



les Vallées®
COURCHEVEL / BRIDES-LES-BAINS / MÉRIBEL
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE / LES MENUIRES
VAL THORENS / MOÛTIERS & ALENTOURS



RETROUVEZ-NOUS
EN VIDÉO  

Yogiski

**BIEN-ÊTRE
AU SOMMET**

LES MENUIRES &
SAINT-MARTIN-
DE-BELLEVILLE [page 2]



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
CONCERTS
ARTISTES
HANDISKI

CHAMPIONS
AUTOMOBILE
THÉÂTRE
BIEN-ÊTRE

GUIDE
GOURMAND
FESTIVALS
COURSE
LUDIQUE
MASSAGES

PORTRAITS D'ICI
NATURE
CINÉMA
TRAIL



© Alban Naffrechoux



N°464

AGENDA DU 4 AU 11 AVRIL 2025

★
page 19

VENTE & LOCATION MATÉRIEL DE SKI



LES MENUIRES

La Croisette
+33 4 79 01 15 56

Les Fontanettes
+33 4 79 00 68 99

Purevalley
+33 4 79 00 65 51

Reberty 2000 - Haut de station
+33 4 79 00 65 51

Le Bettaix Village
+33 4 79 00 65 51

Preyerand - Front de neige
+33 4 79 00 65 51

Bruyère 1 - Centre station
+33 4 79 00 65 51

Bruyère 2 - Front de neige
+33 4 79 00 65 51

VAL THORENS

Centre commercial Caron
+33 4 79 00 06 65

Résidence le Cheval Blanc
+33 4 79 00 07 44

Piste Plein Sud
+33 4 79 00 90 80

Rue des Balcons
+33 4 79 00 90 73

Résidences des 3 Vallées
+33 4 79 00 01 72

COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche
+33 4 79 08 33 45

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige
+33 4 79 00 68 45

Centre station
+33 4 79 08 67 17



www.intersport-rent.fr

METEO

SAMEDI		7°	3°
DIMANCHE		9°	2°
LUNDI		8°	2°
MARDI		10°	1°
MERCREDI		11°	1°
JEUDI		13°	2°
VENDREDI		14°	4°

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

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.

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

Nos magazines sont labellisés IMPRIM'VERT, ce qui garantit l'utilisation d'encre écologique soluble 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 écoterroriste. 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 méga-octets stockés.

Bonne lecture papier à tous :-)



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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°464 4 AVRIL 2025

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. **GÉRANT** : Gaëtan Blanrue
DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF** : Enimie Reumaux
RÉDACTION : Caroline Bernard / Émilie Haensler / Éline Hudry / Céline Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Fanny Nayrolles
Sylvain Patin (stagiaire) / Enimie Reumaux **TRADUCTION** : Katrien Servranckx (indépendante) **GRAPHISME** : Ludovik Hencze / Marianne Gay
PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haensler **IMPRESSION** : Lorraine Graphic

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



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Yogiski, le bien-être au sommet, aux Menuires et Saint-Martin-de-Belleville

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

4 - Le plan des pistes

7 - Le saisonnier de la semaine : Alain Poux, à Val Thorens

10 - L'actu des champions

COURCHEVEL - LA TANIA

11 - On tente les 3 Coups ?

13 - Live on the slopes, musique et art...

14 - **Champion** : Hyacinthe Deleplace, handiskieur

16 - **On a testé** : Aquasport et détente à l'Aquamotion

BRIDES-LES-BAINS

18 - **Person of interest** : Benooit Jocallaz, directeur adjoint de l'office de tourisme

20 - La conf' qui bouge

21 - Un Défi pour les dieux de la grimpe !

MÉRIBEL

22 - C'est quoi le (bizness) plan ?

23 - Duels et décibels

24 - **Be-Cause** : Convention Avifaune, acte III

25 - La nature s'anime

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

26 - En mode détente à la Belle Vie

LES MENUIRES

29 - Une fête qui envoie du Lou !

30 - Une ciné-rencontre sans perdre le nord

31 - Bollywood, un concert indien

33 - Flèches et chamois : en mode champion

VAL THORENS

34 - Vladimir Cauchemar x Seven Party

35 - Soirée sauvage...

36 - **Champion** : Julien Tomas, en snowboard cross

38 - Souvenirs célestes à Caron 3200

40 - Charlie, étoile montante du snow

41 - Cosmic festival, en mode électro libre

MOÛTIERS ET ALENTOURS

42 - Mannes, une histoire qui roule

44 - Shaleka, de la Jamaïque à Moûtiers

45 - Plus (Mega) Bell la course

46 - Quand la montagne se met en scène

GUIDE GOURMAND

49 - Notre sélection de bonnes tables

58 - **Coup de fourchette** : Le Rooftop Bar de Caron 3200, à Val Thorens



© Nicolas Follet

6-11
AVRIL

YOGISKI AUX MENUIRES ET SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

NAMASTÉ

les yogiskieurs !

Pour sa 9^e édition, le rendez-vous du yoga en montagne, Yogiski, revient du 6 au 11 avril dans les Belleville. On pose son tapis et on fait le plein de nouveautés pour se détendre au sommet...

Un nouveau centre de bien-être panoramique et deux nouvelles ambassadrices, Caroline Perrineau (@theyoginist) et Mathilde Guibert (@mathilde.yogifit) pour prodiguer des ateliers : voilà les nouveautés de cette semaine yoga et détente accessible à tous.

Restons zen et faisons le choix entre séance de yoga à 2800m, ateliers de méditation en famille, de Qi Gong, dégustation sensorielle de vin, ayurveda, réflexologie plantaire, séances de bains sonores et de yin yoga à la bougie... Temps fort de la semaine, la rando-yoga au refuge du Lac du Lou mercredi : raquettes au coucher du soleil, session de yoga hatha, repas végétarien et descente sous les étoiles...

Pour parfaire la relaxation, profitez des rendez-vous au nouveau centre de bien-être La Belle Vie, à Saint-Martin-de-Belleville, pour découvrir ce temple de la détente, ses bassins et ses saunas. Une belle semaine à méditer...



© OT Les Menuires Saint-Martin



© OT Les Menuires Saint-Martin



© Thibault Forest

CAROLINE PERRINEAU



© Caroline Perrineau

LE YOGA, COMPLÉMENTAIRE DES SPORTS D'HIVER

Trois questions à Caroline Perrineau (@theyoginist), professeure de yoga, une des deux ambassadrices de cette nouvelle édition de la Yogiski.

Caroline, présentez-vous ?

Cheffe de projet dans l'environnement à l'origine, je suis devenue professeure de yoga il y a 10 ans. J'enseigne le yoga Vinyasa, une forme dynamique très focalisée sur la coordination du mouvement avec la respiration. Je m'intéresse à la question des femmes, des mamans, de la santé mentale et j'enseigne aujourd'hui à un public varié, notamment aux personnes en recherche d'un yoga santé.

Qu'apporte la pratique du yoga en montagne ?

C'est très complémentaire à des sports comme le ski, la course à pied... Cela permet de prendre conscience de ses mouvements, de prendre le temps de bien respirer. En plus, le contexte de la montagne permet de changer ses habitudes, profiter de ce cadre pour mieux bouger et avoir une pratique saine du ski.

Que proposez-vous pendant cette semaine Yogiski ?

Le matin, ce sera un travail autour des jambes et des hanches, pour un réveil musculaire qui mobilise muscles et articulations. Le soir, je propose des séances pour se détendre, s'étirer et relaxer l'ensemble du corps. L'idée est de proposer quelque chose d'accessible à tous, et d'en ressortir avec un plus, un bien-être qui a du sens. (C.L.)

🇬🇧 The 9th edition of Yogiski, the mountain yoga event, will take place from 6 to 11 April in the Belleville valley. New this year are the new ambassadors, Caroline Perrineau and Mathilde Guibert, offering workshops for all. Enjoy yoga at 2800m, family meditation, Qi Gong, wine tasting, Ayurveda, reflexology, sound baths, and candlelit yin yoga. The highlight of the week is the outing to the Lac du Lou refuge on Wednesday : snowshoeing at sunset, a hatha yoga session, a vegetarian meal and a descent under the stars.



YOGISKI • FESTIVAL BIEN-ÊTRE

Aux Menuires et à Saint-Martin-de-Belleville
Activités, ateliers, randonnées...

- Accès sur inscription (certains ateliers sont payants) via : fr.locationsaintmartin.com/yogiski.html
- Infos et programme détaillé sur st-martin-belleville.com/fr/yogiski
- Et auprès des offices de tourisme
Les Menuires : +33 (0)4 79 00 73 00
Saint-Martin-de-Belleville : +33 (0)4 79 00 20 00

RESTAURANTS SUR LES PISTES

- 1 Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
- 2 La Cabane des Skieurs
- 3 Il Rifugio +33 (0)4 79 08 98 98
- 4 Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- 5 Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
- 6 La Buvette de Tueda +33 (0)4 79 00 45 08
- 7 Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31

- 8 La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- 9 Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- 10 Le Caribou +33(0)6 80 11 26 91
- 11 Le Chalet de la Marine +33 (0)4 79 00 11 90
- 12 Le Chalet des 2 lacs +33 (0)4 79 00 28 54

PARAPENTE • BAPTÊME DE L'AIR

L'Atelier du Vent +33 (0)6 71 90 21 95
 atelierduvent.com



VERSANT OREILLE



FACILE Easy	DIFFICULTÉ MOYENNE Average difficulty	DIFFICILE Difficult	TRÈS DIFFICILE Very difficult	TÉLÉSKI / TAPIS Drag Lift / Magic carpet	PISTE DE LUGE Sledge run	PORTIONS PLATES Fast sections	TÉLÉSIÈGE Chairlift	TÉLÉSIÈGE À BULLE Chairlift with bubbles	TÉLÉBENNE Cable car	TÉLÉCABINE Gondola	FUNTEL Funicel	TÉLÉPHÉRIQUE Cable car	SECOURS / INFORMATION First aid / Information Point	RESTAURANT D'ALTITUDE Mountain restaurant	WC PUBLICS Public toilets	AIRE DE PIQUE-NIQUE Picnic area	SALLE DE PIQUE-NIQUE Picnic room	ALTI SURFACE Airfield	TYROLIENNE Zip line	VUE INCONTORNABLE Panoramic view	PASSERELLE PANORAMIQUE Panoramic pass	ZONE SKI & FUN Ski & Fun area	ZONE SKI & CHALLENGE Ski & Challenge area	BASCULE 3 VALLÉES 3 Vallées Link	SOMMET MYTHIQUE 3 VALLÉES Iconic 3 Vallées Peak
----------------	--	------------------------	----------------------------------	---	-----------------------------	----------------------------------	------------------------	---	------------------------	-----------------------	-------------------	---------------------------	--	--	------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	------------------------	-------------------------------------	--	----------------------------------	--	-------------------------------------	--

**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
- FORAITS SKI PASSES
- RESTAURANTS

LES 3 VALLÉES
 COURCHEVEL - BRIDES-LES-BAINS
 MÉRIBEL
 BELLEVILLE - MÈNUIRES / ST MARTIN
 BELLEVILLE - VAL THORENS
 MOUTIERS / BOZEL ...
 GUIDE GOURMAND

BRIDES
— LES —
BAINS

RESTAURANT
— BAR

OUVERT
7j/7

BLACK-JACK
19H30-2H30

11H-2H
MACHINES À SOUS
ROULETTE
ÉLECTRONIQUE

PRÉSENTATION OBLIGATOIRE D'UNE PIÈCE D'IDENTITÉ, EN COURS DE VALIDITÉ, POUR ENTRER DANS L'ÉTABLISSEMENT.
ACCÈS DE LA SALLE DES JEUX RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES. 18

LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION...
RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13 - APPEL NON SURTAXÉ).



CASINO3VALLEES.COM



Alain LES VIRAGES SEREINS

Installé à Val Thorens depuis 1980, Alain est passionné par sa vie de saisonnier qui lui permet de bouger. Rencontre avec un moniteur de ski, amoureux de la montagne, de sa femme... et de fromage !

Quel est ton travail ?

Je suis moniteur de ski, j'ai créé ma propre structure Ski Origine. C'est un métier passion, j'ai envie de transmettre mon savoir et j'aime l'échange avec les clients.

Pourquoi à Val Thorens ?

C'est un diamant pur, on a tout ici : neige au top, super remontées mécaniques, ambiance géniale. Ici, tout le monde me dit bonjour, je me sens chez moi.

Et après l'hiver ?

Je suis élagueur et aussi pilote privé d'avion. Avec ces métiers passions, je n'ai pas l'impression d'aller au travail, c'est fabuleux.

Fondue ou raclette ?

Je suis team fondue, j'adore le fromage, ma femme en vend toute la journée. D'ailleurs, sans elle, on n'aurait jamais eu cette vie. Après 38 ans de mariage, elle va toujours dans mon sens, elle est extraordinaire, c'est l'amour de ma vie.

Et après le travail ?

Après mes cours de ski, je pars en ski de rando. Je déteste les sports en salle, alors je prends mes piolets, mes crampons, et je vais prendre l'air.

Une anecdote à partager ?

Lors d'un cours avec une débutante un peu forte, je descendais en marche arrière pour la rassurer. Elle a pris de la vitesse, s'est retrouvée entre mes jambes, et on a fini encadrés dans un filet... pendant que les gens nous filmaient en riant au lieu d'aider.

D'autres passions ?

Je suis fan de Lego Technic, j'en construis régulièrement. Avec ma femme, on adore aussi la marche : on a déjà traversé les Alpes en autonomie et rallié Val Thorens à Cannes en 13 jours.

Une phrase qui te représente ?

Je préfère avoir une vie large qu'une longue vie ! (E.Hu.)

 Originally from Jura, Alain, 60 years old, has lived in Val Thorens since 1980. He loves being a seasonal worker. He is a ski instructor and created his own ski school, Ski Origine. Alain loves teaching and exchanging with clients. After winter, Alain works as a tree pruner and private pilot. In his free time, Alain enjoys ski touring, hiking with his wife, and building Lego Technic.

Profil

Prénom : Alain
Nom : Poux
Surnom : Pouxinet
Âge : 60 ans
Origine : Jura
Job : Moniteur de ski
Où : Ski Origine





XPENG G9 100% électrique.

CHARGE RAPIDE EN MOINS DE 20 MINUTES
avec un chargeur rapide de 215 kWh et plus

Gamme G9
À partir de 59 990€



Modèle présenté : Performance

4x4 AWD 551 ch 570 km d'autonomie
771 Nm



XPENG G6 100% électrique.

CHARGE RAPIDE EN MOINS DE 20 MINUTES
avec un chargeur rapide de 215 kWh et plus

À partir de 420€^{TTC} /mois*
SANS APPORT

*LLD 49 mois et 40 000 km,
conditions sur xpeng.com/fr



Modèle présenté : Performance

4x4 AWD 470 ch 550 km d'autonomie
660 Nm



OUVERTURE DE VOTRE CONCESSION XPENG



CHAMBÉRY - LA RAVOIRE
22 rue Pierre et Marie Curie, 73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr

ALBERTVILLE
63 rue Aristide Berges, 73200 Albertville
Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr

Rechargez de 10 à 80% en 20 minutes avec un chargeur rapide de 215 kWh et plus. Toutes les données techniques sont soumises à l'homologation par type. Les données ont été obtenues lors de tests internes. Toutes les valeurs indiquées sont représentatives des valeurs maximales ou les plus rapides obtenues dans des conditions d'essai à partir de modèles G6 et G9 non standard. L'autonomie réelle peut différer de l'autonomie calculée selon le cycle WLTP, en fonction du style de conduite du conducteur, de la vitesse, du nombre d'occupants, de la charge du véhicule, de la température extérieure, de l'utilisation du climatiseur, du terrain, de l'état du véhicule, etc.

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

L'ACTU DES 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 !

SAUT À SKI

Coupe du monde • Planica (Slovénie)

HOMME – 30 MARS

27° **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

HOMME – 28 MARS

36° **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

SKI ALPIN

Coupe du monde • Sun Valley (Etats-Unis)

SLALOM HOMME – 27 MARS

10° **STEVEN AMIEZ** Courchevel

SKI-CROSS

Coupe du monde • Idre Fjäll (Suède)

HOMME – 30 MARS

2° **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

18° **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

HOMME – 29 MARS

10° **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

19° **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

SNOWBOARD-CROSS

Championnats du monde • Engadin (Suisse)

FEMME – 28 MARS

10° **CHLOÉ TRESPUECH** Val Thorens

HOMME – 28 MARS

17° **JULIEN TOMAS** Val Thorens

Retrouvez le portrait de Julien en page 35

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Thyon 4 Vallées (Suisse)

SPRINT PARALLÈLE HOMME – 29 MARS

2° **YOANN ROSTOLAN** Méribel

7° **CHARLY PETEX** Méribel

SPRINT HOMME – 28 MARS

3° **YOANN ROSTOLAN** Méribel

CLASSIQUE HOMME – 27 MARS

2° **YOANN ROSTOLAN** Méribel

3° **CHARLY PETEX** Méribel

SKI FREESTYLE

Championnats du monde • Engadin (Suisse)

BIG AIR HOMME – 29 MARS

8° **MATIAS ROCHE** Val Thorens



© Odile Huleux



© Odile Huleux

ON TENTE les 3 Coups ?

JUSQU'AU 6/04

Le festival « Les 3 Coups » se poursuit ! Ne manquez pas la suite des représentations les 4, 5 et 6 avril, avec de belles occasions de rire, de s'émouvoir ou de s'émerveiller...

Après une première pièce jeudi, le festival propose de participer vendredi à une enquête hilarante qui fera frissonner le public en découvrant ces deux policiers confrontés à une succession de meurtres mystérieux après l'implantation d'une célèbre chaîne de cafés... (« Polar Polar »). Puis samedi, « Une vie de pianiste » emportera le public dans l'histoire émouvante de Paul Staïcu, racontant en musique son parcours. Enfin, dimanche, pour clôturer le festival, entrez dans un établissement haut en couleurs et en émotions, tenue de main de maîtresse par Léonie, la tenancière (« Maison close »). (C.L.)



© DK

FESTIVAL DE THÉÂTRE « LES 3 COUPS »

À 21h • Auditorium Gilles de La Rocque
Gratuit • Réservations conseillées
Infos sur courchevel.com et réservations sur billetweb.fr

EN +

LES 05 ET 06.04

La Grande braderie d'hiver
The Big Winter Flea Market
De 10h à 18h • Accès libre
Courchevel

MERCREDI 09.04

Fête des Tovets
Tovets Party
De 12h à 17h • Accès libre
Front de neige • Courchevel Village

Office de tourisme
Courchevel

+33 (0)4 79 08 00 29
courchevel.com



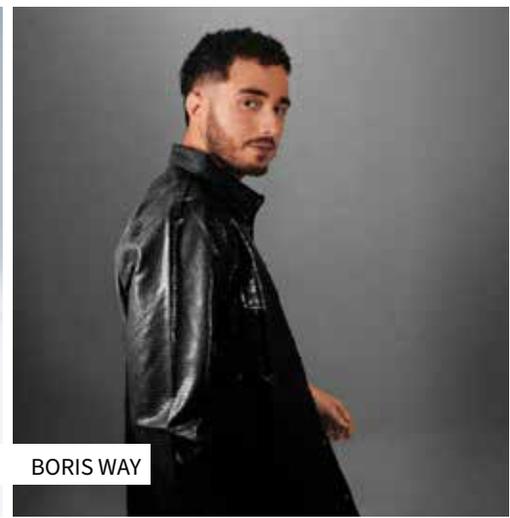
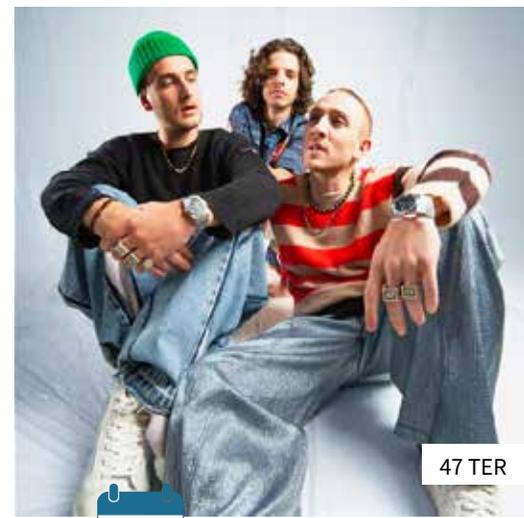
**LA BRADERIE
C'EST CE WEEK-END !**

5 & 6 AVRIL 2025

10H-18H TOUS NIVEAUX



© Courchevel Tourisme



47 TER BORIS WAY

**5
AVRIL**

LIVE ON THE SLOPES
musique et art

Samedi 5 avril, Courchevel 1850 accueille la première édition de Live on the slopes, un festival immersif mêlant musique, art et animations. Organisé par Altifest, il célèbre la fin de saison dans une ambiance festive, créative et accessible à tous.

Fondée en 2020 par Jimmy Lemare, l'association Altifest anime Courchevel en été. Avec Live on the Slopes, elle lance un festival immersif mêlant musique, art et animations, en lien avec l'univers créatif de la station. Le 5 avril, de 15h à 22h, sur le front de neige de Courchevel 1850, le public découvrira un village d'artistes, des shows visuels et un spectacle aérien signé Duo Novío. Côté scène, 47Ter, Naïve New Beaters et Boris Way partageront la scène avec les talents locaux Elefan Tree et Imae. Pensé comme un remerciement aux acteurs de la saison, Altifest espère en faire un rendez-vous annuel, voire le décliner l'été. (E.Hu.)

On 5 April, Courchevel 1850 hosts the 1st edition of the festival Live on the Slopes, mixing music, art, and shows. Created by Altifest, it marks the season's end with a creative, fun vibe. Acts include 47Ter, Naïve New Beaters, and Boris Way. Altifest hopes to make it a yearly event, and maybe expand it to summer.



CHARLÈNE LENNOZ ET JIMMY LEMARE ORGANISATEURS

FESTIVAL LIVE ON THE SLOPES #1
De 15h à 22h

Gratuit • Front de neige de Courchevel 1850
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

Live on the Slopes
live-on-the-slopes



© Marcus Hartmann



PERRINE CLAIR ET HYACINTHE DELEPLACE

HYACINTHE DELEPLACE

UNE AUTRE VISION DU SKI

Athlète handiski en déficience visuelle, Hyacinthe Deleplace ne tient pas en place et est toujours partant pour des aventures sportives. Après l'athlétisme, c'est le ski qu'il s'est mis à pratiquer à haut niveau, et une chose est sûre, cela lui réussit ! Rencontre avec le champion et sa guide, Perrine Clair.

Quelle est ton histoire avec le sport ?

C'est avant tout une aventure de famille. Originaire d'Annemasse, mes parents nous emmenaient au ski tous les weekends, les mercredis... Après j'ai beaucoup vécu à Annecy et Lyon où je me suis concentré sur le sport. L'athlétisme d'abord. J'étais aussi animateur en centre de loisirs. Malgré ma déficience visuelle, j'ai eu des postes à responsabilité et j'ai fait plein de petits boulots comme livreur Deliveroo à Grenoble... J'ai toujours aimé sortir de ma zone de confort.

Après l'athlétisme, le ski est revenu...

Ce job de livreur à vélo, je l'ai fait pour financer mon projet ski. J'avais regardé les Jeux de Sochi en 2014, et ça m'a fait rêver à d'autres choses que l'athlétisme. C'était le sport de mon enfance et je le pratique en binôme : je voulais retrouver l'aspect compétition et collectif, l'aventure, le partage... Au départ, je l'ai fait avec des guides pour une ou deux compétitions. Puis j'ai rencontré Maxime Jourdan, de Méribel : j'ai fait 4 ans avec lui. C'est grâce à lui que j'ai pu atteindre l'équipe de France.

Parle nous de 2022, l'année de tous tes records !

C'était une grosse saison avec mes trois titres mondiaux, quelques podiums et la médaille de bronze aux Jeux. Je ne m'y attendais pas ! J'ai fait équipe avec Valentin Giraud Moine à ce moment-là.

Quel est ton bilan de cet hiver ?

Plutôt positif. J'ai switché de catégorie, à cause d'une réforme des coefficients de temps qui ne m'a pas du tout avantagé, car je me retrouve avec des gens qui voient deux fois mieux que moi ! Donc j'ai fait moins de podiums, mais il faut se battre, progresser. Malgré tout, j'arrive à rester dans le game, avec ma 2^e place en super-G au général, et une 3^e place au général Coupe du monde.

Quelle est la place du guide dans ta pratique ?

C'est une pièce essentielle dans le projet. Sans le guide, je ne peux pas faire de compétition. Au départ, il fallait me donner beaucoup d'infos. Maxime me donnait tout ce qu'il fallait faire dans un virage, il faisait du slam pendant 1 minute 10 ! Et moi je lui renvoyais de l'info. Aujourd'hui, je me concentre plus sur les aspérités du terrain, les figures, la longueur dans le tracé... Le guide, même en dehors de la piste a toujours un œil sur ce que je fais. J'ai besoin de ces yeux qui supervisent tout cela pour moi. Et puis, on partage une aventure, c'est un jeu mais il y a de l'enjeu.

Quels sont tes qualités et tes défauts en tant que sportif ?

J'ai la glisse, mais pas de talent ! Je ne suis pas un bon technicien, mais j'ai l'engagement. Mon défaut aussi, c'est l'organisation.

Un mot sur tes objectifs et défis à venir ?

Les Jeux l'an prochain, c'est le projet. J'aimerais aller chercher un bon résultat sur la descente et le super-G, mes disciplines de prédilection. Ensuite, il y a les Championnats du monde à Tignes dans 2 ans, et après, je ne sais pas ! Je suis en contrat avec la Police Nationale, donc j'ai une possibilité de reconversion. Et j'ai d'autres passions comme la torréfaction de café par exemple ! (C.L.)

L'AVIS DE...

PERRINE CLAIR, GUIDE DE HYACINTHE

« Sa force, c'est qu'il fait du ski avec envie, dans l'idée de se satisfaire, se faire plaisir... il a toujours une vision positive. Ce rôle de guide est nouveau pour moi, je dois faire en sorte que pour Hyacinthe tout soit facile, qu'il me fasse confiance, que ce soit fluide et rapide. »



© Marcus Hartmann

Profil

Prénom : Hyacinthe
Nom : Deleplace
Âge : 35 ans
Discipline : Handiski
Club : Club des Sports de Courchevel

Palmarès

- Vice-champion du monde (2023)
- Triple champion du monde (2022)
- 3^e en descente aux Jeux Paralympiques de Pékin (2022)

UK Hyacinthe Deleplace, a visually impaired para-skier, loves challenges. He started with athletics before turning to skiing. To fund his ski project, he worked as a bike courier and leisure centre activity leader. Hyacinthe reached the French team and became World Champion in 2022, and finished 3rd in the 2022 Beijing Paralympic Games. Despite rule changes, he stays competitive, accompanied by his guide, Perrine Clair. He aims for the next Olympic Games and World Championships, while considering future career options.



Pour le suivre
@hyacinthe_deleplace



AQUASPORT ET DÉTENTE à l'Aquamotion

La fin de saison tire sur les organismes... Direction l'Aquamotion pour une petite séance de remise en forme : séance d'aquabike, détente à l'espace wellness, avec de passer sous les mains expertes des masseuses du spa. Idéal pour recharger les batteries !

EN SELLE !

Parmi la palette des activités d'aquasport, nous jetons notre dévolu sur l'aquabike. Il est 12h30. À l'heure où certains vont casser la croûte, nous, on teste une petite séance de cardio-training dans l'eau. L'avantage de l'aquabike, comme nous l'explique notre monitrice Victoria, c'est que le fait d'être dans l'eau pèse moins sur les articulations. Durant 45 minutes, elle va impulser le rythme, avec l'aide d'une playlist bien sentie, et nous faire alterner des phases d'accélération, de récupération, assis ou debout sur le vélo. Sans oublier quelques mouvements de natation avec les bras pour corser le tout ! Chacun y met son intensité, mais le moins que l'on puisse dire, c'est qu'à fond, on effectue un joli dégrassage du corps. Petit conseil pratique : ne pas oublier ses chaussures et sa bouteille d'eau !



UNE BULLE DE DÉTENTE

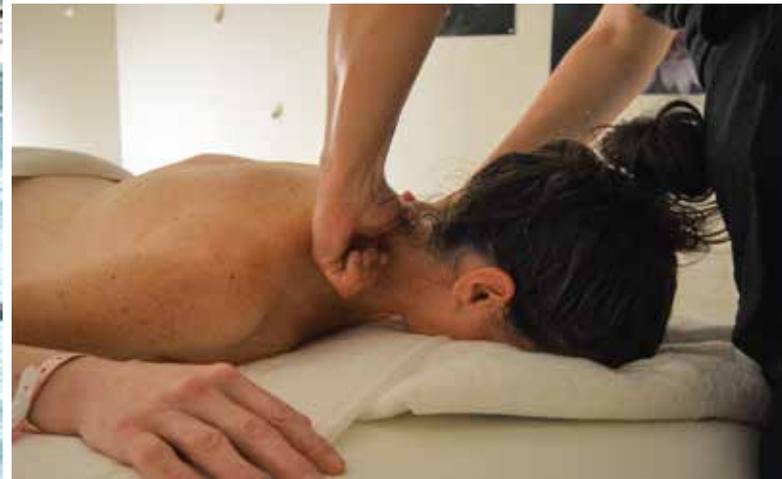
Après l'effort, le réconfort. Au niveau supérieur, nous (re)découvrons l'espace aquawellness. Réservé aux plus de 18 ans, un véritable havre de paix et de détente s'offre ici à nous. Bassins aquatiques intérieurs ou extérieurs, équipés de jets divers et bains à bulles, grotte marine d'eau salée avec musique et lumière tamisée (et film de poissons et fonds sous-marin...), espace sauna et hammam, transats. On savoure cette invitation à prendre soin de soi.



MASSAGE ET DÉCONTRACTION

14h, l'heure du soin a sonné... À deux pas, l'espace Spa et Balnéo nous tend ses bras, et même ses doigts de fée : ceux des mains expertes des praticiennes. Si tout un panel d'expériences est proposé à la carte (massages ou soins visage & corps, gommages, lifting, épilation...), c'est un massage du corps que nous testons aujourd'hui. Jeanne et Mathilde, qui s'occupent de nous, sont aux petits soins, pour que le massage réponde au mieux à nos attentes et surtout à notre état de forme du moment. C'est parti pour un massage décontractant musculaire de 25 minutes, pour éliminer toutes les petites tensions accumulées au fil de la saison. Le corps se laisse aller, le cerveau déconnecte. À se demander pourquoi on ne vient pas plus souvent !

Test réalisé par Enimie Reumaux & Sabrina Maitre



🇬🇧 At Aquamotion, we start with an Aquabike session, being in the water puts less strain on our joints. For 45 minutes, our instructor Victoria guides us through accelerations, recovery, and swimming moves, all to a lively playlist. Next, we unwind in the aquawellness area, a haven of peace with pools, saunas, and a saltwater cave. Finally, at the spa, expert hands offer a 25-minute relaxing massage, easing away all tension. A perfect mix of fitness and relaxation !



AQUAMOTION • ESPACES AQUAWELLNESS, AQUALUDIQUE, SPA & BALNÉO

Ouvert 7j/7 de 10h à 20h30
Séances quotidiennes d'aquasport : sur réservation
1297 Route des Eaux Vives, à Courchevel Village
+33 (0)9 71 00 73 06 • aquamotioncourchevel.com



BENOIT JOCALLAZ

UN BRIDOIS PLEIN DE RESSOURCE !

Il a grandi ici, dans la station thermale. Après des études de marketing et communication, qui l'ont conduit jusqu'à l'autre bout de la planète, Benoit Jocallaz a saisi l'opportunité de retourner « chez lui ». Il y a 3 ans, il a rejoint l'office de tourisme, dont il est le directeur adjoint depuis janvier dernier.

Benoit, peux-tu te présenter ?

Je suis un gamin d'ici... Je vivais aux Chavonnes, et je passais beaucoup de temps chez ma grand-mère à Brides. École primaire à Brides, collègue et lycée à Moûtiers, foot, ski-club de la Tania... Après une licence éco gestion à l'IAE de Savoie Mont Blanc, j'ai passé un master brand management et marketing international à l'Insec, au Bourget-du-Lac.

Quels ont été tes premiers jobs...

Pour mon premier stage de 6 mois, j'ai choisi la Nouvelle-Zélande ! Et en 2e année de Master, j'étais à l'usine MSSA de Pomblière. Ensuite j'ai passé 4 ans comme responsable marketing et communication à la Biocoop à Albertville, qui gère 4 magasins entre la Tarentaise et Sevrier. Et en septembre 2022, j'ai rejoint l'office de tourisme de Brides-les-Bains.

Pourquoi ce retour aux sources ?

Rien n'était prémédité, c'est une question d'opportunité. Brides, c'est le village qui m'a vu grandir. C'est une manière d'apporter ma petite contribution. D'abord chargé marketing et promotion, je suis devenu directeur adjoint depuis janvier dernier.



Quelles sont tes missions ?

Notre nouvelle directrice arrive à la fin du mois, et nous sommes deux directeurs adjoints pour l'épauler. Pauline Cappozzo est en charge de la partie accueil, label et administratif. Je m'occupe de la promotion, du marketing et de la presse. Je sais d'où je viens, c'est un plus. J'aimerais apporter une continuité dans le développement impulsé à Brides ces dernières années, et apporter ma petite pierre à l'édifice.

Quels sont les atouts de Brides ?

C'est une station multicasquettes, qui vit toute l'année : l'hiver du ski, avec la liaison avec les 3 Vallées. De mars à novembre, la station s'anime avec les thermes : nous sommes les n°1 dans l'amaigrissement, notre label diététique rayonne depuis 12 ans. Et l'été, nous développons le vélo depuis 5 ans : cyclotourisme, VTT, VTTAE, il y a beaucoup à faire, c'est un gros axe de travail. Ce sont des cibles, des clientèles et des réflexions différentes. Mais il y a toujours de l'action !

Des loisirs ?

Je suis assez sportif : course, vélo, ski, ski de rando... On a un super terrain de jeu. J'aime particulièrement courir du côté de Fontaine, la gorge aux Pigeons, la Saulce, Vignotan. Le parc thermal au centre de la station est aussi assez unique, avec ses terrains de pétanque.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Je ne sais pas encore. Peut-être à Brides, peut-être ailleurs. J'aime vivre un peu au jour le jour... (E.R.)

 Benoit Jocallaz, 27 years old, grew up in Brides-les-Bains. After studying marketing and communication, he travelled the world, and worked in New Zealand. Three years ago, he joined the tourist office and became deputy director in January. His role focuses on marketing and promotion. The resort offers spa treatments, and is an amazing playground for skiers in winter, and cyclists and hikers in summer. Passionate about sports, Benoit enjoys running, cycling, and skiing.

EN +

DIMANCHE 06.04

Jeux de société

Board games

De 14h à 17h30 • Gratuit
Salle d'exposition de la Mairie

DIMANCHE 06.04

Bal animé par Fabienne Blanc

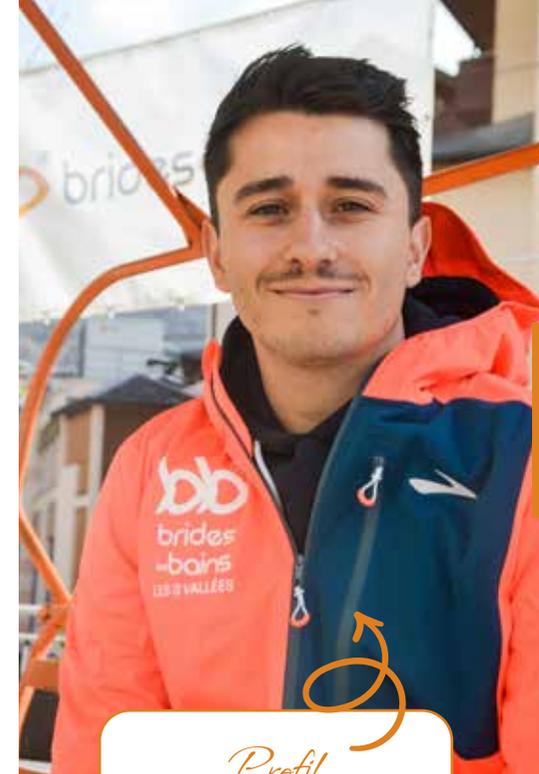
Musical ball

De 16h30 à 18h • Gratuit
Kiosque du parc thermal

Office de tourisme

Brides-les-Bains

+33 (0)4 79 55 20 64
brides-les-bains.com



Profil

Prénom : Benoît

Nom : Jocallaz

Âge : 27 ans

Origine : Brides-les-Bains

Job : Directeur adjoint

Où : Office de tourisme de Brides-les-Bains



OUKISON ?

PAUL & RENÉ

Serez-vous capables de trouver Paul & René dans notre magazine ?

(hors 1^{er} de couverture et cette page)

DANS LE N°463, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 40, ET RENÉ EN PAGE 27.

Envoyez-nous votre réponse à jeu@infosnews.fr, (avec n° de page et descriptif de l'endroit). Si vous les avez trouvés, vous ferez partie de notre tirage au sort de fin de saison pour gagner l'un des lots mis en jeu cette année : masques de ski / lunettes solaires / bonnets / invitation restaurant... Un florilège de cadeaux sympas et pratiques en montagne !

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Le participant doit envoyer un mail à jeu@infosnews.fr en précisant, avant le dernier jour de la période couverte par le numéro en cours (date indiquée en couverture), la position exacte (page, article, publicité...) de René et Paul dans le magazine, hors première de couverture, sommaire et pages jeu - nom / prénom / âge / adresse postale / lieu où il a trouvé le magazine infosnews / statut : saisonnier, résident à l'année, vacancier. Tirage au sort parmi les bonnes réponses en fin de saison d'hiver. **Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pouvez avoir accès et rectifier les informations qui vous concernent en vous adressant à contact@infosnews.fr. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.**

LA CONF' qui bouge

En partenariat avec Brooks, Brides-les-Bains accueille, samedi 5 avril, la conférence « Santé et performance en mouvement ». Animée par des experts du sport et de la nutrition, cet événement gratuit s'adresse à tous, sportifs aguerris comme curieux.

Dans le cadre du stage d'entraînement des jeunes traileurs du Brooks Trail Project, cette conférence propose un tour d'horizon des enjeux liés à la performance et à la santé dans le sport. Trois spécialistes partageront leur expertise : Jérémie Chapuis, coordinateur du projet, présentera le programme et ses athlètes ; Fabien Pillard, médecin du sport, abordera l'alimentation, l'hydratation et la prévention des risques cardiovasculaires ; enfin, Alice Lévêque, ancienne handballeuse et kiné-nutritionniste, expliquera le rôle des macronutriments dans la performance sportive. La conférence, d'une heure, se terminera sur un moment convivial. Ce rendez-vous s'inscrit dans le partenariat entre la station et Brooks, renouvelé pour 2025, qui permet à de jeunes talents de se préparer aux grandes compétitions dans un environnement très bien adapté. (F.N.)



5 AVRIL

🇬🇧 Brides-les-Bains, with Brooks, hosts the free conference Health & Performance in Motion on 5 April. Experts will discuss sports health, nutrition, and performance. Speakers include Jérémie Chapuis, Fabien Pillard, and Alice Lévêque. The event supports young athletes.



SANTÉ ET PERFORMANCE EN MOUVEMENT
CONFÉRENCE SANTÉ ET PERFORMANCE

À 18h • Tout public • Gratuit
Salle de la Dova

+33 (0)4 79 55 20 64 • brides-les-bains.com

LES dieux DE LA GRIMPE

On troque les skis contre des chaussures de trail en ce dimanche 6 avril. Êtes-vous prêts à relever le Défi de l'Olympe ? Une montée sèche et chronométrée de Brides-les-Bains aux Allues, réservée aux cuissots de feu !

Nul besoin d'une force herculéenne pour participer au Défi de l'Olympe, organisé par le club des sports de Méribel, mais il faudra quand même des mollets et des cuissots pour vivre cette odyssee ! Objectif : réaliser le maximum de grimpees en solo ou en duo, en un temps imparti de 6h maximum pour remporter la couronne de laurier. Pas question de perdre le fil d'Ariane, on ne retient que la montée longue de 3.5km pour 520 m de dénivelé positive, la descente se fait par les remontées mécaniques. Record à battre : 9 montées chez les hommes, 8 chez les femmes.

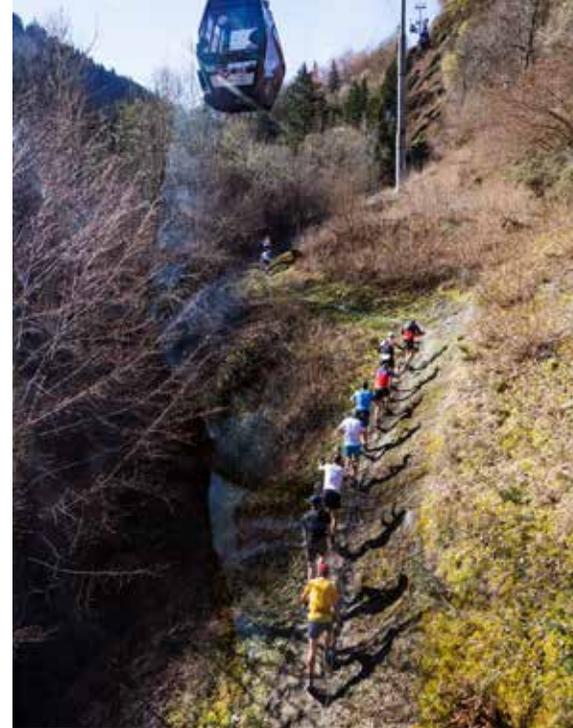
PRÊT À SE FAIRE DES MONTÉES ?

À noter que cet événement sera l'occasion pour Brides-les-Bains de consolider son partenariat (renouvelé cette année) avec le Brooks Trail Project. L'objectif est de donner accès, aux jeunes traileurs entre 15 et 21 ans, à une formation complète (préparation physique, mentale, nutrition...) pour leur permettre de devenir des athlètes de niveau international. Les jeunes seront ainsi sur Brides-les-Bains du vendredi 4 au mercredi 9 avril et participeront au défi de l'Olympe.

Petite nouveauté, cette année le Défi de l'Olympe s'associe avec la Montée du Funi (Bourg-Saint-Maurice, 26 avril) afin de proposer le challenge de 12h de montées en Tarentaise ! (C.L.)



© Sylvain Aymoz



© Sylvain Aymoz



© Sylvain Aymoz



© DR

L'AVIS DE...

ANTOINE FRANÇOIS, CHARGÉ DE PROJET, 37 ANS, 5 MONTÉES EN SOLO EN 2024

« Ça fait un an et demi que j'habite à Brides-les-Bains. Le fait que cela soit à proximité de la maison, c'était l'occasion de se faire un week-end entre amis passionnés de trail. Dans le groupe, certains le font en solo, d'autres en duo, cela permet de rendre l'expérience accessible à tous les niveaux. Et puis c'est une bonne façon de préparer le reste de la saison, ça tombe bien dans le calendrier juste avant les courses de l'été. L'ambiance est très sympa, au départ comme à l'arrivée. Mon conseil : partir assez vite au départ, car il y a un rétrécissement au bout de 400m, du coup il faut être bien placé à ce moment-là ! »

🇬🇧 The goal of the event Défi de l'Olympe is to climb as many times as possible, solo or in pairs, in 6 hours. Only the 3,5 km climb (520m ascent) counts. The cable car takes the participants back to the departure. The record is 9 climbs for men, 8 for women. New this year is a 12-hour challenge in Tarentaise, in partnership with Montée du Funi. Brides-les-Bains will also strengthen ties with the Brooks Trail Project, helping young trail runners.



◆ DÉFI DE L'OLYMPÉ • TRAIL

De Brides-les-Bains à Méribel Les Allues

Dès 10h • Montée sèche à 14h

Test matériel Brooks possible

Inscription en solo, duo ou pour une montée sèche
club-des-sports-meribel.fr/defi-de-lolymp-2025

+33 (0)4 79 55 20 64 • brides-les-bains.com

FÉLICITATION *champions !*

Suite et fin du championnat de France Élite ski alpin à Méribel ! C'est sur les épreuves de slalom et géant que les meilleurs athlètes français vont en découdre ce week-end du 5 & 6 avril...



© Sylvain Aymoz

Avec la fin de la saison de coupe du monde, le dernier temps fort de l'hiver, ce sont les « France » et c'est à Méribel que cela se passe pour cette 112^e édition. Après les épreuves de Descente (mardi), le championnat de Monaco descente hommes et FIS Descente dames (mercredi), le super-G (jeudi et vendredi), place au slalom et au géant (samedi 5 avril et dimanche 6). Une belle occasion pour les athlètes d'essayer de devenir le meilleur français d'une ou plusieurs disciplines, et de permettre aux jeunes espoirs de se confronter à des athlètes qui sont en coupe du monde. Parmi les champions attendus, il faudra compter sur Clément Noël, Steven Amiez, Léo Anguenot, Romane Miradoli, Marie Lamure, etc. Et big bravo aux athlètes du club des sports de Méribel : Jonas Skabar, Augustin Bianchini et Léonie Carroz ! (C.L.)

UK Méribel's Sports Club hosts the 112th French Alpine Skiing Championships. Events include Downhill (Tuesday), Monaco Championships and FIS Downhill (Wednesday), Super-G (Thursday and Friday), and Slalom and Giant slalom (Saturday and Sunday). Top French skiers and rising talents will compete.



CHAMPIONNAT DE FRANCE ÉLITE DE SKI ALPIN.

Piste du Roc de Fer
club-des-sports-meribel.fr

C'EST QUOI LE **(BIZNESS) PLAN ?**

Accompagner les dirigeants d'entreprises dans leurs réflexions les plus ambitieuses, voici l'objectif des Sommets : un événement qui inspire, bouscule et connecte.

Pendant trois jours, Les Sommets proposent à près de 300 dirigeants d'entreprises des conférences, des ateliers, des conversations, des activités insolites et des temps de partage avec des invités tels que l'ultra-traileur Mathieu Blanchard ou le PDG d'Andros.

Avec la performance comme axe de réflexion cette année, l'idée est de prendre de la hauteur, s'interroger et réfléchir aux grands enjeux de transformation des entreprises et de leurs dirigeants, s'inspirer auprès de personnalités de différents horizons (CEOs, entrepreneurs, penseurs, experts, athlètes, explorateurs, artistes...), créer des liens privilégiés lors de moments conviviaux. Alors, prêts pour une rencontre aux sommets ? (C.L.)



7 & 8
AVRIL

© Photos Les Sommets



UK From 7 to 8 April, the event Les Sommets reunites 300 business leaders. With performance as this year's focus, the idea is to reflect on the major challenges facing the transformation of companies and their leaders, and draw inspiration from personalities from different backgrounds.



LES SOMMETS

Rencontres, débats, conférences
Inscriptions obligatoires
les-sommets.fr



5
AVRIL

DUELS *et décibels*

Pour célébrer la fin de la saison comme il se doit, la Folie Douce Méribel-Courchevel vous donne rendez-vous le 5 avril pour son dernier show grandiose. Parez votre plus beau chapeau de cow-boy et préparez-vous à The Last Duel...

Après une saison époustouflante faite shows impressionnants mêlant danse, chants et spectacle, la Folie Douce Méribel-Courchevel n'a pas encore tiré sa révérence. Le 5 avril, l'ambiance western sera au rendez-vous pour une journée musicale et festive qui s'annonce mémorable. Cowboys et cowgirls, shérifs ou bandits, à vous de choisir votre camp et de revêtir vos plus belles tenues ! Mettez le feu aux poudres avec une énergie débordante et préparez-vous à faire vibrer le Western Village de La Folie Douce comme jamais. (E.H.)

UK To end the season in style, La Folie Douce Méribel-Courchevel invites you on 5 April for a final spectacular show. After a season full of music, dance, and performances, the party isn't over yet ! Dress as cowboys, cowgirls, or sheriffs and join the Wild West-themed festive day !



THE LAST DUEL • LA FOLIE DOUCE MÉRIBEL-COURCHEVEL

Accès intermédiaire Saulire Express
Réservation : +33 (0)4 79 00 58 31
ou resa@lafoliedouce-meribel.com
lafoliedouce.com



© Thomas Debailion

EN +

DIMANCHE 06.04 Animations au Village des Inuits

Activities in the Inuit Village
De 14h à 16h30 • Gratuit (hors forfait)
Accès TS Altiport / TC Saulire Express

DIMANCHE 06.04

Trail : Défi de l'Olympe 2025
Trail : Olympus Challenge 2025
De 10h à 16h • Sur inscription
Départ de Brides-les-Bains

Office de tourisme Méribel

+33 (0)4 79 08 60 01
meribel.net



CONVENTION AVIFAUNE, ACTE III

Après six années de travail et deux conventions Avifaune, le partenariat entre les acteurs des 3 Vallées et de l'environnement a été renouvelé le 26 mars pour une durée de 3 ans. Retour sur les premières actions menées et les perspectives.

UN PARTENARIAT INÉDIT

Il y a six ans, la première convention Avifaune a permis d'établir un dialogue entre les acteurs des 3 Vallées (mairies, domaines skiables, Parc national de la Vanoise, Office français de la biodiversité, fédération des chasseurs, Office national des forêts) afin de construire un projet sur la biodiversité dans les domaines skiables. Lors de la première convention, le tétras-lyre a été au cœur du projet : capacité à faire face à la fréquentation humaine, impact des infrastructures sur sa survie... La deuxième convention, en 2022, a permis d'élargir ces interrogations à d'autres espèces : lagopède alpin, perdrix bartavelle ou encore aigle royal.

L'IMPACT DE L'HUMAIN...

Un exemple de ce qui a été appris durant ces six premières années, c'est que les tétras-lyre ne quittent pas le domaine skiable en hiver, mais qu'ils évitent le contact avec l'humain en étant actifs avant l'ouverture et après la fermeture des remontées mécaniques. De plus, ils trouvent des refuges en journée pour être à l'abri des skieurs. Des zones de tranquillité ont été créées dans ce but, et la mise en place de refuges artificiels pourrait être envisagée.

UNE SURMORTALITÉ LIÉE AUX INFRASTRUCTURES

Concernant les infrastructures, les tétras-lyres ne les perçoivent pas comme un danger direct et ne les fuient donc pas. Cependant, une mortalité importante est causée par les câbles, les catex... Le risque est surtout présent en été et en automne, comparé à l'hiver où l'activité du tétras est plus faible. L'objectif est d'améliorer les dispositifs d'évitement des câbles grâce aux études réalisées. Les catex posent notamment problème en raison de leur hauteur importante, les rendant moins visibles.



© Maxime Chaussemand



LES OBJECTIFS DE LA PROCHAINE CONVENTION

Selon Marc Montadert, de l'Office français de la biodiversité, « les six premières années ont permis d'acquiescer assez de données sur les questions de survies et comportementales. » Pour la suite, le vol des tétras-lyres sera étudié, pour reconstituer exactement le vol de l'animal et son comportement face à une infrastructure, ainsi que les périodes de reproduction des poules tétras-lyres. Concernant la perdrix bartavelle et le lagopède alpin, le but sera d'évaluer comment le changement climatique impacte ces espèces vivant dans des conditions de froid extrêmes. Enfin, pour la discrète gélinotte des bois, une méthode de suivi sera mise au point afin d'étudier notamment l'impact du cerf sur cette espèce. (E.H.)

After six years of work and two Avifauna Agreements, a new one was signed on 26 March 2025 for three years, including local authorities, ski resorts, the Vanoise National Park, and environmental organisations. The first agreement focused on biodiversity in ski areas, especially the black grouse, studying its reaction to human presence. The second expanded to other species like the Alpine ptarmigan, rock partridge, and golden eagle.

RENOUVELLEMENT DU PARTENARIAT DANS LES 3 VALLÉES

Plus d'infos : vanoise-parcnational.fr

LA NATURE S'anime

Ateliers créatifs, jeux, balades... La Maison de la Réserve naturelle de Tuéda propose en semaine des activités gratuites pour partir à la découverte de la faune et de la flore locales. Deux rendez-vous quotidiens pour explorer autrement ce site préservé.

En semaine, la réserve de Tuéda se transforme en terrain de jeu et d'apprentissage pour les curieux de nature. Chaque matin et après-midi, une animation différente est proposée : course d'orientation pour s'initier à la lecture de carte et à l'observation du milieu, sensibilisation au cycle de l'eau pour mieux comprendre son impact sur l'environnement montagnard, création de masques animaliers et de marmottes en pigne de pin pour allier art et nature, ou encore découverte des oiseaux et mammifères locaux afin d'en apprendre davantage sur la biodiversité de la réserve. Conçues pour les familles, ces activités s'adressent aussi aux adultes désireux de mieux comprendre la richesse de cet espace naturel protégé. (F.N.)



© Sylvain Aymoz

Tuéda Nature Reserve offers free weekday activities to explore local wildlife and plants. At 10am and at 2pm, visitors can enjoy an orienteering course to learn how to read a map, raising awareness of the water cycle to better understand its impact on the mountain environment, birdwatching, and creative workshops.

ANIMATIONS NATURE

Maison de la Réserve Naturelle de Tuéda
Du lundi au vendredi • À 10h et 14h
Gratuit • Dès 5 ans
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

LA BELLE VIE

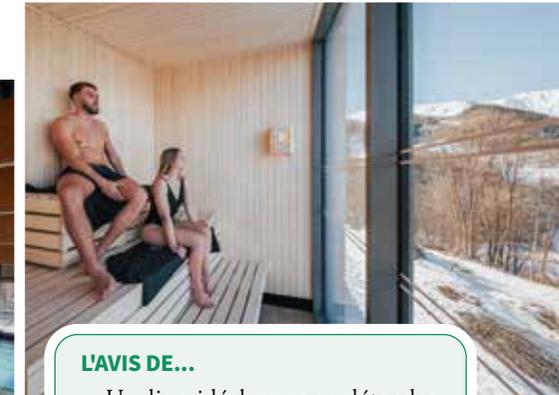
SAINT MARTIN DE BELLEVILLE

EN MODE détente...

Surplombant le village, ce nouveau centre de bien-être propose de savourer un moment de détente, en harmonie avec les montagnes. Bassins intérieur et extérieur, rivière, jacuzzi, Maison des Saunas... La Belle Vie porte bien son nom.

UN PROJET LOCAL

Imaginé depuis plusieurs années, La Belle Vie répond à une volonté ancienne : créer un point d'eau intégré à la vie du village. Le centre a été conçu pour s'adresser aussi bien aux touristes qu'aux habitants, avec une architecture respectueuse de l'environnement et une ambiance chaleureuse. Il complète une offre bien-être déjà bien développée dans la vallée, avec Le Break aux Menuires, centre sportif et festif, La Bulle, plus intimiste, et Le Board à Val Thorens, dédié au sport, aux séminaires et aux spectacles. La Belle Vie apporte une touche haut de gamme supplémentaire à l'échelle de Saint-Martin-de-Belleville.



L'AVIS DE...

« Un lieu idéal pour se détendre longuement. Tout est neuf, moderne, élégant et parfaitement intégré dans le paysage. La vue depuis le jacuzzi est imprenable, tout comme celle depuis le sauna avec sa grande baie vitrée qui donne l'impression d'être en pleine nature. Une journée entre bulles, chaleur et air pur de la montagne, c'est exactement ce qu'il faut pour se ressourcer. »

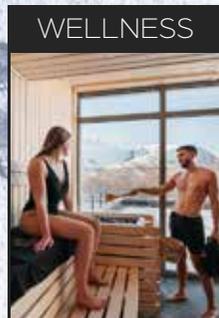
Ludovik Hencze, 39 ans, graphiste Infosnews



UK Overlooking the village, the new wellness centre La Belle Vie offers relaxation in harmony with the mountains. It features indoor and outdoor pools, a river, a jacuzzi, and a sauna house. Designed for both locals and tourists, La Belle Vie blends into the village thanks to its eco-friendly architecture. The centre includes a large pool with waterfalls, massage jets, and a solarium, plus a Nordic bath, hammam, and sauna. Guests can also enjoy massages and a cosy bar for a warm drink.



BASSIN LAC



WELLNESS



BIEN-ÊTRE



LOUNGE



© Photos Vincent Luttenberg

DE QUOI SE RESSOURCER

Le cœur du centre est le bassin lac, avec ses cascades, banquettes immergées, jets massants, jacuzzi et solarium. Il accueille aussi des activités comme l'aquagym ou l'aquatrainning. L'espace Wellness propose un bassin nordique intérieur-extérieur, un hammam, un bain froid, et surtout la Maison des Saunas aux nombreux bienfaits, avec sauna finlandais, aux herbes et salin, face au paysage. Le centre propose également des massages et soins, ainsi qu'un Cosy bar pour prolonger l'expérience avec une boisson chaude. (E.Hu.)



LA BELLE VIE • CENTRE DE BIEN-ÊTRE

Ouvert tous les jours de 10h à 20h
107 rue des Ravines, à Saint-Martin
+33 (0)4 79 55 35 51 • sogevab.com

EN +

VENDREDI 04.04

Concert : La Capriola

Concert : La Capriola
De 20h à 21h • 7-12€
Église Saint-Jean-Baptiste

MARDI 08.04

Visite guidée

au Moulin de Burdin
Guided tour of Moulin de Burdin
De 14h15 à 16h30 • 5-8€
Chapelle Notre-Dame-de-la-Vie

Maison du tourisme
Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00
st-martin-belleville.com

7J/7, LA DÉFINITION DU BIEN-ÊTRE

BY SOGEVAB .com





NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO



INFOSNEWS.FR

— LES MENUIRES —



© Vincent Lotenberg



UNE FÊTE
qui envoie du Lou

C'est bientôt la fin de l'hiver pour le Refuge du Lac du Lou ! Coralie, Marie et Jonathan, les gardiens du refuge, préparent encore une fête de fin de saison mémorable le 5 avril. Un rendez-vous de plus en plus populaire dans la vallée des Belleville.

Le refuge du Lac du Lou ferme ses portes le lundi 21 avril pour un repos bien mérité de nos gardiens préférés. Coralie, Marie et Jonathan ne partent pas sans nous dire au revoir en bonnes et dues formes. Leur traditionnelle fête de fin de saison aura lieu le samedi 5 avril, tout au long de la journée. Au programme : une démonstration de highline, des sessions de waterslide, un concert de KTR6 et bien d'autres animations. Vous aurez la possibilité de vous restaurer sur place et même d'y dormir, si l'envie vous prend de prolonger les festivités (sur réservation). Le départ pour se rendre au refuge se fait depuis le Plan d'eau des Bruyères, en raquettes, skis de rando ou à pied selon les conditions d'enneigement (1h-1h30 de marche, 3km et 271m d+). Le refuge est également accessible à skis depuis la Pointe de la Masse ou la Cime Caron (hors-piste). (F.N.)

🇬🇧 The winter season ends at Refuge du Lac du Lou ! Coralie, Marie, and Jonathan, organise a festive day to end the season in beauty on Saturday, 5 April, from 10am to 5pm. On the programme : highline demonstrations, waterslide sessions, live music, and more. Food and overnight stays are available (booking required). The refuge is accessible to skiers, snowshoers and pedestrians, from Les Bruyères lake or La Pointe de la Masse.

LOU PARTY • REFUGE DU LAC DU LOU
 De 10h à 17h
 +33 (0)7 70 22 86 79



EN +

DU 06 AU 11.04
Festival Yogiski 2025
 Yogiski Festival 2025
 De 8h à 18h • Sur inscription
 Saint-Martin / Les Menuires
 Lire en pages 2-3

JEUDI 10.04
 Visite guidée :
Secrets et saveurs du miel
 Guided tour : Honey secrets
 and flavours
 De 14h30 à 16h30 • 5-8€
 Musée Mellifera • Les Bruyères

Office de tourisme
Les Menuires
 +33 (0)4 79 00 73 00
 lesmenuires.com



© Photos Kenta Osaki

7
AVRIL

UNE CINÉ-RENCONTRE *sans perdre le nord*

Direction la Norvège avec les frères Roux pour la plus grande course d'orientation du monde. Réalisé par Kenta Osaki, le vidéaste de Méribel, « Across Norway » est projeté lundi 7 avril au cinéma Le Lac Blanc, en présence des protagonistes.

UN PÉRIPLE EN SEMI-AUTONOMIE

« Across Norway » est un film réalisé par Kenta Osaki. Le jeune vidéaste de Méribel a suivi Corentin et Fleury Roux dans leur traversée de la Norvège en orientation de juin à août 2022, avec pour matériel des cartes, une boussole et un sac à dos. L'objectif ? Réaliser la plus grande course d'orientation du monde en reliant les extrémités Sud et Nord du pays scandinave sur 3000km, de Lindesnes au Cap Nord. « Le tracé n'était pas défini à l'avance, le but était de faire nos propres choix d'itinéraires en s'appuyant sur un fond de carte au 1/20000, précisent les aventuriers. Relief, roches, végétation, ruisseaux, marais, falaises et sentiers ont été nos principaux éléments sur la carte et sur le terrain pour s'orienter boussole en main. »

LE CYCLE DES CINÉS-RENCONTRES

Cette troisième ciné-rencontre, qui se déroulera le 7 avril, est la dernière d'une programmation de trois rencontres qui se sont tenues dès janvier dans les cinémas de la Vallée des Belleville, sous l'impulsion de Jérémy Bigé, réalisateur et moniteur à l'ESF Des Menuires. La première a mis à l'honneur le film « Givré » de Boon Favre sur sa traversée de l'Himalaya en parapente. La deuxième était consacrée à « Parfum d'essence », le récit de deux jeunes femmes parties sur un coup de tête rejoindre l'Himalaya à vélo.



L'AVIS DE...

**ANNABEL ADAM, MANAGER CINÉMAS
POUR LA SOGEVAB**

« Après le succès de la projection du film de Jérémy Bigé, « Voyage au Kirghizistan » qui s'est tenue en janvier 2024 en présence du réalisateur, nous avons décidé de réitérer l'expérience des cinés-rencontres autour de trois temps forts. Ces rencontres sont pensées pour les vacanciers mais aussi pour les locaux, avec cette volonté de mettre en lumière des aventuriers de la vallée et d'ailleurs, à travers d'autres disciplines que le ski. »

🇬🇧 The film *Across Norway*, by Kenta Osaki, follows brothers Corentin and Fleury Roux on their 3000 km orienteering journey across Norway from June to August 2022. Using only maps, a compass, and backpacks, they travelled from Lindesnes to the North Cape, choosing their own routes. Passionate about orienteering since school, Fleury is a mountain guide, and Corentin is a cartographer. Come and discover the film on 7 April at Le Lac Blanc cinema in Val Thorens.



CINÉ-RENCONTRES • ACROSS NORWAY

À 18h • Entrée 7€/pers
Prévente sur place dès le 2 avril
Cinéma Le Lac Blanc
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

UN CONCERT INDIEN

Préparez-vous à un concert grandiose du groupe franco-indien Bollywood OrKestra. Les artistes seront présents à l'espace Maurice Romanet le 7 avril, avec une prestation qui va transporter les spectateurs dans l'Inde des années 1970.



Au programme cette semaine, un concert de la Troupe Bollywood OrKestra se déroulera à La Croisette. Le groupe possède un arsenal d'instruments, comme le bansuri (une grande flûte traversière), le tabla (une paire de tambours), ou tout simplement des claviers et une basse. Créé en 2006 par Laurent Ghénin, un passionné de musique et de films hindi, le groupe propose un répertoire varié : la musique des films inspirés de Bollywood (le studio de films indiens) et ses propres compositions basées sur des ragas populaires indiens. (Sylvain Patin, stagiaire de 4^e, Moûtiers)

🇬🇧 Get ready for an amazing concert by Bollywood OrKestra, a Franco-Indian group, on 7 April, bringing 1970s India to life. Founded in 2006 by Laurent Ghénin, the group mixes Bollywood film music and own compositions, using bansuri, tabla, keyboards, and bass.



7
AVRIL



CONCERT BOLLYWOOD ORKESTRA

À 18h30 • Entrée libre • Tout public
Espace Maurice-Romanet • La Croisette

© Photos Facebook Bollywood Orkestra

Gamme Kia EV. 100% électrique.

La technologie est en mouvement.



KIA
Movement that inspires⁽¹⁾

Entrez dans la nouvelle ère de la mobilité avec la gamme 100% électrique Kia. Offrant jusqu'à 605 km d'autonomie⁽²⁾, Nouveau Kia EV3, EV9 et EV6 repoussent les limites de l'innovation. Dotés d'un design audacieux, élégant, et d'un intérieur alliant confort et espace, ils concentrent le meilleur du savoir-faire technologique Kia.

Delta Savoie

KIA CHAMBÉRY LA RAVOIRE
22 rue Pierre et Marie Curie,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr/kia

KIA ALBERTVILLE
63 rue Aristide Berges,
73200 Albertville
Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr/kia

A 0 gCO₂/km



Consommations mixtes du Kia EV9 100% électrique : de 20,2 à 22,8 kWh/100 km ; du Kia EV6 100% électrique : de 16,5 à 18 kWh/100 km ; du nouveau Kia EV3 100% électrique : de 14,9 à 16,2 kWh/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les états membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = du mouvement vient l'inspiration. (2) Cycle mixte WLTP pour la version EV3 Earth 81,4 kWh. **Modèles présentés** : Versions spécifiques. Conditions sur kia.fr



Pensez à covoiter #SeDéplacerMoinsPolluer

— LES MENUIRES —



FLÈCHES ET CHAMOIS : *en mode champion*

Skier vite, viser l'or, repartir avec sa vidéo façon Coupe du monde : voilà l'esprit Flèche et Chamois ! Rendez-vous du lundi au samedi sur le stade de slalom des Menuires, pour une bonne dose de fun et de glisse.

OBJECTIF MÉDAILLE

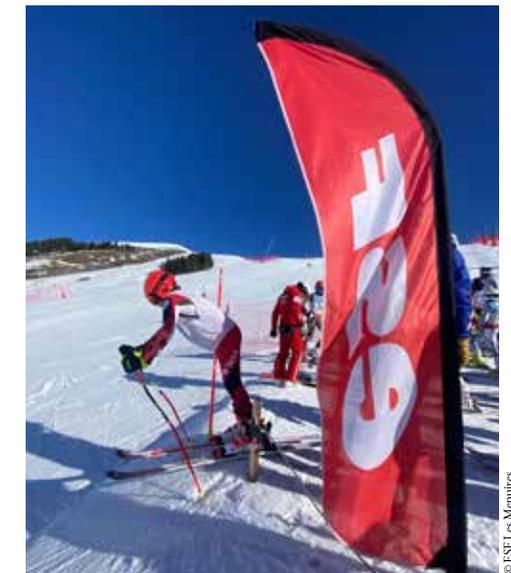
Ouvert à tous, mais conseillé aux skieurs confirmés, le test de la Flèche propose un slalom géant de 25 à 35 portes sur environ 200 mètres de dénivelé. Pour les fans de virages serrés, place au Chamois : un slalom spécial encore plus technique. Du lundi au vendredi, chaque course est lancée par un moniteur ouvreur, dont le temps sert de référence. Objectif : s'en approcher... ou le battre ! À l'arrivée, une médaille selon le chrono, de la Fléchette ou du Cabri jusqu'à l'Or. De quoi pimenter une semaine sur les skis et mesurer ses progrès.

COMME À LA TÉLÉ

Avec ses 10 caméras fixées tout au long du parcours, chaque descente se transforme en mini Coupe du monde. Vitesse, chrono, nom et dossard s'affichent comme à la télé. De quoi revivre chaque virage... ou analyser ce virage un peu trop optimiste.

MODE COMPÉTITION ACTIVÉ

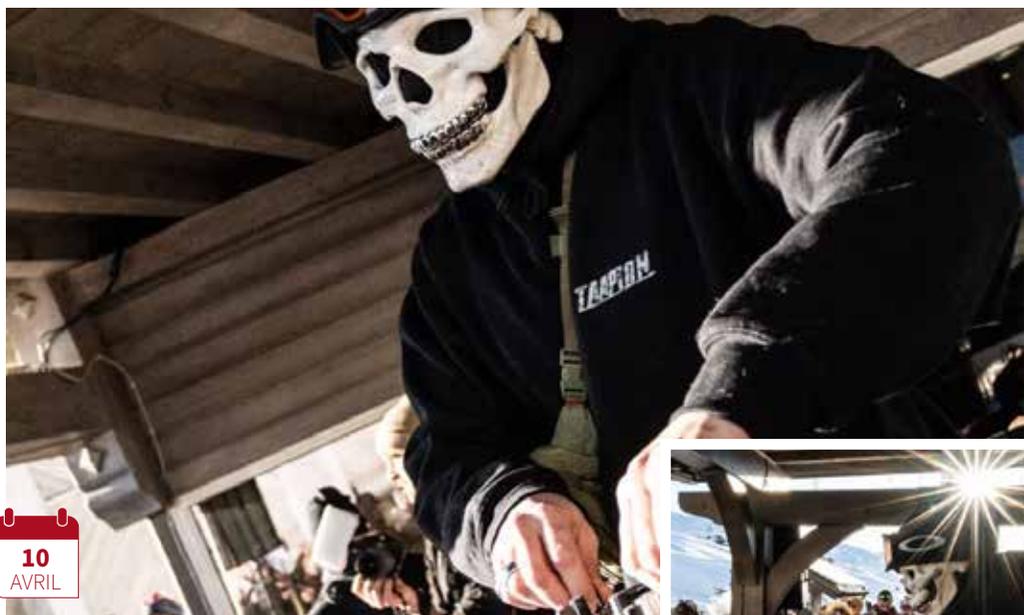
Pour les jeunes talents en quête de niveau, cap sur le stage compétition proposé par l'ESF de la station. Six jours d'entraînements intenses avec les moniteurs, version coaches de choc. Entre piquets, conseils pointus et bonne ambiance, les progrès s'enchaînent... jusqu'à la course finale. (E.Hu.)



🇬🇧 The Flèche test is open to all and features a giant slalom with 25–35 gates over a descent of 200m. The Chamois test is even more technical with tighter turns. Races are organised from Monday to Friday, with a ski instructor setting the reference time. Medals are awarded based on performance. With 10 cameras, each run feels like a mini World Cup. Young talents can join a six-day competition camp to train and improve.

TESTS CHRONO FLÈCHES ET CHAMOIS

Du lundi au samedi
Ouvert à tous • Inscription en ligne ou aux bureaux ESF
+33 (0)4 79 00 61 43 • esf-lesmenuires.fr



© Photos Valentin Yvon

10
AVRIL

VLADIMIR CAUCHEMAR X SEVEN PARTY

Le célèbre DJ à la tête de mort revient au Fahrenheit Seven de Val Thorens le jeudi 10 avril pour une soirée électrisante. Vladimir Cauchemar, connu pour ses performances envoûtantes et son univers mystérieux, promet une Seven Party mémorable.

Dans le cadre des Seven Party, Vladimir Cauchemar, qui avait déjà fait vibrer le Zinc en mars dernier, promet une nouvelle performance électrisante sur la terrasse du Fahrenheit Seven Val Thorens. En quelques années, l'artiste aux 300 000 abonnés et au célèbre masque en tête de mort est devenu une figure incontournable de la scène électro, hip-hop et rap alternatif française. Produit par le prestigieux label Ed Banger, il se distingue par son style unique et ses collaborations marquantes avec des artistes comme Clara Luciani et Orelsan. Entre mélodies envoûtantes et rythmes percutants, ce musicien audacieux, qui semble venir d'une autre époque, repousse sans cesse les frontières de la création musicale. (F.N.)

 Vladimir Cauchemar, a famous French electro and hip-hop artist, will perform again at Fahrenheit Seven Val Thorens. Known for his skull mask and unique style, he works with top artists like Clara Luciani and Orelsan. Signed with Ed Banger, he blends haunting melodies with powerful beats, pushing music limits.


SEVEN PARTY • VLADIMIR CAUCHEMAR
Dès 20h • 15€/pers
Au Fahrenheit Seven
+33 (0)4 79 00 04 04
Billetterie en ligne sur yurplan.com



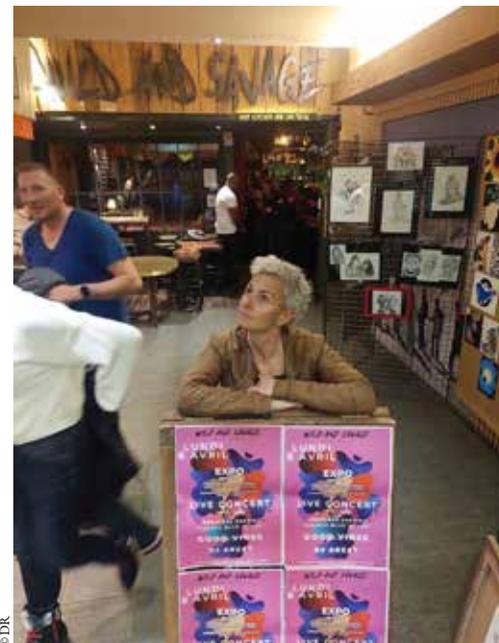
EN +

À PARTIR DU 07.04
Expo photo : Mr Lemdi
Mr Lemdi photo exhibition
De 10h à 15h • Accès libre
Espace Caron 3200

MARDI 08.04
Concert d'hiver
Winter concert
À 18h30 • Accès libre
Église / salle polyculturelle

MERCREDI 09.04
Planétarium
Planetarium
À 18h30 et 19h
Pout les +3 ans • Gratuit
Église / salle polyculturelle

**Office de tourisme
Val Thorens**
+33 (0)4 79 00 08 08
valthorens.com



© DR



© Mister J

7
AVRIL

SOIRÉE SAUVAGE

Photo, dessin, mode, street-art et musique live, voici un cocktail que vous pouvez déguster à volonté à la Soirée des Artistes, le 7 avril prochain ! Franck Monier, lui-même artiste light painter, nous en en dit un peu plus...

Quelle est la genèse de la Soirée des Artistes ?

Cela fait 8 ou 9 ans que nous organisons cette soirée. On perpétue cette tradition début avril, qui s'adresse plutôt aux saisonniers, mais les touristes sont bienvenus ! Nous avons une partie exposition avec le travail de saisonniers et locaux en peinture, photo... L'idée est de présenter des nouveaux talents, certains n'ont jamais exposé, et de créer une rencontre autour de l'art, d'éveiller les curiosités culturelles.

Quels talents va-t-on pouvoir découvrir ?

On a essayé de varier : pour les artistes de la vallée, il y a Mister J, street artiste, et moi-même qui présente mes lightpaintings. Puis du côté des saisonniers, nous avons Pauline qui fait de la photo, Jelenask qui réalise des bandeaux en laine, Janisserie en études d'art graphique qui dessine et travaille les plaques de cuivre. Enfin, la benjamine, Studio Lilipot, dessine depuis toujours et n'osait pas montrer ses dessins : ils ont un côté David Lynch et elle est finalement super heureuse de les présenter !

Et côté musique ?

Une saisonnière avec sa guitare assurera la première partie, plutôt blues. Puis, grande première, 6 platines seront installées dans le Wild pour les 6 DJs de Val Tho qui tournent dans la station depuis décembre ! (C.L.)

 The event Soirée des Artistes started 8 or 9 years ago and is held every early April. This year's edition is organised on Monday, 7 April. It features an exhibition of paintings and photos by locals and seasonal workers, aiming to showcase new talents and spark cultural curiosity. This year, artists include street artist Mister J, photographer Pauline, and Studio Lilipot. The event also features a blues guitarist and six DJs from Val Thorens.


SOIRÉE DES ARTISTES
De 18h à 1h30 • Entrée libre
Galerie Caron, au Wild and Savage



JULIEN TOMAS, *la relève est là !*

Snowboarder passionné, Julien Tomas, qui évolue depuis deux ans sur le circuit coupe du monde, enchaîne les performances et ne compte pas s'arrêter là ! Déterminé et ambitieux, il vise désormais un rêve ultime : les Jeux olympiques 2030 dans les Alpes.

Julien, comment es-tu arrivé en Savoie ?

Je viens de Bordeaux, mais j'ai grandi entre ville et montagne : mes parents étaient saisonniers dans un bar à Valmorel. J'ai débuté le snowboard avec un moniteur ESF pendant 8 ans, puis intégré le club de Val Thorens grâce à David Durand. J'ai enchaîné les compétitions avec le Savoie Snowboard Tour, puis la Coupe d'Europe pendant deux ans, et cela fait maintenant deux ans que je suis sur le circuit Coupe du monde.

Pourquoi le snowboard cross ?

J'ai choisi le snowboard pour son côté freestyle et original. Au-delà de la performance, je retrouve beaucoup d'amusement. Le boarder me plaît pour la vitesse et l'aspect confrontation, bien plus stimulant que de courir seul. Et à côté, je continue le freestyle, que j'aime tout autant.

Une personne qui t'inspire ?

Je n'ai pas vraiment d'idole, je pratique ce sport pour construire ma propre identité. Mais inconsciemment, je dirai que Chloé Trespeuch m'a inspiré. Petit, je lui demandais des autographes quand elle venait nous voir au club ! Aujourd'hui je m'entraîne avec elle, ça montre le chemin parcouru.



© Photos Fis Smag Smag

Ta première victoire en coupe du monde cet hiver...

C'était énorme ! En passant la ligne d'arrivée, j'ai sauté dans les bras des copains. J'ai tout de suite pensé à mes parents, qui me soutiennent depuis le début et qui investissent beaucoup pour que je puisse vivre de ma passion. Cette victoire me met en confiance, mais je reste concentré pour la suite.

Comment s'est passée ta saison ?

J'ai adoré ma saison, c'était l'une des meilleures. Mon objectif était un podium en coupe du monde, et c'est plus que réussi avec une première place. Je me suis fait plaisir et je compte tout donner jusqu'à la fin.

Sport et travail, comment tu gères ?

En dehors des saisons d'hiver, je travaille avec mon CAP charpente, qui demande une bonne condition physique. Je place mes entraînements en fin de journée et le week-end, ça fait des semaines bien chargées.

Ton plus grand rêve ?

Avec les Jeux olympiques 2030 dans les Alpes, mon plus grand objectif, c'est de décrocher une médaille à domicile. Si j'y parviens, ce sera l'aboutissement d'un rêve... Et je pourrai souffler un peu. (E.Hu.)

 Julien Tomas, 21 years old, a passionate snowboarder, dreams of competing in the 2030 Olympics in the Alps. Originally from Bordeaux, he grew up between the city and mountains, training in Valmorel and later in Val Thorens. He loves snowboard cross for its speed and challenge. Inspired by Chloé Trespeuch, he now trains alongside her. Winning his first World Cup was a huge moment. Balancing work as a carpenter and training, he stays focused on his goal : winning a medal at home in 2030.

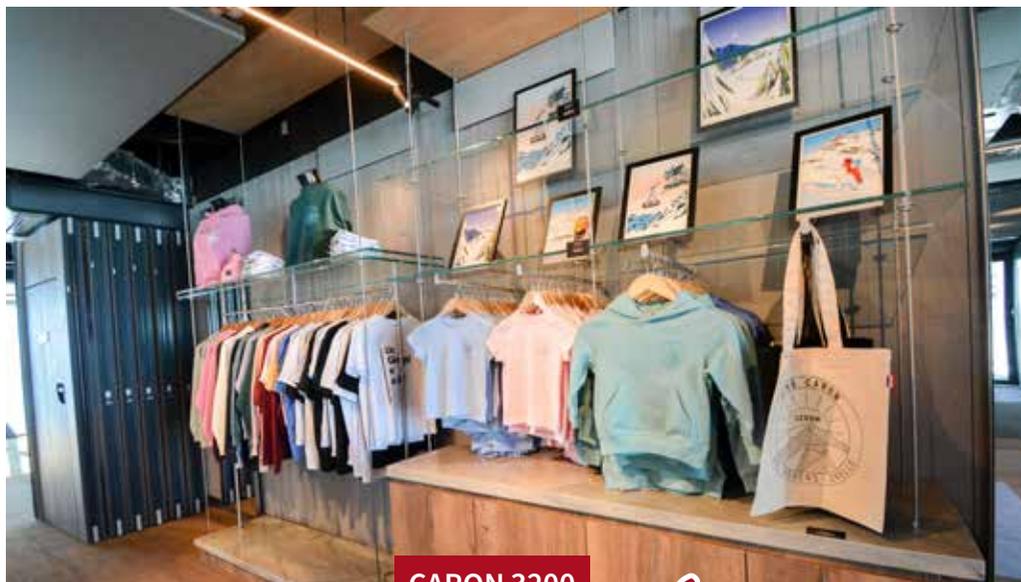
Profil

Prénom : Julien
Nom : Tomas
Âge : 21 ans
Origine : Bordeaux
Club : Val Thorens
Discipline : Snowboard Cross (depuis 6 ans)

Palmarès

Saison 2024/25 :
1 Victoire en coupe du monde
Saison 2023/24 :
• Champion du monde junior par équipe avec Léa Casta
• Vice-champion du monde junior
• Vice-champion de France
Saison 2022/23
Médaille de bronze coupe d'Europe

 Pour le suivre
 julien__tomas



CARON 3200

SOUVENIRS *célestes*

Au premier étage de Caron 3200, au sommet de la Cime Caron, Ludovic et Julia vous accueillent dans une véritable Caverne d'Alibaba. Ici et là, des produits que vous ne trouverez nulle part ailleurs, créés sur mesure pour les lieux.

UN CONCEPT QUI TUTOIE LES SOMMETS

Inauguré en janvier dernier, Caron 3200 trône fièrement au sommet de la Cime Caron, à 3200m d'altitude. Ce complexe, imaginé par la Setam, est l'un des plus hauts d'Europe et offre une expérience à couper le souffle. À son premier étage que se cache un véritable trésor : une boutique imaginée sur mesure. Son concept repose sur la création de produits uniques, conçus en circuit court avec des matériaux naturels et recyclables.

UNE MARQUE À LA HAUTEUR

Caron 3200 a lancé sa propre marque, et vous ne la trouverez nulle part ailleurs ! Sur toute une gamme de vêtements pour adultes et enfants, le logo Caron 3200 s'affiche fièrement. Hoodies, tee-shirts, bonnets ou encore tote bags, la collection mise sur des couleurs tendances et un textile en coton organique, parfait pour un confort durable et respectueux de l'environnement. Le tee-shirt à succès ? Le « Un génépi et au lit ! », une petite touche humoristique appréciée des visiteurs. Au rayon des accessoires, les mugs et flasques à alcool font sensation, tout comme les carnets et aimants signés Caron 3200. Autant d'objets qui incarnent la mémoire du lieu et permettent d'emporter un bout de montagne avec soi.



DES COLLABORATIONS EXCLUSIVES

Les collaborations exclusives de Caron 3200 mettent en lumière la richesse de la Cime Caron et son lien unique avec Val Thorens et Orelle. Parmi elles, Papier Tigre propose des carnets souvenirs aux illustrations colorées, fabriqués à Paris et limités à 500 exemplaires. Black Peuf, installé à Challes-Eaux, conçoit des affiches et des cartes postales que vous pouvez envoyer directement depuis la boutique grâce à une boîte aux lettres sur place et des timbres exclusifs. Mim, basé à Annecy, crée des jeux pour enfants afin de leur offrir une expérience ludique et immersive dans l'univers montagnard. Enfin, The Line, marque marseillaise de décoration murale, retranscrit la topographie des chaînes de montagne de Val Thorens en un trait, du Borgne à la Cime Caron. (F.N.)

🇬🇧 Open since January, Caron 3200 is a unique complex situated at the top of Cime Caron. This complex, designed by Setam, is one of the highest in Europe and offers a breathtaking experience. On the 1st floor, it features a special shop selling exclusive, eco-friendly products made from natural and recyclable materials. The brand offers stylish organic cotton clothing and fun souvenirs like mugs and flasks. Collaborations with French designers offer notebooks, postcards, and games for children.



📍 CARON 3200 • SOMMET DE LA CIME CARON

Sur le domaine de Val Thorens/Orelle

Ouvert 7j/7 de 10h à 15h30

Accès ski et piéton par la télécabine Orelle-Caron

Téléphérique Cime Caron fermé pour la saison 2024/2025

+33 (0)4 79 00 80 20 • caron3200.com



L'atelier des cimes



Nos prestations

- Mécanique
- Carrosserie
- Diagnostic
- Attelage
- Pneumatique
- Jantes
- Pare-brise
- ...

MANNES RENT

Location de véhicules 6 à 8 places

Mercedes Classe V
& Vito Tourer,
VW Caddy

Un jour, une semaine, un mois...

Consultez-nous
pour les tarifs & conditions

MOÛTIERS - Z.I. DES SALINES

172 rue des Érables
73600 Moûtiers
+33 (0)4 79 55 00 82
moutiers@mannes.fr

@latelierdescimes73
latelier.des.cimes
www.latelier-des-cimes.fr

Charlie

L'ÉTOILE MONTANTE DU SNOW



© Photos DK

À seulement 11 ans, Charlie Berriex fait partie des étoiles montantes de la discipline snowboard freestyle. Une maman pas peu fière de sa fille, double championne de France dans sa catégorie, nous en parle...

Comment Charlie a-t-elle commencé la compétition ?

Avec deux parents moniteurs de ski, elle a rapidement été sur les planches ! Elle a choisi le snowboard parce que c'était une évidence. Elle est plus à l'aise sur une planche que sur ses pieds ! Et ses coachs disent qu'elle a un toucher de neige incroyable et que c'est une force tranquille, qui ne se met pas la pression. Elle est entrée au snowboard club des Belleville à Val Thorens avant l'âge minimum requis, elle vit pour le snowboard.

Raconte-nous sa saison...

Elle a couru sur le circuit Kids National Tour avec des étapes de coupes de France, ce qui lui a donné accès au Championnat de France puisqu'elle a été sélectionnée. Elle sort d'un mois de compétition... Et elle a décroché un double titre de championne de France en mars cette année : en slopestyle et en boardercross ! Ça a été très intense pour elle car les épreuves sont proches, mais comme elle n'a pas encore choisi sa spécialité, son coach lui a conseillé de s'essayer aux deux disciplines, et ce fut une réussite. (S.M.)

At just 11 years old, Charlie Berriex is a rising star in the freestyle snowboard discipline. Her parents are both ski instructors. Charlie joined the ski club at a young age. This season, she won two French championship titles in slopestyle and boardercross.

CHARLIE BERRIEX • 11 ANS

Snow club des Belleville
Championne de France de slopestyle et de boardercross



MOSIMANN

SYNAPSON

19 > 21
AVRIL

EN MODE *électro libre*

Le Cosmic Mountain Festival débarque à Val Thorens pour la première fois du 19 au 21 avril. 5 scènes, des grands noms de la musique électro, une ambiance festive : la fin de saison s'annonce vibrante et enthousiasmante.

ALORS ON DANSE...

Danser à 2300m d'altitude sous l'œil des sommets enneigés avec comme message « la saison n'est pas terminée... ». En voilà une idée digne de Val Thorens, inspirée du Delta Festival de Marseille. Florent Arbib, responsable des événements et animations de l'office de tourisme, nous explique l'origine de cette grande première électro : « On a contacté les organisateurs du Delta Festival pour associer l'image forte d'une station reconnue à un événement connu en France. On voulait montrer que, fin avril, on peut encore skier et profiter d'événements et activités en même temps. Les gens peuvent venir faire un week-end au ski à un prix intéressant. »

MOSIMANN, SYNAPSON, ARKADUAN : DEMANDEZ LE PROGRAMME !

La programmation s'annonce exceptionnelle avec des artistes internationaux prêts à en découdre avec les platines sur les 5 scènes spécialement installées pour

l'occasion. Samedi 19 avril, direction la Folie Douce, l'Arena ou le Malaysia pour découvrir Arkadyan, Ju One, Joachim Pastor & Joris D, Irène Dresel par exemple. Le dimanche 20, on se retrouve au 360, l'Arena ou le Malaysia pour danser au rythme des sons de Mosimann, Vitalic, Jacidorex... Enfin le lundi 21, dernier set au 360 pour encourager Teo M et Synapson. Durant tout le festival une scène ouverte gratuite avec nos DJs locaux place Caron nous attendra pour toujours plus d'ambiance. Et c'est parti pour le show ! (C.B.)

Dancing at an altitude of 2300m, surrounded by snowcovered mountains, proving that the winter season isn't over, is the idea behind the 1st edition of the Cosmic Mountain Festival. Event organiser Florent Arbib teamed up with Delta Festival to organise an amazing event late April. The lineup is impressive : Mosimann, Synapson, Arkadyan, and more will perform on five stages from 19 to 21 April. A free stage at Place Caron will keep the party going !

COSMIC MOUNTAIN FESTIVAL

Plusieurs pass festival et packages (festival + ski) disponibles
Billetterie : reservation.valthorens.com
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



STÉPHANE AUBRUN & BAPTISTE PICHON

MANNES, une histoire qui roule

Implanté à Moûtiers au carrefour des vallées de Tarentaise, l'Atelier des Cimes, né en 2020, fait partie du réseau Mannes, spécialiste des marques allemandes. Retour sur l'histoire de ce groupe qui est avant tout une affaire de famille.

40 ANS D'HISTOIRE ET DE DÉVELOPPEMENT

C'est à la fin des années 1970 que Françoise et Jacques Mannes se lancent dans l'entrepreneuriat en ouvrant à Paris un magasin de pièces détachées spécialiste Mercedes-Benz à Paris, où ils trouvent leurs premiers clients : les taxis. L'entreprise grandit rapidement avec plusieurs ouvertures de garages : Pantin en 1984, Lyon en 1985 et Ivry-sur-Seine en 1987.

C'est au début des années 2000 que les enfants des fondateurs, Philippe et Pierre, font leur entrée dans l'entreprise. Présents au début pour un « dépannage », qui dure finalement depuis 20 ans, les jumeaux enchaînent les projets entre reprise de sociétés (Mayer en 2010 et Buser en 2017), renouvellement de garages existants (Lyon en 2004, Ivry en 2007...) et ouvertures de nouveaux sites (Bordeaux en 2005, Quiberon en 2016, Roanne en 2020). C'est en 2020 que l'Atelier des Cimes à Moûtiers voit le jour, deuxième franchise Mannes, géré par Baptiste Pichon et Stéphane Aubrun. Une nouvelle étape pour l'entreprise familiale, qui s'agrandit d'ailleurs encore ce printemps 2025 avec l'ouverture d'une nouvelle franchise près d'Arcachon.



MOÛTIERS, LA DEUXIÈME FRANCHISE

Entretien avec Baptiste Pichon, co-gérant de l'Atelier des Cimes, ouvert depuis 2020 à Moûtiers.

Comment est né ce projet ?

L'idée est née pendant la période du Covid. Avec Stéphane, nous travaillions chez Mercedes, et nous avons voulu ouvrir notre propre garage en restant fidèle à notre marque de cœur : Mercedes. C'est pourquoi nous avons rejoint le réseau Mannes, pour garder l'identité des marques allemandes avec qui nous travaillons : Audi, BMW, Mercedes, Mini, Volkswagen, Porsche, Smart...

Quels sont les avantages d'être franchisé du réseau Mannes ?

Premièrement, c'est une entreprise familiale gérée par les enfants du fondateur. Grâce au réseau, nous avons accès aux outils constructeurs pour les réparations, aux valises de diagnostics, au carnet d'entretien numérique... De plus, Mannes, en tant que centrale d'achat, dispose en stock des pièces les plus courantes des marques allemandes, permettant une livraison quasiment immédiate, du jour au lendemain.

Qu'est-ce qui te plaît le plus ?

Le service : réparer au plus vite et au juste prix les véhicules des clients !

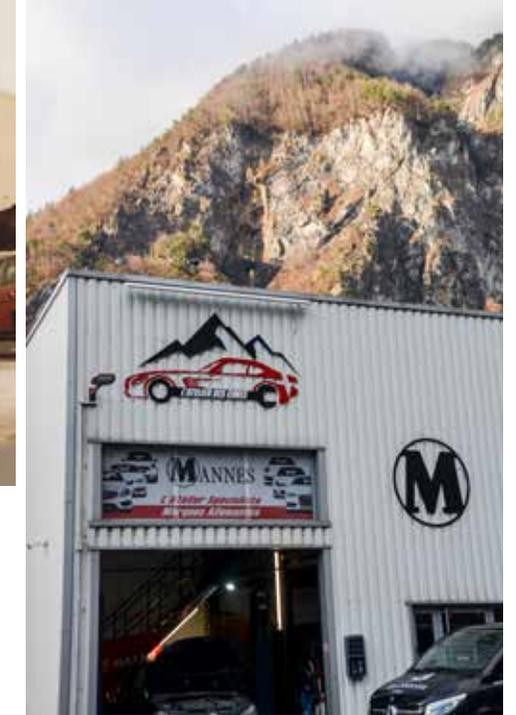
Est-ce qu'il y a des projets futurs ?

Nous souhaitons agrandir l'atelier. Nous prévoyons de tripler la surface, car actuellement nous ne pouvons faire entrer qu'une seule voiture dans notre atelier. C'est normalement prévu pour fin 2025. (E.H.)



L'ATELIER DES CIMES • MANNES

Garage spécialiste des marques allemandes
172 Rue des Érables, à Moûtiers
+33 (0)4 73 55 00 82 • atelier-des-cimes.fr



UK In the late 1970s, Françoise and Jacques Mannes opened a Mercedes-Benz spare parts shop in Paris, starting with taxi clients. The business grew fast, adding garages in Pantin, Lyon, and Ivry. In the 2000s, their sons, Philippe and Pierre, joined, expanding with takeovers and new sites like Bordeaux and Roanne. In 2020, a new franchise opened in Moûtiers, managed by Baptiste Pichon and Stéphane Aubrun. They plan to triple the surface area of the workshop, normally scheduled by the end of 2025.



Shaleka, DE LA JAMAÏQUE À MOÛTIERS

À 24 ans, Shaleka Peterkin a quitté sa Jamaïque natale pour découvrir cette année la France et sa culture, dans le cadre d'un programme international d'assistants de langue. Elle nous raconte son arrivée à Moûtiers.

Shaleka, tu es loin de chez toi. Raconte-nous...

Je participe à un programme d'échange d'assistants de langue porté par France Education International (FEI). Je suis arrivée en septembre et je repars en mai. J'interviens dans plusieurs écoles primaires de Tarentaise, et j'apprends l'anglais aux enfants.

Pourquoi la France ?

En Jamaïque, j'ai étudié le journalisme et l'histoire à l'université. J'ai appris le français toute seule, chez moi, pendant le Covid. Je suis aussi beaucoup allée à l'Alliance Française, pour rencontrer, échanger avec des francophones. Je voulais donc aller en France, pour améliorer mon français, découvrir une autre culture, et faire connaître mon petit pays ici.

Qu'apprends-tu aux enfants ?

Le but de ce programme, c'est un échange culturel. En général, à part Bob Marley et Usain Bolt, ils ne connaissent pas grand-chose de la Jamaïque ! Je leur apprend des choses simples (la météo, les animaux, les sentiments, les jours), des recettes ou des chansons. Il faut arriver à les amuser, c'est comme ça qu'ils apprennent le mieux.

Qu'aimes-tu dans ce partage ?

Je donnais déjà des cours dans les écoles en Jamaïque. J'aime voir les enfants progresser, améliorer leurs compétences. C'est une opportunité pour eux de connaître d'autres pays. Peut-être qu'un jour ils auront envie de venir dans mon pays, et que ça contribuera à développer le tourisme !



Un petit mot sur Moûtiers et la vallée ?

J'aime beaucoup les paysages et l'architecture en montagne, où je retrouve des couleurs similaires à chez moi. J'ai pu me balader, essayer le ski de fond. Je n'avais jamais vu la neige : les flocons qui tombent, c'était magique ! J'aime aussi beaucoup les pâtisseries françaises, et un peu le fromage.

Comment te projettes-tu dans l'avenir ?

Avant de rentrer, j'aimerais visiter quelques grandes villes de France. Et si c'est possible, refaire une deuxième année d'échange pour découvrir une autre région. Et quand je retournerai en Jamaïque, je pourrais enseigner chez moi tout ce que j'ai appris ici. (E.R.)

 **S**haleka, 24, left Jamaica to explore France through a language assistant programme. She arrived in Moûtiers in September and teaches English in primary schools until May. She studied journalism and history, and came to France to improve her French and share her culture. She teaches children about Jamaica, basic vocabulary, songs, and recipes. Shaleka enjoys the beautiful landscapes, and French pastries. Seeing snow for the first time was magical!

© JN Photo



19
AVRIL

PLUS BELL LA COURSE !

Ding dong... Samedi 19 avril, l'heure a sonné de faire sonner les cloches et d'affoler les chronos ! La Plagne célèbre la fin de saison de manière déjantée. La Mega Bell Course, c'est une nouvelle course chronométrée en 2 formats, pour se challenger en solo, en famille ou entre amis.

POUR LES MEGA FANS DE GLISSE...

Avis aux riders, ce rendez-vous de printemps inédit s'adresse aux skieurs comme aux snowboardeurs... Eh oui, mi-avril, la saison n'est pas encore finie ! Rendez-vous sur les espaces ludiques complètement twistés du domaine skiable : Funslope, boardercross Riders Nation et Rossa, stade Jean-Luc Crétier, slalom YUGE, parcours d'obstacles du Fornelet...

UN MEGA PROGRAMME !

Samedi 19 avril, place à la compétition, avec deux formats au choix. Le Small, idéal pour les familles, rassemble 3 épreuves méga cool. Quant au Format XL, 5 épreuves méga fun et un poil plus exigeantes permettront de se tirer à la bourre entre potes. Si on peut démarrer de plusieurs villages, l'épreuve le Grand Bain (un waterslide), sur le front de neige de Plagne Centre, sera la dernière pour tout le monde.

AVIS AUX MEGA JOUEURS

Un mélange entre ski, jeux de société, jeux vidéo... c'est l'univers que les participants vont découvrir. Pour pimenter le tout, un facteur chance s'invite sur chaque épreuve, avec des bonus et malus attribués au hasard. Si t'es pas un dingue de chrono, sur un malentendu, ça peut aussi passer.



ET UNE MEGA BELLE SEMAINE

Les équipes de La Plagne ont imaginé des Mega belles offres pour la clientèle, avec des packs spéciaux et avantageux pour la semaine du 12 au 20 avril et le week-end de Pâques... Pour mettre toutes les chances de son côté, dès le lundi 14 avril, les participants pourront parcourir une des épreuves chaque jour. Avec le jour J un seul objectif, s'amuser ! (E.R.)



 **L**a Plagne introduces the Mega Bell Course on 19 April from 9am to 2.30pm, a fun spring skiing event ! It's a timed race with two formats : S (short) and XL (long), perfect for solo skiers, families, or friends. Format S includes an obstacle course, Europe's longest funslope, and a waterslide. Format XL adds a giant slalom and two tough boardercross runs. A thrilling challenge for all riders, fun guaranteed !

 **LA MEGA BELL COURSE #1 • LA PLAGNE**
Course de 9h à 15h • Sur le domaine skiable

- Format S : 3 épreuves / dès 8 ans / niveau piste rouge
 - Format XL : 5 épreuves / dès 12 ans / niveau piste noire
- 30€ l'inscription (dossard, déjeuner, pack finisher)
65€ inscription + forfait journées
+33 (0)4 79 09 02 01 • lamegabellcourse.com



QUAND LA MONTAGNE se met en Scène

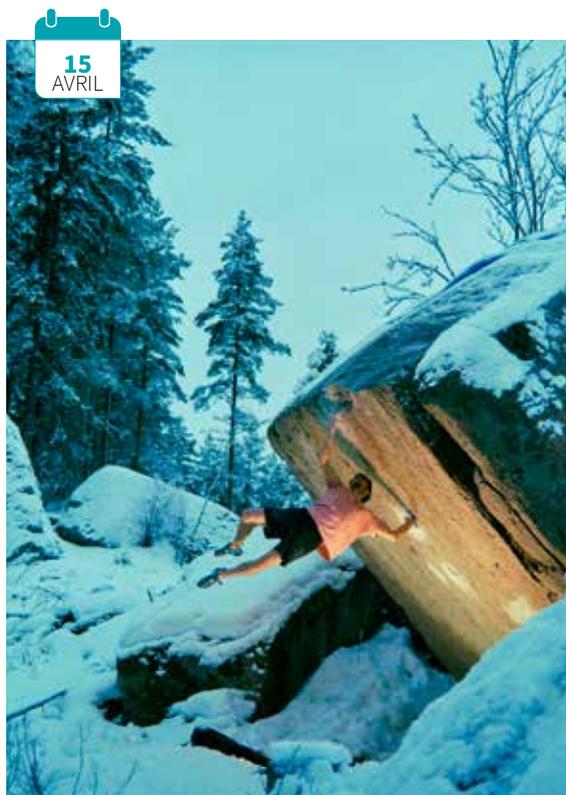
Le festival Montagne en Scène fera étape le 15 avril à Bourg-Saint-Maurice et Albertville avec sa Summer Edition 2025. Quatre films inspirants autour de l'alpinisme, de l'escalade et du kayak (avec l'Avaline Nouria Newman), seront projetés pour faire vibrer les amoureux de montagne.

UN FESTIVAL VOYAGEUR

Créé en 2013, Montagne en Scène est un festival itinérant qui célèbre la montagne à travers une sélection de films inspirants. Chaque année, il parcourt de nombreuses villes pour partager des aventures sportives et humaines liées à la montagne. L'édition estivale 2025 débutera le 7 avril et s'arrêtera dans plus de 250 villes à travers 23 pays. Dont Bourg-Saint-Maurice et Albertville pour la Tarentaise, le mardi 15 avril.

DES RÉCITS D'AVENTURE

Pour cette Summer Edition 2025, quatre films sont au programme. « La Rubia » suit, en 30 minutes, la Canadienne Bronwyn Hodgins dans son ascension d'une voie cotée 8c+ en Andalousie. Après un burn-out, elle retrouve le plaisir de grimper à travers ce défi aussi personnel qu'engagé. « Crystal Ship », documentaire de 40 minutes, retrace l'expédition de trois alpinistes français - Jérôme Sullivan, Christophe Ogier et Victor Saucède - qui réalisent la première ascension du Pumari Chhish Est (6 850 m) au Pakistan, un exploit récompensé par le piolet d'or. Enfin, « Burden of Dreams » suit le Belge Simon Lorenzi dans sa tentative d'enchaîner le bloc du même nom, coté 9a, considéré comme l'un des plus difficiles au monde.



15
AVRIL

© Gilles Charlier

KAYAK EXTRÊME AU FÉMININ

Le quatrième film, « Big Water Theory », met en lumière la kayakiste Nouria Newman, originaire de Val d'Isère, déjà reconnue pour ses exploits et plusieurs films marquants dans le kayak extrême. Avec ses amis d'enfance Jules Dominé et Maël Nguyen, elle descend la redoutable Rondu Gorge de l'Indus, au Pakistan. Première femme à naviguer sur cette rivière, Nouria ne cherche pas les honneurs, mais le défi personnel, l'exploration et l'envie d'ouvrir de nouvelles voies. Ce film engagé dépasse la performance sportive : il interroge la place des femmes dans le kayak de haut niveau et explore le lien profond entre l'humain et l'eau, où lecture du courant, confiance et harmonie avec la nature sont essentielles. (E.Hu.)

 The Festival Montagne en Scène makes a stop in Bourg-Saint-Maurice and Albertville on 15 April for its 2025 Summer Edition. This travelling festival, founded in 2013, brings inspiring mountain films to over 250 cities in 23 countries. This year's selection features four adventure films on climbing, mountaineering, and extreme kayaking. Highlights include Bronwyn Hodgins' climbing challenge, a French team's first ascent in Pakistan, Simon Lorenzi's climbing performance, and Nouria Newman's daring kayak descent of the Indus.

© AADO MEDIA



© Gilles Charlier



EN +

MARDI 08.04

Danse : Commune utopie

Dance : Common Utopia
À 14h15 et 20h • +8 ans • 10-17€
Le Dôme Théâtre • Albertville
dometheatre.com

MARDI 08.04

Visite guidée : Street art

Guided tour : Street art
De 14h à 15h • 0-5€
Centre culturel Marius Hudry
Moûtiers

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05
coeurdetarentaise-tourisme.com

FESTIVAL MONTAGNE EN SCÈNE SUMMER ÉDITION

Projection de « La Rubia », « Crystal Ship », « Burden of Dreams » et « Big Water Theory »
De 19h30 à 23h • Entrée 17,50€
• Bourg-Saint-Maurice, cinéma Le Cœur d'Or
• Albertville, cinéma Gambetta
Infos et billetterie en ligne :
montagne-en-scene.com



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

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Caron 3200 Rooftop Bar

La planche mixte

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



© Un duo

Ouvert du mardi matin au dimanche midi
de 8h30 à 13h30 et 15h à 19h
147, Rue du Lac • Courchevel Le Praz
+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Étable des Lys



© Un duo

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 les fermes avoisinantes.

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

Du mercredi au lundi de 19h30 à 22h
22 Passage des Écoliers
+33 (0)4 79 07 97 71 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

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



© Mirram

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*



© Fou d'images

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

Dès 19h30, du mercredi au dimanche inclus
Hôtel Annapurna • 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL 1850

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.

♥ Fondue au Grand Brut Alpin



© Un duo

Ouvert 7j/7 midi et soir
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL 1850

Rendez-Vous



© Fou d'images

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 Théophile 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 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



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

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.

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

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali

Offrez-vous un déjeuner ou un dîner avec vue ! Bistrot Manali, le restaurant de l'hôtel Manali Lodge, reçoit skieurs et piétons en quête d'une pause épicurienne à chaque moment de la journée sur le font de neige de Courchevel Moriond. Après avoir déposé les enfants au jardin d'enfants de Moriond, rendez-vous pour le brunch, dès 9h du matin, avant le déjeuner sur la grande terrasse ensoleillée, puis pour le goûter autour du feu de cheminée et, enfin, pour un dîner d'exception dans un cadre chaleureux et décontracté. Les mardis soir, rendez-vous pour les soirées L'Apéro des Copains avec musique live et tapas.

♥ La nouvelle carte de brunch tous les matins

✓ Accès ski aux pieds et piétons

🇬🇧 Bistrot Manali, the restaurant of the hotel Manali Lodge, welcomes skiers and pedestrians in search of a culinary break on the slopes of Courchevel Moriond, offering a majestic panorama on La Saulire and Courchevel 1850. Perfect for brunch, lunch on the sunny terrace, tea-time near the fireplace, or dinner in a warm and relaxed setting.



© Philippe Gal



© Aline Hudry



© Aline Hudry

Ouverture le 7 décembre
Restaurant de l'hôtel Manali Lodge
234 rue de la Rosière • +33 (0)4 79 23 19 41
bistrot-manali.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, salades, soupes et desserts satisferont tous les appétits, des recettes les plus simples aux plus élaborées.

♥ Le croque montagnard

🇬🇧 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
f 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



🇬🇧 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

COURCHEVEL 1850

Ineos Club House

L'Ineos Club House, temple de l'événementiel, à l'architecture moderne, offre une expérience culinaire exceptionnelle. Situé au pied du stade de slalom Emile Allais, il est accessible à ski depuis les pistes, comme à pied en empruntant l'ascenseur. Le chef Aurélien Lardeux, propose une carte traditionnelle française, sans oublier une belle proposition de pizzas et quelques spécialités savoyardes. Le chef pâtissier, Guy Lamure, réveillera votre gourmandise avec son buffet de desserts magique.

♥ Le buffet de desserts de Guy Lamure

🇬🇧 Ineos Club House offers an exceptional culinary experience : traditional French dishes, pizzas and Savoyard specialities by chef Aurélien Lardeux, and the dessert buffet prepared by pastry chef Guy Lamure. Located at the foot of the Emile Allais slalom stadium, it is accessible both on skis and on foot.



7j/7 • Uniquement le midi de 12h à 15h30
83 rue Park City à Courchevel 1850
+33 (0)4 79 00 12 44 • ineosclubhouse.com

MÉRIBEL ALTIPOINT

Le Blanchot

Au cœur des sapins enneigés, Le Blanchot offre une vue magique sur les sommets environnants. Cette année, en plus du midi, le restaurant ouvre ses portes le soir pour une ambiance plus chaleureuse et intimiste. En cuisine, tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. La carte simple et efficace répond à toutes les attentes : belle sélection de viandes, spécialités savoyardes, plats veggie et desserts (sur place ou à emporter). Sans oublier la carte des vins élaborée avec soin et l'espace lounge avec chaises longues. En plus, la P'tite Boutique du Blanchot ravira les amateurs d'accessoires et objets déco en tout genre.

♥ La terrasse ensoleillée

☑ Nouveau : ouverture le soir

🇬🇧 Le Blanchot is situated in an exceptional setting with magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products: meats, local specialities, vegetarian dishes, and delicious desserts. This year, the restaurant opens its doors in the evening for a more intimate atmosphere. Don't miss the souvenir shop and the lounge area.



3921 Route de l'Altiport - Méribel
Réservation en ligne uniquement
leblanchotmeribel.com

MÉRIBEL

Marius

Le midi, Marius invite à une pause gourmande sur sa terrasse ensoleillée, entre burgers, viandes grillées 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, aussi exploitant du domaine Terres Destel

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

MÉRIBEL

Le Refuge



Nouveauté cette année : le brunch, tous les jours dès 8h, avec croissant, pancake, œuf brouillé, lard, saumon fumé maison... Le soir, on retrouve le fameux potiron de Julie, bien connu des habitués des Pierres Plates, et une carte traditionnelle au large choix, sans oublier les pizzas et fondues.

♥ La formule brunch à 29€

🇬🇧 New is brunch from 8am with a large choice in croissants, pancakes, scrambled eggs, bacon, homemade smoked salmon... In the evening, enjoy Julie's famous pumpkin, and a traditional menu, pizzas and fondues.



Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

LA RECETTE
QUI VOUS REND

ACCRO

100% VÉGÉTAL



RISOTTO DE SARRASIN AUX CHAMPIGNONS, BOULETTES RÔTIÉS, JUS DE CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 200g de boulettes végétales ACCRO
- 30 ml d'huile d'olive
- 200 g de champignons de Paris frais
- 50 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de feuilles de sauge
- 120 g de sarrasin
- 100 ml de vin blanc sec
- 400 ml de bouillon de légumes
- 30 g de parmesan râpé
- Sel fin et poivre du moulin
- 15 g d'amandes effilées
- 50 ml de jus de champignon
- Tuiles de parmesan (facultatif)

LES CHAMPIGNONS

Émincez finement les champignons de Paris. Ciselez finement les oignons et l'ail. Hachez délicatement les feuilles de sauge. Râpez le parmesan si nécessaire. Dans une grande sauteuse, faites chauffer 10 ml d'huile d'olive à feu vif. Saisissez la moitié des champignons émincés pendant 5 minutes, en remuant régulièrement pour obtenir une coloration uniforme. Retirez-les et réservez. Répétez l'opération avec le reste des champignons. Cette cuisson en deux temps permet d'éviter de faire suer les champignons et de conserver leur texture. Dans la même sauteuse, faites chauffer 10 ml d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les oignons ciselés, l'ail émincé et la sauge hachée. Faites suer l'ensemble pendant 5 minutes en remuant constamment avec une spatule pour éviter toute coloration.

LE RISOTTO DE SARRASIN

Incorporez le sarrasin et faites-le nacrer pendant 1 minute en remuant constamment. Déglacez avec le vin blanc sec et laissez réduire jusqu'à évaporation presque complète. Commencez à mouiller avec le bouillon de légumes chaud, en l'ajoutant louche par louche, toujours à hauteur du sarrasin. Maintenez une ébullition douce et remuez constamment avec une spatule. Après environ 18 minutes de cuisson, vérifiez la cuisson du sarrasin : le cœur doit être légèrement croquant et l'enveloppe fondante. Retirez le feu dès que la texture désirée est atteinte. Hors du feu, incorporez 10 g de beurre en morceaux pour le risotto. Ajouter le râpé au parmesan et 10 ml d'huile d'olive. Mélangez délicatement pour obtenir une texture crémeuse. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre selon votre goût. Incorporez les champignons réservés au risotto.

LES BOULETTES ACCRO

Préchauffez votre four à 190 °C. Mettre les boulettes végétales ACCRO sur une plaque de cuisson. Enfouez pendant 7 à 8 minutes. Une fois cuites, glacez-les avec un peu de jus de champignon chaud pour leur donner un aspect brillant et une saveur supplémentaire.

FINITIONS ET DRESSAGE

Faites chauffer le reste du jus de champignon dans une petite cocotte. Pendant ce temps, faites griller les amandes effilées dans une poêle sec jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées. Dans des assiettes creuses préalablement chauffées, dressiez le risotto de sarrasin aux champignons. Versez délicatement le jus de champignon chaud autour du risotto. Disposez harmonieusement les boulettes végétales ACCRO glacées sur le risotto. Parsemez d'amandes grillées. Finalisez le dressage avec un tour de moulin à poivre et une tuile de parmesan posée sur le risotto.



RETROUVEZ
TOUS NOS PRODUITS ET NOS ACTUS

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 !

♥ Le délice savoyard à la crème de marron



🇬🇧 Situated near the lake Tueda in an amazing setting, La Buvette de Tueda proposes traditional dishes, Savoyard specialties, 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



Dans leur chalet d'alpage, Martine et Bruno perpétuent une véritable tradition familiale et montagnarde, pétrie de chaleur, de valeurs et d'hospitalité. Restaurant aux gourmandises authentiques, ils proposent également un goûter généreux pour les petits creux.

♥ La terrasse ensoleillée

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

📍 lecorbeleys

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



Une cuisine traditionnelle et gourmande, où se mêlent spécialités savoyardes et cuisine de montagne revisitée: le midi sur la terrasse skis aux pieds (service tardif), le soir au coin de la cheminée. L'après-midi se passe en musique sur les transats près du bar à gin, et le soir côté pub.

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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



LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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



♥ Les soirées mémorables avec music live

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

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



Dans un cadre chaleureux avec une vue imprenable, découvrez une carte qui célèbre les saveurs locales avec des produits frais et de saison. Le soir, un buffet varié ravit les gourmands avec des mets délicats. Un véritable voyage gustatif !

♥ Truite en gravlax, myrtilles et génépi

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

C'est dans un cadre naturel magique, à 2035m, que Coralie, 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 bio

Accès depuis parking Plan de l'Eau (1h)
Hors-piste (non sécurisé) depuis La Masse,
Cime Caron et Boismint
+33 (0)7 70 22 86 79 • refugedulacdulou.com

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.

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

Beef & Lobster

Le restaurant offre une expérience unique où se mêlent produits de la terre et de la mer. Le midi : burgers, huîtres, moules-frites et grillades. Le soir, des viandes mûrées d'origine française et des produits de la mer. Chaque plat est élaboré à partir de produits frais et bio, et est accompagné de vins choisis.



♥ Carte gourmande le midi et bistrannique le soir

Hameau du Kashmir (entrée station - piste du Cairn)
+33 (0)4 79 09 50 21 • beef-and-lobster.com

LES MENUIRES

Le Comptoir

Sabrina et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et chaleureux. Pour le déjeuner, restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. À découvrir aussi, le bar à pâtes fraîches maison, les huîtres et fruits de mer. Le soir, en plus de la restauration à table, notre bar à vins et nos cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit.

♥ Nouveauté : service à table de 7h30 à 18h30, scannez le QR code

🇬🇧 Sabrina and Béatrice will be welcoming you, where influences from the mountains and modern cuisine combine in beautiful harmony. At lunchtime the Comptoir is a mountain-gourmet self-service restaurant. In the evening you can enjoy our restaurant and a wine and cocktail bar until midnight.

Bâtiment L'Oisans • La Croisette
+33 (0)4 79 00 69 20 • lecomptoiremenuires.com
📍 LeComptoir.Menuires



LES MENUIRES

L'Alpin

Concept unique dans la vallée des Belleville, Steak House avec des viandes d'exceptions au grill ou à la rôtissoire géante (pièces de deux à 12 pers. épaule d'agneau, cochon de lait etc.). L'Alpin, c'est aussi une carte brasserie, des pizzas maison, des burgers, des spécialités savoyardes et toutes les pâtisseries maison.

♥ Soirées alpines ultra cocooning igloo (6 à 10 pers.) et télécabines / 25°C

🇬🇧 Unique concept in the Belleville Valley, a steak house offering exceptional grilled meats. The restaurant L'Alpin also offers homemade pizzas, burgers, and the dish of the day for lunch.

Quartier des Bruyères
+33 (0)4 79 00 61 01 • @Alpinlesmenuires



LES MENUIRES

La Marmite

La Marmite propose une carte de montagne aux produits frais, locaux et originaux à la fois (label Maître Restaurateur). La carte des vins est à découvrir absolument car revisitant toutes les régions de France. La Marmite, c'est aussi une délicieuse offre de snacking salés, crêpes et gaufres de Liège. Nouveau : pâtes fraîches et gourmandes faites maison.

♥ Repas insolite dans une télécabine chauffée ou igloo

🇬🇧 La Marmite's menu centres around fresh, local, original produce. The wine list is not to be missed. La Marmite is also a large choice of takeaway food including savoury snacks, pancakes and waffles.

Quartier des Bruyères
+33 (0)4 79 00 74 75 • lamarmite-lesmenuires.fr
📍 lamarmitelesmenuires



Caron 3200 Rooftop Bar

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Sur le toit de notre monde s'est érigé Caron 3200, un bâtiment grandiose qui offre tout un panel de services. Parmi ceux-ci, nous avons testé le Rooftop Bar, suivez-le guide !

Un endroit unique nous attend ce midi. Direction le sommet de la Cime Caron, pour découvrir la plus impressionnante terrasse des 3 Vallées, le Rooftop Bar. Après notre périple à ski, nous arrivons devant le bâtiment, belle structure moderne et chic. Nous prenons l'ascenseur, pour atteindre la terrasse du sommet...

L'EFFET WAOUH

Il est au rendez-vous, en témoignent les nombreux skieurs qui se prennent en photo en selfie, ou qui immortalisent le paysage grandiose qui s'étend devant eux, et devant nous ! Quelle chance nous avons d'être ici et de tutoyer les sommets le temps de notre pause déjeuner. Le mont Blanc, les Aiguilles de Pécelet, les Aiguilles d'Arves... on en prend plein la vue.



La planche mixte



La planche fromage



UN P'TIT CREUX ?

Ça tombe bien, le Rooftop Bar propose des snacks à partager : planche de charcuteries, planche de fromages, planche mixte, planche sur le pouce, et des frites en petite et grande portions. Tous les fournisseurs sont locaux : la charcuterie est de tradition artisanale labellisée Le Rougeot du Charvin, dont la provenance est Doussard, sur les bords du lac d'Annecy (74). Quant aux fromages, ils viennent de la Coopérative laitière de la vallée des Arves, située à Saint-Jean-de-Maurienne (73). De bons produits de chez nous, pour se régaler et faire le plein d'énergie. Concernant la bière, choix à été fait de travailler principalement avec la brasserie Galibier, située à Valloire (73). Et pour l'eau, c'est la locale de l'étape qui figure à la carte, l'eau de Bonneval qui vient de Bourg-Saint-Maurice (73).

C'est ici, confortablement installés sur les canapés ou assis à table, que nous pouvons profiter de cette belle terrasse, tout en contemplant la beauté des lieux et en se régaland. Bienvenue à Caron 3200 ! (S.M.)

 Accessible to skiers and pedestrians, the cable **A**car Orelle-Caron takes you to a special place : the Rooftop Bar at the top of Cime Caron, the highest terrace in Les 3 Vallées. The view is stunning ! Many skiers make a stop and take selfies with the surrounding mountaintops of which Mont Blanc in the background. The bar offers local snacks : cheese, cold cuts, fries, and beer from nearby producers. Even the water comes from Bourg-Saint-Maurice. The perfect spot to spend a relaxing moment and recharge your batteries !


◆ Caron 3200 • Sommet de la Cime Caron
Sur le domaine de Val Thorens / Orelle
Ouvert 7j/7 de 10h à 15h30
Accès ski et piéton par la télécabine Orelle-Caron
Téléphérique Cime Caron
fermé pour la saison 2024/2025
+33 (0)4 79 00 80 20 • caron3200.com



VAL THORENS

Le Caribou

Stephen et son équipe vous accueillent 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

🇬🇧 Stephen and his 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

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

Le Chamois d'Or, c'est une carte variée, avec des viandes, burgers, pizzas, salades et plats végétariens.. Les assiettes sont gourmandes, le décor savoyard chaleureux, et la terrasse ensoleillée bien placée au pied des pistes... Formules demi-pension. Livraison de burgers & pizzas à domicile.

♥ L'omelette aux cèpes



🇬🇧 Enjoy a varied and delicious meal in the rustic and welcoming setting of Le Chamois d'Or. Its reception area is large enough to welcome groups and its sunny terrace is a delight in the afternoon. Access to the restaurant is also possible from the pistes.

Ouvert 7j/7 (8h-23h) • Rue du Soleil
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs

C'est sur les pistes que cet emblématique restaurant de la station vous accueille sur sa terrasse ensoleillée et dans l'intimité d'un véritable chalet, à la façon d'un bistrot de montagne traditionnel. Le chef revisite les spécialités savoyardes avec une touche gastronomique comme avec ses noix de Saint-Jacques poêlées au beaufort.

♥ L'incontournable Black Burger

🇬🇧 Situated on the slopes, this iconic restaurant welcomes you on its sunny terrace and in the cozy atmosphere of an authentic chalet. Chef Josselin Jeanblanc reinvents Savoyard specialities with a gourmet touch.



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

VAL THORENS

Les Explorateurs

Découvrez dans ce restaurant étoilé une haute cuisine alpine où la cordée des chefs met en valeur les produits de la montagne. Une approche gastronomique qui fait écho à l'esprit d'aventure : des saveurs en équilibre et des textures qui se répondent, à la fois audacieuse et ancrée dans la tradition alpine.

♥ La Saint-Jacques



🇬🇧 Embark on a culinary journey at the Michelin-starred restaurant of the Hôtel Pashmina : creative and stunning Alpine haute cuisine, and delicious desserts prepared by a renowned pastry chef.

Restaurant de l'hôtel Pashmina
Du lundi au samedi, de 19h30-20h45
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.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



VAL THORENS

Club 72 Steakhouse

Angus, Aubrac, Simmentales... Retrouvez les plus prestigieuses races de viande au Club 72 où chaque produit est sélectionné avec soin et travaillé pièce par pièce. Le bar propose un large choix de cocktails classiques et signatures. Un cadre chaleureux où bon temps et convivialité sont mots d'ordre.

♥ Noix d'entrecôte Angus

🇬🇧 Angus, Aubrac, Simmental... discover the most prestigious meat breeds at Club 72 Steakhouse. Each product is carefully selected and served in a warm and convivial setting. The bar offers a wide selection of classic and signature cocktails.

7j/7 de 15h à 1h30 • Rue de Gébroulaz
+33 (0)4 79 01 31 19 • club-72.com



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





TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS

- × 1 kg de travers de porc
- × 2 échalotes
- × 5 c. à s. de sauce soja sucrée
- × 5 c. à s. de miel
- × 10 cl de vin blanc sec
- × 1 c. à s. de sauce Worcestershire
- × 2 c. à s. d'huile d'olive

NOUVEAU

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



PRÉPARATION

- Émincez les échalotes finement.
- Déposez les travers de porc avec les échalotes émincées dans un plat creux.
- Dans un bol, mélangez la sauce soja, le vin blanc, la sauce Worcestershire et le miel.
- Poivrez et recouvrez les travers de porc de ce mélange.
- Couvrez et laissez mariner pendant 2 h au frais.
- Sur une plancha bien chaude, faites griller les travers de porc pendant 5 min de chaque côté de façon à ce qu'ils soient bien caramélisés.
- Servez les travers de porc accompagnés d'une salade verte.



8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30

DIMANCHE 8H30-12H30

+33 (0)4 79 24 12 44

UN VILLAGE MINIATURE

Les Chalets du Thorens, c'est un petit village au bord des pistes, où l'on sait recevoir, vivre et faire la fête, du matin jusqu'au soir. Restaurant aux saveurs exquises du chef Valentino, pizzeria, wok et sushis, crêpes, gaufres belges, snack, self, terrasses ensoleillées... les différents espaces rassasient les skieurs affamés et pressés aussi bien que les gourmets. À ne pas manquer : le bar lounge avec scène DJ, l'ambiance après-ski festive et l'igloo pour des moments insolites.

- ✓ Les appartements, chambres d'hôtel et sauna pour une nuit de prestige

🇬🇧 Situated on the slopes, Les Chalets du Thorens propose something for everyone: restaurant, pizzeria, wok and sushi, pancakes, Belgian waffles, snack bar, self-service restaurant,... There is plenty of place on one of the sunny terraces, at the lounge bar with live DJ set, or the igloo for an unforgettable experience!



LE RESTAURANT

À l'intérieur des Chalets du Thorens se cache une pépite gastronomique : le restaurant du chef Valentino. Dans un décor montagnard chaleureux et élégant, ses plats mêlent la créativité d'un cuisinier ancré dans ses racines italiennes mais ouvert sur le monde. Des fruits de mer au bœuf Simenthal, en passant par les spécialités savoyardes et recettes traditionnelles, il en résulte une cuisine généreuse et gourmande, sublimée par l'amour des bons produits. Un régal pour les papilles, de l'entrée au vaste choix de desserts réalisés par le pâtissier de l'établissement. Enfin, mention spéciale pour Maître Dao : ses déclinaisons de sushis sont tout simplement à tomber...

- ♥ Les sushis de Maître Dao

- ✓ La nouvelle verrière, pour manger au chaud et avec la vue



🇬🇧 Hidden inside Les Chalets du Thorens, in an elegant setting, Chef Valentino proposes refined dishes with an Italian touch. From seafood and Simmental beef, to Savoyard specialities and traditional recipes, it's a feast of flavours, enhanced by top-quality products, including superb sushi from Maître Dao.

Au départ Télécabine Moraine • Accès en ski, à pied (et en motoneige sur demande)
+33 (0)4 79 00 02 80 • leschaletsduthorens.com

VAL THORENS
Le Diamant Noir



Le chef Éric Samson propose une cuisine engagée, fusionnant ses racines bretonnes, la Savoie alpine et le Périgord, où il cultive ses truffières. Trois terroirs complémentaires, qui dialoguent et s'enrichissent dans ses créations comme l'omble chevalier au caviar de concombre.



♥ Des créations surprenantes

🇬🇧 Chef Éric Samson invites you on a journey between the sea in Bretagne and the mountains in Savoie, without forgetting Périgord, where the chef grows his own truffles. Three complementary natural territories, an incredible source of inspiration for his culinary creations.

Koh-I Nor*****
Ouvert du lundi au vendredi soir
+33 (0)4 65 84 78 44
hotel-kohinor.com

VAL THORENS
Le M, hôtel Marielle



Le midi, le M vous invite à une pause bistro 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

BOZEL
Achillée

Ici, le mot partage prend tout son sens. Mené par le talentueux chef Pieter Riedijk (ancien chef du restaurant le Montgomerie** K2 Altitude), le lieu nous propose une cuisine du terroir agrémentée de produits locaux savoureux. L'essayer c'est l'adorer !



♥ Les spaetzles gratinés au beaufort

Ouvert le soir du jeudi au lundi
Et le midi les samedi et dimanche
87 rue Jean-Jaurès, à Bozel
+33 (0)4 57 37 28 55 • f @ restaurant.achillee

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 sandwichs gourmands : magret de canard et figues, beaufort, kebab... Et des desserts à tomber comme le sablé pistache/myrtille ou le Bergeron !

♥ Le Sortilège (fraise, mûre, vanille et praline)

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

GRAND AIGUEBLANCHE
Le Manoir de Bellecombe



Dans un cadre authentique d'un château du XVII^e siècle, on déguste une cuisine française raffinée, faite de produits frais et locaux. Entrées gourmandes, viandes fondantes et desserts généreux vous séduiront à coup sûr !

♥ La côte de bœuf de 1kg pour 2 personnes

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



mon super marché
sherpa

14 magasins au cœur des 3 Vallées

À 2 pas de chez vous, venez découvrir toutes les saveurs et les produits de nos montagnes !

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

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 CROISSETTE
09 67 49 64 75

MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

www.sherpa.net

sherpa.supermarche

sherpa_supermarche

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

12 AVRIL 2025

- 
- DERBY
 - SUPER/GÉANT
 - SKI CROSS
 - SKI DE BOSSES
 - WATER SLIDE
 - NOUVEAU : COURSE FAMILLE

WINTER LEGACY

En équipe ou en individuel,
viens te confronter au défi le plus complet!

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS SUR

WWW.WINTERLEGACY.COM



RICHARD MILLE