



les Vallées

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

PAPIER INTELLIGENT

- ✓ FORÊT PRÉSERVÉE
- ✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES
- ✓ MAGAZINE RECYCLÉ
- ✓ IMPRIMÉ EN FRANCE



LE 29 MARS
COMPLÈTEMENT

À LA MASSE

ÉPREUVES SPORTIVES
et FOLIES COSTUMÉES

LES MENUIRES [PAGE 2]

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
COURSE
D'ORIENTATION
CAUSERIES

SANTÉ
CLEF VERTE
FILMS
IMMOBILIER

GUIDE
GOURMAND
SKI DE FOND
JAZZ
PISTES

PORTRAITS D'ICI
THERMES
DERBYS
THÉÂTRE
GALA





3 JOURS
+ de 30 marques !

SKI TEST
Nouveautés 2025-2026

ANIMATIONS
Freeride, Freerando, After-ski ...

SOIRÉE
Que vous allez adorer !

snowleader 

MOUNTAIN

MÉRIBEL LA CHAUDANNE
28 au 30 mars 2025

MÉRIBEL
CŒUR DES 3 VALLÉES

METEO

| | | | |
|----------|--|-----|-----|
| SAMEDI | | 6° | -2° |
| DIMANCHE | | 4° | -1° |
| LUNDI | | 2° | -1° |
| MARDI | | 5° | -2° |
| MERCREDI | | 6° | -1° |
| JEUDI | | 8° | -1° |
| VENDREDI | | 10° | 0° |

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.

✓ **ENCRES ÉCOLOGIQUES**

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

✓ **MAGAZINE RECYCLÉ**

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

✓ **IMPRIMÉ EN FRANCE**

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

Ce petit point pour rappeler que le papier n'est pas un 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 ;-)



LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°462
21 MARS 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
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 - Complètement à la Masse, aux Menuires

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 6 - L'actu des champions
- 7 - Le saisonnier de la semaine : Shaun Bonamy, aux Menuires
- 8 - Portfolio : Stéphanie Maffezzoli, l'art du mouvement

COURCHEVEL - LA TANIA

- 11 - Le nouveau Derby du Bouc Blanc, à La Tania
- 12 - Be-Cause : Un gala solidaire
- 14 - Pour les POW-er Rangers des pistes

BRIDES-LES-BAINS

- 16 - Be-Cause : Golf Hôtel, la belle (Clef) Verte
- 19 - C'est reparti pour les cures

MÉRIBEL

- 21 - L'amitié à rude épreuve
- 22 - Xplore Film Tour, la montagne sur grand écran
- 24 - Matériel au top, ambiance non-stop
- 25 - La nouvelle résidence des Chalets de Tueda

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 26 - On a testé : À nous le domaine !
- 27 - À la rencontre des pisteurs

LES MENUIRES

- 28 - Latino à gogo
- 29 - Saisonniers, prenez soin de vous
- 30 - Du fond et de la forme !

VAL THORENS

- 32 - Après l'effort, le réconfort
- 33 - D'art d'art...
- 34 - Du rouge sous les spatules
- 36 - 30 ans de jazz et de passion

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 39 - Trois spectacles, trois ambiances à Moûtiers
- 40 - Be-Cause : 4061m contre la maladie de Charcot
- 41 - Faut qu'on cause !
- 42 - Idées fraîches pour maisons et jardins...
- 43 - Course d'orientation, à vos boussoles
- 44 - Champion : Louna Ladevant, en escalade sur glace

GUIDE GOURMAND

- 46 & 54 - Les recettes gourmandes
- 47 - Notre sélection de bonnes tables
- 48 - Coup de fourchette : Les 3 Vallées Café, à Moûtiers
- 56 - Coup de fourchette : Le Comptoir, aux Menuires
- 60 - Le Loundge Bar à Vin de Caron 3200, à Val Thorens

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



© M. Vernaz



© Thibault Forcet

LES MENUIRES

29
MARS

À LA MASSE, *tout passe!*

Jamais 2 sans 3 ! Complètement à la Masse, la course déjantée revient aux Menuires, le 29 mars, pour sa 3^e édition. De la fête, de la glisse, du fun, du fromage, des déguisements... Tout est réuni pour ne pas s'ennuyer une seule seconde !

UN PARCOURS SEMÉ DE BÛCHES

Au départ de la Pointe de la Masse, à 2 804 mètres d'altitude, les participants sont invités à relever, en solo ou par équipe, un défi hors du commun : une descente de plus de 5 km semée d'obstacles en tous genres. Slalom géant, champ de piquets, snake run, boardercross, stand de tir biathlon, et bien d'autres surprises attendent les participants qui devront faire preuve d'agilité, de rapidité, et surtout de bonne humeur pour venir à bout de ces épreuves loufoques.

AU FIL DES LOTS

Pour motiver les troupes, une pluie de lots attend les participants. Les gagnants du Solo pourront notamment se partager les 4 000 € de prize money mis en jeu, et ceux du Relais des équipements de ski et de snowboard, de la bière, du fromage... Mais ce n'est pas tout ! Tous les participants auront une chance de gagner des lots lors d'un tirage au sort - notamment des séjours aux Menuires - et des récompenses spéciales seront décernées pour les meilleures performances à la mailloche. Mais qu'est-ce que c'est que ça ? Venez, et vous saurez...



© M. Vernaz



© Thibault Forcet



© M. Vernaz

C'EST LA FÊTE AU VILLAGE !

L'après-midi, place à la fête au village de la Croisette avec buvette, village partenaires, tests de matériel, activités ludiques, et même un défilé de déguisements et sets DJ du collectif Applause. Pour ajouter une touche de folie à l'événement, les participants sont encouragés à venir déguisés. Une surprise attend ceux qui joueront le jeu... (C.L.)

🇬🇧 Les Menuires hosts the 3rd edition of the crazy race Pointe de la Masse at an altitude of 2804m, the participants, solo or in teams, face a 5km descent with a giant slalom, snake runs, biathlon shooting, boardercross, and more. Prizes include 4000€ for solo winners, ski and snowboard equipment, cheese and beer, and even a lucky draw. The fun continues at La Croisette with fun activities, material testing, DJ sets, and costume contests.

◆ COMPLÈTEMENT À LA MASSE • LES MENUIRES

- 8h : remise des dossards, Télécabine Pointe de la masse
 - 9h45 : départ de la course
 - 12h : ouverture du village, Croisette
 - 16h : remise des prix
- Infos et inscriptions : + 33 (0)4 79 00 64 48
complementalamasse.fr

ILS L'ONT FAIT !

Baptiste Jay, 37 ans, gagnant du Solo au Scratch Homme

« Je me suis inscrit pour le fun, pour rigoler avec les copains. Faire une course du sommet de la montagne symbolique de chez nous jusqu'en bas, c'est plutôt sympa ! Et c'est pas que du ski alpin, il y a plein de parties différentes... L'après-midi, on a fait une course de luge, c'était vraiment marrant ! »

Kévin Jay, 26 ans, équipe Les Durs, gagnante du Relais

« C'est cool de faire ça chez nous avec les potes. On s'est bien mis la pression pour bien faire et après on a fait la fête avec tous les amis de la vallée ! Ce qui est sympa, c'est la variété des épreuves. Cette année on remet en jeu le marteau qu'on a gagné... »

Diane Berheim, 43 ans, gagnante catégorie Les Massos (hors ski) Femme

« C'est vraiment l'événement fun de la station ! Même avec le vent et le froid en haut, il y avait une super ambiance au départ. Le tracé était vraiment rigolo, atypique, physique aussi. L'après-midi on a fait de la luge, il y avait plein d'animations très sympas. Cette année, on s'inscrit en famille en relais, sur le thème de Toutankhamon et Cléopâtre. »

Capucine Guillaume, 22 ans,

« Avec le Club des sports, j'étais invitée en tant qu'athlète, j'ai fait l'épreuve en équipe avec mon frère et ma sœur. Une de mes meilleures journées de l'hiver, une ambiance familiale, sympa... L'idée était folle, j'ai rigolé tout le parcours même si c'était fatiguant ! J'ai hâte de faire la nouvelle édition ! »



© M. Vernaz

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 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

Download on the
App Store

GET IT ON
Go ogle Play

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

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 !

SKI ALPIN

Coupe du monde • Hafjell (Norvège)

SLALOM GÉANT HOMME - 15 MARS

11^e **ALBAN ELEZI CANNAFERINA** Courchevel

24^e **LOEVAN PARAND** Les Menuires

Meilleurs résultats en coupe du monde pour Alban et Loevan !

SKI-ALPINISME

Championnats du monde • Schladming (Autriche)

SPRINT FEMME - 15 MARS

1^{er} **EMILY HARROP** Courchevel

SPRINT HOMME - 15 MARS

26^e **BAZIL DUCOURET** Méribel

50^e **PAUL JAY** Méribel

VERTICAL FEMME - 14 MARS

2^e **EMILY HARROP** Courchevel

VERTICAL FEMME - 14 MARS

21^e **PAUL JAY** Méribel

SKI FREESTYLE

Coupe du monde • Tignes (France)

BIG AIR HOMME - 13 MARS

7^e **MATIAS ROCHE** Val Thorens

SKI-CROSS

Coupe du monde • Craigleith (Canada)

HOMME - 15 MARS

9^e **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

HOMME - 14 MARS

34^e **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

SAUT À SKI

Championnats du monde • Viessmann (Norvège)

VOL HOMME - 15 MARS

23^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

VOL HOMME - 14 MARS

35^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

SAUT HOMME - 13 MARS

18^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

Home
BREST

01

VS

15 MARS

Guest
HCMP

04

Home
BREST

04

VS

19 MARS

Guest
HCMP

00

GO BOUKS GO!

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

LES MENUIRES

Shaun PATATE !

Entre cocktails, animations et rencontres, Shaun, 19 ans, met toute son énergie pour faire du Lou-Bar un lieu de convivialité incontournable aux Menuires. Rencontre avec un saisonnier passionné aux multiples talents.

Tes débuts de saisonniers ?

Mes parents tiennent le Lou-Bar. Dès que j'ai eu l'âge de travailler, j'ai rejoint l'équipe. Aujourd'hui, on bosse toujours en famille : l'hiver au Lou-Bar et l'été, on est forains entre Paris, le Cap d'Agde et Rouen.

Qu'est-ce que tu préfères dans ton travail ?

Les rencontres, sans hésiter ! Ici, on croise des gens de partout. C'est super enrichissant de discuter avec eux, d'apprendre de nouvelles choses. Et puis, l'ambiance est toujours festive.

Tu n'es pas juste barman...

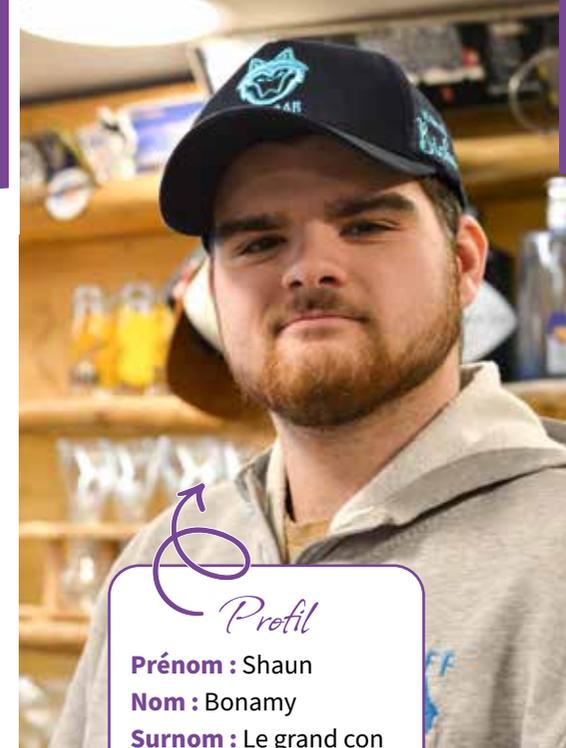
Oui, je suis polyvalent ! En plus du bar, je fais du service, de la sécurité et j'anime des soirées. On organise des concerts, des DJ sets, des soirées à thème... J'adore mettre l'ambiance !

Une anecdote marquante ?

Quand les clients lancent une bâillonna géante qui traverse tout le bar ! C'est mémorable.

Ton cocktail-signature ?

Le « Shaun of the Dead ». Un mélange de vodka, rhum, Pulco et jus d'ananas... Je voulais créer un cocktail avec des ingrédients que je n'aime pas, et arriver à obtenir un résultat qui me plaise. C'est tout l'art du cocktail !



Profil

Prénom : Shaun

Nom : Bonamy

Surnom : Le grand con

Âge : 19 ans

Origine : Nantes

Métier : Barman

Où : Lou-Bar

As-tu une passion ?

J'aime beaucoup le snow, même si je n'ai pas toujours le temps d'en faire avec le travail. J'ai aussi fait 6 ans de boxe thaï et 4 ans de MMA. Et puis, j'ai une autre passion, plus calme : les maquettes Lego. Mon plus gros projet ? Un Titanic de 1,20m de longueur, monté en deux mois !

Une devise qui te définit ?

Rendre les gens heureux, c'est ma façon d'être heureux. (F.N.)

Shaun, 19 years old, puts all his energy into making Lou-Bar a friendly place in Les Menuires. His parents own the bar, and he has worked there since he was old enough. In winter, at Lou-Bar, and in summer, his family runs fairs. He loves meeting people. His signature cocktail is Shaun of the Dead, a blend of vodka, rum, Pulco and pineapple juice. Passionate about snowboarding, Thai boxing, MMA, and Lego, Shaun once built a Titanic of 1,2m long !



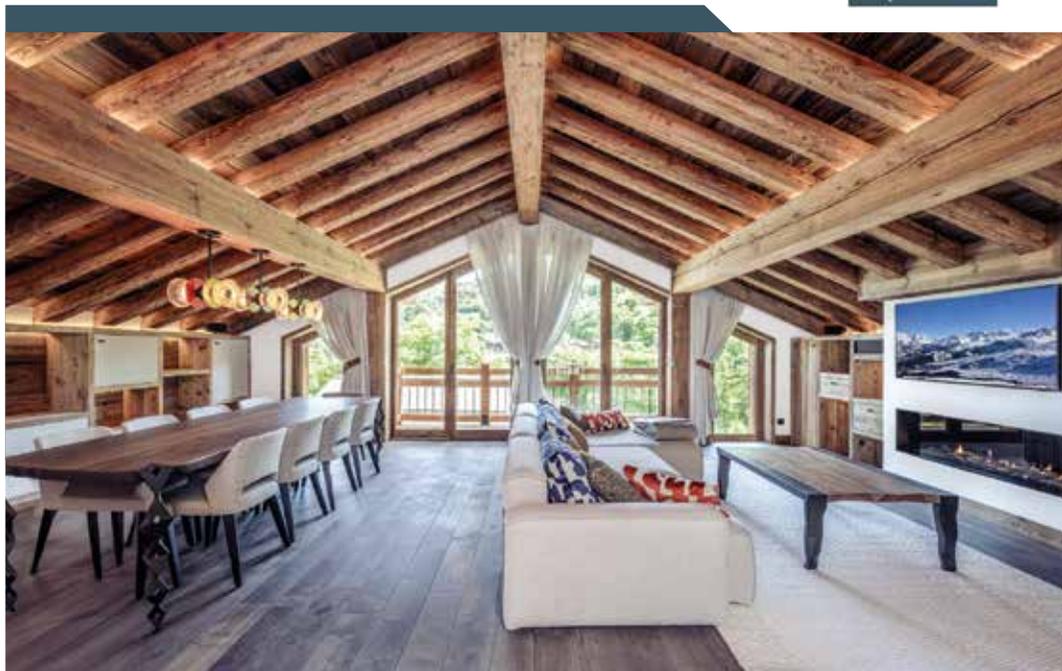
STÉPHANIE MAFFEZZOLI L'ART DU MOUVEMENT

Arrivée il y a 20 ans de Fontainebleau à Courchevel, cetteoureuse de la nature et d'action s'est lancée dans l'aventure photographique l'an dernier expliquant « qu'elle avait choisi la photo pour immortaliser l'art du mouvement. La photographie étant la synthèse créative de l'ensemble des passions qui animent sa vie ». Cette hyperactive, adepte des sports de montagne, s'est naturellement tournée vers la photo sportive et d'action en extérieur. Elle explique que pour sublimer le mouvement, « elle se rend au cœur du terrain, au plus proche de l'action, dans des endroits même risqués comme en-dessous d'un rocher où le skieur saute par exemple ». Utilisant le cadre privilégié à la beauté stupéfiante de Courchevel et de ses environs, elle ajoute être fière de « ses montagnes et de ce terrain de jeu qui se réinvente à chaque saison ». (C.B.)

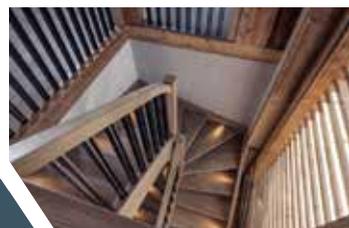
UK Twenty years ago, Stéphanie Maffezzoli moved from Fontainebleau to Courchevel. As a nature and action lover, she took up photography last year to capture the art of movement. Passionate about mountain sports, she specialises in outdoor action shots, often taking risks to get close to the action.



© Outdoor.creative.pictures



NOTRE PLUS BEAU PROJET,
C'EST LE VÔTRE...



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



444 route de Contregon,
La Perrière
73120 COURCHEVEL

+33 (0)4 79 22 02 77
contact@atelier-mmh.fr
www.atelier-mmh.fr



22
MARS

UN NOUVEAU DERBY *à noter dans notre bouc*

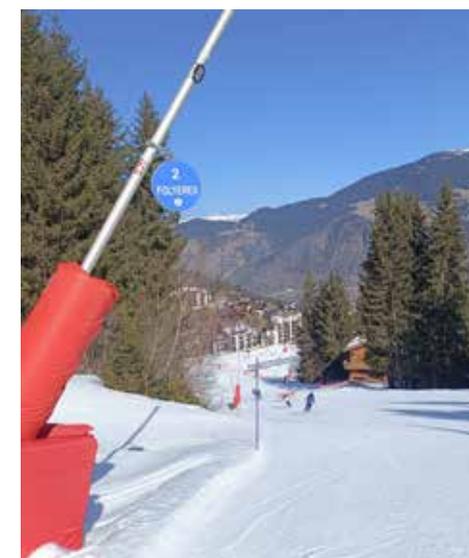
Les pistes vont trembler du côté de La Tania. Rendez-vous le 22 mars pour le nouveau Derby du Bouc Blanc, qui mettra à l'épreuve des skieurs expérimentés prêts à en découdre avec la piste de type super-G de l'Eclipse. Un moment exceptionnel à ne pas manquer.

QUAND LE RÊVE DEVIENT RÉALITÉ

En voilà une course de ski alpin attendue au tournant par les âmes de la Tania mais aussi par tous les vacanciers présents. L'ESF de La Tania et l'association de l'ASF de la Tanière ont décidé de faire le buzz pour célébrer cette fin de saison. Léonore, présidente de l'association, revient sur l'origine de l'événement : « C'est la réalisation d'un rêve de moniteurs qui remonte à 10 ans. C'est grâce à la création de l'association de l'ASF cette année qu'on a pu concrétiser ce beau projet pour mettre en avant La Tania. On voulait faire découvrir la piste principale du Bouc Blanc et de la Folyères, atouts majeurs de La Tania. Ce qui rend le derby exceptionnel, c'est la piste du Bouc Blanc qui est très contrastée en termes de visuels : elle oscille entre vue sur les sommets et forêts. »

UN MOT SUR LA JOURNÉE...

Les skieurs s'élanceront donc le 22 mars à 17h15 depuis le haut de la piste noire de type super-G l'Eclipse, celle qui avait accueilli les championnats du monde de ski alpin en 2023, avant de rejoindre la forêt dépaysante de La Tania et d'arriver sur le front de neige. Les participants sont attendus entre 14h30 et 16h pour retirer leur dossard. Le public est lui convié sur le front de neige pour encourager les coureurs comme il se doit, et il pourra s'hydrater auprès de la buvette dans une ambiance musicale conviviale. Enfin à 19h30 aura lieu la remise des prix. L'heure est à l'entraînement pour briller sur les planches le jour J du côté de la Tania, secret le mieux gardé des 3 Vallées. (C.B.)



On 22 March, the event Derby du Bouc Blanc challenges experienced skiers on the Super G. The race starts at 5.15pm at the top of the black slope l'Eclipse, used for the 2023 Alpine World Championships, passing through the forest, with an arrival on the snow front. The participants reunite between 2.30pm and 4pm, while spectators get in place on the snow front as from 5.15pm, in a festive atmosphere, followed by the prize ceremony at 7.30pm.

DERBY DU BOUC BLANC #1 • LA TANIA

Départ à 17h15 • RDV dès 14h30 pour les participants
Inscriptions à asflataniere73@gmail.com
+33 (0)4 79 08 80 39 • courchevel.com



© DR

28 MARS

ON COMPTE SUR VOUS !

Vendredi 28 mars, une soirée exceptionnelle se profile sous le ciel de Courchevel. Le Lions Club organise son gala de bienfaisance à l'Ineos Club House, au profit des associations Albertville Handisport et Les P'tits Doudous. On se donne tous rendez-vous !

Créé en 2009 par Michel Rochedy, le Lions Club de Courchevel continue d'inscrire sa marque dans le paysage caritatif de nos vallées, à travers des actions menées avec cœur et conviction. L'objectif de ce groupe d'hommes et de femmes : se réunir et donner de leur temps pour de bonnes causes. L'enfance et le handisport sont les principales choisies aujourd'hui, à travers le soutien des associations locales Les P'tits Doudous et Albertville Handisport pour cette occasion, auxquelles seront reversés l'entièreté des gains de la soirée.

UNE SOIRÉE DE GALA...

Le Lions Club met les p'tits plats dans les grands et le gala s'annonce magique. Pour régaler les convives, le chef engagé et étoilé Julien Machet (Le Farçon*, à La Tania) sera derrière les fourneaux et mitonnera des plats à la hauteur de la soirée. S'en suivra une tombola avec de nombreux lots prestigieux à gagner, ainsi qu'une vente aux enchères d'œuvres d'art et de matériel de ski de champions. Pour l'occasion, l'artiste local Valentin Cavalli, alias Mr Lemdi, sera présent. Sa générosité n'ayant d'égal que son talent, c'est avec joie qu'il offre une toile arborant la bouille de son personnage souriant qui devient mythique, le Lemdi. S'en suivra une soirée dansante, pour s'amuser jusqu'au bout de la nuit.



© DR

LE CHEF JULIEN MACHET



© DR

COUP DE PROJECTEUR SUR LES ASSOCIATIONS

LES P'TITS DOUDOUS

C'est un réseau de soignants engagés pour le bien-être des enfants hospitalisés. Née en 2011 à Rennes, elle compte aujourd'hui 150 antennes et a trouvé écho en Tarentaise en 2022, à l'hôpital de Bourg-Saint-Maurice. En plus des enfants passant par le bloc opératoire, les doudous sont également distribués aux services des urgences et des consultations, et également sur les pistes par les pisteurs-secouristes des Arcs, de Val Cenis et des Saisies. L'idée étant de dédramatiser le passage des enfants dans les hôpitaux ou chez le médecin.

lesptitsdoudous.org

Les P'tits doudous de Tarentaise



© Alice Joyon



© Albertville Handisport

ALBERTVILLE HANDISPORT

Né en 1992 après les premiers Jeux Paralympiques de Tignes, Albertville Handisport propose des activités pour les personnes en situation de handicap. Ainsi, chaque semaine sont proposés du basket, de la natation, du tennis de table et l'école des Croés. En parallèle, des journées à thème viennent rythmer l'année.

albertvillehandisport.fr

On Friday, 28 March, Courchevel will host a special evening. The Lions Club organises a charity gala at the Ineos Club House to support Albertville Handisport and Les P'tits Doudous. Starred chef Julien Machet will prepare a gourmet dinner, followed by a tombola with numerous prizes to win, and an auction of artworks and ski equipment. Local artist Valentin Cavalli, aka Mr Lemdi, will donate a painting of his legendary smiling character, Lemdi. This will be followed by a dance evening until the end of the night.



GALA DE BIENFAISANCE DU LIONS CLUB DE COURCHEVEL

À 19h30, salle Globe de Crystal
de l'Ineos Club House Courchevel 1850
Ouvert à tous sur réservation au +33 (0)6 09 02 27 79

EN +

VENREDI 21.03

Spectacle : Jour de Bal

Show : Jour de Bal
De 18h à 19h30 • Gratuit
Médiathèque • Alpinium

MARDI 25.03

Winter Yoga

Winter Yoga
De 10h à 12h • 22€/pers
Site nordique • Courchevel 1650

Office de tourisme
Courchevel

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

KORALP[®] SPACE FITTERS

SOLUTIONS DE STOCKAGE SÈCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A - SÈCHE-CHAUSSURES MURAL



MULTISPORTS



Un maximum de technologies dans un minimum d'espace pour une robustesse à toute épreuve.

FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

- Ventilation en partie haute
- Système de fixation murale intégré
- Système de ventilation ultra basse consommation avec option air chaud
- Agencement modulable à loisir : chaussures, gants...

Vente en ligne :

www.koralp.com

Produits français
Production 100% régionale

POUR LES **POWER RANGERS** *des pistes !*

Pour pimenter une journée de ski, direction les espaces ludiques de Courchevel. Et que vous ayez un tempérament téméraire ou plus prudent, il y en aura pour tous les goûts. Petite sélection, pour réveiller le Power Ranger qui sommeille en vous.

FORCE VERTE

LE WESTERN SKI PARK

Une pente douce, des tapis de ski dédiés, des ateliers, du tir à l'arc... Le Western Ski Park s'adresse aux débutants qui ont envie d'apprendre la glisse de manière ludique. Cet espace fermé et sécurisé emmène les petits skieurs au pays des indiens et des cowboys. Et pour prolonger l'expérience, rendez-vous avec Perle de Lune sous le tipi, pour une session maquillage !

À Courchevel Moriond
Piste des Indiens
Accès via TC Ariondaz



© Courchevel Tourisme



FORCE BLEUE

LE CANYON DE YEPA

C'est le sport pour les enfants et les plus grands. Une piste ludique au cœur de la forêt de Courchevel Moriond, qui permet de plonger dans l'univers des Indiens, avec une scénographie revue cet hiver. On dirige bien ses spatules pour ne rater aucun module, on lève les yeux pour retrouver le peuple des animaux (des bisons, des loups...), et on tend les bras pour toucher les attrape-rêves ou taper les mousses. Sans oublier le bisou et la pause photo avec la statue de Yepa à la sortie du canyon...

À Courchevel Moriond
Piste des Indiens
Accès via TC Ariondaz



© David Anhé

FORCE ROUGE

LE FAMILY PARK

Après les Indiens, place aux Incas ! Le Family Park, c'est un snowpark ludique, qui s'adresse aux débutants comme aux skieurs confirmés, Bosses, boardercross, whoops, château gonflable, big air bag et boxes faciles... À chacun sa ligne et ses défis ! Avis aux amateurs de challenge, cet hiver, le boardercross a été rallongé, pour encore plus de fun.

À Courchevel 1850
Sous la TC des Verdons



FORCE NOIRE

LE FREERIDE LAB

On monte d'un level ! Espace aménagé et sécurisé, le Freeride Lab permet aux skieurs en quête de pente, de poudreuse et d'engagement de s'initier au freeride et de s'en donner à cœur joie. Direction tout d'abord le DVA Park, pour tester son matériel, avant une petite montée à peaux de phoque ou skis sur le dos (compter 20-25mn) pour atteindre le départ de Roches Grises. Et ensuite place à la descente, sur une piste rouge ou une piste noire, au choix, toutes les deux étant non damées. Une expérience hors-piste incroyable, en toute sécurité. (E.R.)

À Courchevel 1850
Accès via téléphérique Saulire
Col du Pas du Lac (piste rouge Niverolles, Méribel)

 Spice up your ski day by heading to Courchevel's playful areas. There's something for every taste, whether you're daring or cautious.

Green Force – Western Ski Park: A secure area for beginners with skiing, archery, and workshops.

Blue Force – Yépa Canyon: A fun forest trail with Indian themes, modules, and animals to spot.

Red Force – Family Park: A snowpark for all with bumps, boardercross, and a big air bag.

Black Force – Freeride Lab: A secure space for skiers seeking powder and off-piste adventure.



ESPACES LUDIQUES

Sur le domaine skiable de Courchevel
skipasscourchevel.com



TOURISME DURABLE

GOLF HÔTEL, LA BELLE (CLEF) VERTE !

C'est le premier hôtel à obtenir le label Clef Verte 2025 dans les 3 Vallées. Après plusieurs mois de travail, le Golf Hôtel**** vient de décrocher cette exigeante distinction, qui récompense la démarche écologique et responsable de l'établissement. On vous donne les clefs... de compréhension !

LE LABEL CLEF VERTE

Premier label de tourisme durable décerné aux hébergements touristiques et les restaurants, la cuvée Clef Verte 2025 (Green Key à l'international) compte 2428 établissements labellisés, dont 48 en Savoie. Avec désormais 1 hôtel dans les 3 Vallées ! Ce label exigeant (il y a plus de 60 critères impératifs) récompense une démarche de valorisation et de respect d'un territoire et de ses acteurs. Et pour les vacanciers, c'est le gage d'un cadre de séjour plus sain et naturel, d'un voyage responsable, sans impliquer des tarifs plus élevés.

LE GOLF HÔTEL, UN PRÉCURSEUR

La demande de label, effectuée en janvier 2024, s'inscrit dans la continuité d'une démarche entreprise depuis plus de deux ans à l'initiative de la direction, pour proposer des pratiques plus écologiques et respectueuses. Au bout de plusieurs mois d'un travail acharné de toute l'équipe, coordonné par Sylvie Maggioni, directrice adjointe

et chef du projet, l'établissement a décroché en cette année 2025 la première Clef Verte attribuée à un hôtel dans les 3 Vallées.



© OT Brides-les-Bains



© Dreamartmedia

© Clef Verte



UN TROUSSEAU DE BONNES ACTIONS...

Pour limiter son impact carbone, les actions du Golf Hôtel sont très variées. On pense bien sûr au suivi des consommations d'eau (robinetterie avec volume restreint, récupérateur d'eau de pluie...), à la gestion de l'énergie (leds, chauffage, extinction des lumières non nécessaires...) ou des déchets (réduction des volumes, tri, compost). L'établissement travaille aussi sur des achats raisonnés, en privilégiant les circuits courts et les produits locaux, avec des produits éco-certifiés de nettoyage comme d'accueil, et globalement en choisissant des fournisseurs partageant les mêmes valeurs.

... ET DE BONNES IDÉES

Dans la rubrique anti-gaspi, les échantillons de salle de bains ont été supprimés, les contenants réutilisables ont été mis en place, et les draps sont désormais changés tous les 5 jours au lieu de 3 pour rejeter moins de lessive. L'établissement privilégie aussi le recyclage et la récupération de matériel et mobilier, pour éviter la surconsommation, et est présent sur la plateforme To Good To Go. Enfin, les hôtes sont invités à être acteurs de ces valeurs, en étant sensibilisés à la biodiversité, aux transports verts, aux activités nature et aux écogestes du quotidien. Histoire d'inscrire pleinement leur séjour dans cette dynamique vertueuse... qui ne demande qu'à faire des petits ! (E.R.)

LE TÉMOIGNAGE

« Dans le label Clef Verte, chacun a un rôle important dans le processus : tout le personnel de l'établissement, à son niveau et dans son domaine, mais aussi chaque client. Ça demande un important travail d'accompagnement. Il faut être prêt à changer ses comportements, sa façon de voir des choses et de procéder... Si tout le monde fait un petit pas pour être respectueux de l'environnement, c'est gagnant-gagnant. Chaque année, le label est réétudié, pour ne pas rester statiques dans nos actions et nous pousser à trouver de nouvelles solutions. Cette année par exemple, notre objectif est d'installer des bornes de recharges électriques pour les véhicules. Quand on prend un peu de recul, toutes ces actions, c'est finalement du bon sens. »

*Sylvie Maggioni,
adjointe de direction du Golf Hôtel*

 The Green Key label, or Clef Verte in France, is the first sustainable tourism certification for hotels and restaurants. In 2025, not less than 2428 establishments, including 48 in Savoie, received it. The 4-star hotel Golf Hôtel is the first in Les 3 Vallées to earn this label after years of eco-friendly efforts by reducing water, energy, and waste, favouring local products, and promoting green practices. Guests are encouraged to adopt eco-friendly habits, making their stay both responsible and enjoyable.



Premier label de tourisme durable pour les hébergements touristiques et les restaurants
laclefverte.org

 **GOLF HÔTEL**** • LABEL CLEF VERTE 2025**

20 avenue du Comte Greyfié de Bellecombe
+33 (0)4 79 55 28 12 • golf-hotel-brides.com
Infos sur le label : laclefverte.org

Casino
des Vallées

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

— BRIDES-LES-BAINS —



© Pascal Lebeau

C'EST REPARTI *pour les cures !*

La saison thermale repart ce lundi 24 mars dans la première station thermale dédiée à l'amaigrissement en France. Petit tour d'horizon...

UNE LONGUE TRADITION DE CURE

Cela fait plus de 200 ans, et la redécouverte de la source thermale, que les eaux de Brides sont réputées et appréciées pour leurs vertus. En ce mois de mars, une nouvelle saison débute, la station accueillant à nouveau les curistes, qui côtoieront durant encore quelques semaines les amateurs de ski dans les 3 Vallées. Effectivement, lundi 24 mars, l'établissement thermal rouvre ses portes, redonnant le coup d'envoi d'un ballet de soins, séances, conseils, suivi personnalisé autour de chaque cure...

DES SÉJOURS ET SOINS À LA CARTE

Au-delà des cures conventionnées, spécialisées dans deux pathologies, le surpoids et l'obésité, ainsi que la rhumatologie et l'arthrose, d'autres formules se développent chaque année à destination du grand public. On peut ainsi citer les mini-cures de 5 jours sans prescription médicale, « découverte thermale » et « optimum », qui permettent à tout à chacun de profiter des vertus de l'eau thermale et du savoir-faire des équipes des Thermes de Brides, notamment dans le domaine de la nutrition et des activités physiques.

ÇA VA BIEN SPA-SSER...

La station dispose également d'un espace sans pareil : son Grand Spa Thermal, l'un des plus grands de France, avec son espace aquatique de 600m² et son espace Détente de 500m². Déjà ouvert en hiver, il élargit ses horaires à compter du 24 mars, du lundi au samedi de 8h à 20h. En plus de profiter des saunas, hammams, jacuzzi et autres infrastructures dédiées au bien-être, le grand Spa propose une palette de soins, beauté, visage et corps, mais aussi MédiSpa. Sans oublier des massages du monde. Histoire de prendre soin de soi ! (E.R.)



UK The thermal season in Brides-les-Bains starts on Monday, 24 March and ends on 1 November 2025. The thermal waters have been famous for over 200 years. The spa offers treatments for weight issues, arthritis, and short wellness cures. The Grand Spa, one of France's largest, expands its hours, offering pools, saunas, beauty treatments, and massages, for relaxation and well-being.

EN +

DIMANCHE 23.03

Concert de And Joy

And Joy concert

De 17h à 19h • Gratuit

Place du Centenaire

Office de tourisme

Brides-les-Bains

+33 (0)4 79 55 20 64

brides-les-bains.com

RÉOUVERTURE DE LA SAISON THERMALE

Cures thermales du 24 mars au 1^{er} novembre 2025
Grand Spa Thermal ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h
+33 (0)4 79 55 23 44 • thermes-brideslesbains.com

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

Gamme Kia EV. 100% électrique.

La technologie est en mouvement.



Kia France 88 8018 295 RCS Nanterre

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.



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 covoiturier #SeDéplacerMoinsPolluer

— MÉRIBEL —



© Photos La Comédie des Alpes - DR

L'AMITIÉ À RUDE ÉPREUVE

27
MARS

Au programme du festival Parenthèses Culturelles, l'Auditorium propose une nouvelle soirée Coup de théâtre, le jeudi 27 mars. Avec « Arrête de pleurer Pénélope », place à une comédie où l'amitié se transforme en règlements de comptes...

Après son triomphe dans 15 pays et avec plus de 2 millions de spectateurs conquis, la pièce débarque enfin en Savoie, grâce à la troupe de la Comédie des Alpes, habituée de la station de Méribel. Le temps d'une soirée, trois amies de longue date se réunissent pour l'enterrement de vie de jeune fille de Lola, la quatrième, mais elle prend rapidement une tournure inattendue. Entre vie ratée et secrets inavoués, Pénélope, Léonie et Chloé s'affrontent dans un face à face aussi cruel qu'hilarant. Avec une énergie débordante et une bonne dose d'humour, cette soirée s'annonce être un véritable festival du rire et une belle touche de culture dans un monde de ski... (E.Hu.)



« ARRÊTE DE PLEURER PÉNÉLOPE » • THÉÂTRE

À 21h • Auditorium • Méribel Centre
Prévente en ligne 12€ (jusqu'à 19h le 27/03)
Sur place 15€ (CB uniquement)

As part of the Parenthèses Culturelles festival, the Auditorium presents the theatre play "Arrête de pleurer Pénélope" on Thursday, 27 March, at 9pm, performed by the theatre group Comédie des Alpes. Three longtime friends reunite for a hen party, but tensions rise fast...

EN +

VENDREDI 21.03 Fête traditionnelle au four des Allues

Allues oven traditional party
De 18h à 21h • Accès libre
Les Allues

JEUDI 27.03 Animations sur la nature

Nature activities
De 10h à 16h30 • Accès libre
Sommet TS Plan des Mains

Office de tourisme Méribel

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



© Antoine Laurent

25 MARS

LA MONTAGNE *sur grand écran*

Né en 2021, le Xplore Alpes Festival se tient chaque année en Tarentaise, avec près de 100 films en compétition. Après l'événement, les meilleurs films partent en tournée avec le Xplore Film Tour, offrant des projections itinérantes, dont une soirée à l'auditorium de Méribel le 25 mars.

Cette escale mettra à l'honneur quatre films explorant la montagne sous différents angles, entre aventure extrême, engagement environnemental et passion pour les grands espaces. Plusieurs des réalisateurs, comme Kenta Osaki, Jérémy Prevost et Antoine Laurent, sont originaires de Méribel, rendant cette soirée encore plus spéciale pour les spectateurs de la station !

ACROSS NORWAY

Dans ce long métrage réalisé par Kenta Osaki, les deux frères Fleury et Corentin Roux traversent la Norvège en s'orientant uniquement avec des cartes. Un périple exigeant où chaque erreur de navigation devient un défi supplémentaire. Entre paysages grandioses et dépassement de soi, ce film d'une heure célèbre l'aventure pure et la force du lien fraternel.

MONT BLANC AUTREMENT

Réalisé par Marc De Langenhagen, ce moyen métrage de 22 minutes, récompensé par le prix Préserve ta montagne, suit l'alpiniste Christophe Profit sur la voie historique du Mont-Blanc. Entre tradition et bouleversements climatiques, il questionne l'avenir de l'alpinisme face aux dangers croissants liés aux avalanches et à la fonte des glaciers.



© Antoine Laurent



© Kenta Osaki

PEAKS OF THE BALKANS

Lauréat du Prix Montagne Évasion, ce moyen métrage de Jérémie Reuiller suit des vététistes professionnels explorant les montagnes du Kosovo, du Monténégro et de l'Albanie. Un voyage de 33 minutes où la beauté brute des paysages rencontre l'authenticité des échanges avec les populations locales.

FRÉQUENCES

Ce court-métrage de 8 minutes, primé au High Five Festival, est une immersion sensorielle dans l'agitation de l'hiver. Réalisé par Jérémy Prevost & Antoine Laurent, il mélange images et musique pour capturer l'essence du ski, sans voix off, juste le son et la glisse.

Une soirée immersive pour célébrer la montagne et l'aventure. Rendez-vous le 25 mars à l'Auditorium pour découvrir ces récits captivants. Entrée libre et gratuite ! (E.Hu.)

UK Founded in 2021, the Xplore Alpes Festival takes place each year in Tarentaise, featuring nearly 100 films in competition. After the event, the best films go on tour with the Xplore Film Tour, including a special screening at Méribel's auditorium on 25 March, sharing four films about the mountains, adventure, environmental commitment, and a love for nature. Local filmmakers like Kenta Osaki, Jérémy Prevost, and Antoine Laurent will make the evening even more special.



SOIRÉE XPLORE FILM TOUR

À 19h45 • Auditorium
Entrée gratuite
+33 (0)4 79 08 60 01
xplore-alpes-festival.com



© Jérémy Prevost



28 > 30
MARS

MATÉRIEL AU TOP, *ambiance non-stop*

Rendez-vous incontournable des passionnés de ski, le Snowleader Mountain Test revient pour une septième édition sur le front de neige de Méribel la Chaudanne, du 28 au 30 mars. L'occasion de tester les nouveautés de la saison prochaine, dans le partage, la joie et la bonne humeur.

Au Snowleader Mountain Test, skieurs et snowboarders sont les bienvenus pour tester le meilleur du matériel de la saison prochaine avec des marques de renom comme Salomon, Zag, Black Crows, Jones, Burton... Mais cet événement, qui se déroulera du vendredi 28 au dimanche 30 mars, c'est bien plus qu'un simple test ! Plus de trente marques seront présentes sur le village test, où seront organisés des animations et des ateliers encadrés par des professionnels, des repas 100% savoyards, une soirée à la Coursive des Alpes le samedi soir, sans oublier du ski à gogo dans un cadre exceptionnel. Au cœur des 3 Vallées, ce sont trois jours de folie qui attendent les passionnés de glisse pour célébrer la fin de saison comme il se doit. (E.H.)



 The snow front La Chaudanne in Méribel hosts the 7th edition of the event Snowleader Mountain Test from 28 to 30 March. Skiers and snowboarders can try out more than 30 brands of which Salomon, Zag, Black Crows, Jones, Burton,... The event also features workshops, Savoyard meals, and a big Saturday night party!



SNOWLEADER MOUNTAIN TEST #7

Front de neige de Méribel La Chaudanne
Inscriptions en ligne jusqu'au 26/3 avec accès
au village test gratuit
Sinon 5€ sur place
snowleader.com



LES CHALETTS DE TUEDA

L'EXCEPTION *au cœur des 3 Vallées*

Nichée au cœur de Méribel-Mottaret, la nouvelle résidence Les Chalets de Tueda offre un cadre idyllique pour des vacances inoubliables. Entre luxe et confort, ces appartements de standing mêlent harmonieusement tradition et modernité. Alors, on réserve ?

UN CADRE PRIVILÉGIÉ

Situés à Méribel-Mottaret, la résidence Les Chalets de Tueda se distinguent par leur emplacement exceptionnel au sein du domaine skiable des 3 Vallées. Pour un séjour au ski en hiver ou pour des vacances ressourçantes en été, cette résidence de standing 4 étoiles offre un cadre enchanteur pour se créer des milliers de souvenirs : ski sur les 600km du plus grand domaine skiable du monde, activités de plein air et de nature dans la réserve naturelle de Tueda...

ÉLÉGANCE ET ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE

Les appartements de la résidence Les Chalets de Tueda, spacieux et raffinés, allant de 60 m² à 140 m² et pouvant accueillir de 6 à 10 personnes, sont conçus pour offrir un confort optimal. Ils bénéficient d'une vue imprenable sur le mont Vallon et d'une exposition sud-ouest garantissant un ensoleillement maximal tout au long de la journée. La décoration cosy et contemporaine, les matériaux nobles et les larges baies vitrées créent une atmosphère chaleureuse et accueillante. Chaque appartement dispose d'un balcon ou d'une terrasse, permettant de profiter pleinement du paysage.

DES SERVICES POUR UN SÉJOUR SANS STRESS

Les prestations hôtelières premium incluent des lits faits à l'arrivée, du linge de toilette, un ménage de fin de séjour, ainsi qu'un parking couvert privé et des casiers à skis avec sèche-chaussures. Les appartements sont équipés de WiFi, de téléviseurs, et certains disposent même d'un jacuzzi pour des moments de détente

absolue. La proximité des commerces et des navettes gratuites facilite les déplacements et permet de profiter pleinement de toutes les activités de la station.

ET AUSSI...

Proche de cette résidence, deux chalets d'exception peuvent également accueillir les groupes jusqu'à 12 convives. Le Chalet individuel de Tueda, un bien d'exception de 200m² avec 4 chambres doubles, dont 3 en suite, et un dortoir enfants, et le chalet Aster qui dispose de 5 chambres doubles, dont 4 en suite, une chambre pour les enfants et un sauna. Des moments uniques entre convivialité et détente vous attendent en famille ou entre amis ! (C.L.)



 The whole new 4-star residence Les Chalets de Tueda in Méribel-Mottaret is perfect for a ski holiday in winter or a relaxing summer break. Guests can enjoy Les 3 Vallées and its 600km of ski slopes, and numerous nature activities in the Tueda reserve. The spacious, stylish apartments (70m² to 100m²) host 6 to 8 people. They offer a breathtaking view, lots of sunlight, and cosy decor. Each apartment comes with a balcony or terrace to enjoy the beautiful landscapes.



LES CHALETTS DE TUEDA • GSI IMMOBILIER

À Méribel-Mottaret
Plus d'informations : +33 (0)4 79 22 86 86
gsi-immobilier.com/residences/les-chalets-de-tueda



© Marine Vernaz



À NOUS LE DOMAINE !

Envie de profiter d'une belle journée de ski ? Direction les pistes de Saint-Martin-de-Belleville. Petit tour d'horizon du domaine et de ses pépites à l'occasion d'une journée en famille...

Mars, jour de ski à Saint-Martin-de-Belleville. C'est avec plaisir que l'on retrouve les pistes de la petite station des Belleville ! Et surprise, celle-ci nous réserve quelques nouveautés sur le domaine. La première se dessine à notre arrivée au sommet de la télécabine Saint-Martin 1. À deux pas de l'embarquement du télésiège Saint Martin Express, une belle terrasse panoramique a été aménagée. De grandes tables accueillantes et des modules détente invitent à la pause. C'est noté, on reviendra tout à l'heure avec notre pique-nique !

On poursuit notre montée en télésiège vers la crête de Méribel. Juste avant l'arrivée, un grand sourire pour le Happy Selfie. Ce n'est pas nouveau, mais ça fait toujours plaisir d'immortaliser sa journée. Direction la borne photo à l'arrivée pour récupérer notre précieux souvenir...

OH LA BELLE VUE !

Nous enchaînons les descentes. On se délecte sur la Jérusalem (bleue), dans son environnement sauvage en limite de domaine skiable, avant d'enchaîner par la Biolley, qui permet de rejoindre le front de neige de Saint-Martin. Autre nouveauté, le tunnel sous la route a été agrandi, juste avant l'arrivée à la station. Si ce n'est pas spectaculaire, l'aménagement est notoire : l'élargissement permet aux dameuses de mieux travailler ce secteur, et exit l'effet entonnoir pour les skieurs à certains moments de la journée.



 The slopes in Saint-Martin-de-Belleville welcome us with some new features. At the top of the Saint-Martin 1 cable car, a panoramic terrace offers stunning views, perfect for a picnic break. We ride up to Méribel's crest, for a Happy Selfie. Skiing down the blue slope Jérusalem and Biolley, we enjoy the fresh snow. We finish with the red slope Pramint and the blue slope Gros Tougne. One last descent, and the day is over !


DOMAINE SKIABLE
st-martin-belleville.com

EN +

MARDI 25.03
Échos gourmands au musée
Gourmet echoes at the museum
De 17h30 à 19h • 5-8€/pers
Musée de Saint-Martin

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

À LA RENCONTRE des pisteurs

Depuis cet hiver, chaque mercredi matin, les pisteurs-secouristes de Saint-Martin-de-Belleville vont à la rencontre des skieurs directement sur le domaine skiable.

Une « aire de repos/prévention » est ainsi mise en place sur la piste bleue Grand Lac, chaque mercredi de 10h à 12h (sauf aléas liés à un secours en cours). Cette initiative du service des pistes s'inscrit dans la démarche de prévention menée auprès des usagers du domaine skiable, pour rappeler, directement sur pistes, les messages et règles de bonne conduite, et pour donner des conseils adaptés à tous les niveaux, afin de profiter de la montagne en toute sécurité. Bon savoir, en dehors de ces créneaux, il est toujours possible de passer directement au poste de secours, situé au sommet de Saint Martin Express. (E.R.)



© Service des pistes des Belleville

 Every Wednesday morning, the ski patrollers of Saint-Martin-de-Belleville meet skiers on the Grand Lac blue slope (10 am - 12 pm). This initiative aims to remind skiers of safety rules and provide advice suited to all levels to enjoy the mountain safely.


ZONE DE PRÉVENTION SUR LES PISTES
Avec les pisteurs-secouristes de la station
Les mercredis de 10h à 12h
Piste bleue Grand Lac



© Quietamo - DK

Ce lundi 24 mars, le groupe Quietamo propose un concert envoûtant, où les styles musicaux se mélangent. Portés par leur énergie et des arrangements uniques, ils réinventent les grands classiques le temps d'une soirée.

Avec Quietamo, les différents styles musicaux ne font plus qu'un. Leur univers oscille entre les rythmes chaleureux de la musique latine, l'élégance du jazz manouche et la poésie de la chanson française. À travers des sonorités vibrantes et ensoleillées, ils embarquent leur public de « concert des Belleville » dans un véritable voyage musical. Leur talent pour réinterpréter les standards avec audace et créativité donne naissance à un moment hors du temps. Lors de ce concert, chaque note vous transportera dans une atmosphère joyeuse, au sein de l'Espace Maurice Romanet ce lundi 24 mars. (E.Hu.)

On Monday, 24 March at 6.30pm on the occasion of the event Concert des Belleville, the band Quietamo will give a magical concert mixing different music styles. Their sound blends Latin music, gypsy jazz, and French songs. Warm, vibrant melodies, that will take the audience on an unforgettable musical journey.

CONCERT DES BELLEVILLE : MUSIQUE LATINE
À 18h30 • Espace Maurice Romanet • Gratuit

EN +

MARDI 25.03
Après-midi du printemps
Spring afternoon
De 14h à 17h • Accès libre
La Croisette

JEUDI 27.03
Visite guidée :
Salle des machines
Guided tour : Engine room
À 11h • Gratuit avec forfait
Sommet TS Pointe de la Masse

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



25 MARS

© Mairie Les Belleville

SAISONNIERS : *prenez soin de vous*

Le 25 mars, la salle Léo Lacroix des Menuires accueille une Journée Santé dédiée aux saisonniers et ouverte à tous. L'occasion unique pour faire le point sur sa santé et bénéficier de précieux conseils.

Organisée par l'Espace saisonniers des Belleville, cette journée santé est conçue pour répondre aux besoins des saisonniers. « Les saisonniers n'ont pas toujours la possibilité de bénéficier de consultations médicales. Une saison peut être éprouvante, physiquement mais aussi psychologiquement. D'où la mise en place de tout un dispositif santé qui leur est dédié », souligne Stéphanie Gilbert Collet, coordinatrice de l'Espace saisonniers.

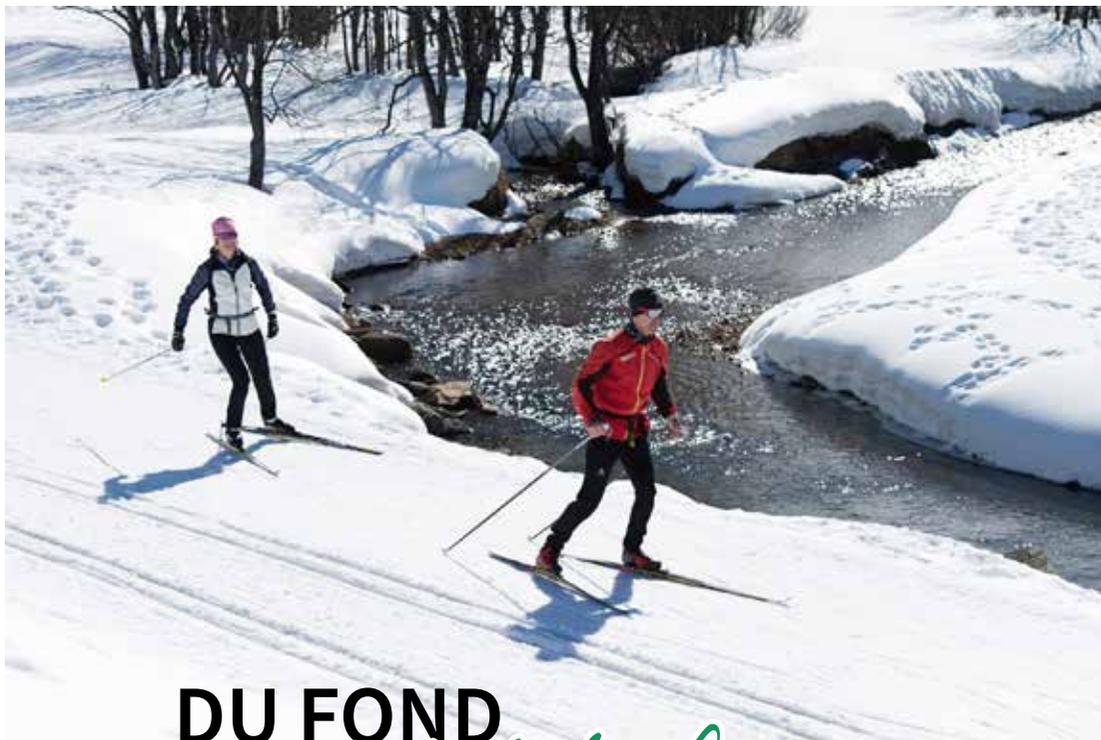
Cette journée est organisée en partenariat avec la mutualité française Rhône-Alpes, l'Espace de Santé publique de Chambéry, l'association Le Pélican et la Ligue contre le Cancer. Dépistages (VIH, hépatites, cancers), consultations diététiques, et conseils sur la prévention des conduites addictives seront au programme. Les personnes sans contrat saisonnier sont également invitées à participer à cette journée. (F.N.)



STÉPHANIE GILBERT COLLET

Health Day for seasonal workers, organized by L'Espace Saisonniers on 25 March from 12pm to 5.30pm, offers seasonal workers free access to medical care, screenings (HIV, hepatitis, cancer), dietary advice and addiction prevention.

JOURNÉE SANTÉ • CONSEILS, CONSULTATION, PRÉVENTION
Salle Léo Lacroix • De 12h à 17h30
Entrée libre et gratuite
+33 (0)4 74 08 96 28 • emploi.lesbelleville.fr
Espace saisonniers des Belleville
saisonnierslesbelleville



DU FOND *et de la forme !*

Le ski de fond au plan d'eau des Bruyères est une invitation à l'évasion à travers 5 pistes serpentant entre rivières gelées, forêts enneigées et panorama grandiose. Un sport accessible et complet, mêlant endurance et plaisir, avec 28 km de parcours variés adaptés à tous les niveaux.

LUDIQUE ET PHYSIQUE

Quoi de mieux qu'une activité en plein air pour solliciter l'ensemble du corps ? Le ski de fond est un sport qui fait travailler les jambes, les bras et le souffle. Eh oui, c'est un peu plus physique que de se faire monter par un télésiège au sommet d'une piste ! Entre le skating, plus dynamique, et le classique, plus fluide, chacun peut choisir son style et son rythme. Les 28 kilomètres de pistes balisées le long du Doron, offrent des parcours variés entre le plan d'eau des Bruyères, le Châtelard et Saint-Martin-de-Belleville. Des pistes douces aux montées plus exigeantes, en passant par des descentes riches en sensations fortes, l'environnement est idéal pour progresser dans un cadre naturel et apaisant.

UN SPORT QUI MET D'ACCORD !

Accessible gratuitement, le ski nordique séduit autant les sportifs aguerris que les amateurs de balades contemplatives. La diversité des pistes permet à chacun de trouver son bonheur. Les débutants peuvent s'exercer sur la piste verte des Roseaux avec une boucle d'1 km, idéale pour une découverte en douceur. Une fois à l'aise, ils pourront s'élancer sur la Vincent Jay, piste au nom d'un double médaillé olympique de biathlon qui a grandi dans la vallée des Belleville. Cette boucle bleue de 3,9 km offre de nombreux paysages au fil du parcours : rivières gelées, arbres enneigés, ruines de chalets en pierres... Les fondeurs expérimentés relèveront le défi de « Au fil du Doron », une piste de 10 km reliant le plan d'eau au village de Saint-Martin-de-Belleville. Ce parcours de 400 mètres de dénivelé (descente à l'aller depuis les Menuires, montée au retour) peut s'effectuer dans les deux sens, à la découverte des villages séparant ces deux points.



UN BOL D'AIR FRAIS

Glisser sur ces pistes, c'est aussi s'offrir une parenthèse hors du temps et respirer à pleins poumons l'air pur de la montagne. Loin des foules et de l'agitation des remontées mécaniques, ce sport procure une sensation de liberté unique. Chaque coup de bâton rythme l'avancée dans un décor époustouflant, où le silence n'est troublé que par le crissement des skis sur la neige. (E.Hu.)



© Photos David André



TÉMOIGNAGE

« Skier au plan d'eau des Bruyères est une véritable bouffée d'air frais qui me permet de me dépenser et de me vider l'esprit dans un cadre paisible. Mon endroit préféré, c'est l'allée bordée d'arbres longeant la rivière, où les reflets du soleil sur l'eau ajoutent une touche magique. J'ai également testé la piste Au fil du Doron jusqu'à Saint-Marcel : un tracé dynamique alternant montées et descentes. Pouvoir rentrer chez soi en ski de fond, quel moyen de transport original mais tellement agréable ! »
(Éline Hudry, 20 ans, rédactrice Infosnews, habitante de Saint-Marcel)

 Cross-country skiing is a great outdoor sport that works the legs, arms, and breath. There are two styles : skating, which is dynamic, and classic, which is smoother. The 28km of marked trails along the Doron River offer varied routes, from gentle paths to steeper climbs. Free for all, this sport suits both athletes and nature lovers. Skiing here is a chance to enjoy fresh mountain air, stunning landscapes, and a peaceful escape from the crowded slopes and the chairlifts.



SKI DE FOND • PLAN D'EAU DES BRUYÈRES

Jusqu'au 21 avril (selon l'enneigement)
Parking du plan de l'eau
Accès aux pistes gratuit
Location de matériel dans les magasins de sport de la station
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com



© Club des sports Val Thorens

APRÈS L'EFFORT... *le réconfort !*

27
MARS

Le concept de Cuiss'O Resto ? Une montée en ski de randonnée pour savourer un délicieux repas dans un restaurant d'altitude, le tout dans une ambiance sportive et bon-vivant. La prochaine se déroule ce jeudi 27 mars.

Événement organisé par la section Mountain United du club des sports de Val Thorens, Cuiss'O Resto est une véritable expérience inédite. Le 27 mars dès 17h, rendez-vous sur la place Caron avec vos skis de rando pour débiter l'ascension en direction du Chalet des 2 Lacs, un restaurant d'altitude où un repas montagnard attend les participants. C'est l'occasion idéale de découvrir la montagne sous un autre angle, de rencontrer d'autres passionnés de ski et de partager un moment mémorable sur les hauteurs de la vallée des Belleville. L'aventure est ouverte à tous, pour les amateurs de sport comme de bonne cuisine. (E.Hu)

Organised by Mountain United, the ski touring event Cuiss'O Resto is a unique experience in Val Thorens. On 27 March at 5pm, join us at Place Caron with your touring skis to climb to Le Chalet des 2 Lacs for a delicious meal. A great chance to enjoy the Alps differently, meet passionate people, and share a memorable moment !



CUISS'O RESTO • SKI DE RANDO

Départ à 17h30 • Place Caron
Montée + repas 45€/pers.
Montée sèche (sans repas) 20€/pers.
+33 (0)7 66 69 23 98 • club-des-sports-valthorens.com



EN +

MARDI 25.03
Concert de Black Snail
Black Snail concert
À 18h30 • Accès libre
Église/Salle polyculturelle

MERCREDI 26.03
Atelier créatif enfant
Children's creative workshop
À 16h • 3-10 ans • Gratuit
Chalet Pécelet

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

© David Besnard



23
MARS

D'ART D'ART

L'hôtel Pashmina devient galerie d'art le temps de l'exposition The Art Road Trip. Rendez-vous pour son vernissage, dimanche 23 mars de 16h à 20h.

Faire dialoguer art et aventure, telle est la volonté de Stéfani et Cédric Gorini, propriétaires de l'hôtel Pashmina. Ainsi, dès le 21 mars et jusqu'à la fin de la saison, l'exposition The Art Road Trip pose ses toiles et ses photos dans l'hôtel, mettant en lumière deux artistes complémentaires, David Besnard et Mr Lemdi. Deux regards, deux sensibilités, une même passion pour la découverte et le mouvement : David Besnard capte la majesté des sommets à travers son objectif, tandis que Mr Lemdi détourne l'énergie urbaine pour la projeter dans des œuvres audacieuses et vibrantes. Ce dimanche 23 mars, les deux artistes seront présents pour présenter leur travail et échanger avec les visiteurs. Mr Lemdi réalisera même une œuvre en live, dans une ambiance musicale live et cocktail dinatoire.... Et c'est ouvert à tous ! (S.M.)

The Pashmina Hotel becomes an art gallery hosting the exhibition The Art Road Trip. The exhibition highlights David Besnard's mountain photography and Mr Lemdi's urban energy. The opening, with live music and cocktails, is planned on Sunday, 23 March, from 4pm to 8pm, in the presence of the artists.



VERNISSAGE DE L'EXPOSITION THE ART ROAD TRIP
À l'hôtel Pashmina, de 16h à 20h
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com



© Pashmina

© David Besnard



DU ROUGE *sous les spatules !*

Avec ses 150 km de pistes et son enneigement exceptionnel, Val Thorens est un paradis pour les skieurs. Perché à plus de 2000 m d'altitude, le domaine offre des conditions idéales toute la saison. Focus sur trois pistes rouges à tester absolument !

BOISMINT & PLAN DE L'EAU : 1000 M DE DÉNIVELÉ

L'enchaînement Boismint et Plan de l'Eau offre l'une des plus longues descentes du domaine. Depuis le sommet du télésiège de Boismint, la piste plonge jusqu'au bas du télésiège Plan de l'Eau, avec près de 1000 mètres de dénivelé. Idéal pour les skieurs en quête de vitesse et d'endurance. Attention, ça brûle les cuisses...

CHRISTINE : SKI PANORAMIQUE AU PIED DU GLACIER

Située sur le secteur Pécelet, la piste Christine commence à près de 3000 m et descend sur 700 mètres de dénivelé. Accessible via le Funitel de Pécelet, elle serpente dans une vallée isolée, offrant un tracé vallonné et rythmé. Son terrain vallonné permet de belles courbes et des accélérations progressives. Un conseil : levez les yeux ! La descente longe la face ouest du glacier de Pécelet, un panorama à couper le souffle.

ASTERS : TECHNIQUE ET NEIGE PARFAITE

La piste Asters est un bijou caché sur le secteur Thorens. Depuis le Funitel de Thorens, elle offre une vue spectaculaire sur la Maurienne et le glacier de Chavière. Ses premières pentes sont raides et techniques, suivies de ruptures de pente idéales pour varier les sensations. Grâce à son orientation nord, la neige y reste excellente toute la journée. La descente se termine en douceur sur la piste bleue du Génépi, parfaite pour relâcher la pression. (E.Hu.)

LE COUP DE CŒUR DE JULES

« Ma rouge préférée à Val Thorens, c'est la piste du col de l'Audzin. Depuis la cime Caron, elle offre un panorama exceptionnel à 360° sur le Mont Blanc, les Aiguilles d'Arves et les sommets alpins du sud. Peu fréquentée, elle garde une neige fraîche grâce à son orientation nord. Son tracé varié, alternant pentes et virages, en fait une descente ludique et incontournable avec mes clients tout l'hiver. »

Jules Hende, moniteur de ski à Val Thorens



🇬🇧 Val Thorens is a dream playground for skiers, with 150km of slopes and great snow, open until 4 May. Here are three red slopes to try out : Boismint & Plan de l'Eau offering one of the longest descents of the ski resort, perfect for speed lovers, Christine situated near the Pécelet glacier offers smooth curves and amazing views, and Asters is a technical slope with great snow and stunning views on the Maurienne valley and the Chavière glacier, ending on a blue slope.

DOMAINE SKIABLE DE VAL THORENS

Jusqu'au 4 mai
+ 33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

© T. Loubère



© L. Brocher

Zenith
Val Thorens
Ski Shop

BOOTFITTER DE PÈRE
EN FILS DEPUIS 1985

Spécialiste
BOOTFITTING

Spécialiste
SKI-MOJO

- + D'ENDURANCE ET PERFORMANCES
- + DE CONFORT ET SÉCURITÉ
- + DE CONTRÔLE DES TRAJECTOIRES
- DE DOULEURS AUX GENOUX, DOS ET HANCHES
- INVISIBLE SOUS LE PNEU DE 100

ski-mojo

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



KAREEN GUIOCK THURAM

30 ANS DE JAZZ *et de passion*

Depuis 1995, l'association Classique & Jazz fondée par Marie-Aline Josserand, rythme Val Thorens avec ses concerts hebdomadaires ouverts à tous, mêlant jazz et musique classique. Pour célébrer ses 30 ans, un concert exceptionnel (entrée sur invitation) aura lieu le 24 mars à l'auditorium du Board.

UN PROGRAMME MUSICAL D'EXCEPTION

À l'occasion de cet anniversaire, l'association propose un concert d'1h30 mettant à l'honneur les grands classiques du jazz. La chanteuse Kareen Guiock Thuram interprètera un hommage à Nina Simone, figure incontournable du jazz vocal. Entre morceaux emblématiques et improvisations inspirées, cette soirée mettra en lumière l'harmonie entre jazz et musique classique, une signature forte de l'association depuis sa création.

UNE ASSOCIATION ANCRÉE À VAL THORENS

« L'histoire de Classique & Jazz débute en 1995 avec Marie-Aline Josserand, passionnée de musique, qui a souhaité faire rayonner le jazz et la musique classique à Val Thorens », explique Florent Arbib, responsable événements et animation de la station. Depuis sa création, des concerts sont organisés chaque semaine, été comme hiver, rythmant la vie culturelle de la station. Depuis 10 ans, l'office de tourisme a pris en charge l'organisation, perpétuant l'engagement des fondateurs. « Les habitués reviennent chaque année, ces concerts sont devenus une véritable tradition et sont entrés dans l'histoire de Val Thorens ! », poursuit Florent.



UN AVENIR EN MUSIQUE

Pour continuer à promouvoir le jazz et marquer ces 30 ans d'existence, l'association prévoit de poursuivre l'organisation de concerts réguliers pour valoriser davantage le jazz à la montagne. Grâce au soutien de la Setam (remontées mécaniques), principal financeur, et de l'office de tourisme, elle souhaite préserver cet héritage musical et continuer à faire vibrer la station au rythme du jazz. Cet anniversaire marque ainsi un tournant entre hommage au passé et regard vers l'avenir. (E.Hu.)

Since 1995, the Association Classique & Jazz, founded by Marie-Aline Josserand, has brought weekly concerts to Val Thorens, blending jazz and classical music. To celebrate its 30th anniversary, a special concert (invitation only) will take place on 24 March at Le Board auditorium. The 1,5-hour event will feature jazz classics, with singer Kareen Guiock Thuram paying tribute to Nina Simone. From emblematic pieces to inspired improvisations, this evening will highlight the harmony between jazz and classical music.



ASSOCIATION CLASSIQUE ET JAZZ

Concert chaque semaine en hiver et en été
Concert des 30 ans le lundi 24 mars (sur invitation)
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

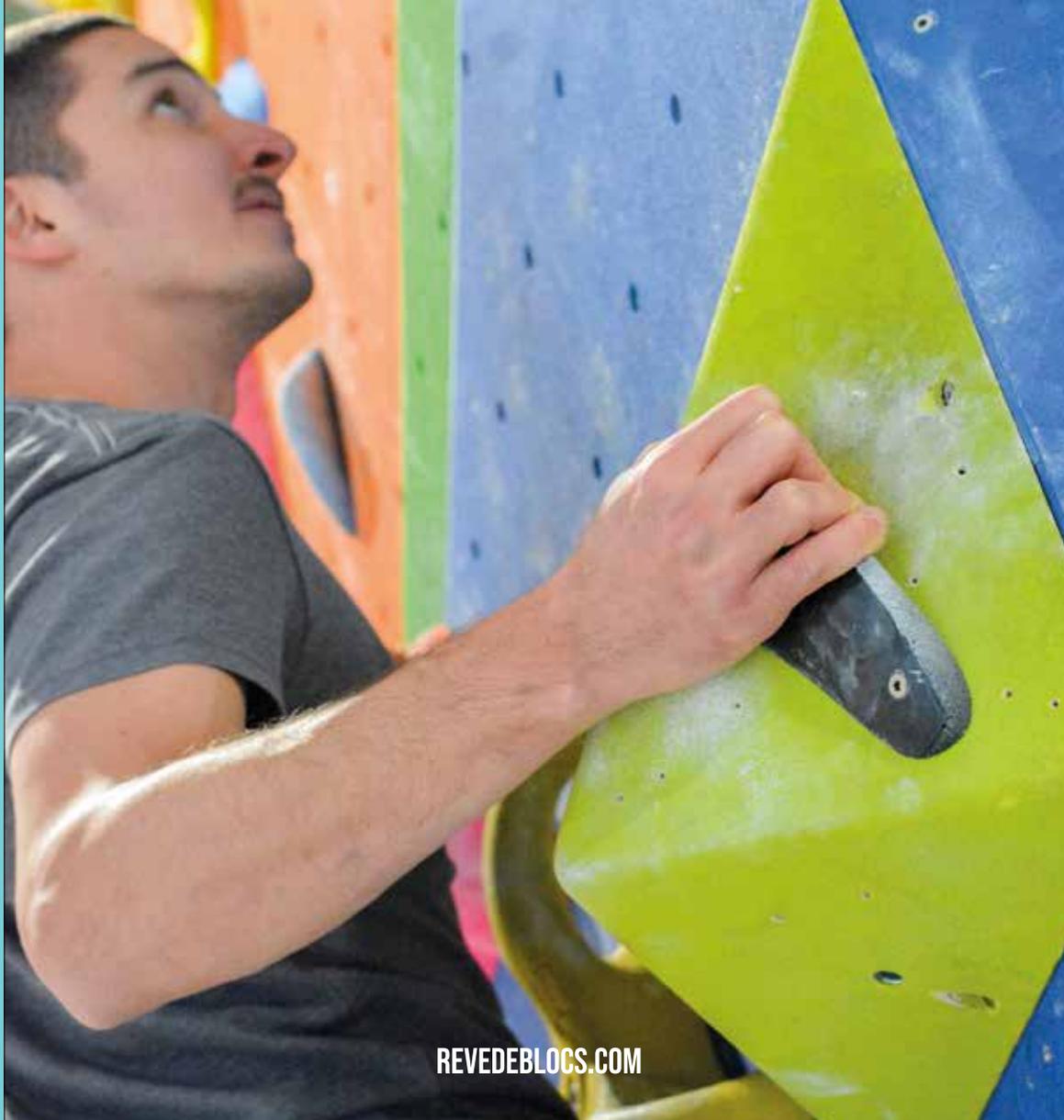


ESCALADE

LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTEISE

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

AIME 7J/7



REVEDEBLOCS.COM

— MOÛTIERS —



22 & 31
MARS

TROIS SPECTACLES, *trois ambiances !*

La fin du mois de mars sera marquée par trois événements culturels à Moûtiers. Le 22 mars, le spectacle *Sillons* invite les tout-petits à une exploration sensorielle et participative, tandis que l'harmonie de Moûtiers donnera son concert de printemps. Et le 31 mars, *La Capriola* fera revivre la musique de la Renaissance et du Premier Baroque.

SILLONS : POUR LES TOUT-PETITS

Dans le cadre de la Semaine nationale de la petite enfance, la compagnie Zeïf propose *Sillons*, une création musicale et dansée destinée aux enfants de 0 à 3 ans. Ce spectacle immersif invite les tout-petits à explorer un univers de lignes, de formes et de sons, où chacun peut observer, jouer et interagir librement. Sans paroles, il laisse place à l'imaginaire des jeunes spectateurs.

Le samedi 22/03

De 10h30 à 11h, espace intercommunal

Gratuit sur réservation

UN PRINTEMPS EN MUSIQUE

L'Harmonie célèbre l'arrivée du printemps avec un concert gratuit le samedi 22 mars à 20h30 à la salle Maurice Calloc'h. Cette édition mettra à l'honneur la chanteuse Belinda, qui accompagnera le groupe, promettant une soirée riche en musique et en émotions.

Le samedi 22/03

À 20h30, salle Maurice-Calloc'h

Gratuit

UN VOYAGE SONORE DANS LE TEMPS

Le 31 mars, les musiciens de *La Capriola* transporteront le public 5 siècles en arrière avec un concert dédié à la musique de la Renaissance et du Premier Baroque. Ce voyage musical dévoilera les particularités des compositions de l'époque, avant l'apparition du solfège moderne. Grâce au violon, instrument emblématique de ces siècles, les spectateurs redécouvriront des techniques et harmonies oubliées. Cette masterclass, ouverte à tous, se tiendra à l'espace intercommunal à 18h30. (E.Hu.)

Le samedi 31/03

À 18h30, espace intercommunal

Gratuit sur réservation

 **A**t the end of March, the hall Maurice Calloc'h in Moûtiers will host three cultural events, for free. On 22 March, the show *Sillons* will offer a sensory and interactive experience for young children from 10.30am till 11am, while the orchestra of Moûtiers will perform its spring concert at 8.30pm. On 31 March at 6.30pm, the musicians of *La Capriola* will bring back the music of the Renaissance and early Baroque period.



© Zeïf DK



LES RENDEZ-VOUS CULTURELS

Espace intercommunal et salle Maurice Calloc'h

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com


4061M

contre la maladie de Charcot

© Photos DR

Éric Haddad, ambassadeur de l'ARSLA, a perdu sa sœur Chantal Rubino, emportée par la maladie de Charcot. Pour lui rendre hommage, soutenir la recherche et les malades, il s'est lancé un défi : gravir le sommet du Grand Paradis. Avec son équipe, il appelle à la mobilisation pour récolter des fonds en faveur de l'ARSLA.

Peux-tu te présenter ?

Je m'appelle Éric Haddad, j'ai 62 ans et je vis à Montagny, dans le hameau du Villard. Je suis ambassadeur de l'ARSLA et je m'investis dans cette association en mémoire de ma sœur Chantal, qui nous a quittés en novembre 2023, après un combat courageux contre la maladie de Charcot.

Parle-nous de ton projet d'ascension...

Avec Sabine, bénévole à l'ARSLA et amie proche de ma sœur, avec Serge, également bénévole, ainsi que notre ami Denis, nous avons décidé d'entreprendre l'ascension du Grand Paradis, un sommet italien qui culmine à 4061m. L'ascension est prévue le 28 et 29 juin.

Pourquoi le Grand Paradis ?

Ce sommet porte un nom symbolique. Pour moi, c'est une manière de rendre hommage à ma sœur, de poursuivre son combat et celui de tous ceux qui souffrent de la maladie de Charcot. C'est un sommet mythique qui va pouvoir donner de la visibilité à une maladie encore très méconnue du grand public. Nous avons également lancé une collecte de fonds.

Quels les objectifs de cette collecte ?

Nous voulons collecter, au minimum, 4061€, soit 1€ par mètre de dénivelé. L'argent sera entièrement reversé à l'ARSLA pour financer la recherche et l'accompagnement des malades.

Où en est la recherche sur la maladie de Charcot ?

La recherche progresse, notamment sur l'amélioration de la qualité de vie et l'allongement de l'espérance de vie des patients. Malheureusement, il n'existe toujours pas de traitement curatif. D'où l'importance de soutenir les chercheurs qui travaillent sur cette pathologie.

Comment vous aider ?

Chaque don compte. Notre cagnotte en ligne est ouverte à tous et chaque contribution nous rapproche de notre objectif. De plus, les dons sont déductibles d'impôts à hauteur de 66% pour les particuliers et 60% pour les entreprises. (F.N.)



NOUS VOULONS COLLECTER 4061€, SOIT 1€ PAR MÈTRE DE DÉNIVELÉ.

UNE ASSOCIATION DÉDIÉE À LA MALADIE DE CHARCOT

Fondée en 1985, l'Association pour la recherche sur la sclérose latérale amyotrophique (ARSLA) est la principale organisation en France dédiée à la lutte contre la maladie de Charcot. Chaque jour, 5 nouveaux diagnostics sont posés et autant de personnes succombent à cette maladie neurodégénérative incurable. L'association finance la recherche, accompagne les malades et leurs familles, et sensibilise le public à cette maladie encore trop peu connue. L'ARSLA est aujourd'hui le 1^{er} financeur privé de la recherche sur la SLA en France.

Éric Haddad, ambassador of the association ARSLA, lost his sister Chantal Rubino to Charcot's disease. To honour her, support research, and help patients, he set himself a challenge : to climb the Grand Paradis, a 4061m Italian peak. The ascent is planned for 28 and 29 June. With his team, he calls for support to raise at least 4061€, or 1€ per metre climbed. All money will go to ARSLA (Amyotrophic Lateral Sclerosis Research Association) to fund research and patient care.



POUR SOUTENIR L'INITIATIVE

N'hésitez pas à faire un don sur helloasso.com
+33 (0)6 76 87 99 48 • arsla.org



FAUT QU'ON *cause!*

Ne manquez pas le prochain Café-causé du Labo des Possibles, organisé par la bibliothèque de Bozel le 22 mars ! Un beau moment d'échange en perspective sur le thème des biopics...



22 MARS

Cet événement convivial est l'occasion idéale pour les curieux et amateurs d'échanger et de partager autour de lectures, films ou séries. Ce moment de discussion du 22 mars abordera le thème des biopics. Une expérience enrichissante et inspirante ouverte à tous, et une belle occasion de se plonger dans des vies d'artistes à travers une sélection de films biographiques. À noter que le Café-causé est organisé par la bibliothèque et le L.A.B.O., un lieu ouvert à tous les habitants et associations de la vallée de Bozel, qui propose des ateliers et événements autour de la transition et de l'expression artistique et créative. (C.L.)

Don't miss the next Café Causé by Labo des Possibles at the library of Bozel. On 22 March at 10am, join a friendly talk about biopics, films telling artists' life stories. A great chance to share ideas, discover inspiring movies, and enjoy a warm discussion.



CAFÉ CAUSÉ À BOZEL

À 10h • Gratuit
À la bibliothèque, rue de l'église
+33 (0)4 79 22 67 52 • valleedebozel.com

IDÉES FRAÎCHES

pour maisons et jardins !

Avec le retour des beaux jours, c'est le moment idéal pour repenser son intérieur et aménager ses extérieurs. Du 21 au 23 mars, le Salon maison & jardin est de retour à la Halle Olympique d'Albertville pour sa 3^e édition avec 110 exposants.

Construction, rénovation, décoration, aménagement extérieur... Pendant 3 jours, tous les secteurs de l'habitat sont représentés pour offrir aux visiteurs un large choix de solutions et d'innovations. Envie d'une nouvelle terrasse, d'une pergola sur-mesure ou d'un poêle à bois ? De nombreux exposants seront présents pour partager leur savoir-faire. Avec plus de 7000 visiteurs attendus, le salon est l'occasion parfaite pour découvrir les tendances et échanger avec des professionnels qualifiés. De quoi faire le plein d'idées et donner un coup de frais à sa maison et son jardin ! (E.Hu.)

From 21 to 23 March, the event Salon Maison et Jardin returns to La Halle Olympique in Albertville for its 3rd edition. With 110 exhibitors, visitors can explore new ideas and innovations. With over 7000 visitors expected, it's a great chance to meet experts and get advice.



SALON MAISON ET JARDIN

De 10h à 19h • Halle Olympique d'Albertville
4€ l'entrée (gratuit -18 ans)
+33 (0)4 28 38 40 00 • leopro.fr

21-23
MARS

© Leopro-DR

© Pixabay

© Pixabay



EN +

DU LUNDI AU SAMEDI

Expo peinture de Sylvie Farine

Sylvie Farine painting exhibition
Jusqu'au 31 mars
Accès libre pendant
les horaires d'ouverture
Centre culturel Marius Hudry
Moûtiers

JEUDI 27.03

Foreshadow : cirque et danse

Foreshadow : circus and dance
À 20h • 8-27€/pers
Le Dôme Théâtre • Albertville

Cœur de Tarentaise Tourisme

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

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.



22
MARS

À VOS BOUSSOLES !

Envie d'un sport qui mélange réflexion, vitesse et aventure ? La course d'orientation est une chasse aux balises grandeur nature, avec carte et boussole. À Albertville, l'association ANO accueille tous les curieux, du promeneur au compétiteur, avec des entraînements et des défis.

UN SPORT LUDIQUE

La course d'orientation consiste à retrouver des balises dispersées sur un parcours, en s'aidant d'une carte détaillée et d'une boussole. Que ce soit en ville ou en pleine nature, l'objectif est de suivre son itinéraire et rejoindre l'arrivée. Pour les plus compétitifs, c'est une course contre la montre ; pour les amateurs, c'est une aventure où chacun avance à son propre rythme.

ZOOM SUR L'ANO

Créée en 2019, l'association ANO (Albertville Nordique Orientation) vise à promouvoir la pratique du sport à travers la pratique de la course d'orientation. Elle propose des entraînements pour les jeunes, mais aussi des sessions pour adultes, que ce soit pour progresser ou par simple plaisir. En parallèle, l'ANO organise des événements grand public pour faire découvrir cette discipline au plus grand nombre.

UN DÉFI EN 5 ÉTAPES

Les Challenges Anolympiques reviennent cette année avec cinq étapes inspirées des anneaux olympiques, chacune mettant en avant un type de course différent. Après un sprint urbain au cœur d'Albertville, place à la deuxième étape le 22 mars à Cevins. Cette fois, les participants s'attaqueront à un parcours de moyenne distance en forêt, plus technique. De quoi varier les plaisirs !



© Photos Virginie Corbié

Le défi se poursuivra cette année avec une nocturne au fort de Tamié le 9 avril, suivie par une course en forêt de Rhonne le 18 juin, une longue distance à Farette le 13 septembre, et un événement spécial "Tous azimuts" au Val des Roses le 17 mai, où les déguisements sont vivement encouragés. Ouverts à tous, ces défis sont accompagnés par des bénévoles qui expliquent les bases aux débutants. Alors, prêt à tester votre sens de l'orientation ? (E.Hu.)



Orienteering is a sport, looking for checkpoints thanks to a detailed map and a compass. It can be in a city or in nature. Some race against time, while others participate at their own pace. Founded in 2019, ANO (Albertville Nordique Orientation) promotes orienteering, and organises public events. The Anolympic Challenges return with five races inspired by the Olympic rings. The next race will be in Cevins on 22 March, a more technical course through the forest, open to all.



COURSE D'ORIENTATION • CHALLENGE ANOLYMPIQUE

Dès 10h • RDV place de l'église de Cevins
Inscription en ligne
10€ (classé) - 8€ (non classé)
Demi-tarif pour les -18 ans
anocourseorientation.wixsite.com



© Nils Paillard

LOUNA LADEVANT, *une voie libre*

Louna Ladevant, surnommé « le grimpeur aux piolets d'or », enchaîne exploits et sommets aux côtés de son frère Tristan. Champion du monde et multiple vainqueur en coupe d'Europe et coupe du monde d'escalade sur glace, il revient sur sa saison, sa soif de performance et des projets qu'il partage avec son frère.

Quel titre a le plus marqué ta carrière ?

Celui de champion du monde 2022 à Saas-Fee, le titre le plus prestigieux pour une discipline non olympique. La compétition n'avait pas eu lieu depuis 3 ans à cause du Covid, elle était très attendue. Aussi et surtout parce que j'étais sur le podium avec mon frère en 3^e place.

Un double podium renouvelé cette saison !

Oui, toujours à Saas-Fee. Lors de la 2^e étape de la coupe du monde. Cette fois, on a pris les 2 premières places. C'était le meilleur résultat possible. En compétition, on reste une équipe avec Tristan. On partage les victoires comme les échecs.

Comment s'est passée la suite ?

Après une contre-performance à Champagny, j'ai raté de peu la 1^{re} place durant l'étape du Colorado. C'était très frustrant. En finale de la dernière étape, j'ai « zippé », comme on dit dans jargon. Une chute qui m'a fait descendre à la 7^e place. Tristan obtient la 4^e place au classement général et moi la 3^e. Si proches et à la fois si loin du sommet...

Et maintenant ?

Le reste de l'année va être rythmé par les entraînements, avant la reprise des compétitions en décembre prochain. On a deux projets d'ouverture de voie avec Tristan et l'alpiniste Mathieu Maynadier. Un premier, avant la fin de la saison, sur la face nord des Grandes Jorasses, sous l'œil du cadreur Bertrand Delapierre. Puis direction l'Himalaya pakistanais pour ouvrir une ouverture en big wall culminant à 6000m.

Toujours avec ton frère ?

Oui, toujours. La question ne se pose même pas !

Vous multipliez les projets vidéo, pourquoi ?

C'est notre manière de vivre de notre passion, mais aussi de la transmettre. C'est la vidéo qui nous a attirés vers la montagne et les sports outdoor. C'est une immense fierté de pouvoir le faire à notre tour.



LOUNA ET SON FRÈRE TRISTAN

© DR

Votre prochain film ?

Il sortira à l'automne, tout d'abord en festival, puis en ligne. C'est un film qui montre des sessions d'escalade sur glace de nuit, réalisé en milieu naturel avec Thibault Gachet, Damien Largeron et Julien Regnier.

L'escalade sur glace est candidate aux JO. Quels sont ses atouts ?

En plus d'être une discipline accessible aux amateurs et très visuelle, c'est celle qui se rapproche le plus de l'alpinisme qui est dans l'ADN de notre territoire. Elle est aussi en phase avec les enjeux écologiques. La tour de glace de Champagny utilise l'eau de la rivière, qui gèle naturellement et ne demande ensuite qu'un simple entretien.

Elle a fait peau neuve cet hiver. Qu'en penses-tu ?

La tour de Champagny, c'est un peu la maison ! Cela fait 10 ans qu'on s'y entraîne avec Tristan. La redécouvrir avec de nouvelles voies, notamment en dry-tooling, a été génial. Elle est plus esthétique et parfaitement adaptée aux compétitions.

Participer aux JO en 2030 en France, c'est un objectif ?

J'essaie de ne pas trop y penser, car la décision ne nous appartient pas. Mais si on a la chance d'y être avec mon frère, on fera tout pour ramener une médaille d'or et une médaille d'argent ! (F.N.)



© Nils Paillard



© Jean Blanc Studio

Profil

- Prénom :** Louna
- Nom :** Ladevant
- Âge :** 25 ans
- Origine :** Vallée de l'Ubaye
- Discipline :** Escalade sur glace
- Spécialité :** Difficulté
- Club :** La Plagne / FFCAM

Palmarès

- Champion du monde d'escalade sur glace 2022
- Triple champion d'Europe 2020, 2021 et 2023
- Vainqueur du classement général de la Coupe du monde 2020 et 2023

 Ice climbing champion, Louna Ladevant, obtained the title of world champion in 2022 in Saas-Fee and has won many European and World Cup ice climbing competitions. In 2022, he shared the podium with his brother Tristan. This season, the brothers finished first and second together. Now, they train for next season and plan big climbs, including one in the Himalayas. They also make climbing films to share their passion. Ice climbing may become an Olympic sport, and Louna dreams of competing in 2030.



POUR LE SUIVRE

-  lesfreresladevant
-  Les Frères Ladevant



HUÎTRES FARCIES

INGRÉDIENTS

- × 6 huîtres
- × 6 tranches de bacon
- × 6 tranches épaisses de pain de mie
- × 30g de beurre
- × 2 citrons
- × 1 c. à c. d'échalotes hâchées
- × 1 petit bouquet de persil



PRÉPARATION

- Ouvrir les huîtres, les enlever de leur coquille et recueillir toute l'eau.
- Sur chaque tranche de bacon posez une huître, un peu d'échalote et de persil hachés.
- Rouler chaque tranche de bacon autour de l'huître et attacher avec du fil.
- Beurrer les tranches de pain de mie sur les deux côtés.
- Mettre le pain dans plat à gratin et y poser les rouleaux de bacon, arroser de l'eau des huîtres passée, parsemez de noisettes de beurre et passer 10 mn au four vif.
- Dresser sur un plat et garnir avec des brins de persil et quartiers de citrons.



NOUVEAU

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

8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30

DIMANCHE 8H30-12H30

+33 (0)4 79 24 12 44



Le Comptoir
Pâté en croûte aux pistaches
LES MENUIRES

Les 3 Vallées Café

COUP DE FOURCHETTE
MOÛTIERS

Sur le parvis de la gare, porte d'entrée des 3 Vallées, se dresse une belle brasserie, rapide et gourmande. Bien plus qu'un lieu de passage accueillant, Le 3 Vallées Café est un restaurant incontournable, une première étape vers le plus grand domaine skiable du monde et ses trésors.

On franchit les portes, et déjà, le tumulte de la gare s'éloigne. La lumière inonde la grande salle, traversant les immenses baies vitrées. Des touches de bleu et de blanc rappellent les cimes enneigées. De surprenants arbres ajoutent une fraîcheur végétale à la salle. On y est accueilli par Ambre, Alice ou Priscillia, tout en charmes et en sourire.

La carte oscille entre classiques réconfortants et créations gourmandes. On retrouve les incontournables de la maison : le crispy de poulet et son cœur de reblochon fondant, le fish & chips et les burgers artisanaux dégoulinant de plaisir. Les nouveautés phare de la saison ne nous laissent pas indifférents : la côte de cochon et sa crème de chorizo, ou encore le magret de canard sauce miel-citron-sésame, nous comblent par leur gourmandise et leurs saveurs. Côté plats végétariens : le poke bowl bridois, les raviolis savoyards et encore le grand risotto aux cèpes ont de quoi rendre jaloux les amateurs de viande. Difficile ensuite de choisir parmi la liste des desserts. Notre cœur s'arrête sur le fondant au chocolat et son cœur coulant au caramel beurre salé, et le tiramisu maison... notre petit doigt nous ayant révélé que la cheffe était italienne.

En semaine, la brasserie vous propose un menu du jour créatif et fait-maison à 20€, de l'entrée au dessert. Idéal pour un break rapide d'entreprise.

En plus, il suffit de s'abonner à la Lettre gourmande sur les3vallees-cafe.com pour recevoir, chaque semaine, les menus concoctés par la cheffe. Pratique pour bien choisir sa pause repas.



Spaghettis bolognaise maison



Côte de cochon ibérique grillée,
crème de chorizo

Pressés ? Des plats minutes, comme l'omelette jambon-beaufort-cèpes, offrent une option rapide et savoureuse. Pour les matinaux, les formules petit-déjeuner (sucrées ou salées) sont une promesse de journée bien commencée.

Chaque plat est sublimé par un verre de vin soigneusement recommandé, au prix très courtois de 5€ le verre. Avec 14 crus au choix, c'est un véritable tour de France qui s'offre à nous. Du rouge profond au blanc délicat, les saveurs s'équilibrent et se réparent, c'est une invitation à la découverte des vins de France.

LE PLAISIR, AUSSI À EMPORTER !

Le train arrive ? Rendez-vous au Spot, l'annexe du restaurant, située directement à l'intérieur de la gare. Sandwichs, paninis, desserts, boissons et cafés... Maewenn vous y attend pour régaler les plus pressés. Idéal pour préparer ou récompenser un long voyage.

PENSÉ POUR LES VOYAGEURS EXIGEANTS

Avec son Wifi gratuit, un service de bagagerie offert aux clients, un cadre réconfortant et lumineux, Le 3 Vallées Café est l'endroit parfait pour patienter en toute sérénité... et gourmandise ! (F.N.)

 Les 3 Vallées Café, located in front of the train station of Moûtiers, welcomes holidaymakers and local inhabitants 7 days a week. Its bright, modern space combines alpine touches with a fresh, plant-filled decor. The menu features comforting classics, revisited gourmet creations and vegetarian dishes. With daily specials, quick bites, fine wines, and the annex called Spot for travelers on the go, Les 3 Vallées Café is the perfect stop before hitting the slopes.

 Parvis de la gare de Moûtiers
Ouvert 7j/7 de décembre au 30 avril
Dès 8h30 (6h30 le samedi)
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com



Fish n'chips



Burger des 3 Vallées



Cosmo Val Tho



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



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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Le C

Bistrot To Share – Tel est le nouveau concept du Bistrot Le C, le restaurant intimiste de la résidence Le C, dédié à tous les amateurs de la gastronomie française. Planches à partager, pièces de viande d'exception, belle carte des vins et cocktails...



© MTH

♥ Les pièces de viande d'exception à la suggestion

Résidence Le C • 122 Rue ND-des-Neiges
+33 (0)4 79 41 32 55 • bistrot-le-c.com

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



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

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige !
♥ L'ambiance à la fois feutrée et intimiste

🇬🇧 Discover Gaïa, the restaurant of the Manali Lodge, the place to be for your evenings in Courchevel. Enjoy a delightful blend of Asian flavours and local specialities with a menu featuring homemade sushi and Asian fusion dishes, to experience on the spot in an intimate atmosphere, or take away.



© Photos Philippe Gal

Ouvert tous les jours de 18h30 à 2h
Manali Lodge - 234 Rue de la Rosière
+33 (0)4 79 23 19 42 • gaïa-courchevel.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



TARTIFLEX 100% VÉGÉTALE

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- Préparation : 20 min.
- Cuisson : 25 min.

- 300g d'allumettes végétales ACCRO
- 600 g de pommes de terre
- 180 g d'oignons émincés
- 1/3 de reblochon
- 40 ml de vin blanc
- 80 ml de crème liquide
- 15 g de beurre
- 8 ml d'huile
- Sel, poivre



ENVIE DE
CHANGER
LES CHOSES ?



ACCRO.FR
PRO@ACCRO.FR

RETROUVEZ
TOUS NOS PRODUITS
ET NOS ACTUS



LES POMMES DE TERRE

Épluchez puis coupez les pommes de terre en rondelles. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

LA GARNITURE

Dans une sauteuse bien chaude, faites chauffer un peu de beurre et d'huile. Ajoutez les allumettes végétales ACCRO et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réservez-les.

Ajoutez le reste du beurre et de l'huile dans la sauteuse, puis faites suer les oignons. Une fois les oignons cuits, remettez les allumettes avec les oignons. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire de moitié, puis incorporez la crème. Assaisonnez de sel et de poivre.

L'ASSEMBLAGE ET LA CUISSON

Ajoutez les pommes de terre cuites à la garniture. Mélangez bien le tout pour homogénéiser. Disposez le mélange dans un plat à gratin.

Coupez le reblochon en deux et placez-en une moitié, croûte vers le haut, sur le mélange d'allumettes ACCRO, pommes de terre et oignons.

Enfournez à 140 °C pendant environ 20-25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Servez la tartiflette bien chaude, accompagnée d'une salade verte.

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 Reberthy



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

Reberthy 2000

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





Caviar



Pâté en croûte aux pistaches

Le Comptoir

COUP DE FOURCHETTE LES MENUIRES

Le Comptoir, c'est un restaurant de montagne au concept deux en un qui ravit les papilles des skieurs affamés le midi, et qui comble les amateurs de cuisine traditionnelle le soir. On vous emmène à la découverte des lieux.

NOUVEAUTÉS LE MIDI

Petite révolution cette année au restaurant ! Historiquement restaurant en self-service uniquement, une nouveauté s'est invitée à la table du Comptoir. Désormais, en plus du self traditionnel, il est possible de passer commande depuis sa table via les QR code. On scanne, on choisit tout ce qui nous fait envie, on règle, et on attend d'être servi. Elle est pas belle, la vie ? De midi à 15h, toute la carte est ainsi disponible en un simple clic, et toute la journée les boissons et les snacks sont à disposition. En intérieur ou sur la belle terrasse ensoleillée, on savoure une cuisine 100% maison et bien généreuse. Coup de cœur pour le bar à pâtes avec des recettes à la truffe, au Pata Negra ou encore au homard, cuisinées devant vous.



Pâtes à la truffe

SOIRÉES GOURMANDES

Dîner au Comptoir, c'est prendre le temps de partager un apéritif tranquillement installé au cœur d'une salle bien décorée, un voyage entre le vintage et la Savoie. À la lecture de la carte, tout nous fait envie entre le grand choix de spécialités savoyardes, les burgers dont le Rossini à la crème de truffe, et les viandes, dont l'épaule d'agneau de 7h infusée au thym et miel de Savoie... Notre estomac gargouille et on ne sait que choisir. Sabine, qui tient l'établissement avec Béatrice, nous rejoint pour nous conseiller. Le pâté en croûte en entrée se révèle être énorme, on le conseille en entrée à partager. Quelles saveurs... C'est un vrai pâté en croûte paysan que l'on déguste, agrémenté de pistaches et condiments. Pour le plat, on se laisse tenter par l'escalope de saumon frais à la grenobloise, pousses d'épinards et purée fumée. Surprenante et délicieuse, la purée fumée nous séduit par son originalité. On achèvera notre dégustation avec un cheese cake à la crème de marron, parfait pour clore ce délicieux repas. Un bon moment, vécu dans un lieu où la chaleur de la montagne vous gagne. (S.M.)

🇬🇧 **B**ig changes at the restaurant this year! Traditionally self-service only, Le Comptoir now offers table ordering via QR codes. Just scan, choose, pay, and relax while your meal is served. From 12pm to 3pm, enjoy the full menu, while drinks and snacks are available all day. Inside or on the sunny terrace, savour homemade dishes, including fresh pasta with truffle, Pata Negra, or lobster. In the evening, enjoy a cosy mountain-style dinner with gourmet specialities, burgers, and tasty meats.



Cheese cake à la crème de marron

Œuf parfait, morilles et truffe



Escalope de saumon frais à la grenobloise

📍 Bâtiment l'Oisans, La Croisette
+33 (0)4 79 00 69 20
lecomptoirmenuires.com
📱 LeComptoir.Menuires

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

VAL THORENS

Les Chalets du Thorens

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 Simmenthal, 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 Simmenthal 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



CARON 3200

QUAND LE VIN *côtoie les dieux*

Au premier étage du complexe Caron 3200 se trouve un lieu unique en son genre : le Lounge Bar à Vin. Ce bar, qui pourrait bien être le plus haut d'Europe, offre un cadre luxueux et intimiste. Avec une capacité de seulement 25 personnes, il propose une expérience de dégustation hors du commun, entre ciel et montagne.

UN CADRE COSY ET INTIMISTE

Dès l'entrée, le ton est donné. On échange les chaussures de ski contre de confortables chaussons. L'ambiance est feutrée, des fauteuils en velours qui invitent à la détente. Le décor, aux tons gris et auburn, rappelle subtilement l'univers du vin. Les baies vitrées offrent une vue panoramique sur les sommets, créant une impression de suspension. « Ici, la saveur du vin n'est pas la même. Le cadre exceptionnel influe sur le mental, mais aussi sur le vin lui-même », confie Marius, sommelier.

UNE SÉLECTION DE VINS PRESTIGIEUSE

À la carte, plus de 150 références issues des plus grandes régions viticoles du monde. Le stock sur place comprend 1000 bouteilles, parmi lesquelles de grands crus comme Domaine Romanée Conti, Lafite Rothschild ou Yquem. Les vins se dégustent au verre ou à la bouteille, avec les conseils avisés de Marius. « Au-delà de ma passion pour les vins, c'est le contact client qui m'a attiré dans ce métier. Il faut savoir répondre à aux attentes du client, mais aussi le surprendre », précise-t-il.



UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE

L'altitude ne modifie pas seulement le ressenti des visiteurs, elle influe également sur le vin. « Avec moins d'oxygène et une pression atmosphérique plus basse, le vieillissement du vin est impacté. Les arômes évoluent et on obtient des cuvées uniques », précise Marius. Fort de ce constat, il prépare des dégustations verticales innovantes : des vins de même cuvée seront conservés à différents niveaux (Cime Caron à 3200m, Val Thorens à 2300m et Orelle à 900m) afin de mesurer l'impact de l'altitude sur leurs arômes.

UNE PRESTATION HAUT DE GAMME

Le Lounge Bar à Vin s'adresse aux amateurs avertis en quête d'un moment hors du commun, entre raffinement et dépaysement. Pour une expérience encore plus exclusive, il est possible de réserver une dégustation dédiée avec des crus soigneusement sélectionnés, des planches de charcuteries et de fromages. (F.N.)

 On the first floor of the complex Caron 3200, we present a unique wine bar called Lounge Bar à Vin, possibly the highest in Europe. This cosy, luxury space welcomes only 25 guests for an exceptional tasting experience. With over 150 wines from top regions and 1000 bottles in stock, including fine wines like Romanée-Conti and Lafite Rothschild, guests can enjoy wines by the glass or bottle. Marius, the expert, offers advice, and explores how altitude affects wine ageing with special tastings at different heights.

 Lounge Bar à Vin • Caron 3200, 1^{er} étage
Ouvert 7j/7 de 10h à 15h30

Domaine de Val Thorens/Orelle
Accès ski et piéton par la télécabine Orelle-Caron
Téléphonique 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 privatifs.

♥ 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 de la Marine

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

♥ Le pot au feu au foie gras au coin du feu

🇬🇧 This traditional chalet, situated on the slopes, proposes Savoyard specialities and gourmet dishes prepared with fine ingredients. On the bistro side, quick and hearty dishes are served for the delight of skiers looking for a bite on the go.



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

VAL THORENS

Le Confidentiel

Dans un décor chaleureux mêlant bois, alcôves et touches montagnardes, le chef sublime la cuisine française avec des produits de saison et des desserts créatifs. Une adresse intime et gourmande, entre modernité et simplicité.

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



🇬🇧 In a warm setting combining wood, cozy nooks, mountain touches, and photos of alpine scenery, come and experience French cuisine prepared with seasonal ingredients, and creative desserts.

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

VAL THORENS

La Maison

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

♥ Les viandes de race Aubrac

✔ Terrasse ensoleillée avec vue sur les sommets

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

Ouvert 7j/7 • Place Caron
+33 (0)4 79 00 00 48 • la-maison-valthorens.com



© Photos Alpeart Medias

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



© Photos Alpeart Medias

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



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 • 📍 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 📍

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

Live ON THE SLOPES

COURCHEVEL 1850 | 05 AVRIL 2025 | GRATUIT

IMAE

ELEFAN TREE

BORIS WAY

NAIVE NEW
BEATERS

47TER



BY COURCHEVEL

