



RETROUVEZ-NOUS
EN VIDÉO  

MÉRIBEL

HARLEM'S PROD PRÉSENTE

PANAME COMEDY CLUB



15 16 17 18 19 FÉVRIER 26

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
HUMOUR
CULTURE
TRADITIONS

MAGASIN DE SPORT
LUGE
BALADES
CONCERTS

GUIDE
GOURMAND
RÉNOVATION
CHAMPIONS
FREERIDE

SKI DE FOND
PORTRAITS D'ICI
SHOW



N°478

AGENDA DU 30 JANVIER AU 6 FÉVRIER 2026



ATELIER MMH

MENUISERIE | AGENCEMENT | CONSTRUCTION
— COURCHEVEL —



L'ART DE SUBLIMER LE BOIS



Menuiserie extérieure • Menuiserie intérieure
Agencement • Mobilier • Bureau d'études

444 route de Contregon,
La Perrière 73120 COURCHEVEL
+33 (0)4 79 22 02 77
contact@atelier-mmh.fr

www.atelier-mmh.fr

Atelier MMH
 atelier_mmh

SAMEDI		3°	-5°
DIMANCHE		4°	-6°
LUNDI		6°	-3°
MARDI		5°	0°
MERCREDI		6°	-3°
JEUDI		5°	0°
VENDREDI		6°	-3°

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

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache derrière ce zoom ? (réponse page 54)



OUKISON ?

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

(hors 1^{re} de couverture & sommaire)

DANS LE N°477, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 2, RENÉ EN PAGE 17
ET SUZANNE EN PAGE 20

3 VALLÉES INFOSNEWS N°478 30 JANVIER 2026

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

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395. **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** : Gaëtan Blanrue **DIRECTRICE D'EXPLOITATION** : Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF** : Enimie Reumaux **RÉDACTION** : Caroline Bernard / Émilie Haensler Céline Leclaire (indépendante) / Fanny Nayrolles / Méliné Perreau Enimie Reumaux **GRAPHISME** : Gatien Armand Colon / Sabine Cordier **PUBLICITÉ** : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haensler **IMPRESSION** : Lorraine Graphic
◆ Publip-rédactionnel • Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - La station file le parfait humour, à Méribel



© Thomas O'Brien

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 6 - L'actu des champions
- 7 - La saisonnière : Margaux Barré, à Val Thorens

COURCHEVEL - LA TANIA

- 8 - Une Millet Ski Touring gourmande !
- 9 - Salon de l'emploi : tu fais quoi cet été ?
- 10 - Objectif Freeride... Academy
- 12 - Intersport Courchevel, l'aventure continue

BRIDES-LES-BAINS

- 15 - Cette semaine, un joli dessin animé

MÉRIBEL

- 16 - Franglish Festival, l'humour sans frontière
- 19 - Samse, complètement à fond !

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 21 - Y'a d'là Joy !

LES MENURIES

- 22 - Be-Cause : L'ORIL, ça aide !
- 25 - Mômes en fête

VAL THORENS

- 26 - Championne : Chloé Trespeuch, en snowboard cross
- 28 - La playlist de la semaine
- 29 - Cosmojet, pourvu que ça glisse !

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 30 - Un bol d'art et de nature
- 32 - Agathe you, baby !
- 33 - Notes après notes, à Albertville
- 34 - Ma passion : Gérard Neveu, la tête en l'air

GUIDE GOURMAND

- 36 - Notre sélection de bonnes tables
- 43 - Notre recette gourmande
- 46 - Coup de fourchette : La Terrasse de l'Ours Blanc, aux Menuires
- 54 - Coup de fourchette : Au Caprice, à Bozel



Quand @Méribel file le parfait humour

La saison des humours commence à Méribel ! Après le Franglish Comedy Festival, du 3 au 5 février (lire aussi p16), focus sur le Paname Comedy Club Festival... Du 15 au 19 février, les humoristes débarquent, avec Gad Elmaleh, Booder et Nino Arial en tête d'affiche. Il va y avoir de quoi se fendre la poire !

UNE TOUCHE DE LÉGÈRETÉ EN STATION

BLANDINE RÉTY, CHARGÉE DE PROJETS ÉVÉNEMENTIELS À MÉRIBEL TOURISME

Pourquoi proposer des festivals d'humour à Méribel ?

Février est un mois où on accueille beaucoup de monde en station. L'idée est d'animer les soirées avec une programmation variée et une touche de légèreté pour tout public. Sachant qu'on a le Franglish Festival juste avant le Paname Club Comedy Festival, on sera sur un mois de l'humour assez intense !

Parle-nous un peu plus de ces deux festivals ?

Le Franglish, du 2 au 5 février, reflète le côté français/anglais de notre station très internationale. Et, le Paname Comedy Club, c'est une opportunité avec le célèbre café-théâtre "Paname Art-Café" qui se délocalise du 15 au 19 février pour proposer 5 spectacles à Méribel. Ce rendez-vous convivial en montagne devrait générer une très belle énergie à l'auditorium de Méribel !

Comment cela va-t-il se dérouler ?

Chaque soir, un artiste du Paname Comedy Club amène ses amis humoristes à l'auditorium. C'est une sorte de tremplin pour faire connaître les étoiles montantes du stand up. L'ambiance sera plutôt intime, et on a prévu aussi un petit bar avec notre concept store Turbulence, pour échanger avec les artistes à l'issue de la soirée.

UN INCUBATEUR D'ARTISTES

TEJJY GAUTHIER, DIRECTEUR DE PRODUCTION DE L'ÉVÉNEMENT

Qu'est-ce que le Paname Comedy Club ?

C'est un café créé à Paris il y a 17 ans par Karim Kachour, qui s'est vite transformé comme un lieu phare de la comedy style stand up. Il a vu défiler beaucoup de personnes telles que Fary, Hakim Jemili, Fadily Camara, Roman Frayssinet... Un vrai incubateur d'artistes !

Du stand up qui s'exporte maintenant !

On a décidé de se mettre sur une tournée pour aller voir les personnes qui nous suivent sur les réseaux sociaux depuis deux ans. Dont un format festival pour la montagne sur 5 jours, une alternative aux formats festifs et musicaux traditionnels que l'on retrouve en station. Une jolie programmation est prévue : on accueille notamment Gad Elmaleh avec son plateau d'artistes, et Booder qui va jouer son dernier spectacle.

Qui sont les artistes présents ?

Chaque humoriste a sa soirée. L'ouverture est faite par Meryem Benoua qui a beaucoup tourné et exploser en ce moment. On poursuit avec Gad, qu'on ne présente plus, puis Nino Arial, ultra connu des réseaux, et Amine Radi, un Franco-tunisien qui fait de belles salles depuis quelques années. Chacun sera accompagné par 4 ou 5 artistes émergents. On finit par Booder qui vient de fêter ses 30 ans de carrière, avec sa pièce de théâtre « À l'école », un spectacle tout public. (C.L.)

— LES 3 VALLÉES / LE MUST TO DO —

© Sandrine Sila



NADÈGE

NINO ARIAL

MERYEM BENOUA

AZ



BOODER

LA PROGRAMMATION

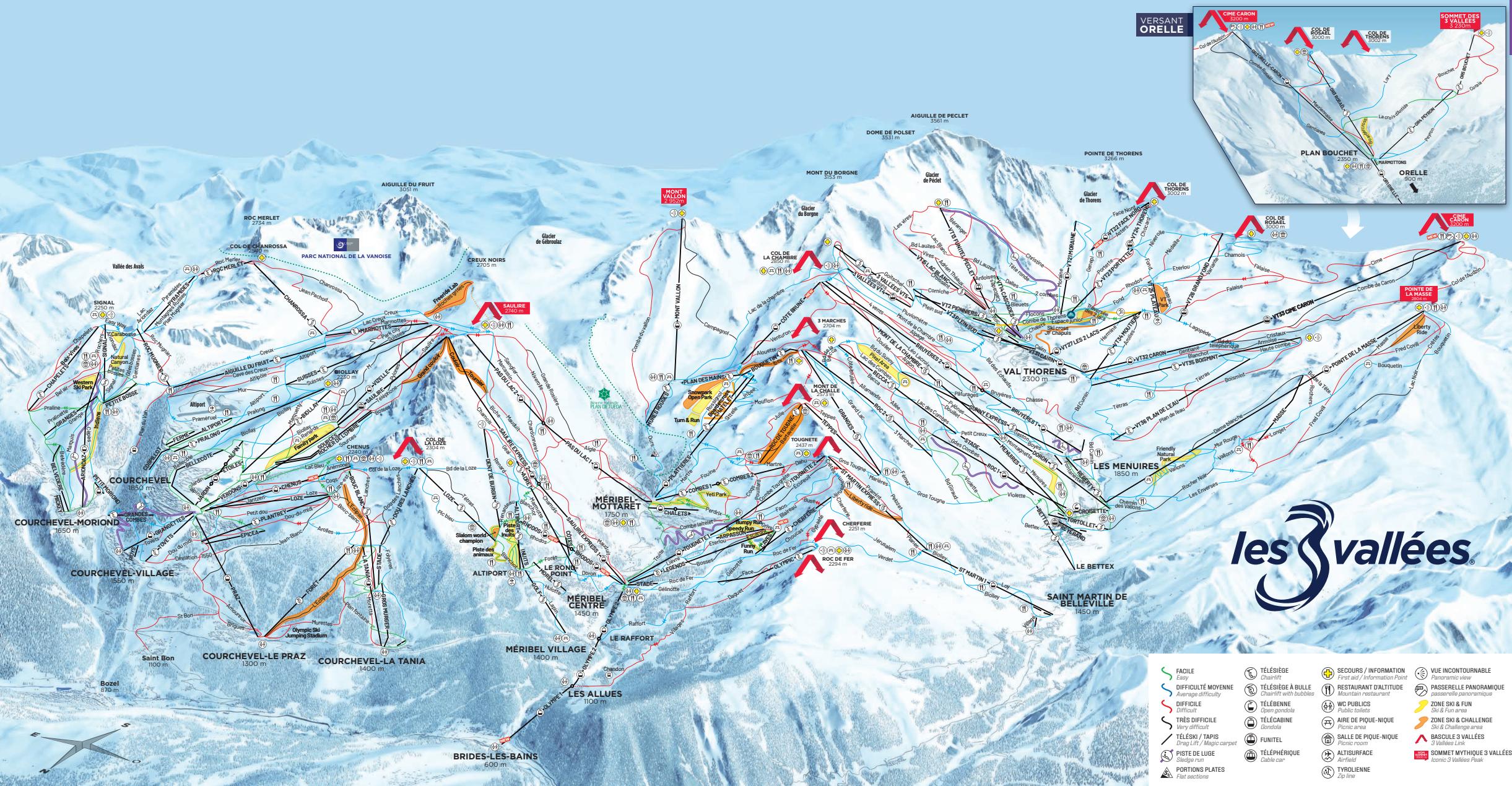
- Dimanche 15/02 : Meryem Benoua and friends
- Lundi 16 : GAD (Elmaleh) and friends
- Mardi 17 : Nino Arial and friends
- Mercredi 18 : Amine Radi and friends
- Jeudi 19 : Booder dans « Ab... L'Ecole ! »

M éribel launches a full month of laughter with two comedy festivals. After the bilingual Franglish Comedy Festival in early February, the Paname Comedy Club Festival runs from February 15 to 19. Featuring top French comedians such as Gad Elmaleh, Booder and Nino Arial, each evening pairs a headline act with emerging stand-up talents. Hosted at the Méribel auditorium, the festival brings an intimate, lively comedy atmosphere to the mountains.



PANAME COMEDY CLUB FESTIVAL • MÉRIBEL

Spectacle à l'auditorium, Méribel Centre
Début à 20h45 (ouverture des portes à 20h15)
Tarif 39€/soirée
Public : dès 12 ans du 15 au 18, tout public le 19
Réservations sur : welovecomedy.fr
Infos : +33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

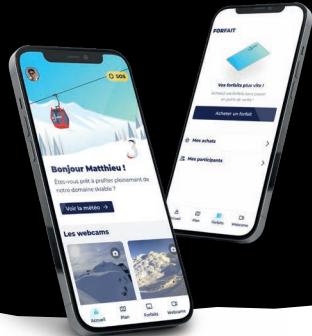


les 3 vallées

- FACILE Easy
- DIFFICULTÉ MOYENNE Average difficulty
- DIFFICILE Difficult
- TRÈS DIFFICILE Very difficult
- PISTE DE LUGE Sledge run
- TELESIÈRE Chairlift
- TELESIÈRE À BULLE Chairlift with bubbles
- TÉLÉENNE Open gondola
- TÉLÉCABINE Gondola
- FUNIFIL Drag Lift / Magic carpet
- PORTIONS PLATES Flat sections
- SECOURS / INFORMATION First aid / Information Point
- VUE INCONTOURNABLE Panoramic view
- PASSERELLE PANORAMIQUE Gazebo/pont panoramique
- ZONE SKI & FUN Ski & Fun area
- ZONE SKI & CHALLENGE Ski & Challenge area
- BASCULE DES 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 ✓ FORFAITS SKI PASSES ✓ RESTAURANTS RESTAURANTS



Download on the
App Store
GET IT ON
Google Play

— LES 3 VALLÉES —

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 CROSS

Coupe du monde • Veysonnaz (Suisse)

SKI CROSS HOMME • 24 JANVIER

3^e MELVIN TCHIKNAVORIAN Val Thorens

15^e YOURI DUPLESSIS-KERGORMARD Méribel

SKI CROSS HOMME • 23 JANVIER

1^{er} YOURI DUPLESSIS-KERGORMARD Méribel

SKI ALPIN

Coupe du monde • Spindleruv Mlyn (Rép. Tchèque)

SLALOM FEMME • 25 JANVIER

12^e MARIE LAMURE Courchevel

23^e DORIANE ESCANÉ Courchevel

SLALOM GÉANT FEMME • 24 JANVIER

24^e DORIANE ESCANÉ Courchevel

Coupe du monde • Kitzbühel (Autriche)

DESCENTE HOMME • 24 JANVIER

12^e ALBAN ELEZI CANNAFERINA Courchevel

SUPER G HOMME • 23 JANVIER

14^e ALBAN ELEZI CANNAFERINA Courchevel

VOL À SKI

Coupe du monde • Oberstdorf (Allemagne)

TREMLIN 235M HOMME • 23 JANVIER

21^e VALENTIN FOUBERT Courchevel

PARA SKI ALPIN

Coupe du monde • Feldberg (Allemagne)

SLALOM ASSIS • 23 JANVIER

2^e VICTOR PIERREL Méribel

SLALOM ASSIS • 22 JANVIER

3^e VICTOR PIERREL Méribel

SKI ALPINISME

Coupe du monde • Comapedrosa (Andorre)

VERTICAL RACE FEMME • 25 JANVIER

2^e EMILY HARROP Courchevel

9^e LUCILLE GERMAIN Méribel

VERTICAL RACE HOMME • 25 JANVIER

13^e PAUL JAY Méribel

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Melchsee-Frutt (Suisse)

SPRINT PARALLÈLE HOMME • 24 JANVIER

1^{er} YOANN ROSTOLAN Méribel

SPRINT PARALLÈLE HOMME • 23 JANVIER

1^{er} YOANN ROSTOLAN Méribel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

20 JANVIER

Home
NANTES



02

Guest
HMCP

03

Prochain match :

HMCP (15^e) - Mont-Blanc (12^e) le 31/01 à 20h30 à Courchevel
Go Bouks go !

LA SAISONNIÈRE DE LA SEMAINE

VAL THORENS

Margaux,
barrée mais
pas tant !



Profil

Prénom : Margaux

Nom : Barré

Origine : Paris

Âge : 34 ans

Poste : Réceptionniste

Où : UCPA

Où aimes-tu sortir dans la station ?

J'aime bien aller au Rhum' Box et au Wild and Savage. Ce sont des bars où se retrouvent beaucoup les saisonniers. La musique est sympa et les tarifs pas trop mal.

Que fais-tu quand tu es off ?

Je vais beaucoup skier dans les 3 Vallées. Du côté des Menuires par exemple... J'aime aussi beaucoup la piste Verdet, qui relie le sommet du Roc de Fer à Méribel à Saint-Martin-de-Belleville. Sans oublier le secteur vers le télésiège Signal à Courchevel.

Qu'aimes-tu dans cette vie de saisonnier ?

J'apprécie le fait de pouvoir bouger tous les six mois, de choisir où je vais, de rencontrer plein de nouvelles personnes. On ne sait pas forcément de quoi est fait l'avenir, mais j'aime surtout la liberté que ça procure... (M.P.)

J'AIME SURTOUT LA LIBERTÉ
QUE ÇA PROCURE

Des points plus contraignants ?

Ici, on vit tous ensemble, on est du coup toujours les uns avec les autres. C'est à la fois sympa, mais parfois tu as envie de couper. Tu ne prends pas le temps de faire les choses seules.

Formerly a primary school teacher in Paris, Margaux Barré chose to leave her familiar routine behind to embrace seasonal life in the Alps. Now a receptionist at UCPA in Val Thorens, Europe's highest ski resort, she enjoys a fast-paced, people-focused job at the heart of the resort's daily life. Between skiing in the Three Valleys, team life and new encounters, Margaux values the freedom, mobility and open horizons that define her mountain lifestyle.

MANNES

LOCATION DE VÉHICULE & UTILITAIRE 2 À 9 PLACES

Click & Rent

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

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

RÉSERVEZ EN LIGNE SUR :

AGENCE DE MOÛTIERS

ZA les Salines
172 rue des Érables
73600 Moûtiers

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

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



UNE Millet Ski Touring GOURMANDE !

Tous les mercredis, rendez-vous à la Millet Ski Touring ! Le 4 février, c'est coup double : une manche spéciale pleine lune dans un cadre féerique où on en profitera également pour célébrer la chandeleur, miam-miam.

Qui dit pleine lune dit soirée spéciale pour cette nouvelle manche de la 16^e saison de la Millet Ski Touring. Ce mercredi 4 février à 18h20, on se retrouve à Courchevel Le Praz pour la fameuse montée en ski alpinisme de 3,2 km et 500m de D+, ouverte à tous. En plus d'avoir l'occasion de remporter une paire de fixation de la marque Plum par tirage au sort, cette soirée sera marquée par une occasion spéciale... La Chandeleur ! À l'arrivée, tous les participants pourront profiter de crêpes gourmandes, de quoi se requinquer après l'effort.

À noter que la fin de la saison se déroulera le mercredi 25 février pour une montée déguisée suivie du concert du duo Ofenbach. (E.H.)

On February 4, the Millet Ski Touring hosts a magical full-moon 3.2 km, 500 m ascent in Courchevel Le Praz. Participants can enjoy Candlemas crêpes at the finish and a chance to win Plum ski bindings.

MILLET SKI TOURING – SKI ALPINISME
Départ à 18h20 • Courchevel Le Praz
Tous les mercredis jusqu'au 25/02
+33 (0)6 88 51 09 88
courchevelsportsoutdoor.com



TU FAIS QUOI cet été ?

Alors que l'hiver bat encore son plein, il est déjà temps de sortir la crème solaire... côté carrière. Jeudi 5 février, à Courchevel, retrouvez les professionnels de l'hôtellerie-restauration pour préparer l'été et décrocher le job idéal.

SUMMER IS COMING

Chaque hiver, le Salon de l'emploi s'installe à l'Ineos Club House pour mettre en relation recruteurs et candidats. Pendant une journée, des établissements de Courchevel, de la Côte d'Azur, de Corse ou encore du littoral atlantique seront présents, en quête de leurs saisonniers estivaux.

DES MÉTIERS POUR TOUS LES TALENTS

Hébergement, restauration, cuisine, spa, technique ou fonctions administratives : chacun peut y trouver sa place. Des maisons emblématiques comme le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Cheval Blanc Saint-Tropez ou des groupes tels que Monte Carlo Société des Bains de Mer viendront chasser les talents. Plus de 900 offres avaient été proposées lors de la précédente édition : de quoi donner envie de tenter sa chance, que l'on soit débutant motivé ou pro aguerri.

CV PRÊT, SOURIRE COMPRIS : À VOUS DE JOUER

Avec 40 établissements présents et 630 visiteurs lors de la dernière édition, le rendez-vous s'impose comme un temps fort du recrutement saisonnier. Entrée libre, échanges directs avec les recruteurs, offres variées : tous les ingrédients sont réunis pour trouver le job idéal. (F.N.)

✓
TO DO LIST

SAMEDI 31.01
Match de hockey
HCMP-Mont-Blanc
Hockey match: HCMP vs Mont-Blanc
20h30 • Payant
Patinoire • Courchevel 1850

LES 31.01 ET 01.02
National Kids : compétition de freestyle
National Kids: freestyle competition
Poussins et benjamins
Épreuves dès 11h
Family Park • Courchevel 1850

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

L'AVIS DE

« Nous remercions nos établissements partenaires pour leur confiance, et attendons les candidats armés de leurs CV à jour avec impatience pour écrire avec eux une nouvelle page de leur parcours professionnel. »
Elisabeth Fain, directrice par intérim de Courchevel Emploi



© Freeride World Tour

OBJECTIF FREERIDE

Cette saison, la Freeski Academy de Bozel est devenue la Freeride Academy de Courchevel. Florent Chrétien, co-président du club, nous explique quels sont les nouveaux objectifs du club et des 60 jeunes qui en font partie.

Quelles sont les nouveautés de cette saison ?

On a eu la belle opportunité de rejoindre le Club des sports de Courchevel, ce qui va nous permettre de nous développer sur l'avenir, avec plus de moyens : on a un local mis à disposition, un accès aux infrastructures, un nouveau logo avec le nom de Courchevel... L'objectif est de pérenniser cette relation avec le Club, d'obtenir le soutien institutionnel de la commune, de trouver encore plus de sponsors et de financements, car nous sommes toujours une structure autonome.

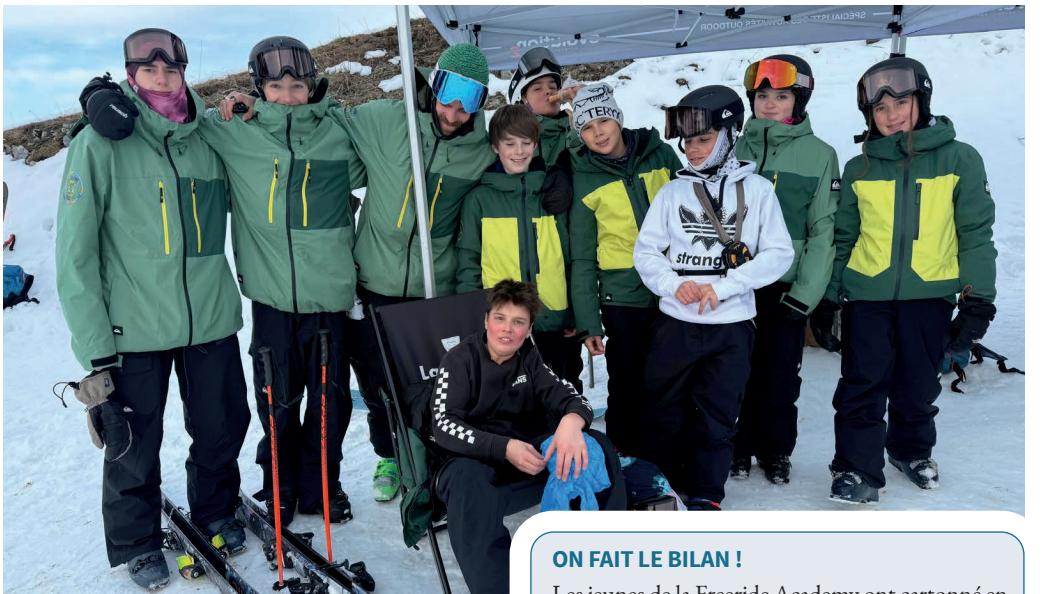


Quelle est la philosophie de la Freeride Academy ?

L'objectif principal est le plaisir, que les enfants aient le smile, qu'ils progressent... et si on arrive à avoir des résultats, cela sera le bonus. L'idée est qu'ils rident en sécurité, qu'ils apprennent le milieu montagnard pour accéder aux métiers de la montagne sereinement.



FLORENT CHRÉTIEN



ON FAIT LE BILAN !

Les jeunes de la Freeride Academy ont cartonné en ce début de saison. Focus sur les podiums...

- Hinatea Chrétien, vice-championne du monde junior en snowboard à Kappl (Autriche), 1^{re} U18 au FWT Junior Les 7 Laux, 2^e aux Arcs
- Gaspard Broekaart, 3^e du FWT Qualifier des Arcs et des 7 Laux
- Capucine Blanrue, 1^{re} U14 ski au FWT Junior La Clusaz et Les 7 Laux
- Romy Tognet, 1^{re} U18 ski au FWT Junior Les 7 Laux
- Artem Mutsenko, 1^{er} au FWT Junior Les 7 Laux 2^e U14 au FWT Junior La Clusaz
- Elior Benoit, 2^e U14 au FWT Junior Les 7 Laux
- Roméo Boutin, 3^e U14 ski au FWT Junior La Clusaz
- Milo Dessenis, 2^e U14 Snow au FWT Junior Les 7 Laux
- Tyméo Cochard, 2^e U148 Snow au FWT Junior Les 7 Laux
- Romy Lalouelle, 3^e U18 ski au FWT Junior des Arcs
- Talys Pomes, 2^e au Savoie Snowboard Tour Méribel

Et côté compétition ?

Dès 12 ans, les jeunes vont pouvoir faire leurs premières compétitions. Le circuit a évolué, et de plus en plus de compétitions sont ouvertes aux plus jeunes. On a aussi un groupe adulte, avec notamment Kéa Chrétien (triple champion du monde junior) qui est sur le circuit FWT Challenger, d'autres sont sur le circuit FWT Qualifier et une grosse partie sur le FWT Junior. L'idée est que les jeunes restent avec nous longtemps, soit en compétition, soit en entraînement et progression.

Si le freeride est confirmé comme épreuve aux JO 2030, quelles vont être les évolutions ?

On attend avec impatience cette décision. Pas mal de chose en découleront : statuts des athlètes, places en section freeride à l'école, aménagement d'horaires... Les jeunes devront dès la 6^e commencer les compétitions pour avoir des points, de l'expérience... pour accéder au haut-niveau après. (C.L.)

 This season, Bozel's Freeski Academy became Courchevel's Freeride Academy, welcoming 60 young athletes. Now fully focused on freeride, the club combines fun, safety, and progression, while preparing juniors for competitions and high-level circuits like FWT Junior and Challenger. With seven coaches, six age-based groups, and support from Courchevel's Club des Sports, the academy aims to develop skills, mountain knowledge, and potential Olympic pathways, all while fostering a love for freeriding and long-term athlete retention.


@ freerideacademy_courchevel/



© PhotosDR

— COURCHEVEL —

INTERSPORT COURCHEVEL VILLAGE

**DE PÈRE EN FILS,
L'AVENTURE
CONTINUE**

© Intersport Courchevel Village

MAGASIN HISTORIQUE ALPES SPORTS

Depuis plus de 40 ans, Intersport Courchevel s'inscrit dans l'histoire de la station. Portée par la famille Dominique, cette adresse emblématique conjugue transmission, sens du service et passion de la montagne, aujourd'hui incarnés par une nouvelle génération.

UNE CROISSANCE AU FIL DU TEMPS

C'est en 1987 que Bernard et Chantal Dominique reprennent les rênes d'Alpes Sports, créé en 1982, et posent les bases d'une aventure durable. Au fil du temps, Intersport grandit avec la station : ouverture des Tovets début des années 2000, déménagement stratégique du magasin historique Alpes Sports en 2016, puis la reprise de l'Annexe en 2022. Enfin, cette année, Les Tovets déménagent dans une nouvelle adresse de 180m² flambant neuve.

TROIS MAGASINS COMPLÉMENTAIRES

Chaque lieu a une identité pensée pour répondre à toutes les envies. Le magasin Les Tovets, face à la télécabine des Grangettes, séduit une clientèle en quête de prestations sur-mesure : location de skis et snowboards haut de gamme, textiles, accessoires et consignes à skis. Le Carré Blanc s'impose comme le spot idéal pour la location de matériel, les accessoires et l'atelier. Juste en face, L'Annexe met le textile à l'honneur avec, là aussi, une consigne à skis. Une offre complète, fluide, et sans compromis.



MARTIN ET FLORANE



© Intersport Courchevel Village



INTERSPORT LE CARRÉ BLANC

© Intersport Courchevel Village

UN RETOUR AUX SOURCES

Aux commandes aujourd'hui : Martin Dominique. Son parcours est au départ loin des pistes : études d'économie à Lausanne, finance à Londres, puis plusieurs années dans les banques privées et les cabinets de conseil en Suisse. En 2021, après le Covid, il décide de faire une saison « pour voir », il ne repartira pas. « J'ai échangé le costume-cravate contre une paire de skis et surtout, j'ai trouvé un nouveau sens », confie-t-il.

**UNE AVENTURE COLLECTIVE**

Les parents, toujours présents en soutien, le frère Oscar, et Florane, la compagne de Martin, récemment arrivée dans l'entreprise, forment un noyau solide et complémentaire. Autour d'eux, une équipe d'une dizaine de personnes, dont certains saisonniers fidèles comme Patricia, depuis 25 ans !

Aujourd'hui, le défi est clair : continuer à séduire une clientèle fidèle, parfois sur plusieurs générations, tout en répondant aux attentes d'un public plus jeune, avec modernisation des espaces, expériences premium... Sans jamais perdre l'essentiel : ici, le service client reste une priorité absolue. Plus qu'un réseau de magasins, Intersport Courchevel est une maison, une adresse où l'on revient, hiver après hiver. (E.H.)

For over 40 years, Intersport Courchevel Village has been part of the resort's history. Taken over in 1987 by the Dominique family, it has grown alongside Courchevel through key store openings. Today, three complementary shops offer premium rentals and services. The story continues with Martin Dominique, who left finance to return to his roots, combining tradition, innovation and a strong commitment to customer service.

INTERSPORT COURCHEVEL VILLAGE
3 magasins à Courchevel Village
Ouverts tous les jours de 8h30 à 19h
+33 (0)4 79 08 24 11



Rêve de Blocs
SALLE D'ESCALADE

ESCALADE
LA SEULE SALLE DE BLOCS EN TARENTAISE

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

AIME 7J/7

REVEDEBLOCS.COM



BRIDES-LES-BAINS

© P.Lebau

Un joli DESSEIN ANIMÉ

Alors que février pointe le bout de son nez, la station thermale continue elle de vibrer au rythme des activités diverses et variées. Petit tour d'horizon de ce qu'on va faire cette semaine.

SUR LES CHEMINS...

Depuis le retour de la neige, les envies de balades se font sentir à juste titre. Nicolas nous emmène découvrir les pépites de la région. Partons en direction du lac de la Rosière le samedi 31 janvier (de 8h35 à 12h30) et le lundi 2 février du côté du Plantin (de 8h35 à 12h30).

*Sur inscription, 39€
RDV à l'office de tourisme*

EN MUSIQUE !

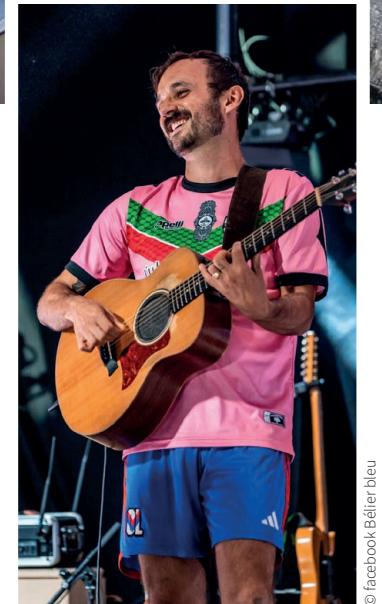
Les jeudis et dimanches, la musique et le vin chaud s'invitent à 17h devant l'office de tourisme. On retrouvera ainsi le dimanche 1^{er} février l'un des groupes locaux le plus en vogue, Ben et Bélier bleu, qui revisite tous les grands standards des années 1990 à 2020.

MOMENT JEUX...

Les plus joueurs ne seront pas en reste. Avant de tenter sa chance au Casino des 3 Vallées, le seul de la vallée, il est temps de s'essayer aux jeux de société le mercredi 4 février du côté du petit chalet dans le parc thermal de 14h à 16h.

EN MOUVEMENT

Enfin les adeptes de sport et de bien-être seront eux aussi comblés. Rendez-vous le lundi 2 février pour un cours de zumba et de renforcement musculaire de 12h à 12h45 dans la salle de la Dova. Le vendredi, Claire nous fera travailler des muscles insoupçonnés au cours de la séance de pilates de 10h15 à 11h toujours à la Dova. Il est temps de mettre son nez dehors pour faire le plein d'activités. (C.B.)



 As February arrives, the spa resort buzzes with activities: guided winter walks, live music with mulled wine, board games, and fitness sessions like zumba and pilates. From outdoor adventures to wellness and entertainment, the week offers something for everyone to enjoy in the snowy surroundings.



ACTIVITÉS ET ANIMATIONS

Programme détaillé à l'office de tourisme



MERCREDI 04.02

Après-midi jeux
Board games afternoon
À 12h • Gratuit
La Dova

JEUDI 05.02

Concert Makash Duo
Makash Duo concert
Dès 17h • Gratuit
Place de la Mairie

Office de Tourisme

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

Humour SANS FRONTIÈRES

MAR
JEU
↓
3
5
• FÉVRIER



© Sylvain Aymoz

À Méribel, l'humour parle deux langues. Preuve à l'appui avec le Franglish Comedy Festival, qui se tiendra du mardi 3 au jeudi 5 février dans la station historiquement bilingue. Et vous, êtes vous plutôt Molière ou Shakespeare ?

C'EST FORMIDABLE !

Pour cette troisième édition, les humoristes francophones et anglophones animeront cinq soirées, du lundi 2 au jeudi 5 février. Le programme alterne entre les deux langues. Le mardi et le mercredi, le public aura le choix entre deux spectacles par soir : un en français et un en anglais. « Ceux qui sont bilingues, ou qui ont tout simplement la curiosité de voir un spectacle dans une autre langue, pourront bien sûr assister aux deux soirées. C'est à la carte ! », précise Ally Toullec, organisatrice de l'événement. Les soirées auront toutes lieu à l'auditorium de Méribel-Centre, sauf la soirée d'ouverture le lundi, qui se déroulera au Jacks, bar bilingue par excellence, à La Chaudanne.

LA CRÈME DE L'HUMOUR

Parmi les têtes d'affiche, il faut citer Édouard Deloignon, qui se produira le mercredi à 19h dans son spectacle « Grandira plus tard ». Un comédien français connu pour son stand-up très incarné, à la fois drôle, touchant et introspectif. Côté anglais, l'événement accueille le comédien britannique Gary Delaney, réputé pour son humour à base de one-liners (blagues courtes et percutantes) délivrés avec un style deadpan (froid, sans expression). Il sera présent lors de la soirée du jeudi, à 19h. Neil Delamere, l'un des noms les plus connus de la scène comique irlandaise et britannique depuis plus de 20 ans, fera également son apparition le mardi, à 21h.

+2° DE RIRE

Cette année, le festival propose une soirée un peu spéciale : « A Very Sustainable Comedy Show » (mercredi, à 21h). « C'est un format original qui mêle humour et contenu engagé. Le principe est simple : rigoler tout en réfléchissant à des enjeux concrets autour de l'environnement », souligne Ally Gavin Fernie-Jones, fondatrice de One Tree at a Time, friperie écoresponsable basée à Bozel, animera le début de soirée avec une conférence. L'humoriste britannique Stuart Goldsmith prendra la relève en fin observateur des absurdités de la vie moderne. (F.N.)

LE PROGRAMME

Mardi 03/02

- 19h : *Gala français*, avec Bruno Peki, Sébastien Marx, AZ et Rémi Marceau
- 9pm : *British gala*, with Stuart Goldsmith, Sébastien Marx, Rob Rouse & Neil Delamere

Mercredi 04/02

- 19h : *Stand up Edouard Deloignon*
- 9pm : *A very sustainable comedy show*, with Stuart Goldsmith and One Tree at a time

Jeudi 05/02

- 7pm : *British gala*, with Gary Delaney, Jess Fostekew and Rob Rouse

MÉRIBEL



© Matt Stronge



ÉDOUARD DELOIGNON



BRUNO PEKI



GARY DELANEY



L'AVIS DE

« J'ai créé le Franglish Comedy Festival en 2024, mais ça faisait déjà une vingtaine d'années que j'organisais des festivals de stand-up en stations. C'est un événement participatif et convivial, qui correspond bien au profil des skieurs. Chaque année, la programmation gagne en ampleur. Je me déplace moi-même pour découvrir les comédiens sur scène et les sélectionner. C'est un projet qui me tient à cœur. »

Richard Lett, fondateur du festival

 At Méribel, humour goes bilingual with the Franglish Comedy Festival, running from Monday 2 to Thursday 5 February. This third edition features five nights of French- and English-language stand-up, including headline acts Édouard Deloignon, Gary Delaney and Neil Delamere. Audiences can choose shows à la carte, sometimes in both languages on the same night. New this year: A Very Sustainable Comedy Show, blending laughs with environmental awareness.



FRANGLISH COMEDY FESTIVAL #3

Le soir, à l'auditorium de Méribel-Centre
Déconseillé aux moins de 16 ans
Entrée payante, sur place
ou via franglischfestival.com
+33 (0)4 79 08 60 01 • franglischfestival.com

express
MÉRIBEL

VOTRE NOUVEAU
SUPERMARCHÉ
DE PROXIMITÉ

129 route du Belvédère
Rond-Point des Pistes
Méribel 1700

- livraison à domicile
- course U
- service drive



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

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

MER 4
FÉVRIER

RENDEZ-VOUS AVEC
LA PAT-PATROUILLE !

©Pascal Pachot

La célèbre Patrouille de France, créée en 1953, est la patrouille acrobatique officielle de l'Armée de l'air française. Elle a notamment pour mission d'être l'ambassadrice de l'aéronautique française à l'étranger. Dans le cadre de leurs entraînements, ils survolent souvent la vallée et seront de passage à Méribel le mercredi 4 février pour une conférence. Vous rêviez de poser vos questions aux pilotes de la Patrouille ? Cela devient maintenant réalité... (M.P.)

Founded in 1953, the Patrouille de France, the French Air Force aerobatic team, visits Méribel on February 4 for a conference, offering a rare insight into pilots' lives and training. Ready for Takeoff?

CONFÉRENCE DE LA PATROUILLE DE FRANCE
À 18h, entrée libre
Maison des Générations, Les Allues

TO DO LIST

MARDI 03.02

Dépistages gratuits
Free screenings
Journée santé saisonniers
15h-19h
Office de tourisme • Mottaret

MERCREDI 04.02

First track
First tracks
RDV 7h50 • 45€
Inscription obligatoire
skipass-meribel.com

Office de tourisme • Méribel
+33 (0)4 79 08 60 01
meribel.net



COMPLÉTEMENT à fond !

Plus de 250 athlètes vont venir en découdre sur les pistes de l'altiport de Méribel lors de cette étape du Samse National Tour. Après le biathlon mi-janvier, place au ski de fond le 31 janvier et le 1^{er} février. Explications avec Thierry Carroz, directeur du club des sports.

Le Samse National Tour ski de fond, c'est quoi ?

Il s'agit d'une étape qui fait partie du Samse National Tour : une dizaine d'épreuves sur l'ensemble de l'hiver. Il y a deux courses prévues sur Méribel : un Sprint classique (avec départ par élimination) de U16 à Séniор. Dimanche, les mêmes catégories concourent en Mass start : ils partent tous ensemble, avec des distances variant de 7,5 à 20 km selon les catégories.

Qui sont les athlètes attendus ?

Cela fait beaucoup de monde, entre 250 et 300 athlètes. En plus, nos deux courses sont labellisées FIS donc ouvertes aux étrangers. Du côté des Méribelais, il faudra notamment compter sur Mathieu Blanc, en équipe de France B, et Anael Lecerf qui est très bon en sprint.

Quels sont les enjeux d'un tel événement ?

Pour la station, cela permet de faire vivre le domaine nordique, avec aussi les courses de biathlon. Pour les athlètes, il s'agit des qualifications pour les Coupes d'Europe (les FESA cup) et les mondiaux junior.

Où le public pourra-t-il admirer le spectacle ?

À l'altiport, le public peut venir sur le départ près du pas de tir et tout au long de la piste. Les premières courses débutent à 9h sur les deux jours. (C.L.)



Over 250 athletes will compete in Méribel's Samse National Tour cross-country skiing stage. The weekend features a U16-to-Senior sprint with elimination heats and a mass start race, 7.5–20 km. FIS-labeled, the event attracts international competitors and local stars like Mathieu Blanc and Anael Lecerf. Beyond qualifying for European Cups and Junior Worlds, it showcases Méribel's nordic area. Races start at 9 a.m. both days.



SAMSE NATIONAL TOUR - SKI DE FOND

Site de l'altiport
Samedi 31/01, dès 9h : Sprint
Dimanche 01/02, dès 9h : Mass Start
Infos : club-des-sports-meribel.fr



**Sport & Wellness
Les Belleville**

Move & Relax*

📍 SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

📍 LES MENUIRES

📍 VAL THORENS



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



sportwellnesslesbelleville.com

*Bouger ses jambes - C'est bien - Gérez vos envies - Créez du bien-être - Accordez-vous du temps - N'oubliez pas de faire des exercices de relaxation.

Y'a de la Joy !



© Pixabay

Les Rendez-vous musicaux poursuivent leur voyage sonore à Saint-Martin. Lundi 2 février, c'est au tour du quartet « Joy ! », lors d'un concert mêlant jazz et musiques du monde.

Les Rendez-vous musicaux rythment la saison culturelle du village. Après le récital de Ninon Vallin et le consort musical de Claire Duchâteau, Silenzio d'Amuri, c'est au tour du quartet jazz « Joy ! » de nous faire voyager dans les musiques du monde, entre mélodies tziganes et romantisme, porté par le violon vibrant de Caroline Bugala et le piano complice de Fabrice Tarel. (F.N.)

Prochains concerts :

- le 16 février : Tap dance (trio jazz avec claquettes)
- le 2 mars : Synchro Zero (jazz, hip-hop, lo-fi)
- le 30 mars : Double Face (musique classique)

On February 2, Saint-Martin hosts the quartet « Joy ! », blending jazz and world music with vibrant violin and piano, part of the village's ongoing musical series celebrating diverse sounds and cultural rhythms.

CONCERT DE JAZZ

À 18h, en l'église de Saint-Martin
Participation libre

ZOOM

LUMIÈRES SUR L'HISTOIRE LOCALE



Une balade aux flambeaux, avec un guide de patrimoine pour vous conter les plus belles pages de l'histoire du village de Saint-Martin. Tel est le programme de la visite guidée nocturne, programmée le jeudi 5 février à 19h. Au fil des ruelles, on découvre le passé agropastoral de la vallée, on admire les anciennes bâtisses, on imagine la vie d'autan... La visite se termine au musée, avec une dégustation de beaufort et un verre.

Jeudi 05/02, à 19h,

RDV Maison du tourisme

8€ par personne (5€ pour les - 18 ans)

Inscription obligatoire à l'OT

A torchlit evening walk through Saint-Martin reveals the village's agropastoral past. Guided through historic streets, the visit ends at the museum with Beaufort cheese tasting and a drink.

TO DO LIST

LUNDI 02.02

Yoga avec Kate

À 18h15 • 16€
Salle des fêtes
Résa : +33 (0)7 78 24 59 65

JEUDI 05.02

Cani rando

Dog hiking
À 10h • Dès 7 ans
55€/pers. (40€ - 13 ans)
Résa : +33 (0)6 75 41 74 94

**Maison du Tourisme
Saint-Martin-de-Belleville**

+33 (0)4 79 00 20 00
st-martin-belleville.com



RÉNOVATION



L'ORIL, ça aide !

DISPOSITIF POUR LES PROPRIÉTAIRES

Ils l'ont testé, ils l'ont adopté ! L'ORIL est en effet un dispositif proposé aux propriétaires permettant d'obtenir des subventions pour rénover son meublé de tourisme. Plus de 660 logements de la vallée ont pu être accompagnés depuis son lancement... et ce n'est pas fini !

L'Opération de Réhabilitation de l'Immobilier de Loisirs (ORIL) est une initiative lancée en 2003 par la commune des Belleville, visant à moderniser et valoriser la qualité du parc immobilier touristique local. Les avantages de l'ORIL, géré par l'Espace Propriétaires, sont multiples : permettre aux propriétaires (sous condition d'éligibilité) de bénéficier de subventions pour la rénovation complète de leur bien, tout en étant accompagnés par des visites gratuites et un suivi personnalisé.

À l'issue des travaux, les aides financières peuvent être versées (jusqu'à 10 500€ en fonction de la superficie). En contrepartie, le propriétaire s'engage à mettre en location à la semaine son bien rénové, pendant au moins 9 ans (les conditions et engagements sont stipulés par convention). (C.L.)



© Photos DR

QUELQUES CHIFFRES

- 2003 : lancement du dispositif
- 666 meublés accompagnés dans le cadre de l'ORIL (3200 lits)
- 4,6 millions d'€ de subventions versées
- 40 rénovations/an en moyenne sur les Belleville
- Financeurs : la Commune des Belleville et les sociétés de remontées mécaniques



ILS EN PARLENT...

GHISLAINE

PROPRIÉTAIRE DEPUIS 6 ANS, AUX MENURIES

« Quand nous avons acheté un appartement dans la résidence Chavière, nous avons pris contact rapidement avec l'Espace Propriétaires, car on savait qu'on allait devoir le rénover. L'appartement était vieillot, en simple vitrage, avec pas grand-chose de fait depuis 40 ans. Au départ, on voulait faire petit à petit, mais pour pouvoir bénéficier de la subvention de l'ORIL, il fallait faire la rénovation complète. Finalement, c'était une très bonne chose ! On a refait cuisine, WC, fenêtres, sols, murs, rangements... L'équipe de l'Espace Propriétaires a été très réactive et les explications carrées. Sans cet accompagnement, on aurait rénové, mais cela nous a permis de faire un peu plus de déco, d'être conseillés sur les matériaux et le fait de ne pas mettre des choses trop fragiles pour une location. »

FLORENT ET SÉVERINE

PROPRIÉTAIRES D'APPARTEMENTS, À VAL THORENS

« On a acheté un premier appartement en 2018 aux Olympiades, puis les deux à côté en 2021 pour en faire un grand. On a fait appel à l'Espace Propriétaires en 2014, lors de l'achat de notre premier appartement pour obtenir le classement et être sur des sites référencés : c'est fiable, ça rassure le client et il n'y a pas de commission. L'ORIL c'est un plus, bien sûr, même si on aurait quand même effectué les travaux. En plus de la subvention, ce qui est intéressant ce sont les conseils sur des détails d'aménagement, des choses qui pourraient manquer pour louer, etc. On en parle souvent autour de nous, car les gens ne connaissent pas ce service très intéressant financièrement. »

The ORIL program supports property owners in renovating tourist rentals, offering grants up to €10,500 and expert guidance. Since 2003, over 660 homes have benefited, with owners committing to weekly rentals for nine years. Personalized advice, inspections, and design tips help modernize and improve rental appeal, making renovations easier, more complete, and financially rewarding.

ESPACE PROPRIÉTAIRES

espace-proprietaires-des-belleville.com

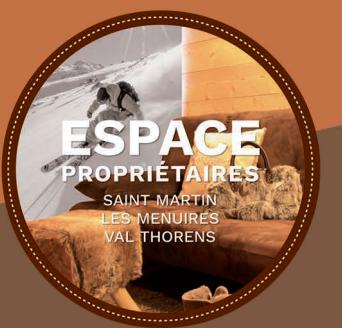
- Aux Menuires : +33 (0)4 79 00 84 73
1269 avenue de la Croisette
- À Val Thorens : +33 (0)4 79 00 84 89
Maison de Val Thorens, Grande Rue



BE MY GUEST-MARTIN
LES 3 VALLEES

PROPRIÉTAIRES DES BELLEVILLE

VENEZ RENCONTRER NOTRE ÉQUIPE,
ON EST LÀ POUR VOUS !



LES MENURIES

Immeuble Belledonne
+33 (0)4 79 00 84 73

espace.proprietaires@lesmenuires.com

VAL THORENS

Maison de Val Thorens
+33 (0)4 79 00 84 89
espace.proprietaires@valthorens.com



RETRouvez-nous
en ligne

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

Jolie Môme

NOUVELLE BOUTIQUE

Prêt-à-porter femme

Déco & accessoires

Ouvert 7j/7

9h30 - 13h
15h - 19h

19h30 les jeudis et vendredis



+33 (0)6 43 87 34 53

Quartier des Bruyères,
Les Menuires

ZOOM

MADE IN SAVOIE !



De bons produits du terroir attendent les gourmands à l'espace Maurice Romanet le mercredi 4 février à 17h30. Au programme, une animation gourmande où se mêlent vins et fromages de Savoie AOP IGP présentée par Agri Savoie. Pour profiter de ce moment gourmet, il suffit de s'inscrire gratuitement à l'office de tourisme. Une parenthèse plaisir à ne pas manquer !

*Le mercredi 04/02 à 17h30
À l'espace Maurice Romanet
Gratuit sur inscription*

 On February 4 at 5:30 pm, enjoy a free gourmet tasting of Savoy wines and cheeses at Maurice Romanet, hosted by Agri Savoie—register at the tourist office.

 **TODOLIST**

DIMANCHE 01.02
Deadly Banked slalom
(course snow)
Snow race
Dès 9h • Dès 20€
Stade de slalom

MERCREDI 04.02
Les jeux du Boukty
Boukty's games
À 11h et 16h30 • De 3 à 6 ans
Boukty snow camp • La Croisette

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



MÔMES EN FÊTE !

Sur le front de neige de la Croisette, une soirée enchantée se dessine pour le plus grand bonheur des enfants. Le jeudi 5 février, place à la Kid's Night Show ! Au programme, un show de feu de la Compagnie Farandole, une descente aux flambeaux et un DJ set.

La Croisette se donne en spectacle le jeudi 5 février lors de la Kid's Night Show. À 18h10, la Compagnie Farandole illuminera le front de neige avec son show de feu. Dans ce spectacle, la magie du feu et la pyrotechnie se mêlent à la poésie et la danse. Suivra à 18h30 une descente aux flambeaux, organisée par l'ESF, mais pas n'importe laquelle, puisque ce sont les enfants qui seront sur les skis ! La soirée se terminera par un feu d'artifice à 19h, avant un DJ set avec Niko Maille qui enflammera le dancefloor.

Une soirée haute en lumière attend les spectateurs ce soir-là, avec une distribution de chocolat chaud gratuite pour ceux qui ramènent leur tasse, verre ou gobelet, ou à hauteur d'une participation d'1€ pour l'éco-cup. Les fonds seront reversés à l'association Les Petits Princes, qui a pour but de réaliser les rêves d'enfants et d'adolescents malades. (M.P.)

 An enchanting evening awaits families at La Croisette with the Kid's Night Show. Fire performances, a torchlight ski descent led by children, fireworks and a DJ set light up the snowfront. Free hot chocolate adds warmth to this festive, family-friendly night, supporting a charity for seriously ill children.

 **KID'S NIGHT SHOW**
Dès 18h, animations gratuites
Front de neige de La Croisette

 JEU 5 FÉVRIER



Chloé Trespeuch

LA REINE MÈRE DU SNOWBOARD CROSS

À 31 ans, la Valthorinoise effectue un début de saison remarquable, signant déjà 3 podiums. La jeune maman, double médaillée olympique, est de retour au plus haut niveau. De bon augure à la veille des JO de Milan-Cortina. Épreuves à suivre les 13 et 15 février...

Chloé, dans quel état d'esprit es-tu ?

Je suis très excitée de vivre de cette saison olympique. L'année qui vient de s'écouler a été très rythmée. Être enceinte a été une parenthèse merveilleuse. Et revenir au plus haut niveau en moins d'un an, ça a été un challenge incroyable...

Comment s'est passée ta reprise sportive ?

Contrairement à d'autres disciplines, dans des sports aussi explosifs que le snowboard cross, il faut complètement s'arrêter pendant sa grossesse. Au final, mon corps a mis moins de temps à revenir que prévu. Mon podium en décembre a fait du bien...

**JE VISE UNE MÉDAILLE,
ET LA PLUS BELLE SI POSSIBLE !**

Tu n'as pas eu de doutes sur ce choix ?

Il y a très peu d'exemples de sportives revenues au plus haut niveau après une grossesse. Beaucoup se demandent si c'est possible, et retardent leur projet de maternité pour cela. Moi j'avais envie, c'était le bon moment, je n'ai pas eu de doute. Je voudrais montrer qu'on n'a pas besoin de choisir entre différents rêves.

Conciler le haut niveau et le rôle de maman, est-ce facile ?

Pas tous les jours ! Lorsque je pars plusieurs semaines, en laissant mon fils Marlo à la maison, il faut gérer la séparation. Du coup, quand je ne suis pas chez moi, je dois vivre à fond ma vie d'athlète.



© CDSF / CPS / ANSP

Profil

Prénom : Chloé
Nom : Trespeuch
Âge : 31 ans
Discipline : Snowboard cross
Club : CS Val Thorens

Palmarès

- JO : 2022 (2^e), 2018 (5^e), 2014 (3^e)
- Coupe du monde : 1 Globe de cristal (2024), 43 podiums dont 7 victoires
- Mondiaux : 2023 (5^e), 2017 (2^e)



© DR



Parle-nous de tes médailles olympiques, le bronze en 2014 et l'argent en 2022.

Sportivement, c'est un accomplissement, qui valide une stratégie mise en place durant 4 ans. Le jour J, c'est fou à vivre. Ma famille était là. Et je vois encore les étoiles dans les yeux du staff ! C'est aussi une récompense pour ceux qui m'entourent, médecin, coach, kiné, technicien, et qui ont fait du bon boulot pour que je performe.

Que représentent-elles aujourd'hui ?

Elles ont rythmé ma carrière, au même titre que les défaites. Les Jeux de 2018 ont été pour moi un échec dur à gérer, mais la remise en question mentale et physique qui a suivi m'a fait évoluer humainement et sportivement.

Qu'attends-tu des JO 2026 ?

Je vise une médaille, et la plus belle si possible ! J'ai tout mis en place pour me donner les chances de la décrocher, pour ne rien regretter. Le jour J, il faudra combiner sérénité mentale et potentiel sportif... et profiter. Ce sont pour moi les Jeux de l'expérience.

Quels sont tes rêves ?

Partager ma médaille d'or en février avec Marlo et mon conjoint... Décrocher un 2^e globe de cristal. Et humainement, que mon petit garçon s'épanouisse et se sente libre d'évoluer comme il l'entend.



© PHOTOS DR

Penses-tu déjà aux JO 2030 ?

Forcément, car ça va être une belle fête à la maison. Mais je commence à être une « vieille athlète », il faudra prendre en compte les facteurs physiques. Tant que j'ai envie, je continue...

Un dernier mot sur ta station ?

Val Thorens, c'est là où je suis née, où j'ai grandi. J'ai cette chance d'avoir pu évoluer sur un terrain de jeu idéal, un domaine skiable incroyable. C'est comme un petit village : à chaque fois que je me balade dans la station, tellement de gens, de moniteurs, me glissent un mot gentil, un encouragement. C'est chouette de se sentir soutenue, qu'on me transmette cette énergie. (E.R.)

 **A**t 31, Val Thorens snowboard cross star Chloé returns to top form after motherhood, already claiming three podiums this season. A double Olympic medallist, she speaks about her rapid comeback, balancing elite sport and family life, and proving women don't have to choose between dreams. Energised and experienced, she heads toward the Milan–Cortina Olympics aiming for another medal, driven by passion, resilience, and strong roots in her home resort.

La playlist de la semaine

Pas le temps de s'ennuyer, Val Thorens regorge de bonnes idées. Des Lundis Connect pour rencontrer du monde à un concert d'hiver en passant par une visite de Caron 3200, ou encore une multitude d'animations pour les enfants.

CONNECTION ÉTABLIE

Quoi de mieux que de se retrouver autour d'un verre pour bien commencer la semaine ? Tous les lundis, au Chalet Pécret on se réunit pour échanger sur nos envies de la semaine : randonnée, ski ou simple sortie afin de trouver des partenaires d'escapade. C'est ça les Lundi Connect !

Lundi 02/02 • 18h-20h

Ouvert aux membres du Club Val Tho
Gratuit sur inscription



© AABot-OT/Val Thorens

INTERLUDE MUSICAL

Paula Eliot, chanteuse aux sonorités neo soul jazz, vient envoûter la salle polyculturelle le mardi 3 février à 18h30. Ses textes anglais mêlant émotions et douceur transportent les auditeurs à travers un voyage musical.

Lundi 02/02 • À 18h30

Salle polyculturelle • Entrée libre

SUR LES CIMES

Le jeudi 5 février, on prend de la hauteur avec la visite de l'emblématique Caron 3200, ce complexe perché à 3200m d'altitude. Une évasion au sommet attend les explorateurs, avant un apéritif au bar à vin. Un moment convivial en famille ou entre amis.

Le 05/02, de 10h30 à 13h • Accès ski uniquement

Ouvert aux membres du Club Val Tho
Gratuit (hors forfait) sur inscription

LE PROGRAMME DES KIDS

Les enfants aussi ont le droit à leurs sorties. Et ça tombe bien, car il y en a pour tous les goûts. Mercredi 4 février, à 16h au Chalet Pécret, des activités manuelles (décoration et recyclage) sont proposées par l'office de tourisme. Le lendemain, le 5, dès 10h, les bambins pourront s'amuser sur des jeux en bois (puissance 4 géant, passe-trappe, etc.), place Caron. Mais aussi se défier en équipe avec des pistolets chargés de bille en gel 100% biodégradables, une expérience fun et sportive au jardin du Montana à 17h. La journée s'achèvera en beauté avec la construction d'un igloo à 17h15, encadrée par les moniteurs d'Evolution 2 (25€). (M.P.)

Inscription obligatoire pour les activités du mercredi

TO DO LIST

DU MARDI AU VENDREDI

Rencontre avec les pisteurs
Meeting with the ski patrollers
De 10h à 12h • Gratuit
Place Caron

MERCREDI 04.02

Sur les traces des étoiles
In the footsteps of the stars
De 9h à 11h • Gratuit (sur inscription)
Rdv Bas tapis Castor & Pollux

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

LE TEST
INFOSENWS



POURVU QU'ÇA GLISSE !

Envie de retomber en enfance et de partir dans de formidables fous rires ? Pas une seconde à perdre, direction la piste de luge de la station, la Cosmojet, la plus longue de France...

chez Infosnews, la luge est l'une de nos activités préférées. Pour vivre pleinement l'aventure, direction la Cosmojet à Val Thorens. Au programme, 6 km de descente endiablée entre pentes variées et virages relevés, au cœur du plus grand domaine skiable du monde. C'est parti mon kiki ! Au chalet Cosmojet situé en bas des tapis Castor et Pollux, on récupère les luges et on prend le funitel de Pécret.

Au départ de la piste, on s'aligne et on s'élance dré dans l'pentu. Le premier virage se dessine et les chutes ne manquent pas... On se tire la bourre, on essaie de ne pas être le dernier, on tombe, on remonte à bord et qu'est-ce qu'on rit nos visages tout enneigés ! On immortalise l'instant en saisissant de beaux clichés souvenir et on dévale la pente jusqu'à l'arrivée au chalet. C'est tellement drôle qu'on a qu'une envie, c'est de recommencer. (S.M.)



Live your childhood and enjoy endless laughs on Val Thorens' Cosmojet sled run. This 6 km descent winds through steep slopes and sharp turns, offering thrilling rides, snowy tumbles, and plenty of fun, with unforgettable moments captured along the way.



PISTE DE LUGE COSMOJET

Achat des tickets au chalet Cosmojet uniquement, au pied des tapis Castor et Pollux
Dès 20,50€ la descente
Gratuit de 5 à 9 ans sur la luge d'un adulte
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

— MOÛTIERS ET ALENTOURS —**UN BOL *d'art et de nature***

Il y a mille et une manières de découvrir le territoire. Cette fois, nous partons en balade en mode hiver, raquettes ou chaussures de randonnée aux pieds, à travers le sentier artistique d'Hautecour, le parcours street art de Moûtiers et les spots secrets de Notre-Dame-du-Pré. Prêts à l'aventure ?

**DARD D'ART..
SENTIER ARTISTIQUE À HAUTECOUR**

Comme dans le conte d'Alice au pays des merveilles, le sentier artistique d'Hautecour en surprendra plus d'un, avec une quarantaine d'œuvres d'art disséminées ici et là, sur le sentier « Les Éphémères Alpines ». Une véritable galerie à ciel ouvert attend les baladeurs à pied ou en raquettes. Il faut compter environ 2h15 pour faire le grand tour et découvrir ces œuvres réalisées par des artistes locaux et internationaux. Une variante plus courte, de 40 minutes, est aussi proposée autour du plan d'eau Hautecour.

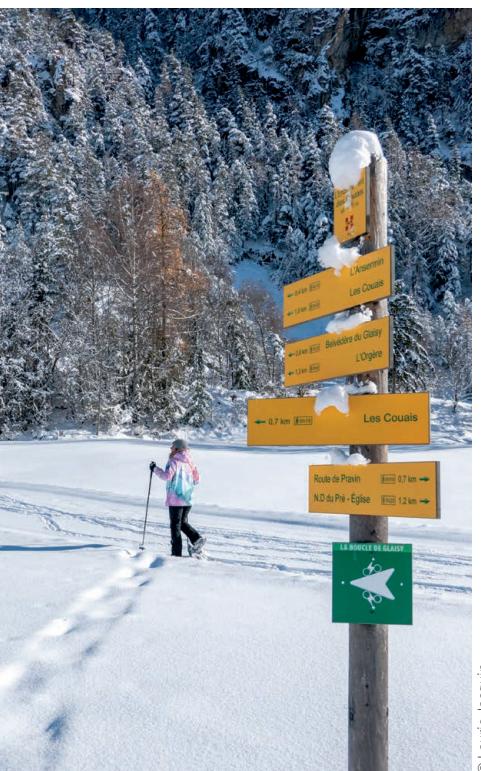
*Parking du plan d'eau de la Trappe
4,3km • 2h15 • difficulté moyenne (260D+)
600m • 40min • très facile*



© Laetitia Lajane

**LA BELLE DAME...
BALADES À NOTRE-DAME-DU-PRÉ**

Cette ancienne petite station de ski, dont les derniers téléskis ont été démontés l'automne dernier, regorge de belles randonnées enneigées. Le village de Notre-Dame-du-Pré, situé à 1275m d'altitude, est un vrai paradis pour les adeptes de rando et nature. Partez à l'aventure dans les Couais et Pravin sur une distance de 3,7km mêlant forêt et points de vue à couper le souffle ou bien autour du rocher du Glisy sur 2km avec vue sur la vallée et sur le col de la Madeleine. Des sorties raquettes sont également organisées tous les jours avec la Maison de la randonnée en Vanoise.



© Laetitia Lajane

**VILLE COLORÉE
STREET ART À MOÛTIERS**

Si Moûtiers est connue pour être la porte d'entrée des 3 Vallées, saviez-vous que celle-ci est aussi un musée à ciel ouvert ? Sur une distance d'un kilomètre à travers la ville, un parcours street art a été aménagé pour découvrir plus d'une cinquantaine de fresques monumentales. Et chaque année, de nouvelles créations viennent compléter cette galerie. Une belle manière de découvrir la ville autrement en passant par son centre historique, ses rues piétonnes ou encore ses quartiers discrets. (M.P.)

*1 km • 1h
Dépliants à l'office de tourisme
ou sur l'appli St'Art*



© Jérôme Carré

Winter offers countless ways to explore the heart of Tarentaise. This snowy journey combines art and nature, from Hautecour's open-air artistic trail, dotted with Alpine artworks, to Moûtiers' vibrant street art route, an urban open-air museum. The adventure continues in Notre-Dame-du-Pré, a former ski resort turned winter hiking haven, with scenic snowshoe trails through forests and panoramic viewpoints. A perfect blend of culture, walking and winter landscapes.

IDÉES BALADES AUTOUR DE MOÛTIERS
Infos à l'office de tourisme**DIMANCHE 01.02**

*Théâtre : « Allez ! on danse »
Theatre play
Par les Zygomat's de La Bâthie
À 17h • 10€ (gratuit -10 ans)
Salle des fêtes • Saint-Marcel*

DU 02.02 AU 28.02

*Exposition autour
d'André Gamet
Photo exhibition dedicated
to André Gamet
Entrée libre
Centre culturel M.-Hudry • Moûtiers*

Cœur de Tarentaise Tourisme
+33 (0)4 79 04 29 05
coeurdetarentaise-tourisme.com

**7 COMPÉTENCES
À VOTRE SERVICE****FAMILLE****ENVIRONNEMENT****TOURISME****CULTURE****SPORTS ET LOISIRS****MOBILITÉ ET TRANSPORT****HABITAT**

Océan photo © Laetitia Lajane

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



Agathe you baby !

Du côté de Montchavin-Les Coches, le mercredi 4 février, on célèbre les 50 ans de Sainte-Agathe, protectrice des moniteurs de ski et du village. Visite, bénédiction, feu d'artifice... un moment flambeau neuf et unique à ne pas manquer.

LA LÉGENDE RACONTE QUE...

Agathe était une sainte originaire de Catane en Sicile, martyrisée par l'empereur Dèce au III^e siècle. Sa mort fut accompagnée d'un terrible séisme. On l'invoque depuis contre les tremblements de terre et les incendies. À la fin de la Première Guerre mondiale, la tradition a été réintroduite en Savoie, pour célébrer les femmes, en fabriquant des brioches en forme de main. Il y a 50 ans, à Montchavin, les familles des moniteurs de ski décidèrent de créer une caisse de secours à destination des proches de ces professionnels confrontés aux drames en montagne, insufflant un réel esprit de solidarité.

UN PROGRAMME HAUT EN COULEURS

Pour ce 50^e anniversaire, les festivités s'annoncent nombreuses le 4 février. Rendez-vous dès 15h dans la rue principale pour prendre part aux différentes animations. Au programme : sculpture sur bois, bâton de marche, jeux en bois, fanfare... Avant la visite du village de 16h à 17h30 proposée par la Fondation Facim (gratuit, sur inscription). À 17h30, place à la messe à la chapelle Sainte-Agathe célébrée par Monseigneur Verny, archevêque de Chambéry. Dès 18h15, on voit rouge avec la descente aux flambeaux des écoles de ski (Évolution 2 et ESF) et le Club des sports. Mgr Verny bénira les moniteurs et leurs skis avant le feu d'artifice. (C.B.)



 **O**n February 4, Montchavin celebrates the 50th anniversary of Saint Agatha, its patron saint, with a festive program blending Savoyard heritage and mountain culture. Events include village animations, a guided heritage tour, a mass at Sainte-Agathe chapel, and an evening spectacle with torchlight ski descent, ski blessings, and fireworks.

 **FÊTE DE LA SAINTE-AGATHE, À MONTCHAVIN**
Centre village et front de neige
Dès 15h • Animations gratuites
Programme détaillé à l'office de tourisme
+33 (0)4 79 07 82 82 • la-plagne.com



TOUS EN rose

Mercredi 4 mars, La Plagne se mobilise pour la lutte contre le cancer du sein avec Odyssea. Chaque hiver, cette course solidaire rassemble des centaines de participants autour d'une course sur neige conviviale et accessible à tous.

 **A**Belle Plagne, Odyssea gagne chaque année en popularité. « Nous sommes passés de 200 participants en 2019 à 750 en 2024, avec 24000€ récoltés pour la recherche contre le cancer du sein. Cet hiver, notre objectif est d'atteindre 1000 participants », explique Capucine Blanchoz, à l'initiative de l'événement. La course propose différents formats adaptés à tous : des parcours de 5 et 9km, chronométrés ou non, permettant aux enfants comme aux adultes de participer. Les tracés, qui traversent forêts et paysages enneigés, promettent une expérience solidaire dans un cadre grandiose. (F.N.)



 **O**n March 4, La Plagne hosts Odyssea, a winter charity run supporting breast cancer research. With 5–9 km trails through snowy forests and mountains, the event welcomes all ages, combining sport, solidarity, and stunning scenery.

 **ODYSSEA LA PLAGNE 2026**
De 10h à 18h • Parcours de 5 et 9km
Inscription de 5 à 19€/pers
Front de neige de Belle-Plagne
+33 (0)4 79 09 02 01 • la-plagne.com

Notes après notes

Le 5 février, au Dôme Théâtre, Babx et Adrien Mondot invitent le public à un voyage sonore mêlant arts numériques et jonglage dans leur représentation « Piano, piano ». Que le spectacle commence !

Dans ce spectacle, Babx, David Babin de son vrai nom, et Adrien Mondot, racontent leur passé de manière onirique, l'un en jouant du piano, l'autre avec des balles de jonglage. C'était il y a vingt ans, entre rêve et expérimentation et plaisir du jeu. Ils nous expliquent de manière aphorique leur rencontre dans les années 2000. Depuis, Adrien Mondot a fondé, avec Claire Bardainne, la Compagnie Adrien M & Claire B. L'univers sonore et visuel de « Piano, piano » est une véritable balade lyrique. (M.P.)



 **O**n February 5, pianist Babx and digital artist-juggler Adrien Mondot present Piano, Piano, a poetic audiovisual journey blending piano, juggling and digital arts, tracing their shared origins through dreamlike storytelling.

 **« PIANO, PIANO » • MUSIQUE**
À 20h, au Dôme Théâtre
Tarif de 8€ à 28€
+33 (0)4 79 10 44 80 • dometheatre.com

Gérard Neveu

L'ART D'ÊTRE TÊTE EN L'AIR

Photographe animalier, Gérard Neveu ne se lasse jamais de regarder le rouge-gorge, mais peut tout aussi bien partir à l'autre bout de la France dans l'espoir d'apercevoir la gorgebleue à miroir. Rencontre avec un passeur du vivant.

Grandir dans un nid douillet

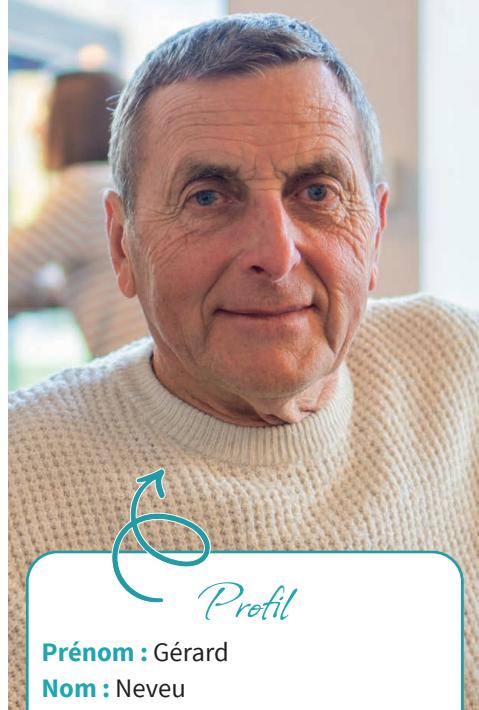
Originaire du Berry, Gérard vit à Albertville depuis trente-trois ans. Son enfance, il l'a passée tout près de la nature. « Je vivais à trois cents mètres de la forêt. Mon enfance, c'est "La Guerre des boutons" ! On se baladait en culotte courte et on passait notre temps dans la forêt », raconte-t-il. De la forêt, Gérard n'en est jamais vraiment sorti. De fil en aiguille, il apprend à la connaître : ses végétaux, ses habitants, ses lois. Il l'apprend à l'aimer et, par la photographie, à enrichir ses connaissances.

Petit à petit, l'oiseau fait son nid

Après une longue carrière chez Suez, Gérard profite de sa retraite pour se consacrer à sa passion : la photographie animalière. « Mes spécialités, ce sont les oiseaux et les cerfs », précise-t-il. En avril 2024, il publie un petit guide « Oiseaux de nos montagnes » (La Fontaine de Siloé) qui répertorie soixante espèces locales. « J'ai à cœur de transmettre ma connaissance de la faune, explique-t-il, en particulier des oiseaux qui sont omniprésents autour de nous mais que les gens méconnaissent. »

Un photographe dans les écoles

Gérard ne se contente pas de photographier la faune. Il crée du lien entre les êtres vivants dont nous faisons partie. Depuis quelques années, il intervient bénévolement dans les écoles primaires d'Albertville et alentours. « Je projette mes photos au tableau et je les utilise comme support pédagogique, poursuit-il. Qu'est-ce que la migration ? Quelle est l'envergure du gypaète barbu ? Cet animal est-il dangereux pour l'homme ? Je me fais maître d'école. Mon objectif : effacer les idées reçues et donner les bonnes informations. Pour protéger la nature, il faut la connaître. »



Profil

Prénom : Gérard
Nom : Neveu
Âge : 70 ans
Origine : Le Berry
Métier : Retraité
Passion : Photographie animalière
Où : Albertville

Son livre

« Oiseaux de nos montagnes »
 La Fontaine de Siloé
 9,90€ • 140 pages • Avril 2024



**POUR PROTÉGER LA NATURE,
IL FAUT LA CONNAÎTRE**

Reconnaitre le chant de l'alouette

À côté de ses interventions scolaires, Gérard organise des sorties collectives dédiées à l'observation des oiseaux. Le plus souvent, ces sorties ont lieu près des plans d'eau qui entourent Albertville, comme celui de Sainte-Hélène-sur-Isère : « Avec ou sans appareil photo, l'idée est d'apprendre à observer les oiseaux, à les reconnaître en mobilisant nos sens et, de manière plus essentielle, à être attentif à notre environnement. Dans la nature, mieux vaut être tête en l'air ! » (F.N.)

 **G**érard Neveu, a wildlife photographer based in Albertville, has spent a lifetime close to nature. Specializing in birds and deer, he shares his passion through photography, school workshops, and guided birdwatching outings. His 2024 guide, *Oiseaux de nos montagnes*, catalogs sixty local species. Gérard's mission is educational: to correct misconceptions and deepen understanding of wildlife. For him, protecting nature starts with truly knowing it.



Vous souhaitez que Gérard intervienne dans votre école, ou apprendre à observer les oiseaux ? N'hésitez pas à le contacter !

 Gérard Neveu

COURCHEVEL MORIOND**Bistrot Manali**

© Philippe Gal

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

♥ Musique live les samedis des vacances scolaires

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

COURCHEVEL MORIOND**Carné**

© Mathieu Cellard

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

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

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

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

COURCHEVEL MORIOND**La Bokka**

© La Bokka

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

♥ DJ set les jeudis et samedis soir

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

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

COURCHEVEL MORIOND**Gaïa**

© Philippe Gal

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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ**La Petite Bergerie**

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

♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE**La Chapelle 1550**

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

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

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

COURCHEVEL MORIOND**La Cheminée**

© Melvin Delantes

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

♥ La vue dégagée sur la vallée

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

COURCHEVEL 1850**Cabane des skieurs**

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

♥ Le croque montagnard

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



Accès piétons et skieurs

Au sommet de la TC des Verdons • +33 (0)4 79 08 98 87
Snack La Cabane des Skieurs

COURCHEVEL 1850**Il Rifugio**

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

Accès piétons et skieurs

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

MÉRIBEL Marius



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

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

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

MÉRIBEL La Grange

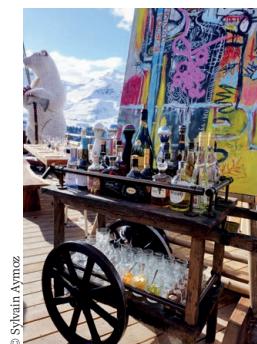
Cette brasserie dans le centre de Méribel décline les spécialités locales en plats réconfortants et conviviaux — raclette, pierre chaude, fondue... Le tout au coin d'une cheminée. En hiver, soirée savoyarde tous les mercredis ! Et en journée, on apprécie la terrasse plein sud face au mont Vallon...

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

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

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

MÉRIBEL-MOTTARET Tipi



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

♥ L'os à moelle

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



MÉRIBEL Le Refuge

Au Refuge, dès 8h, on peut bruncher, luncer, goûter et dîner ! Du brunch servi à l'assiette du matin aux plats du jour du midi, en passant par le goûter d'après-ski et les plats traditionnels du soir, on se régale toute la journée avec du 100% fait maison.

♥ Le goûter, avec vin et chocolat chaud, crêpes, tarte myrtille...

✓ Les 9 fondues différentes

🇬🇧 At Le Refuge, from 8am, enjoy homemade food all day — from brunch to dinner, including lunch specials and après-ski treats.



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

MÉRIBEL-MOTTARET Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

Facebook Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET La Buvette de Tueda

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

♥ La vue à couper le souffle



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée

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



LES MENURIES La Chouette

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

♥ Le soir, menu bistro nomique

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



LES MENURIES Le Lou-Bar

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

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

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



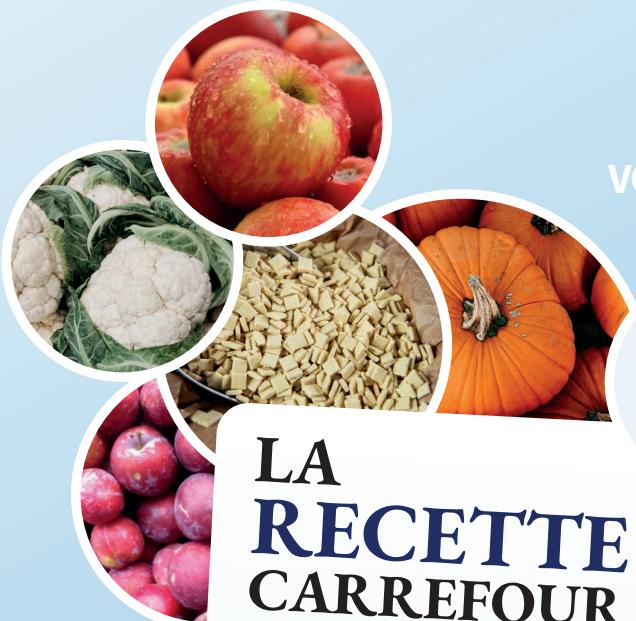
**8h
20h**

**VENDREDI
JUSQU'À 20H30**
—
**DIMANCHE
8H30 - 12H30**



NOUVEAU

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



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



LA RECETTE CARREFOUR

GÂTEAU DE CRÊPES

INGRÉDIENTS

- ✗ 500 g farine
- ✗ 5 œufs
- ✗ 150 g chocolat à tartiner
- ✗ 100 g noix de coco râpée
- ✗ 100 cl lait
- ✗ 80 g beurre
- ✗ 70 g sucre
- ✗ 10 g perles multicolores
- ✗ 2 g levure chimique
- ✗ 1 peu de Chantilly



PRÉPARATION

- Pâte à crêpe : Dans un saladier, versez la farine, la levure et faites un puits. Ajoutez les œufs, le beurre, le sucre et mélangez avec un peu de lait. Versez le reste de lait progressivement en fouettant la préparation jusqu'à obtenir une bonne consistance. Réservez votre pâte à température ambiante à couvert pendant 1h.
- Cuisson : Mélangez votre pâte. Ajoutez un peu de lait si elle est trop épaisse. Faites cuire vos crêpes avec un peu d'huile et empilez-les sur une assiette.
- Décoration : Nappez chacune des crêpes d'un peu de pâte à tartiner en noix de coco. Empilez-les dans un plat jusqu'à la hauteur désirée. Terminez par quelques touches de Chantilly parsemée de perles multicolores.



LES MENURIES**Le Comptoir**

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

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

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

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

**LES MENURIES****La Marmite**

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

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

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

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

LES MENURIES**L'Alpin Steak House**

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

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

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

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

**LES MENURIES****La Ferme de Reberty**

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



♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

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

LES MENURIES**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 MENURIES**L'Ours Blanc**

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



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

LES MENURIES / VAL THORENS**Refuge du Lac du Lou**

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



♥ La cuisine locale et/ou bio

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

LES MENURIES**Les Roches Blanches**

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

♥ La souris d'agneau

✓ Grande terrasse ensoleillée



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

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



La Terrasse de l'Ours Blanc

COUP DE FOURCHETTE LES MENURIES

En face du magnifique et mythique sommet de la Masse se niche une belle adresse gourmande où il fait bon se régaler à l'heure du déjeuner. Bienvenue à La Terrasse de l'Ours Blanc, aux Menuires.

UN DÉCOR UNIQUE

Accueillis par Maude et son équipe fort sympathique, nous nous dirigeons vers la salle de l'établissement et nous voilà plongés au cœur d'une orangerie... en plein cœur des montagnes ! Que ce soit sur la magnifique terrasse ou à l'intérieur, nous faisons face à la Pointe de la Masse qui scintille de mille feux sous son manteau neigeux... Et c'est confortablement installés dans ce décor original et audacieux que nous nous installons pour nous régaler.



Lieu jaune façon bourguignon

UN CHEF CRÉATIF

Le chef, Lilian Hirigoyen Montreuil, officie depuis trois ans derrière les fourneaux, proposant aux hôtes une cuisine inspirée de ses voyages et de ses expériences. Il marie ainsi des saveurs originales entre elles, créant des assiettes uniques en leur genre. C'est ainsi que nous avons apprécié le tataki de boeuf associé aux myrtilles, miso et copeaux de poisson séché, de belles notes sucrées salées pour sublimer une viande qui fond en bouche. Une panzanella qui lie à la perfection le potimarron, le fenouil, les olives de Kalamata, basilic et croûtons, le tout sublimé par une burrata fondante à souhait... Un vrai régal. Quant au plat, le lieu jaune façon bourguignon, sarrasin aux oignons confits et lard de Colonnata nous a très agréablement surpris par son fondant et sa belle harmonie. Ici, les produits bruts sont frais et de qualité, et tout est fait maison par une équipe dynamique et souriante.



Ceviche de fruits frais



Panzanella & burrata



Gravlax de truite



UNE PETITE PLACE POUR LES DESSERTS

Côté note sucrée, là non plus, on ne peut pas être déçu. Entre les classiques qui font toujours plaisir en fin de repas et les idées plus novatrices du chef, on se délecte avant de repartir sur les pistes. Nous avons été conquis par le Snickers glacé maison, une gourmandise plus que gourmande ! Et pour les plus healthy d'entre nous, le ceviche de fruits frais, émulsion de citron vert, gingembre, coriandre et sorbet framboise... c'est trop bon. La Terrasse de l'Ours Blanc, c'est une petite pépite sur les pistes, à découvrir sans plus tarder. (S.M.)



Snickers glacé

Facing the legendary Pointe de la Masse, La Terrasse de l'Ours Blanc is a sunny alpine gem for lunch. Led by chef Lilian Hirigoyen Montreuil, the kitchen blends travel-inspired creativity with premium produce: beef tataki with blueberries and miso, vibrant panzanella with burrata, and a surprising cod "bourguignon" with buckwheat and Colonnata lard. Desserts impress too, from a house-made frozen Snickers to a fresh fruit ceviche—ideal fuel before heading back to the slopes. A Gourmet Stop with a View on the Slopes.

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

VAL THORENS

Les Saints-Pères

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

♥ La vue sur les Aiguilles de Péclat



Ouvert 7j/7 dès 8h30
Galerie Péclat • +33 (0)4 79 00 02 92
lessaintspères-valthorens.fr

VAL THORENS

The Crêperie & Breakfast

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



♥ Les planches à partager

Ouvert 7j/7 dès 8h30
Galerie Péclat • +33 (0)4 79 00 28 40
thecreperie.breakfast@gmail.com • [f](#)

VAL THORENS

La Timbale

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



Ouvert 7j/7, de 16h30 à 2h
Sommet de la Galerie Péclat • +33 (0)6 25 33 00 70
[f](#) latimbalevaltho [f](#) La Timbale Valthorens

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

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

VAL THORENS

La Table



© Stéphane Candé

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

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

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

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

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

UK 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 Appearables

VAL THORENS

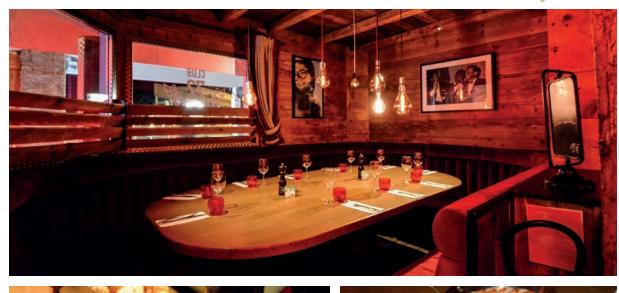
Club 72 Steakhouse

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

UK 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 [f](#)



© Photos Appearables

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

UK 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 [f](#)



49

VAL THORENS

Base Camp

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

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

♥ La formule brunch et spa

✓ La terrasse ensoleillée



© L. Brochot



© Photos Hôtel Pashmina

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

Ouvert 7j/7

Restaurant de l'hôtel Pashmina****

Service du midi : 12h-14h

Service du soir : 19h-21h

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

Les Explorateurs*

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

♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé

✓ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

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

Restaurant de l'hôtel Pashmina****

Du lundi au samedi, de 19h30-20h45

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

VAL THORENS

Chalet de la Marine

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



DR

♥ La yaourte mongole pour des soirées d'exception

☛ Piste des Dalles • Ouvert 7j/7 • 9h-16h30

+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs



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

♥ L'incontournable Black Burger

☛ Accès télécabine des 2 Lacs
Ouvert 7j/7 • 9h-17h

+33 (0)4 79 00 28 54 • chalet2lacs.com

VAL THORENS

Le Confidentiel



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

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

Ouvert 6j/7 (fermé le mercredi) • 19h-21h

Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées

+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallées.com

VAL THORENS

Enjoy It

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

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale

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



© DigitalArtAsia

Service continu 7j/7 • Rue du Soleil
De 7h30 à 1h

+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com • [f](#)

VAL THORENS

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30

À l'intersection pistes Génépi et Moraine

Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens

+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com

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, le Festi'Val Tho chaque année en mars, et l'igloo pour des moments insolites.

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

♥ Le Festi'Val Tho (17 au 19 mars) réunissant les meilleurs DJ de la scène électro

🇬🇧 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 boeuf Simenthal, en passant par les spécialités savoyardes et recettes traditionnelles, il en résulte une cuisine généreuse et gourmande, sublimée par l'amour des bons produits. Un régal pour les papilles, de l'entrée au vaste choix de desserts réalisés par le pâtissier de l'établissement. Enfin, mention spéciale pour Maître Dao : ses déclinaisons de sushis sont tout simplement à tomber...

♥ Les sushis de Maître Dao

✓ La verrière, pour manger au chaud avec la vue



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

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

BOZEL**Le Branzin**

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

**Le Hot Diot**

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

LA PERRIERE**Les Mousses du Dahu**

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

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

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

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

AMERICAN PALE ALE**BLANCHE****BIÈRE D'HIVER****BLACK IPA****TRIPLE****PILSNER****BLONDE****SOUR FRAMBOISE****SESSION IPA****BOZEL****Au Caprice**

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

Le framboisier

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



© Valentin Vion

BRIDES-LES-BAINS**Relief**

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

♥ Le choix de bières pression

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

GRAND AIGUEBLANCHE**Le Manoir de Bellecombe**

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

♥ La souris d'agneau confite sept heures

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

Au Caprice

Boulangerie-pâtisserie

COUP DE FOURCHETTE BOZEL

En ce début d'année, impossible de tenir ses bonnes résolutions en passant devant la boulangerie / pâtisserie Au Caprice à Bozel. Voilà plus de 10 ans que Mickaël Meyer en a fait le lieu incontournable de la gourmandise en Tarentaise. On vous donne le faim mot de l'histoire...

UN SUCCÈS QUI SE VEND COMME DES PETITS PAINS

De Bozel jusqu'à Courchevel en passant par Brides-les-Bains, l'adresse qu'on recommande est bien celle-ci. Voilà plus de 10 ans que Mickaël s'est installé ici, recréant l'ambiance des commerces de petits villages. Au Caprice, tout est maison et les recettes nous surprennent sans cesse. « Je veux faire plaisir aux gens en proposant des recettes maison à base de produits locaux. C'est un hommage à la Savoie », témoigne-t-il. Créations originales, rapport qualité/prix de qualité et accueil chaleureux, la recette est gagnante. Nous sommes d'ailleurs toujours accueillis avec sourire et dynamisme par l'équipe féminine au comptoir.

TOUT EST PAIN QUI FINIT BIEN

En arrivant, c'est tout d'abord l'odeur alléchante du pain qui nous interpelle. Ça tombe bien, on y trouve plus de 10 sortes : pains de campagne, de seigle, briards, briards aux noisettes, tortillons au levain... Parlons aussi des gourmandises salées ! Laissez-vous tenter par les 20 sandwiches qui nous font de l'œil : jambon blanc beaufort, kebab mexicain, bressan chèvre moutarde et miel. Sans oublier notre préféré, le magret de canard-figues (une tuerie !).



Tartelette framboise

L'AVIS DE

« J'y vais régulièrement depuis des années, car on y trouve le meilleur pain et les meilleurs gâteaux de la région ! »

Christine, 54 ans, habitante de Bozel

Tarte multifruits



Pain de seigle



Pain sportif

LA TRAVERSÉE DU DESSERT

Entre la savoureuse Feuilletine (chocolat et croustillant praliné), le sablé pistache/myrtille (un régal) et les cookies au chocolat dulcey, que choisir ? La tartelette Yuzu (crème coco, crème yuzu, ananas) et le Velvet, un biscuit chocolat parsemé de framboise, leur voleraient presque la vedette. Pour une fois, tous les caprices sont permis, on ne vous en voudra pas ! (C.B.)



Feuilletine, myrtilles et framboises

 In Bozel, Au Caprice is the kind of bakery where good resolutions melt away. For over ten years, baker and pastry chef Mickaël Meyer has turned this address into a must-stop for food lovers across Tarentaise. Everything is homemade, inspired by local produce and Savoyard traditions. From fragrant artisan breads and generous gourmet sandwiches to refined pastries and bold creations, quality, warmth and indulgence are always on the menu — served with a smile by a welcoming team.



Boulangerie-pâtisserie
À Bozel, Immeuble Bonrieu 3
Ouvert de 6h à 19h
Dimanche et jours fériés : 6h-13h
Fermé le mercredi
+33 (0)4 79 22 08 36 •  Au Caprice

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café



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

♥ La croziflette aux morceaux de cèpes

✓ Plus de 20 verres de vin au choix à 6€ !



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

Sur le parvis de la gare SNCF
Service 7j/7 dès 8h30 (6h30 le samedi)
Fermeture à 17h du mardi au jeudi
Ouverture en soirée du vendredi au lundi inclus
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallées-cafe.com



MOÛTIERS

Le Spot



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

♥ Du 100% maison pour les p'tites faims

Du vendredi au lundi jusqu'en avril

À l'intérieur de la gare

+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallées-cafe.com



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRÈS ÉCOLOGIQUES

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

Ce petit point pour rappeler que le papier n'est pas un 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 mégaoctets stockés.

Bonne lecture papier à tous ;-)



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



mon super marché sherpa

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

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

MÉRIBEL 1600

04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES

04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU

04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET

04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS

04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES

04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE

04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND

04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850

04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000

04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850

04 79 08 40 39

LA TANIA

04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS

04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET

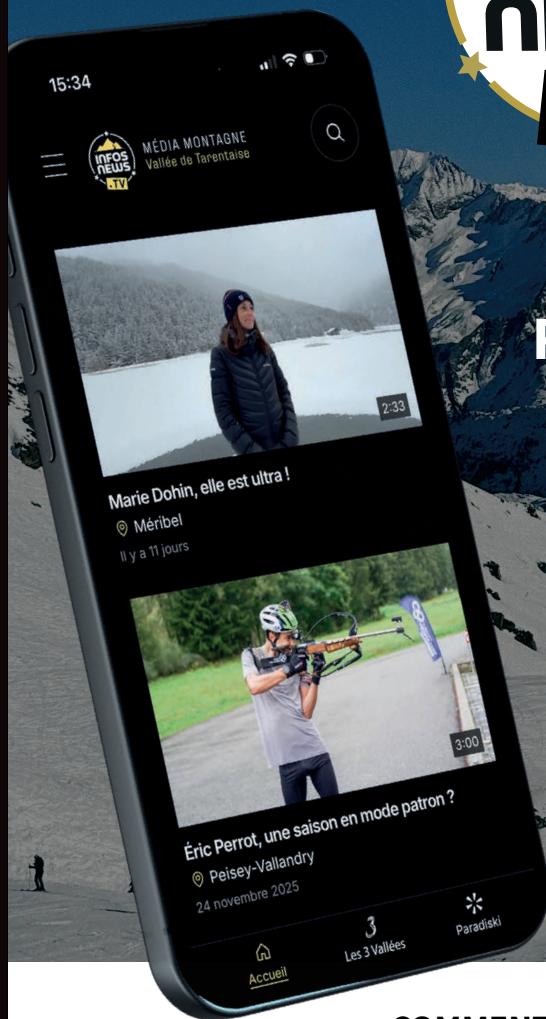
04 79 00 01 67

www.sherpa.net

sherpa.supermarche

sherpa_supermarche

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



NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP



COMMENT ÇA MARCHE ?

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

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

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