specialities, salads, pancakes using local produce and short distribution channels, from drinks to desserts !

Chemin de Tueda, à Mottaret
Accès à pied ou en raquettes
+33 (0)4 79 00 45 08

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

Martine et Bruno vous accueillent dans leur ancien chalet d'alpage familial, devenu une véritable institution. Ici, les bons produits du terroir s'unissent aux recettes d'antan, dans une cuisine généreuse : ravioles au beaufort, croziflette, souris d'agneau confite...

♥ Terrasse panoramique ensoleillée



À droite départ TSD St Martin Express
+33 (0)4 79 08 95 31 • le-corbeleys.com

📍 [le-corbeleys](http://le-corbeleys.com)

LES MENURIES

La Chouette

La carte du chef Éric Samson fait le bonheur des gourmands, avec ses plats maison, menus du jour, spécialités savoyardes ou traditionnelles, et véritables crêpes bretonnes... Les assiettes sont généreuses, l'ambiance familiale, la terrasse et la salle accueillantes.

♥ Le soir, menu bistro nomique



Front de neige des Bruyères
+33 (0)4 79 00 21 26
restaurantlachouette.fr • lachouette.fr

LES MENURIES

Le Lou-Bar

Tu aimes déguster de bonnes bières du monde, siroter un cocktail signature maison, ou bien te réchauffer autour d'un vin chaud ? Viens traîner ton manteau au Lou-Bar ! Côté cuisine : tarte flambée, tapas, charcuterie et fromage de la région, à partager (ou pas) si tu as les crocs.



♥ Petits souvenirs du Lou Bar à s'offrir ou à offrir

Galerie la Croisette • 16h-02h
+33 (0)6 09 07 40 71 • [@loubar_pub](http://loubar_pub)

LES MENUIRES

Le Comptoir

Le Comptoir, cantine montagnarde pour le déjeuner et table raffinée le soir, célèbre une cuisine généreuse et créative aux saveurs du terroir. Produits frais, recettes soignées et bar extérieur, l'idéal pour une pause gourmande sucrée ou salée dans une ambiance élégante et décontractée, sans chichi.

♥ Bar à pâtes fraîches au homard, à la truffe, etc.

🇬🇧 Le Comptoir offers mountain-style lunches and refined dinners, celebrating generous, creative cuisine inspired by local terroir. Fresh produce, carefully crafted dishes, and an outdoor bar create a relaxed yet elegant spot for gourmet indulgence.

Bâtiment L'Oisans, La Croisette
+33 (0)9 53 76 85 86 • lecomptoirmenuires.com
@lecomptoir73440
Le Comptoir



LES MENUIRES

L'Alpin

À L'Alpin, la viande est à l'honneur : pièces maturées, steak juteux et rotissoire flambant neuve pour des cuissons au cordeau. Cuisine maison, produits locaux, et esprit savoyard se retrouvent dans chaque assiette, pour satisfaire les amoureux de la bonne viande comme les fins gourmets en quête de réconfort.

♥ Les soirées alpines ultracooling igloo (6 à 10 pers.) et télécabines / 25°

🇬🇧 At L'Alpin, meat reigns supreme: aged cuts, tender steaks, and a gleaming rotisserie ensure perfect flavors. Beyond the grill, homemade dishes from local produce, infused with Savoyard spirit.

Quartier des Bruyères • +33 (0)4 79 00 61 01
@alpin_steak_house L'Alpin



LES MENUIRES

La Marmite

La Marmite, labellisée Maître Restaurateur, propose une vraie cuisine de montagne à base de produits frais et locaux. Spécialités savoyardes et plats généreux se savourent dans une ambiance chaleureuse et authentique. Côté flacons : une belle sélection de vins qui sillonnent les terroirs de France.

♥ Nouveau : Soirées Live music & pop avec une chanteuse, les lundi et mercredi

🇬🇧 At La Marmite, Maître Restaurateur, indulge in authentic mountain flavors crafted from fresh, local produce. Savoyard classics meet a warm, rustic charm. Fine wines celebrate French terroirs. After-ski pleasure with live music & pop nights every Monday and Wednesday.

Quartier des Bruyères • +33 (0)4 79 00 74 75
lamarmite-lesmenuires.fr
@lamarmite73440 La Marmite





Savourez nos terroirs

MOÛTIERS

market

**8h
20h**

**VENDREDI
JUSQU'À 20H30**

**DIMANCHE
8H30 - 12H30**



NOUVEAU

- ✓ +800 m²
- ✓ Rayon marché
- ✓ Cave à vin
- ✓ Galerie commerciale



**BESOIN D'INSPIRATION ?
TOUTES NOS RECETTES
VOUS ATTENDENT SUR NOTRE SITE**



LA RECETTE CARREFOUR

GALETTE FRANGIPANE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS

- ✖ 2 pâtes feuilletées
- ✖ 50 g poudre d'amandes
- ✖ 50 g beurre doux
- ✖ 20 g sucre
- ✖ 2 œufs
- ✖ 100 g pâte de caramel au beurre salé
- ✖ 1 fève



PRÉPARATION

- Frangipane : Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à obtention du blanchiment de la garniture. Ajoutez la poudre d'amandes, 1 œuf et la pâte de caramel et mélangez.
- Disposez 1 pâte dans un moule à tarte. Piquez avec une fourchette. Garnissez avec la frangipane caramel sur environ 1,5 cm de hauteur. Déposez la fève.
- Refermez la galette avec la 2^e pâte et collez bien les bords (scellez avec un peu d'eau).
- Badigeonnez de jaune d'œuf la surface de la galette en 2 fois, en attendant 1/4 d'heure entre chaque couche.
- Décorez la galette à l'aide de la pointe d'un couteau puis piquez-la de quelques trous.
- Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6), et enfournez-la pendant 40 à 45 min.



LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



Entre terroir et créativité, La Ferme sert une cuisine de montagne raffinée aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Déjeunez en terrasse au soleil, vivez l'après-ski entre cocktails et musique, puis dînez au coin du feu autour d'un bon verre.

♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

Reberty 2000
Accès skis: piste des Boyes
+33 (0)4 79 00 77 01 • lafermedereberty.com

LES MENUIRES

Là-Haut



Une cuisine de cœur au gré de l'ardoise. Les plats sont bon enfant et 100% maison, les desserts jouent avec les fruits d'ici et la jolie carte des vins fait le tour des vignobles. La salle est cosy, la cheminée propice au « cocooning » et les couleurs sont douces.

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

Quartier de Preyerand
+33 (0)4 79 01 04 76
Ouvert tous les jours

LES MENUIRES

L'Ours Blanc

Savourez une cuisine de saison aux saveurs locales sur la terrasse panoramique et ensoleillée, face aux montagnes. À l'intérieur, l'orangerie et le bar lounge au coin du feu offrent une parenthèse gourmande et chaleureuse, entre authenticité, plaisir et voyage gustatif.



© Paul Bréchu

♥ Les Papardelles forestières, chanterelles, truffe & copeaux de parmesan

Restaurant de l'hôtel Ours Blanc
Ouvert 7j/7 midi (carte) & soir (buffet) • Quartier Reberty
+33 (0)4 79 00 61 66 • hoteloursblanc.com
@ hoteloursblanc_lesmenuires

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

C'est dans un cadre naturel magique, à 2035m, que Marie et Jonathan accueillent skieurs et randonneurs pour une pause gourmande ou une nuit en refuge au cœur des montagnes. La carte du restaurant est à l'image de leurs valeurs : simple, authentique et responsable.

♥ La cuisine locale et/ou bio



Ouvert le Midi /Soir (sur réservation) • fermé tous les lundi
Accès Ski hors piste, ski de randonnée, raquettes ou piéton
+33 (0)7 70 22 86 79 • refugedulacduLou.com

LES MENUIRES

Les Roches Blanches

Créé en 1968 par Jeanine et Loulou Jay, le restaurant d'altitude est rouvert cet hiver par leur fille, Corinne, et leur petit-fils, Rémi. Ensemble, ils continuent l'aventure dans ce lieu entièrement rénové, proposant une cuisine traditionnelle française et savoyarde généreuse.

♥ La souris d'agneau

☒ Grande terrasse ensoleillée



🇬🇧 Reopened this winter by Corinne and Rémi Jay, Les Roches Blanches continues its alpine legacy with fully renovated spaces, serving generous traditional French and Savoyard cuisine, including the signature lamb shank.

Secteur de la Masse
Accès ski piste bleue Bouquetin
+33 (0)6 26 53 20 77
f Les Roches Blanches Menuires

VAL THORENS**Les Saints-Pères**

Savourez une cuisine gourmande mêlant brasserie et spécialités savoyardes. Produits frais, plats, pizzas et desserts faits maison, ardoise du chef et vins choisis, sont à déguster en intérieur ou sur la belle terrasse colorée.



♥ La vue sur les Aiguilles de Péclat

Ouvert 7j/7 dès 8h30

Galerie Péclat • +33 (0)4 79 00 02 92
lessaintspères-valthorens.fr

VAL THORENS**The Crêperie & Breakfast**

Dans cette belle adresse gourmande, on déguste de délicieux petits déjeuners, pour être au top sur les pistes. Galettes, crêpes sucrées & salées, fondues et burgers, planches à partager régaleront les affamés de toutes heures.



© DR

♥ Les planches à partager

Ouvert 7j/7 dès 8h30

Galerie Péclat • +33 (0)4 79 00 28 40
thecreperie.breakfast@gmail.com • [f](#)

VAL THORENS**La Timbale**

C'est le nouveau repaire de la station ! À La Timbale, bar à l'ambiance vintage porté par Bastien et Téo, deux enfants de Val Tho, terroir rime avec convivialité. Au menu : des tapas et plats à la française, et une belle cave à vins, bières et spiritueux.



© OT Val Thorens



♥ Les soirées festives et concerts

Ouvert 7j/7, de 16h30 à 2h

Sommet de la Galerie Péclat • +33 (0)6 25 33 00 70
@ latimbalevaltho [f](#) La Timbale Valthorens

VAL THORENS**Il Gusto**

Dans un décor feutré ou sur la magnifique terrasse panoramique plein sud, on déguste ici de bonnes pizzas italiennes et des plats aux accents asiatiques. Sans oublier la cuisine sincère et généreuse de la Savoie, pour partager un excellent moment de convivialité.



♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

Résidence Oxalys • +33 (0)4 79 23 26 58
[ilgusto-valthorens.fr](#)

VAL THORENS**La Table**

Au pied des pistes, La Table offre une terrasse ensoleillée avec vue imprenable sur les sommets. Cuisine généreuse, ambiance conviviale, esprit brasserie raffinée le soir : une bonne table où l'on se retrouve, au cœur des 3 Vallées.



© Stéphanie Candé

✓ Déjeuner (12h-14h), diner (19h-21h30) ou snacking (15h-18h)

Hameau du Kashmir
(entrée station, piste du Cairn)
+33 (0)4 79 09 50 21 • [le-hameau-du-kashmir.com](#)

**VAL THORENS****Le M, hôtel Marielle**

Le midi, le M vous invite à une pause bistro-nomique sur sa belle terrasse ensoleillée, avec viandes grillées et produits de saison. Entre deux pistes, profitez aussi du snack rapide avec burgers et paninis. En soirée, buffet varié de la boucherie à la pâtisserie.

♥ Accessible skis aux pieds

Ouvert 7j/7 midi et soir • 327 Rue du Soleil
+33 (0)4 58 24 00 80 • [hotelmarielle.com](#)

@ hotelmarielle

Base Camp

Le midi, plus besoin de choisir entre tout ce qui vous fait envie ! Les plats du Base Camp se déclinent en buffet, chaud, froid et pâtisserie. Savourez une cuisine alpine créative et généreuse. L'occasion de se régaler et de se ressourcer avant de repartir sur les pistes.

Le soir, installez-vous au chaud autour de plats généreux, servis dans une ambiance conviviale animée par de la musique live. Soupe, cocottes fumantes et desserts gourmands composent un repas réconfortant, dans l'esprit de la cuisine typique des refuges. L'idéal pour vivre un moment parfait après une journée au grand air.

♥ La formule brunch et spa

✓ La terrasse ensoleillée



© L. Brochot



© Photos Hôtel Pashmina

🇬🇧 At Val Thorens' Base Camp, savor refined alpine cuisine — from gourmet buffet delights enjoyed on the sunny terrace at lunchtime to comforting soups and sizzling cocottes by night. In a warm, lively chalet atmosphere, each dish blends mountain spirit and elegant gastronomy, perfect for sharing memorable moments.

Ouvert 7j/7

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****

Service du midi : 12h-14h

Service du soir : 19h-21h

+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

Les Explorateurs*

Embarquez pour un voyage culinaire unique dans le restaurant étoilé de l'Hôtel Pashmina, préparé par la cordée de chefs Camille Vallet (chef des cuisines) et Sébastien Deléglise (chef pâtissier de renom). Dans un véritable cocon montagnard, les assiettes célèbrent la haute cuisine alpine, créative et épataante. Chaque produit est sourcé avec soin, chaque cuisson pensée avec précision, pour révéler contrastes, textures et arômes, et raconter dans chaque plat une histoire. Les desserts d'inspiration montagnarde ne laisseront pas indifférents les gourmands et gourmets !

♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé

✓ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

🇬🇧 Embark on a unique culinary journey at Pashmina's Michelin-starred restaurant, guided by chefs Camille Vallet, Romuald Fassenet and pastry maestro Sébastien Deléglise. In this mountain cocoon, refined Alpine cuisine reveals precise techniques, expressive textures and evocative aromas. Desserts echo the peaks with irresistible finesse.

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****

Du lundi au samedi, de 19h30-20h45

+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

VAL THORENS

Chalet de la Marine

Dans ce chalet traditionnel sur les pistes, le charme de l'antan se marie à l'élégance. Les spécialités savoyardes côtoient une cuisine gastronomique célébrant les produits nobles. Côté bistro, un service avec des plats maison, rapides et copieux pour le bonheur des skieurs.



♥ La youte mongole pour des soirées d'exception

☛ Piste des Dalles • Ouvert 7j/7 • 9h-16h30
+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs



Sur les pistes, ce chalet plein de charme accueille les skieurs dans une ambiance montagnarde. En salle ou sur la terrasse ensoleillée, le chef revisite les recettes traditionnelles avec une touche gastronomique, comme les Linguine et leur demi-homard.

♥ L'incontournable Black Burger

☛ Accès télécabine des 2 Lacs
Ouvert 7j/7 • 9h-17h
+33 (0)4 79 00 28 54 • chalet2lacs.com

VAL THORENS

Le Confidentiel



Dans un décor chaleureux aux touches montagnardes, le chef sublime avec passion la cuisine française, maison et de marché, les produits de saison et les desserts créatifs. Une adresse moderne, intime et gourmande.

♥ Le clin d'œil aux Jeux olympiques d'hiver

Ouvert 6j/7 (fermé le mercredi) • 19h-21h
Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées
+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallees.com

VAL THORENS

Enjoy It

Brasserie chaleureuse au cœur de Val Thorens, Enjoy It revisite l'esprit montagnard avec une cuisine généreuse : spécialités savoyardes, pizzas au feu de bois, plats gourmands et ambiance conviviale. Grande terrasse ensoleillée, accès skis aux pieds, service continu.

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale

☛ A warm and lively brasserie in the heart of Val Thorens. Enjoy It offers generous mountain cuisine: Savoy specialties, wood-fired pizzas and hearty dishes in a cozy atmosphere. Sunny terrace, ski-in access and all-day service.



© Digital Art Studio

Service continu 7j/7 • Rue du Soleil
De 7h30 à 1h
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdr.com •

VAL THORENS

Le Caribou

Toute l'équipe vous accueille dans ce joli restaurant d'altitude (2750m) aux allures scandinaves. Les bons petits plats se dégustent à l'intérieur, sur la terrasse panoramique ou dans les petits chalets privatisables.

♥ Coin snack pour les plus pressés

☛ All the team offer tasty dishes to be enjoyed indoors, on the terrace or in the small private chalets. Le Caribou is open for lunch.



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30

À l'intersection pistes Génépi et Moraine
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens
+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com

Les Chalets du Thorens

COUP DE FOURCHETTE VAL THORENS



Sur les pistes de Val Thorens, nous vous recommandons une table qui dépasse la simple pause gourmande. Aux Chalets du Thorens, des produits d'exception composent une cuisine maison aux influences italiennes et asiatiques. Un restaurant d'altitude à ne manquer sous aucun prétexte !

AU COEUR DU DOMAINES SKIABLE

Niché sur les pistes, Les Chalets du Thorens apparaît comme un véritable paradis culinaire. Depuis la grande terrasse, l'intérieur chaleureux ou encore la véranda chauffée, la vue plongeante sur les massifs alpins coupe le souffle. Le soir, l'expérience devient presque féerique : l'équipe vient nous chercher en motoneige, on se blottit près du feu de cheminée, puis on se laisse porter par un service attentionné, discret et aux petits soins.



LA CUISINE DU CHEF VALENTINO

Aux fourneaux, la brigade 100% italienne du chef Valentino signe une carte internationale, marquée par de fortes influences italiennes et asiatiques. Ce mariage surprenant s'exprime parfaitement dans l'Assiette folle du chef, où se côtoient nems de légumes, arancinis à la truffe et crevettes panko. Chaque jour arrivent des produits frais et locaux d'une qualité irréprochable : légumes, poissons, viandes — dont de magnifiques pièces maturées d'Alp'viandes (Chambéry). Mention spéciale aux pâtes fraîches, façonnées maison avec tout le savoir-faire italien. Parmi les plats incontournables du lieu, citons la côte de cochon ibérique, les gnocchis alla sorrentina, les agnolottis aux cèpes ou encore les linguines au homard à partager.



Wok de crevettes



L'Osaka

TOUCHE IODÉE

Comme si l'adresse n'avait pas déjà suffisamment d'atouts, elle accueille également un maître sushi, Maître Dao, qui compose des plateaux uniques, alliant finesse et précision. Grâce à des associations inattendues et à la noblesse des produits, chaque bouchée devient une petite explosion de saveurs. On se laisse aussi séduire par les fruits de mer : crevettes charnues et huîtres affinées en claires à Oléron. Une parenthèse iodée... à 2400m d'altitude. (F.N.)



Assiette folle

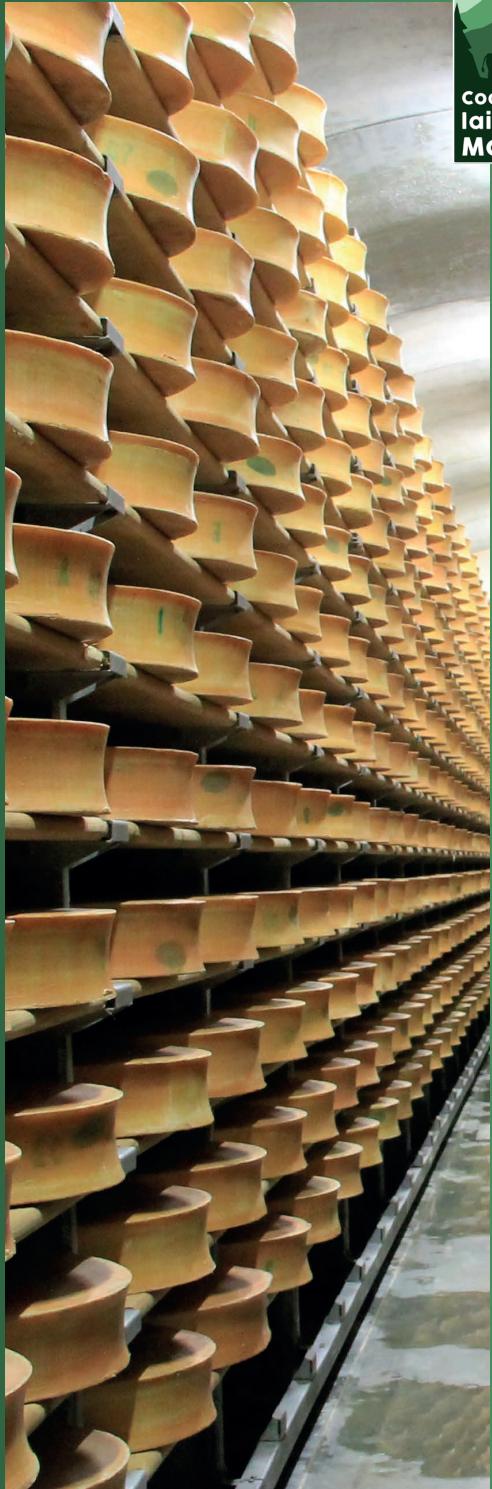


Tout chocolat à la fève tonka

 Perched on the slopes of Val Thorens, Les Chalets du Thorens is a true alpine dining destination. By day, the sunlit terrace opens onto sweeping mountain views; by night, guests arrive by snowmobile for a fireside, candlelit experience. In the kitchen, Chef Valentino's Italian team crafts a refined, homemade cuisine inspired by Italian and Asian flavours, showcasing fresh pasta, matured meats, delicate seafood and creative sushi. A rare gastronomic escape at 2,400 metres above sea level.


◆ Ouvert 7j/7, déjeuner et dîner
Départ TC Moraine

Accès en ski, à pied ou motoneige (sur demande)
+33 (0)4 79 00 02 80
leschaletsduthorens.com • @chaletsduthorens



**VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE**

LE BEAUFORT

UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

MOÛTIERS

Av. des 16^e Jeux Olympiques
+33 (0)4 79 24 03 65

Visite gratuite de la fabrication du Beaufort et des caves d'affinage, tous les matins du lundi au vendredi, et les samedis pendant les saisons touristiques hiver & été.

Sur réservation : +33 (0)4 79 24 03 65

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

3 Vallées Café/gare SNCF + coopérative laitière
(emballé sous vide)

COURCHEVEL

Le Praz – 81 rue de la chapelle +33 (0)9 66 83 03 61
Courchevel Moriond – 387 Rue Ste Blandine +33 (0)9 67 75 66 49

MÉRIBEL

Mussillon +33 (0)9 67 01 37 78
Centre +33 (0)4 58 83 02 20

LES MENUIRES

Rond-Point de la Croisette +33 (0)9 67 54 52 39
Les Bruyères (Place Commerciale) +33 (0)9 67 81 25 31

VAL THORENS

Près de l'Église (Chalet) +33 (0)9 67 76 75 08

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com

VAL THORENS

La Maison

La Maison vous propose un voyage gustatif unique entre Savoie et Aveyron. Cyril Attrazic, chef doublement étoilé, sublime les produits, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur production en circuit court. Une très belle expérience gourmande, dans une ambiance cosy et design au pied des pistes.

♥ Les viandes de race Aubrac

✓ Terrasse ensoleillée avec vue sur les sommets

🇬🇧 La Maison offers a unique culinary journey between Savoie and Aveyron. Chef Cyril Attrazic, awarded two Michelin stars, proposes local quality products. Enjoy an exceptional gourmet experience in a cozy, stylish setting at the foot of the slopes.

Ouvert 7j/7 • Place Caron

+33 (0)4 79 00 00 48 • la-maison-valthorens.com



© Photos Apicat Médias



VAL THORENS

La Cabane

Découvrez dans ce lieu atypique l'excellence de la cuisine savoyarde. Les décors tout en bois et la lumière tamisée vous transportent dans l'intimité d'une cabane perchée sur la montagne. Au menu : des plats raffinés mettant le terroir à l'honneur, chaleur humaine et convivialité. On se sent ici comme chez soi !

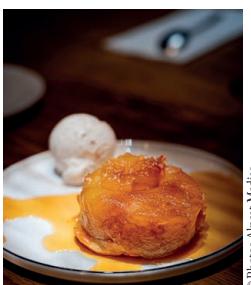
♥ La boîte chaude truffée

🇬🇧 Here, in this unique and intimate setting, discover the excellence of Savoyard cuisine. On the menu : refined dishes prepared with local products, in a warm atmosphere. You'll feel right at home !

Ouvert 7j/7 de 18h à 23h • Rue des Balcons

+33 (0)4 79 00 83 84

la-cabane-valthorens.com



© Photos Apicat Médias

Conseils affûtés POUR NOS COUTEAUX DE CUISINE

ART DE LA TABLE

Vos couteaux rouillent et ne coupent plus ? Samy Nakache, forgeron de Bourg-Saint-Maurice, nous prodigue de précieux conseils pour entretenir comme il se doit nos fidèles compagnons de cuisine.

Aacier carbone ou inoxydable : quelles différences ?

L'acier carbone est apprécié pour sa robustesse et son tranchant exceptionnel. En revanche, il demande plus d'attention car il s'oxyde facilement. L'acier inoxydable, lui, résiste mieux à la corrosion, mais il est souvent un peu plus difficile à aiguiser et conserve un tranchant légèrement moins durable dans le temps.

Quels soins particuliers pour l'acier carbone ?

Éviter tout contact prolongé avec l'eau pour le protéger de la rouille. Lavez-le à la main juste après utilisation, avec une éponge douce, de l'eau tiède et un détergent léger. Ensuite, séchez-le soigneusement et rangez-le dans un endroit bien sec.

Faut-il protéger la lame avec de l'huile ?

Oui, surtout pour les lames en acier carbone. L'huile forme une pellicule protectrice qui empêche l'humidité de pénétrer. Personnellement, j'utilise de l'huile de camélia et de tung.

Et le lave-vaisselle ?

À proscrire ! C'est trop agressif, tant pour l'acier carbone que pour l'inox. Entre la chaleur, l'humidité et les détergents, il abîme les lames comme les manches.

Aiguisage : quand et comment ?

Aujourd'hui, beaucoup de gens ne prennent plus le temps d'aiguiser leurs couteaux. Pourtant, c'est essentiel : il consiste à retirer une fine couche de métal pour reformer un fil tranchant. On le réalise à la pierre à aiguiser, de manière périodique, selon l'usage du couteau (1 à 6 mois).

Affûtage : quelle différence ?

L'affûtage est souvent confondu avec l'aiguisage, mais ce n'est pas la même chose. Il ne retire pas de matière : il sert simplement à redresser le fil de la lame après usage. On le fait à l'aide d'un fusil en acier ou d'une tige en céramique, idéalement avant chaque utilisation. (F.N.)



© Les Nuages d'acier

 **B**lacksmith Samy Nakache shares his secrets for keeping kitchen knives razor-sharp. Carbon steel blades cut beautifully but rust easily—wash them by hand, dry well, and protect with a thin layer of oil like camellia. Stainless steel is easier to maintain but dulls faster. Avoid dishwashers, too harsh for any blade. Sharpen regularly with a whetstone and hone before each use to keep that perfect edge.

BOZEL

Le Branzin

Clément Bailly nous ouvre les portes de ce lieu de partage et d'ambiance et nous invite à déguster les tapas maison garnis de produits locaux (agneau confit, poulet mariné...). Sans oublier la sélection de vins passionnément choisis, à emporter également.



♥ Le Hot Diot

Ouvert du lundi au samedi
De 16h à 1h • Privatisation possible
+33 (0)9 87 70 34 78 • lebranzin.com

BOZEL

Au Caprice



La boulangerie/pâtisserie Au Caprice, c'est the place to eat. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe nous servent plus de 20 sandwiches gourmands : magret de canard et figues, beaufort, kebab... Et des desserts à tomber comme le Biscuit de Bozel, spécialité de la maison.

♥ Le framboisier

Du jeudi au mardi de 6h à 19h
Immeuble le Bonrieu, à Bozel
+33 (0)4 79 22 08 36

LA PERRIÈRE

Les Mousses du Dahu



La brasserie locale et bio vit une nouvelle aventure avec un grand A. Nouvellement installée à La Perrière, elle s'agrandit et propose un bar de dégustation ouvert tous les jours. Pour ceux qui n'ont pas encore testé ses produits, laissez-vous tenter par ses 9 bières au goût unique.

♥ La Sutter'Mill (American Pale Ale à 5,5°)

🇬🇧 Les Mousses du Dahu opens a vibrant new chapter in La Perrière, unveiling its expanded organic brewery and a tasting bar open daily. Discover the house's craft through eight uniquely flavoured beers, perfect for curious palates and seasoned beer lovers.



Lundi et mardi : 14h-17h
Du mercredi au vendredi : 14h-19h
342 route de Contregon (RD915)
+33 (0)6 36 20 27 18 • lesmoussesdudahu.com
 lesmoussesdudahu

BRIDES-LES-BAINS

Relief

Pablo nous accueille dans le seul bar craft de Tarentaise, dans son ambiance musicale et branchée. Découvrons les vins traditionnels et naturels ainsi que 10 bières tournantes locales à la pression. Pour les gourmands, laissez-vous tenter par les tapas originaux !



© Valentin Vion

♥ Le choix
de bières pression

Service 6j/7, fermé le mardi
Ouvert de 17h à 01h • 37 rue Aristide Briand
+33 (0)6 21 69 38 66 • reliefandfriends

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



© Le Manoir de Bellecombe

Dans un authentique château du XVIII^e siècle, on déguste une cuisine traditionnelle française généreuse, faite de produits frais et locaux. Entrées gourmandes, viandes fondantes et desserts savoureux vous séduiront à coup sûr !

♥ La souris d'agneau confite sept heures

Mardi soir - Dimanche midi • 12h-14h / 19h-22h
25 route de Saint-Oyen
+33 (0)4 79 01 44 49 • lemanoirdebelleccombe.com

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café



Idéalement placée sur le parvis de la gare, cette brasserie gourmande et créative accueille les amateurs de cuisine savoureuse de passage à Moûtiers. Entre le menu du jour en semaine (entrée, plat et dessert) à 21€ et une dizaine de plats à découvrir à la carte, tous les gourmets sont comblés. Ici, la côte de bœuf individuelle de 450g côtoie le maxi-crispy de poulet cœur coulant de reblochon, le burger se nappe d'une fabuleuse sauce fromagère. Le fait maison est roi, et de belles surprises vous attendent au détour des plats. Bagagerie offerte aux clients, wifi gratuit, Tickets Restau acceptés...

- ♥ La croziflette aux morceaux de cèpes
- ✓ Plus de 20 verres de vin au choix à 6€ !



🇬🇧 Located right outside Moûtiers train station, Les 3 Vallées Café is a creative brasserie offering generous homemade cuisine. From the daily set menu to hearty à la carte dishes like beef rib, reblochon-filled chicken or croziflette, it's a favourite with travellers.

Sur le parvis de la gare SNCF
Service 7j/7 dès 8h30 (6h30 le samedi)
Fermeture à 17h du mardi au jeudi
Ouverture en soirée du vendredi au lundi inclus
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com



MOÛTIERS

Le Spot



Le train arrive ? Vous venez de faire un long voyage ? Rendez-vous au Spot, l'annexe du 3 Vallées Café, situé directement à l'intérieur de la gare. Une belle offre à emporter de sandwichs, paninis, desserts, boissons et cafés vous attend.

♥ Du 100% maison pour les p'tites faims

Du vendredi au lundi jusqu'en avril
À l'intérieur de la gare
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

Tous nos papiers sont certifiés PEFC sous le numéro 10-31-1404. Ce label est une des normes environnementales les plus élevées en matière de gestion durable des forêts prélevées. **Pas d'arbre coupé**, nos papiers sont réalisés à base de résidus et sciures de bois, issus de l'industrie du meuble.

✓ ENCRES ÉCOLOGIQUES

Nos magazines sont labellisés IMPRIM'VERT, ce qui garantie l'utilisation d'encre écologiques solubles à l'eau et donc facile à recycler. **Pas de chlore utilisé** pour dissoudre nos encres = pas de pollution des nappes phréatiques.

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

Nous repassons régulièrement sur tous nos lieux de distribution et récupérons les magazines non pris (moins de 5%). Ils sont ensuite recyclés dans le **bac jaune**.

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

Depuis 2003 nos magazines sont exclusivement imprimés en France chez un seul imprimeur. Le transport est direct de chez l'imprimeur à nos véhicules de distribution, via un camion dédié.

Ce petit point pour rappeler que le papier n'est pas un écotorse. C'est un matériau noble qui demande du respect, il nous en remercie en nous offrant un contact intime, unique et rassurant. Son utilisation intelligente est aujourd'hui bien moins polluante pour notre planète, que la surenchère d'offres numériques et de mégaoctets stockés.

Bonne lecture papier à tous ;-)



10-31-1404 / PROMOUVOIR LA GESTION
DURABLE DE LA FORÊT / PEFC-FRANCE.ORG



La montagne
dans votre assiette !

mon super marché
sherpa

**À 2 pas de chez vous,
14 magasins au cœur des 3 Vallées**

Chez nous, le choix et l'authenticité font la différence !

MÉRIBEL 1600

04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES

04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU

04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET

04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS

04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES

04 79 00 69 59

MENUIRES CROISETTE

04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND

04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850

04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000

04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850

04 79 08 40 39

LA TANIA

04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS

04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET

04 79 00 01 67



www.sherpa.net



sherpa.supermarche



sherpa_supermarche

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour | www.mangerbouger.fr



Sport & Wellness
Les Belleville

Move & Relax*

📍 SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

📍 LES MENUIRES

📍 VAL THORENS



Piscine | Wellness | Musculation |
Cours collectifs fitness et aquasports
Multisport indoor | Massages & Soins | Fun Park



sportwellnesslesbelleville.com

*Bouger et se détendre - Crédit photos : Maxime Giraud, Alpcat Médias, L. Brochet - OT Val Thorens

INFOSNEWS, QUAND Y'EN A PLUS... Y'EN A ENCORE

