



COURCHEVEL / BRIDES-LES-BAINS / MÉRIBEL
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE / LES MENIURES
VAL THORENS / MOÖTIERS & ALENTOURS



RETROUVEZ-NOUS
EN VIDÉO

JOYEUX NOËL À TOUS !

**MÉRIBEL
ENCORE PLUS BELLE !**

VOIR PAGE 2

RHODOS



© Sylvain Aymoz/Méribel

**ÉVÉNEMENTS
STATIONS
SKI DE FOND
ANIMATIONS
PORTRAITS D'ICI**

**FORMATION
NOËL EN
ALTITUDE
SKI DE RANDONNÉE
NATURE**

**GUIDE
GOURMAND
PATINAGE
CONCERTS
PISTEURS**

**FAMILLES
SPAS
SKI CROSS
SHOWS**

...



N°472

AGENDA DU DU 19 AU 26 DÉCEMBRE 2025



BARNES

INTERNATIONAL REALTY

3 Vallées



PENTHOUSE LE GENEPI - Méribel

Penthouse en duplex de 182m² avec sa terrasse de +70m² en centre station de Méribel, idéal pour 10 personnes. Chaque détail est pensé pour créer une atmosphère accueillante et feutrée, à l'image d'un chalet contemporain en montagne. Sauna privé, 5 chambres, 2 SDB et 3 SDD, 1 cheminée, 1 ski-room, à 200m des pistes, places de parking.

À partir de 996€/nuit

Nous contacter au +33(0)4 79 08 79 41
location3vallees@barnes-international.com

SAMEDI		7°	1°
DIMANCHE		7°	0°
LUNDI		6°	1°
MARDI		7°	0°
MERCREDI		6°	-4°
JEUDI		5°	-4°
VENDREDI		4°	-5°

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

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache derrière ce zoom ? réponse page 15

OUKISON?

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

DANS LE N°471, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 8, RENÉ EN PAGE 18
ET SUZANNE EN PAGE 5

3 VALLÉES INFOSNEWS N°472 19 DÉCEMBRE 2025

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

ÉDITEUR INFOSNEWS : Siren 818 149 393. **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** : Gaëtan Blanrue. **DIRECTRICE D'EXPLOITATION** : Sabrina Maitre. **RÉDACTRICE EN CHEF** : Enimie Reumaux. **RÉDACTION** : Caroline Bernard / Émilie Haensler / Élise Hudry (stagiaire) / Céline Leclaire (indépendante) / Fanny Nayrolles / Méline Perreau / Enimie Reumaux. **GRAPHISME** : Gatien Armand Colon / Sabine Cordier. **PUBLICITÉ** : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haensler. **IMPRESSION** : Lorraine Graphic.

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

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Les Rhodos, tout nouveau tout beau, à Méribel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

4 - Le plan des pistes

7 - Le saisonnier : Pedro Sousa, aux Menuires

9 - L'actu des champions

10 - Notre best-of rendez-vous de Noël



COURCHEVEL - LA TANIA

13 - Instant animal sur les pistes

14 - Millet Ski Touring, ski alp-hip hip hip hoorra !

17 - Bonheurs en famille

BRIDES-LES-BAINS

18 - Tout ce qui brille...

MÉRIBEL

21 - Le marchand de sable va passer...

23 - Artiste : Fernando Costa, star brésilienne

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

25 - Tous en chœur !

LES MENUIRES

27 - Le plan... parfait pour une sortie

28 - Métier : Pisteur-secouriste, avec Marina

30 - Jolie Môme, LA nouvelle boutique...

VAL THORENS

33 - Quand la musique est bonne...

34 - À la rencontre des pisteurs

36 - Champion : Melvin Tchiknavorian, en ski cross

38 - On a testé : Le spa du Pashmina

MOÛTIERS ET ALENTOURS

40 - Lycée Ambroise Croizat, ancré dans la montagne

41 - Les lutins en spectacle à Moûtiers

42 - Humour : Redouane Bougheraba débarque à Albertville

GUIDE GOURMAND

43 - Notre sélection de bonnes tables

44 - Coup de fourchette : La Chapelle 1550, à Courchevel Village

51 - Coup de fourchette : Marius, à Méribel



Parmi les nouveautés de l'hiver sur le domaine de Méribel, le renouvellement de la télécabine des Rhodos marque un sacré changement pour les skieurs du secteur de l'Altiport et du Rond-Point, notamment les familles et débutants. Présentation de cette rénovation d'envergure.

UN SECTEUR CLÉ

En desservant les secteurs du Rond-Point et de l'Altiport, la télécabine des Rhodos est particulièrement appréciée des familles, des enfants et des écoles de ski. « C'est une véritable artère pour les skieurs en direction de Courchevel, et un ascenseur pour les débutants pour accéder aux zones de ski faciles, témoigne Alexandre Bouet, directeur général de Méribel Alpina. Les Rhodos ont aussi un intérêt sur les ailes de saison, pour assurer le retour station facilement en fin de journée, ou sur les périodes avec un plus faible enneigement sur les parties basses ». Mais avec 36 hivers de bons et loyaux services au compteur, la télécabine avait bien besoin d'une cure de jeunesse.

RÉNOVER PLUTÔT QUE TOUT CHANGER

« Le choix a été fait, en lien avec la commune de Méribel, d'une modernisation plutôt que d'un remplacement à neuf qui aurait engendré plus de coûts et contraintes, dès lorsqu'on modifie les implantations structurelles, poursuit Alexandre Bouet. L'appareil était structurellement sain, mais nécessitait une modernisation mécanique. Les impacts environnementaux d'une modernisation sont aussi moindres, puisqu'on récupère des pylônes, des pinces, des bétons... C'est un chantier plus raisonnable, et nos clients auront un rendu comme si c'était un appareil neuf... »



ALEXANDRE BOUET

RHODOS EXPRESS

- 1^{re} mise en service en 1990
- Rénovation en 2025/2026
- 10M€ d'investissement
- Cabines dernière génération (Poma Diamond B) : 8 places assises ou 10 places debout



© Photos Sybille Aymeroz / Méribel Tourisme

DES GARES ENTIÈREMENT RELOOKÉES

D'ailleurs, la gare de départ sur le front de neige de Méribel Centre, ainsi que la gare intermédiaire au niveau du secteur Rond-Point, ont bénéficié d'une rénovation architecturale et fonctionnelle : meilleure intégration dans le paysage, nouvelles rampes d'accès et quais d'embarquement, flux des skieurs et files d'attentes optimisés... La dernière « brique » du chantier sera posée l'année prochaine, avec la rénovation complète de la gare d'arrivée des Rhodos, « de quoi prolonger la durée de vie de la télécabine d'au moins 20 ans ! », insiste Alexandre Bouet. Il restera à finaliser ultérieurement, en lien avec les élus de Méribel, l'aménagement du secteur du Rond-Point, et notamment le projet de liaison urbaine sur le premier tronçon depuis Méribel Centre. (E.R.)

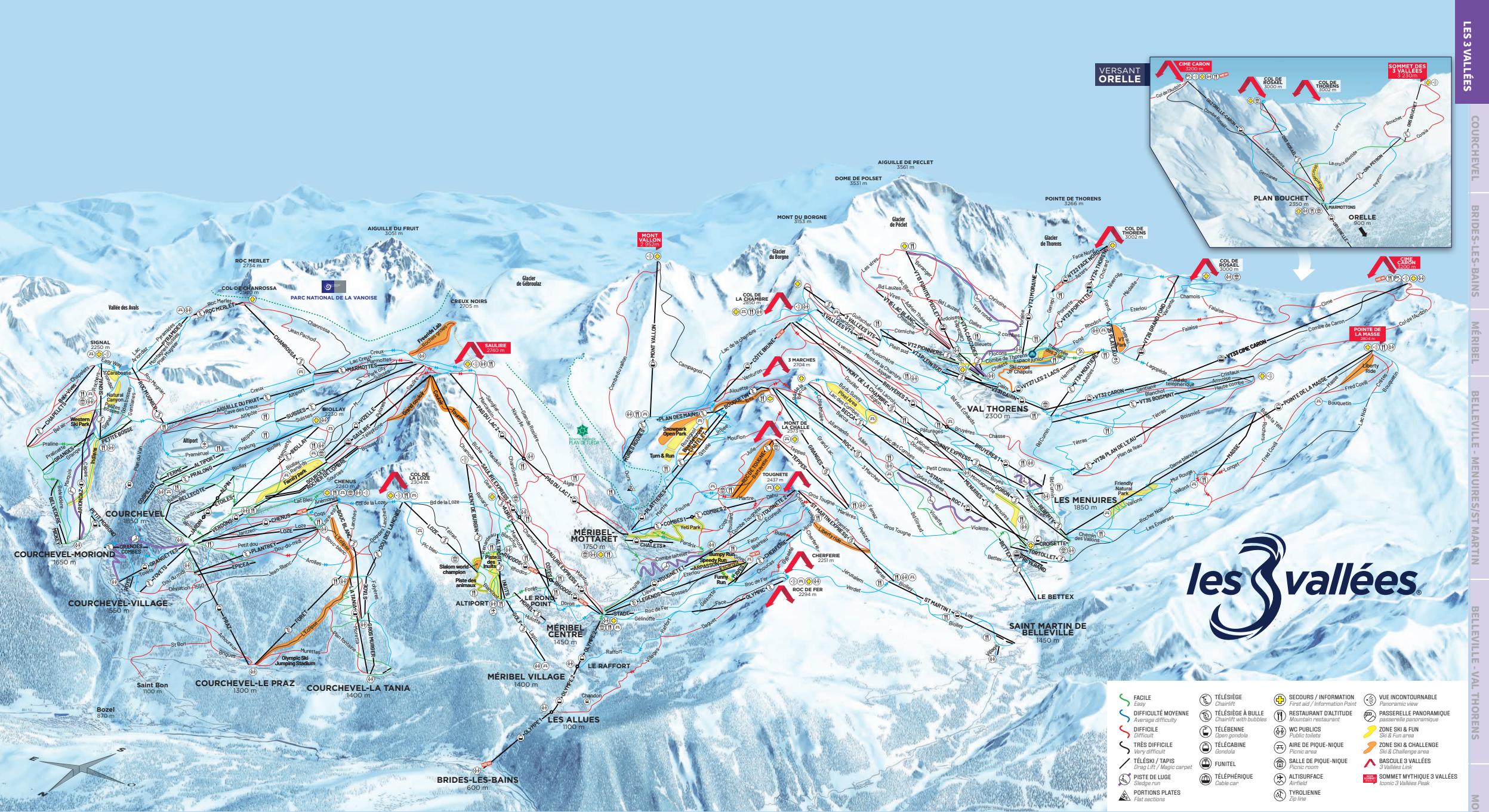
 **T**his winter, Méribel's Rhodos gondola underwent a major modernization, enhancing access for families, beginners, and ski schools. The mechanical upgrade, redesigned departure and intermediate stations, and improved skier flow create a smoother, more comfortable experience. By preserving structures and reducing environmental impact, the renovation is both efficient and sustainable. With the arrival station set for completion next year, the gondola is expected to serve the sector reliably for at least 20 more years.



NOUVELLE TÉLÉCABINE DES RHODOS

MÉRIBEL-MOTTARET

Remontées mécaniques Méribel Alpina
skipass-meribel.com

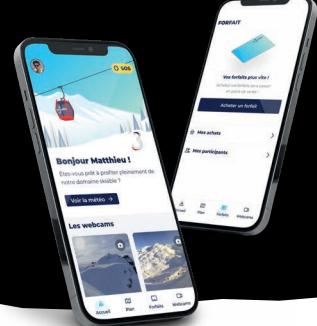


LES 3 VALLÉES À
PORTÉE DE MAIN
LAISSEZ-VOUS
GUIDER

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

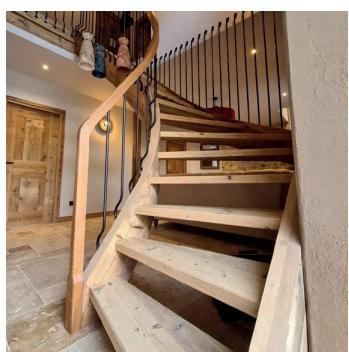


Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play



NOTRE ÉQUIPE
POUR VOS RÊVES



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

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

VAL THORENS

OBRIGADO Pedro !

Pedro Sousa a posé sa valise, ses couteaux de cuisine et sa passion de la gastronomie en 2022, au restaurant Enjoy It (ex Chamois d'Or) à Val Thorens. Une aventure professionnelle et humaine, dans laquelle il s'épanouit au quotidien.

Pedro, comment es-tu arrivé à Val Thorens ?

Un peu par hasard, à l'hiver 2022/2023. J'étais alors en Suisse, en pleine séparation, et avais besoin de changement. J'ai postulé dans plusieurs établissements comme chef de cuisine, à Val Thorens, à Megève, Chamonix... Et après mes entretiens, j'ai décidé de venir ici.

Travailler au Enjoy It, on dirait que c'était une évidence...

Je m'entends très bien avec Joël et Teresa, les patrons de l'établissement. Il y a une vraie compréhension et connivence, ils m'ont tout de suite fait confiance. Il y a des choses qui se ressentent au-delà des mots ! Du coup, je travaille pour eux ici l'hiver à Val Thorens, et l'été dans leur hôtel Sully à Meyrueis, dans l'Aveyron.

Comment décrirais-tu ton parcours et ta passion de la cuisine ?

Je suis originaire du Portugal, où j'ai effectué mon école hôtelière, et un cursus gestion food & beverage. Ça m'a conduit en Suisse, à Genève, puis à Lausanne, avant de travailler en cuisine dans le Valais, à Crans-Montana. Ça fait plus de 20 ans que je suis dans la cuisine, dont 10 ans comme chef. Ce que j'aime, c'est innover, pouvoir créer.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Encore ici au Enjoy It avec Joël et Teresa ! Je m'y sens vraiment bien... J'aime ce rythme des saisons, très intensif en cuisine, mais qui offre plein de satisfactions, surtout quand on peut compter sur sa brigade pour développer des choses, et sur des patrons qui me laissent innover et travailler ma cuisine.



Prénom : Pedro

Nom : Sousa

Âge : 43 ans

Origine : Portugal, entre Porto et Lisbonne

Job : Chef de cuisine

Où : Restaurant Enjoy It

Et pendant tes jours off ?

Je ne fais pas du tout de ski ! Je me repose et j'aime aller au restaurant, comme client. À Val Thorens, je vais souvent à l'Altapura, au Steak House, à Face Ouest... Et souvent je pousse plus loin me balader vers Albertville ou Chambéry. (E.R.)

 Pedro Sousa, chef at Enjoy It in Val Thorens since 2022, arrived by chance during a life change. He quickly bonded with the owners, Joël and Teresa, gaining their trust and working winters in Val Thorens and summers in Aveyron. Portuguese-trained, with Swiss experience and 20+ years in kitchens, he thrives on creativity. He sees his future with the same team, enjoying the seasonal rhythm and the freedom to innovate.



VENTE & LOCATION MATERIEL DE SKI



LES MENUIRES

La Croisette
+33 4 79 01 15 56

Les Fontanettes
+33 4 79 00 68 99

Purevalley
+33 4 79 00 65 51

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

Le Bettaix Village
+33 4 79 00 65 51

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

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

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

VALTHORENS

Centre commercial Caron
+33 4 79 00 06 65

Résidence le Cheval Blanc
+33 4 79 00 07 44

Bas des Balcons
+33 4 79 00 90 80

Haut des Balcons
+33 4 79 00 90 73

Place Péclat
+33 4 79 00 01 72

COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche
+33 4 79 08 33 45

SAIN-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige
+33 4 79 00 68 45

Centre station
+33 4 79 08 67 17



www.intersport-rent.fr

— 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 ALPIN

Coupe du monde • Val d'Isère (France)

SLALOM GÉANT HOMME – 14 DÉCEMBRE

9^e STEVEN AMIEZ Courchevel

SLALOM GÉANT HOMME – 13 DÉCEMBRE

22^e ALEXIS PINTURAULT Courchevel

SAUT À SKI

Coupe du monde • Klingenthal (Allemagne)

HOMME 140 MÈTRES • 14 DÉCEMBRE

4^e VALENTIN FOUBERT Courchevel

Meilleur résultat en carrière pour Valentin !

HOMME 140 MÈTRES • 13 DÉCEMBRE

12^e VALENTIN FOUBERT Courchevel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

Home
HMCP

02

13 DÉCEMBRE

Guest
STRASBOURG

04



Prochain match :
Neuilly-sur-Marne (1^{er}) - HCMP (16^e)
le 20/12 à 18h30
Go Bouks go !

PARA SKI ALPIN 2^e

Coupe du monde • Steinach Am Brenner (Autriche)

4 podiums en 3 jours (3x 2^e et 1x 3^e) pour le para skieur de Courchevel, HYACINTHE DELEPLACE, déficient visuel, et son guide, sur la première étape du circuit (10-12 décembre).

FREESTYLE

Coupe du monde • Steamboat (USA)

FREESKI BIG AIR HOMME – 13 DÉCEMBRE

9^e MATIAS ROCHE Val Thorens

SNOWBOARD CROSS

Coupe du monde • Cervinia (Italie)

SNOWBOARD CROSS PAR ÉQUIPE • 14 DÉCEMBRE

3^e CHLOÉ TRESPEUCH Val Thorens,
avec A. CHOLLET

HOMME • 13 DÉCEMBRE

6^e JULIEN TOMAS Val Thorens

FEMME • 13 DÉCEMBRE

14^e CHLOÉ TRESPEUCH Val Thorens

20^e MARGAUX HERPIN Les Menuires

SKI CROSS

Coupe du monde • Val Thorens (France)

SKI CROSS FEMME • 12 DÉCEMBRE

27^e MATHILDE BRODIER Les Menuires

SKI CROSS HOMME • 12 DÉCEMBRE

7^e MELVIN TCHIKNAVORIAN Val Thorens

SKI CROSS FEMME • 11 DÉCEMBRE

14^e MATHILDE BRODIER Les Menuires

SKI CROSS HOMME • 11 DÉCEMBRE

3^e YOURI DUPLESSIS KERGOMARD Méribel

4^e MELVIN TCHIKNAVORIAN Val Thorens

— LES 3 VALLÉES —

BEST OF

*Le Père Noël
en altitude*

© Olivier Brajon

Dans les Trois Vallées, Noël se déploie en une mosaïque de fêtes, de lumières et d'émotions. Entre marchés, spectacles, déambulations et arrivées du Père Noël, chaque station compose sa propre magie hivernale pour petits et grands.

UN NOËL À THERMES

BRIDES-LES-BAINS

Rendez-vous les 22 et 23 au Petit Chalet du Parc Thermal pour fabriquer vos propres décos. Quant au réveillon, il se tiendra sur la place du Centenaire dès 17h : visite du Père Noël, chants traditionnels et vin chaud offert.

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

LA MAGIE DES SHOWS

MÉRIBEL

Le 22, l'Auditorium accueille le show « Le Noël magique » (18h, gratuit). Le lendemain, rendez-vous à la patinoire pour découvrir le spectacle de Candeloro, « La Fille du marchand de sable » (18h, à partir de 19€). Retrouvez le Père Noël et de nombreuses animations à La Chaudanne et Mottaret les 24 et 25/12 (17h30).

+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

© M. Bree

TERROIR ET ACROBATIES
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le 23, un bar éphémère met à l'honneur le terroir savoyard sur la place du village avec dégustations et spectacle folklorique (18h). Le 24, grand réveillon : descente aux flambeaux, arrivée du Père Noël, feu d'artifice et spectacle acrobatique sur le clocher (18h).

+33 (0)4 79 00 20 00 • st-martin-belleville.comSUR TOUS LES FRONTS
LES MENURIES

Du 20 au 31 décembre, le marché de Noël installe son ambiance chaleureuse sur La Croisette. Les festivités de Noël ont lieu le 24 aux Bruyères et le 25 à La Croisette.

Au programme : spectacles, déambulations, passage du Père Noël, descente aux flambeaux et boissons chaudes.

+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuries.com

© Olivier Brajon



© Vincent Lottenberg

QUAND NOËL ARRIVE EN VILLE
MOÛTIERS

Le Père Noël s'installe sur le Square de la Liberté le 21, tandis qu'une déambulation hip hop anime le centre-ville (15h à 18h). Le 23, magie et chants de Noël se rependent dans les rues de 10h à 16h. La journée se clôture avec un spectacle gratuit pour toute la famille : « Un jour, je serai lutin ! » (salle des fêtes).

+33 (0)4 79 04 29 05 • coeurdetarentaise-tourisme.comDE LA PATINOIRE AUX PISTES
COURCHEVEL

Le marché de Noël se tient à l'Alpinium jusqu'au 2 janvier. Le 23, la troupe Patin'Air présente son spectacle « Un voyage givré » à la patinoire du Forum (18h30, à partir de 30€). Entre le 22 et le 25, la magie de Noël fait escale sur les fronts de neige : arrivées du Père Noël, descentes aux flambeaux, concerts et gourmandises. (F.N.)

+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.comNOËL SUR LE FRONT DE NEIGE
VAL THORENS

Rendez-vous sur la place Caron le 24, dès 15h. Le Père Noël pose son traîneau sur le front de neige et vous invite sous son igloo : photos avec le Père Noël, distribution de friandises, jeux... Puis descente aux flambeaux des moniteurs à 18h30, suivi d'un feu d'artifice.

+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

© David André



© Courchevel Tourisme

 In the Trois Vallées, Christmas lights up the villages with markets, shows, and festive activities. Families can enjoy Santa visits, torchlight descents, ice performances, concerts, and local treats. From Méribel's magical shows to Saint-Martin's folklore, Les Menuires' markets, Courchevel's ice spectacles, and Val Thorens' igloo festivities, each station adds its own winter charm, creating a joyful, enchanting holiday atmosphere for visitors of all ages.



LES PRINCIPAUX RENDEZ-VOUS DE NOËL

Programme détaillé auprès des offices de tourisme des stations concernées

Jean Blanc Sports

COURCHEVEL 1850



JEAN BLANC SPORTS
20 RUE PARK CITY • 73120 COURCHEVEL
JEANBLANCSPORTS.COM
+33 (0)4 79 08 26 41
JEANBLANCSPORTSCOURCHEVEL

COURCHEVEL

INSTANT ANIMAL

© Courchevel tourisme



Il n'y a pas que des skieurs près des pistes de Courchevel ! De nombreuses espèces animales y trouvent refuge. Pour les découvrir et apprendre à les protéger, retrouvez Jonathan Maurice, animateur biodiversité, les lundis 22 et 29 décembre, au sommet du TS Aiguille du Fruit.

Jonathan Maurice, animateur nature pour la Société 3 Vallées (exploitant du domaine skiable), accompagné des gardes du Parc national de la Vanoise, sera présent les lundis des vacances scolaires de Noël et de février sur les pistes de Courchevel. Retrouvez-le au Stand nature, prêt à vous faire découvrir tous les secrets de la faune locale. Au programme, des supports pédagogiques pour petits et grands : photographies, quiz, empreintes, cornes bois, plumes et... une longue-vue ! Cette animation est organisée en partenariat avec le Parc national de la Vanoise afin de sensibiliser les skieurs dès leur plus jeune âge. Elle s'inscrit dans une série d'initiatives dont l'objectif est de mieux concilier l'aménagement du domaine skiable et la préservation environnementale. (F.N.)



Discover Courchevel's wildlife with Jonathan Maurice on December 22 and 29. Educational activities with the Vanoise National Park raise awareness about local species and environmental protection for all ages.



STAND ET ANIMATIONS NATURE

Sommet TS Aiguille du Fruit
Dès 10h • Gratuit (hors forfait de ski)
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

TO DO LIST

SAMEDI 20.12

Histoires contées au Kamishibai
Tales told
Its 10th anniversary!
À 11h30 • Gratuit
Médiathèque • Le Praz

JUSQU'AU 02.01

Marché de Noël
Christmas Market
7j/7 de 11h à 20h
Gratuit • Le Praz

MARDI 23.12

Mardi Family
À 17h20 • Gratuit
Front de neige • La Tania

Office de tourisme • Courchevel

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

RMP
immobilier

A VENDRE



Proche du domaine skiable des 3 Vallées et Bozel.
Grand appartement de 97 m²,
situé au dernier étage avec une vue imprenable.
Bonus : combles de 37 m²
à aménager et parking.
REF 1249 - 380 000 € FAI



AGENCE IMMOBILIÈRE • BOZEL

Ouvert du lundi au samedi : 9h-12h/14h-19h • 5 rue Emile Machet,
73350 Bozel • +33 (0)4 79 22 10 50 • rmpimmobilier.com

SKI ALP-HIP

hip hip hourra !



Moment phare de la saison hivernale, la Millet Ski Touring s'est imposée comme la référence mondiale du ski-alpinisme depuis 15 ans. Focus sur l'édition de cette année et les temps forts.

À 225 manches disputées et plus de 26 885 départs, la Millet Ski Touring attire chaque année les meilleurs athlètes et passionnés de ski de randonnée sur un parcours exigeant de 3,2 km et 500 m de dénivelé positif en contre-la-montre, au départ du Praz jusqu'à Courchevel 1850. Records à battre cette année ? Les 19min 47s de Rémi Bonnet et les 23min 38s d'Axelle Gachet Mollaret.

Des rendez-vous hebdomadaires

Le rendez-vous est donné pour la première, jeudi 25 décembre. « Une spéciale Noël où l'on offre un bonnet de Père Noël à tous les participants et plein de cadeaux à l'arrivée », annonce Hervé Franchino, organisateur de l'événement pour le CSO (Courchevel Sports Outdoor). Exceptionnellement les premières courses auront lieu jeudi (25 décembre et 1^{er} janvier), puis c'est parti comme d'habitude pour tous les mercredis.



Des spéciales...

« Deux spéciales Full Moon auront lieu les 7 janvier et 4 février, où on offrira une paire de fixations Plum, poursuit Hervé. Puis, le 16 janvier, il y a Coupe du monde de ski alpinisme qui sera ouverte à tous et servira de support pour la 5^e manche des Millet. Juste avant la grande Finale, on aura la spéciale Mercredi Gras (18 février), avec tirage au sort d'une paire de skis Dynastar parmi l'ensemble des personnes qui viendront déguisées.

Et Ofenbach pour la finale !

Enfin, le 25 février place à la finale, juste après les Jeux de Cortina, donc on prévoit de faire une grosse fête, surtout si Emily Harrop (championne du monde courcheveloise de la discipline, ndlr) arrive à décrocher une médaille. » Et pour cette finale, un invité de choix sera sur scène : Ofenbach, le duo parmi les plus influents de la scène dance mondiale, rien que ça ! Alors, préparez vos skis, vos frontales et participez à l'histoire du ski alpi ! (C.L.)

A highlight of the winter season for 15 years, the Millet Ski Touring has become a global benchmark in ski mountaineering. Its 3.2 km, 500 m vertical time-trial attracts elite racers and touring enthusiasts alike. This year features Christmas and New Year editions, two Full Moon races, a World Cup round open to all, and a festive Mardi Gras event. The grand finale on 25 February will even welcome Ofenbach on stage.

MILLET SKI TOURING COURCHEVEL

Départ à l'Alpinium (Le Praz), arrivée à Courchevel 1850

• Jeudi 25 décembre et 1^{er} janvier

• Puis tous les mercredis

du 7 janvier au 18 février

• Coupe du monde, 16 janvier

• Grande finale déguisée

+ concert Ofenbach : 25 février

+33 (0)6 88 51 09 88

courchevelsportsoutdoor.com

MILLET SKI TOURING COURCHEVEL 16^e édition

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

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

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

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

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

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

Renseignements www.courchevelsportsoutdoor.com

DU 20 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER
2025 2026

LES VACANCES DE NOËL SOUS LES TEINTES OR ET ARGENT



• EXPOSITION

L'OR DE NOS MONTAGNES

Œuvres de l'artiste Oxaléa
jusqu'au 3 janvier 2026
ENTRÉE LIBRE

• ANIMATIONS

- CONCERT
- PROJECTIONS
- ATELIERS CRÉATIFS

→ GRATUIT

• ATELIERS

MOSAÏQUE ET CÉRAMIQUE

SUR INSCRIPTION
au 06 09 41 52 61

MICRO-FOLIE

- Médiation culturelle «Noël, histoire et traditions»
 - Expériences en réalité virtuelle
 - *Viking Age: Discovery Tour by Ubisoft* : expérience immersive, ludique et éducative
- GRATUIT



Retrouvez tout le programme
et les modalités d'accès
(entrée libre ou inscription)



MÉDIATHÈQUE DE COURCHEVEL

ALPINIUM - COURCHEVEL LE PRAZ

04 58 83 01 22 | mediatheque@mairie-courchevel.com

 Médiathèque de Courchevel

BONHEURS en famille

Une petite envie de faire le plein de souvenirs incroyables en famille ? On a quelques idées qui devraient réjouir les petits et les grands enfants ! Ludique, insolite, originale... laquelle allez-vous choisir ?

CHOUETTE, DES RAQUETTES !

Dès 5/6 ans, les plus petits peuvent s'adonner aux plaisirs d'une jolie balade en raquettes. Avec Laurence, accompagnatrice en montagne, ils découvrent la nature de façon ludique, profitent d'un goûter en pleine forêt et de belles descentes dans la poudreuse ! naturelle-rando.com



PILOTE DES NEIGES

3km de pure glisse pour exprimer tous ses instincts de pilote, ça tente votre petite famille ? Alors direction la piste de luge Moriond Racing. Sur la luge d'un adulte ou tout seul (dès 1,25m), c'est parti pour des fous rires à n'en plus finir, des virages à gogo et des tunnels rigolos...



Piste de luge • Courchevel Moriond
skipasscourchevel.com/luge-moriond-racing

PLLOUF ET REPLLOUF !

Incontournable de l'après ski ou d'une journée maussade, Aquamotion, c'est le paradis des enfants ! Bassins intérieur et extérieur, pentagliss, rivière sauvage, spot de plongeons, vague de surf indoor, baby pool... et espace détente pour les parents, tout y est.

Aquamotion • Courchevel Village
aquamotioncourchevel.com

UNE PETITE GLACE ?

Encore de la glisse ? Direction la patinoire située dans le Forum. Un espace fantastique pour s'amuser pendant un bon moment avec tout le matériel adapté aux plus petits. Surveillez également l'agenda pour ne pas manquer les galas de patinage artistique programmés durant l'hiver. (C.L.)

Patinoire du Forum • Courchevel 1850
patinoirecourchevel.com



NOTRE SÉLECTION D'ACTIVITÉS FAMILLE

Infos et programme détaillé :
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

 Looking for unforgettable family fun in Courchevel? From snowshoe hikes with mountain guide Laurence and forest snacks, to 3 km of laughter on the Moriond Racing sled run, there's no shortage of thrills! After that, dive into Aquamotion's pools, slides, surf wave, and family spa, or head to the Forum ice rink for skating fun and magical shows. Laughter, splashes, and snowy memories guaranteed for all ages!

— BRIDES-LES-BAINS —

Tout ce qui brille

La magie de Noël flotte au-dessus de Brides-les-Bains. Les événements et animations occupent le devant de la scène. Découvrons ensemble les rendez-vous à ne pas manquer.

**BRIDES S'ANIME**

Entre deux festivités incontournables, les animations se succèdent et ne se ressemblent pas. Rendez-vous tous les dimanches à 17h lors du pot d'accueil devant l'office de tourisme, l'occasion d'en apprendre plus sur le programme de la semaine. Les lundis, place aux ateliers créatifs au Petit Chalet de 14h à 16h. Pour les gamers en herbe, le Petit Chalet nous attend les mercredis 24 et 31 décembre pour un après-midi jeu de société et vidéo dès 14h. Pour être bien dans son corps et dans sa tête, rendez-vous à la salle La Dova pour les séances pilates avec Claire, le vendredi à 10h15 (gratuit). Et enfin, ne manquons pas les instants concerts et vin chaud les jeudis et dimanches à 17h devant l'office de tourisme. Il n'y a pas d'heure pour s'amuser ! (C.B.)



© Photos OT Brides-les-Bains

UNE FIN D'ANNÉE QUI LAISSE DES STRASS

Avant de fêter le jour le plus attendu de l'année, rendez-vous le lundi 22 décembre pour un atelier créatif spécial Noël au Petit Chalet de 14h à 16h. Le plus célèbre des barbus au bonnet rouge nous attend le 24 décembre à 17h devant l'office de tourisme pour un moment de tendresse et de joie. Au programme, chants traditionnels, photos souvenirs et vin chaud.



© Valentin Vion

NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP

**COMMENT ÇA MARCHE ?**

- Ouvrez votre navigateur : ... www.infosnews.tv
- Sur ... Sur l'écran d'accueil
- Sur Ajouter à l'écran d'accueil
- Cliquez sur :
- Être averti des nouvelles vidéos : Pour les 3 Vallées Pour Paradiski

La magie continue d'opérer le 31 décembre, direction le parc thermal pour une soirée inoubliable dès 19h. La température monte à partir de 21h avec l'arrivée du groupe Pili Pili qui nous fera voyager dans le temps, avec ses reprises des années 1980 à 2000. Place ensuite au feu d'artifice à 22h30, avant le retour du même groupe jusqu'à minuit.

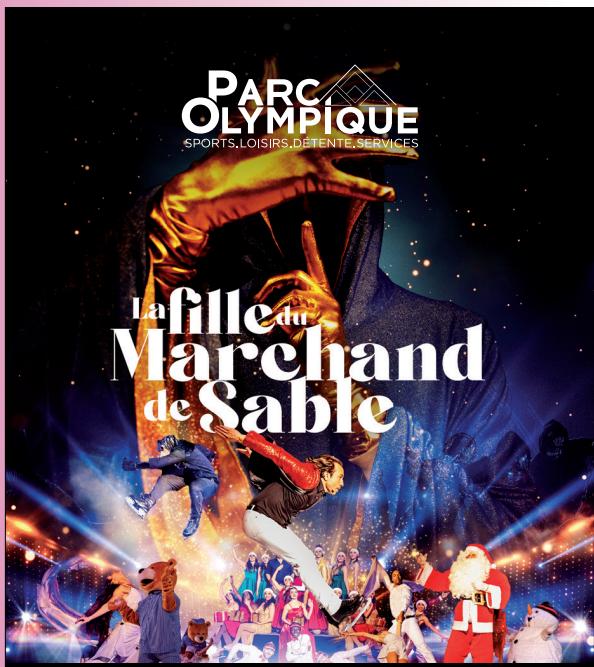
**LES 21, 22 ET 23.12**

Petit déjeuner à la télécabine
Breakfast at the gondola
De 8h à 10h • Gratuit
Départ TC Olympe

DIMANCHE 21.12

Concert vin chaud rouge
Hot red wine concert
De 17h à 19h • Gratuit
Devant l'office de tourisme

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



23
DÉCEMBRE

**LA FILLE DU
MARCHAND
DE SABLE**

18h | 19-37 €
SPECTACLE SUR GLACE

28
DÉCEMBRE

**SOIRÉE
POOL PARTY**

19h à 21h | 8-12 €
SOIRÉE À LA PISCINE
EN MUSIQUE

30
DÉCEMBRE

**GALA DE
PATINAGE**

20h | 2-5€

03
JANVIER

**HCMP VS
VALENCIENNES**

19h30 | 10-14€
MATCH DE HOCKEY



PARC OLYMPIQUE
OUVERT JUSQU'AU
19 AVRIL 2026

ZOOM
**DES ANIMATIONS
« INOUITES » !**



C'est les vacances, et le Village Inuits reprend vie ! Du 22 décembre au 4 janvier, des animations gratuites sont mêmement programmées tous les après-midis en semaine. De la magie et un shaman le lundi, des séances maquillage le mardi, de la sculpture sur glace et chasse au trésor le mercredi, du tir à l'arc le vendredi. Sans oublier des rendez-vous spéciaux, le mercredi 25 avec le Noël inuit, et le mercredi 1er janvier pour la nouvelle année. (E.R.)

*Accès en ski uniquement
Sur le domaine skiable • Méribel Altiport
skipass-meribel.com*

 **D**ec 22-Jan 4, Méribel's Inuits Village offers free afternoon fun: magic, face painting, ice sculpting, treasure hunts, archery, plus Xmas & New Year events.

TO DO LIST

LUNDI 22.12

Trophée du beaufort: ski de fond
Cross country skiing competition
Dès 12 ans • Ouvert aux licenciés
Méribel Altiport

LUNDI 22.12

Parade de Noël :
Christmas Diamonds
Christmas parade: Christmas Diamonds
À 13h et 16h30 • Gratuit
Front de neige • Mottaret puis Centre

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

— MÉRIBEL —

Le marchand de sable va passer...

À l'aube de Noël, les surprises envahissent nos stations. Direction le Parc olympique le 23 décembre à 18h pour un spectacle de patinage artistique haut en couleurs. Philippe Candeloro, sa femme Olivia et leur fille Maya, nous présentent « La Fille du marchand de sable ».

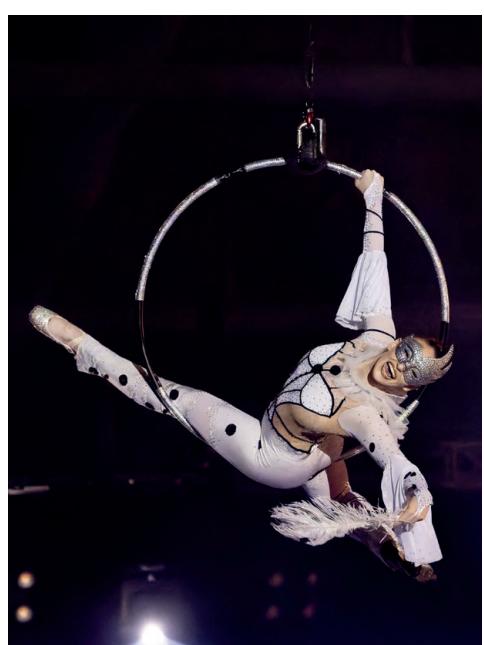
À Noël, tout peut arriver, comme voir un spectacle sur glace de la famille Candeloro à Méribel. Celui qui a révolutionné le patinage artistique dans les années 1990, ramenant deux médailles olympiques lors des JO de Lillehammer (1994) et à Nagano (1998) revient dans les 3 Vallées pour nous présenter son spectacle familial. Crée par sa femme Olivia et mettant en scène sa fille Maya, danseuse passée 7 ans à l'Opéra de Paris, le spectacle est une invitation à la poésie. La jeune femme campe le personnage principal (Étoile), qui prend le relais de son père pour apporter de la magie aux enfants. Le show d'1h15 promet des numéros aériens, chants, danses et un passage du Père Noël avec 25 artistes sur scène. Et comme une surprise n'arrive jamais seule, Philippe Candeloro devrait lui aussi apparaître pour le plaisir des grands et des petits. On vous l'assure, le spectacle ne nous laissera pas de glace ! (C.B.)



PHILIPPE CANDELORO



© Photos Olivier Brajot



 **L**egendary French figure skater Philippe Candeloro returns to Méribel on December 23 with "The Sandman's Daughter": a family ice show blending skating, dance, singing, and aerial acts, created by his wife Olivia and led by their daughter Maya, the story's guiding Star.

SPECTACLE DE PATINAGE ARTISTIQUE

À 18h au parc olympique
Places de 19 à 62€

Réservations sur my.weezevent.com

U 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

ARTISTE
RENCONTRE

Fernando Costa

LA STAR BRÉSILIENNE DES STATIONS

Installé à Bozel, le musicien brésilien Fernando Costa fait vibrer les stations alpines au rythme du rock'n'roll et de la soul. Un parcours cosmopolite, des scènes brésiliennes aux bars de Méribel.

Comment es-tu devenu musicien ?

Je suis né à Caixas do Sul, au sud du Brésil, dans une famille d'origine italienne, comme beaucoup dans la Serra Gaúcha. J'ai commencé dans les années 1980, comme chanteur et guitariste. Je me suis fait connaître sur la scène rock brésilienne avec le groupe Lucille Band. J'étais passionné et je voulais vivre de la musique — ce que j'ai réussi à faire assez vite.

Tu avais déjà une belle carrière avant de venir en Europe...

Quand j'ai quitté le Brésil à 36 ans, j'avais déjà enregistré une cinquantaine d'albums. Mais j'avais besoin de nouveaux défis. La scène européenne représentait un challenge pour moi.

Comment t'es-tu retrouvé en Tarentaise ?

En 2007, j'ai été accepté dans l'agence du producteur Dave Jordan, à Londres. J'ai commencé à tourner dans les stations européennes avec le groupe Livewire. Ensuite, je suis retourné au Brésil quelques années, avant de revenir en Tarentaise en 2016. Depuis, je joue en solo ou avec mon groupe Les Lunettes. L'agence Après Ski Band gère mes tournées dans les stations. Et ici, à Bozel, j'ai ma famille, mon studio, ma vie. Me sinto em casa !



Profil

Prénom : Fernando
Nom : Costa
Âge : 55 ans
Origine : Brésil
Métier : Musicien
Où : Bozel / Méribel



La music live en station a-t-elle évoluée ?

Avant le Brexit, beaucoup de musiciens anglais venaient jouer dans les stations alpines. Maintenant, c'est plus compliqué pour eux, et il y a davantage d'artistes français. On sent aussi la montée des DJs, qui attirent un public plus jeune. Le public de la musique acoustique vieillit, mais l'ambiance reste incroyable. J'adore l'énergie cosmopolite des stations.

J'ADORE L'ÉNERGIE COSMOPOLITE DES STATIONS

Comment définirais-tu ton style musical ?

Rock'n'roll et soul. Ce sont mes deux piliers. Mais en tant qu'interprète, je peux tout jouer — j'aime tous les styles !

Tes artistes de cœur ?

Elvis Presley, because he's the king. Puis AC/DC, Janis Joplin... les grands classiques qui ne meurent jamais.

Où pourra-t-on t'écouter cet hiver ?

Tous les samedis au Rond-Point à Méribel, et les dimanches au McFarland's à Bozel. Pour le reste, check my Instagram ! (F.N.)



 Based in Bozel, Brazilian musician Fernando Costa brings rock'n'roll and soul to Alpine stages. Originally from southern Brazil, he made his name with Lucille Band before touring Europe with Livewire. Now settled in Tarentaise, he performs solo or with Les Lunettes, spreading his infectious energy across resorts like Méribel and Bozel. Blending classic rock with soulful grooves, Fernando embodies the cosmopolitan spirit of the mountains — vibrant, warm, and timeless.



Pour le suivre
@fhercostamusic

MÉRIBEL



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



sportwellnessesbelleville.com

*Bouger et se détendre -Création : wanaka -Crédit photos : Maxime Giraud, Alpcat Medias, L. Brochot -OT Val Thorens

Tous en chœur !

DIM 21
► DÉCEMBRE



À l'approche de Noël, la chorale des Bellevill'Voix donnera de la voix le 21 décembre lors d'un concert organisé dans l'église de Saint-Martin. Un moment musical placé sous le signe de l'émotion, idéal pour entrer en douceur dans l'ambiance magique de la saison.

Pour ceux qui ne connaissent pas encore cette association savoyarde, petite présentation. Voilà plus de trente ans qu'elle fait vivre la musique chorale dans la vallée. Sa présidente, Édith Huret, rappelle que « la joie de vivre et le partage » en sont les fondements, et que chacun, quel que soit son niveau, trouve naturellement sa place au sein du groupe.

UN PREMIER CONTE MUSICAL

Le 21 décembre à 19h30, c'est « Le conte secret de l'étoile éternelle » qui résonnera entre les murs sacrés de l'église. La chorale interprétera pour la première fois un conte musical, retracant l'histoire d'un vieil homme qui prépare Noël au cœur d'un village de montagne. Une atmosphère chaleureuse mêlant voix, récit et poésie hivernale. (F.N.)

 **B**ellevill'Voix, a beloved local choir, brings a heartfelt Christmas concert to Saint-Martin on December 21, performing *The Secret Tale of the Eternal Star*, a warm, story-driven musical celebration of the season.



UUNDI 22.12

Déambulation musicale

Brass Band

De 10h à 17h • Gratuit

Sur les rives

MARBL 23.12

Contes et goûter à l'étable

Tales and treats in the barn

Maison du Tourisme

Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00
saint-martin-de-belleville



CONTE MUSICAL DE NOËL

Concert de la chorale Les Bellevill'Voix
À 19h30 • Entrée libre
En l'église de Saint-Martin

Rêve de Blocs
SALLE D'ESCALADE

ESCALADE
LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTAISE

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

AIME 7J/7

REVEDEBLOCS.COM

© David André

LES MENUIRES

LE PLAN PARFAIT !

Pépite des Menuires, le plan d'eau des Bruyères regorge d'activités en hiver. Que vous soyez balade au calme, rando plus sportive, ski de fond... Vous trouverez sûrement une manière de vous épanouir dans cet écrin de verdure.

Si tué en contrebas de la station des Menuires, le plan d'eau des Bruyères est un lieu incontournable de la vallée des Belleville. Accessible aussi bien à ski qu'à pied, il se prête à de multiples découvertes. C'est ici que se trouve le site nordique des Menuires, offrant 28km de pistes le long du Doron. L'accès y est gratuit, en toute autonomie ou accompagné d'un moniteur prestataire. Pour les amateurs de balades tranquilles, le tour du plan d'eau et les sentiers longeant le Doron constituent un cadre idéal.

Le plan d'eau est également le point de départ d'une des plus belles randonnées de la vallée : la rando du lac du Lou. Un sentier familial (environ 2h) qui s'effectue à pied ou en raquettes selon l'enneigement. D'autres activités y sont régulièrement proposées, comme les initiations au biathlon encadrées par l'ESF. Sans oublier la Maison de l'abeille noire et de la nature, ouverte chaque vendredi de 14h à 17h. (F.N.)

The Bruyères lake area in Les Menuires offers calm walks, Nordic skiing, family hikes, biathlon sessions, and nature discovery—an accessible winter haven linking trails, the Doron, and the Lac du Lou.

LES ACTIVITÉS DU PLAN D'EAU DES BRUYÈRES
Ski de fond, biathlon, randonnées...
Parking du Plan de l'Eau
Accès aux pistes gratuit

TO DO LIST

MARDI 23.12
Les apéros de l'architecture
Guided tour
À 17h30 • 8€ (5€ - 15 ans)
Inscription obligatoire à l'OT

JEUDI 25.12
Visite de la salle des machines
Visite of the machine room
À 11h • Sommet Pointe de la Masse
Gratuit (avec forfait valide)

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

coeur de
TARENTAISE
COMMUNAUTÉ

Ensemble au cœur
de votre futur durable !



CHANGEMENTS D'HORAIRES DÉCHETTERIE

du lundi au samedi (hors jours fériés)

du 1^{er} décembre 2025
au 31 mars 2026

LES MENUIRES
445 rue des fondeurs
73440 Les Belleville
08h00-12h30
13h30-16h00

L'ÎLE FERLAY
Villarlurin
73600 Les Belleville
08h30-12h00
13h30-17h00

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

Marina TOUJOURS LÀ !

PISTEUR-SECOURISTE

Depuis 2021, Marina slalome entre les pistes et les secours aux Menuires, au service des pistes de la vallée des Belleville. Avec son énergie débordante et sa bonne humeur légendaire, elle sait faire oublier la douleur aux blessés. Un vrai rayon de soleil sur la neige !

En quoi consiste ton métier ?

Chaque matin, on patrouille les pistes pour en vérifier la sécurité : inspection des enneigeurs, remise en place des jalons... Le reste de la journée, on reste prêt à intervenir en cas d'accident, tout en renseignant et en veillant sur les skieurs. C'est ce côté imprévisible qui donne du piquant à notre métier.

Comment le métier a-t-il évolué ?

Le métier se féminise : aujourd'hui, dans l'équipe, on compte dix femmes, ce qui montre une vraie évolution dans ce domaine historiquement masculin.



Qu'est-ce que tu aimes le plus ?

Travailler dehors, en pleine montagne, partager des moments en équipe, porter secours aux personnes et surtout pouvoir skier pendant son travail. C'est une vraie chance !

Quelles qualités faut-il avoir ?

Il faut être bon skieur, en bonne forme physique, bien connaître le milieu montagnard. Avoir le sens du contact, de l'empathie, savoir travailler en équipe, et avoir le réflexe d'aider les autres.

Peux-tu dire que c'est un métier hors du commun ?

Oui selon moi. Pour ceux qui vivent en station, c'est presque un métier "normal", mais pour d'autres, c'est incroyable de travailler dans la neige avec un tel niveau de responsabilité.

LE CÔTÉ IMPRÉVISIBLE DONNE DU PIQUANT À NOTRE MÉTIER

Quel matériel utilises-tu ?

J'ai toujours mon DVA (détecteur de victime d'avalanche) accroché sur moi, et une radio pour communiquer avec mes collègues. On a aussi un sac ABS avec pelle et sonde qu'on porte toute la journée, un traîneau pour les secours sur piste, une barquette pour le hors-piste, et du matériel médical de base comme l'oxygène ou un défibrillateur.

Est-ce un métier à risque ?

Oui, notamment lors des Pida (Plan d'Intervention de Déclenchements d'Avalanches) où on utilise des explosifs, ou quand on se déplace dans le brouillard. Il faut être très prudent.

Que fais-tu pendant la saison d'été ?

Je travaille à La Forêt des aventuriers, un accrobranche à Saint-Martin-de-Belleville. Un job aussi en extérieur qui me permet de rester active. (E. Hu.)

 Since 2021, Marina has patrolled and rescued skiers in Les Menuires with contagious energy and kindness. Every day, she ensures slope safety and stands ready to help when accidents happen. Among ten women on the team, she proudly represents a new generation of ski patrollers. Working outdoors, skiing on the job, and helping others make her role both thrilling and unique — a real ray of sunshine on the snow.



Profil

Prénom : Marina

Nom : Guigonet

Âge : 52 ans

Origine : Les Belleville

Job : Pisteur-secouriste

Où : Les Menuires



NOUVEAU COMMERCE AUX BRUYÈRES

Femmes JE VOUS AIME

On adore l'idée : une boutique toute mimi dédiée à la gent féminine. C'est rare en station et c'est une bonne nouvelle pour toutes celles qui ont envie de se faire plaisir, de se sentir femme, même à la montagne ! Rencontre avec Alexia Lamiot, à l'origine de Jolie Môme.

Raconte-nous qui tu es, Alex...

Je suis arrivée aux Menuires pour la saison 2016-2017 et je ne suis pas repartie. C'est le cliché : j'ai rencontré l'amour, eu 2 enfants et établi ma vie ici... Avec le projet d'ouvrir une boutique en trame de fond, après 15 ans dans la restauration.

Quel est l'esprit de Jolie Môme ?

J'aime l'humain, j'aime la femme et j'ai envie de la valoriser, qu'elle entre dans la boutique et qu'elle se sente bien, qu'elle ait confiance en elle. La femme pense toujours à tout le monde, pas assez à elle.

Qu'est-ce qu'on trouve ici ?

C'est une boutique de prêt à porter femme, déco, accessoires, chaussures, maroquinerie... pour se sentir féminine : pas de vêtement technique, mais de la mode et de belles choses adaptées à la montagne ! Ce n'est pas parce qu'on est en altitude qu'on ne peut pas s'habiller. Je travaille avec des marques comme Pô de vache de Haute-Savoie, Maison Évidence pour les bougies et les diffuseurs qui sont en Aveyron... Les collections que je propose sont des coups de cœur. J'ai choisi comme je fonctionne dans la vie.



© Raphaëlle Fustier



La boutique est une histoire de famille...

Rien n'aurait été possible sans la famille Hudry et je les en remercie, car ils m'ont aidée à concrétiser mon rêve. David, mon complice, a été très présent, ainsi que son père Julien et son oncle Gaston. Tous ont mis la main à la pâte pour effectuer les travaux qui ont commencé en septembre. Ils ont même aidé pour la déco en créant un portant 100% familial. Et j'ai dans la boutique deux miroirs de mamie Yvette. Quant à l'agencement de la boutique, c'est Tiffany Jay, enfant de la vallée qui fait des études de design intérieur, qui m'a conseillée. C'est un projet d'équipe, un projet d'amour qui vient dynamiser ce beau quartier des Bruyères que j'aime tant.

Comment va évoluer Jolie Môme ?

J'adapterai les collections en fonction des retours des clientes et des clients qui viendront pour faire plaisir à leur dame ! L'idée, c'est qu'elle soit à leur image, qu'elles soient vacancières, locales ou saisonnières. D'ailleurs, des offres spéciales attendent ces dernières... (S.M.)

 **Jolie Môme** is a delightful boutique in Les Menuires, dedicated to celebrating women. Founded by Alexia, it offers clothing, accessories, shoes, and home décor that combine style and femininity, even in the mountains. Built as a family project, the store reflects love, care, and local connections, aiming to make every woman feel confident, valued, and pampered, whether she is a visitor, local, or seasonal resident. A true boutique with heart.

 **BOUTIQUE JOLIE MÔME**

Quartier des Bruyères
Ouvert 7j/7 de 9h30 à 13h et de 15h à 19h
(19h30 les jeudis et vendredis)
+33 (0)6 43 87 34 53



**LA FEMME PENSE TOUJOURS
À TOUT LE MONDE,
PAS ASSEZ À ELLE.**





VAL THORENS IMMOBILIER

**VOTRE REFUGE
MADE IN VAL THORENS**

**ACHAT - VENTE
RENTAL - PURCHASE**
transaction@valthoimmo.com

RESERVATIONS
reservation@valthoimmo.com

VAL THORENS IMMOBILIER
Résidence Trois Vallées
73440 Val Thorens
+33 (0)4 79 00 04 03
valthorensimmobilier.com

ZOOM ON DANSE, TOUS ENSEMBLE !



© Christophe Boillonn

Il n'y a pas que les adultes qui ont leur bal, les enfants aussi ! Vendredi 26, retrouvez le spectacle familial « Le Petit bal pour tous » dans la salle polyculturelle de Val Thorens. Un concert-spectacle au répertoire multigénérationnel qui ravira enfants, parents et grands-parents. Entre improvisation et interactions avec le public, ce bal s'annonce très dansant. (F.N.)

Le 26/12, à 18h • église / salle polyculturelle
Accès libre et gratuit

 On Dec 26 at 6pm, Val Thorens hosts a free family show, 'Le Petit Bal pour Tous'. A lively, interactive concert inviting kids, parents and grandparents to dance together.

TO DO LIST

LUNDI 23.12

Alaskan Games
(escape game géant)
Alaskan Games (giant escape game)

De 11h à 17h • Gratuit
Place Caron

MARDI 24.12

Descente aux flambeaux
des moniteurs
Ski instructors' torchlight descent

À 18h30 • Gratuit
Place Caron

Office de tourisme • Val Thorens

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

— VAL THORENS —

QUAND LA MUSIQUE est bonne

Les concerts d'hiver reprennent dans la salle polyculturelle de Val Thorens et rythmeront la saison avec des découvertes musicales éclectiques. Rendez-vous les 22 et 23 décembre pour un voyage en terre du gospel...



LUN & 22
MAR 23
• DÉCEMBRE

© L. Bouch

Lundi et 22 et mardi 23 décembre, alors que les lumières de la station la plus haute d'Europe auront illuminé l'obscurité, une mélodie entraînante aux racines africaines se fera entendre depuis la salle polyculturelle de l'église. Le groupe Travel in gospel vous invite à découvrir les chants traditionnels de gospel, empreint d'une délicieuse liberté interprétative. Véritable célébration des échanges culturels, cette performance illustre l'essence du gospel : un art fait de partage, d'émotions et de communion.

Prochain rendez-vous des concerts d'hiver le mardi 30 décembre, avec l'illustre pianiste Romain Hervé, héritier du piano français et formé par les disciples de Cortot et de Samson François. De quoi terminer l'année 2025 sur une bonne note ! (F.N.)

 Winter concerts return to Val Thorens with an eclectic music season. On Dec 22 & 23 at 6:30pm, the group Travel in Gospel performs traditional gospel songs in a vibrant, emotional concert celebrating cultural exchange. Free entry.

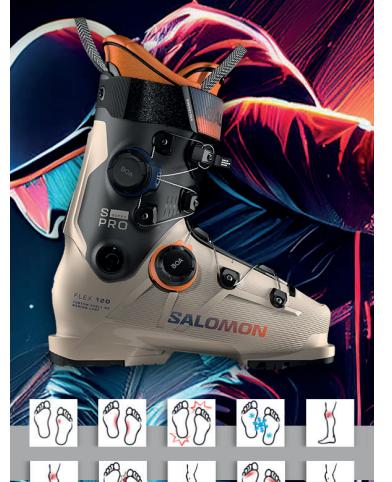
CONCERTS D'HIVER : TRAVEL IN GOSPEL

À 18h30, entrée libre
Église / salle polyculturelle

Zenith Ski Shop

BOOTFITTER DE PÈRE
EN FILS DEPUIS 1985

Spécialiste BOOTFITTING



Spécialiste SKI-MOJO



ski-mojo

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

Les Balcons

L'ART DU BIEN-ÊTRE

en altitude



B
LES BALCONS
RÉSIDENCES - CHALETS - HÔTELS - SPAS

À LA RENCONTRE DES PISTEURS

À partir du 24 décembre et pour tout l'hiver, deux pisteurs-sauveteurs de la station sont dédiés à la prévention auprès des vacanciers. Des rendez-vous privilégiés, le matin pour tous, et l'après-midi pour les enfants. Présentation de la Ski Patrol Expérience.

INSTANTS SÉCURITÉ

Comment donner l'alerte en cas d'accident sur les pistes ? Savez-vous lire correctement les balises ? Quel matériel de sécurité utiliser en hors-piste et quels sont les risques encourus ? Combien coûte un secours et êtes-vous bien assurés ? Autant de questions auxquelles les skieurs n'ont pas forcément les réponses... « C'est pour rappeler tous ces messages de prévention, et les bonnes règles et pratiques de sécurité, que nous avons reconduit cet hiver », explique Sébastien Hudry, directeur du service des pistes de Val Thorens. Rendez-vous donc de 9h à 12h en face du Club Val Tho, qui offre d'ailleurs boissons chaudes et brioche. Une bonne occasion de faire une pause entre deux pistes, de rencontrer des représentants d'un des services clés de la station, et de repartir avec plein de bonnes infos pour skier l'esprit tranquille.

De 9h à 12h • Gratuit

Place Caron devant le Club Val Tho



DES ATELIERS LUDIQUES POUR LES ENFANTS

L'après-midi, c'est aux enfants de 6 à 14 ans que les pisteurs s'adressent avec une initiative inédite : la Ski Patrol Expérience. Durant 1h30, un petit groupe (6 maximum) va enchaîner quatre ateliers pour découvrir les métiers de la montagne. Imaginez : un premier atelier prévention avec l'explication des balises, jalons et bonnes pratiques sur les pistes. Une deuxième séquence autour des secours, avec pose de matériel et utilisation d'un traîneau, manipulation d'un DéTECTeur de victime d'avalanche (DVA). Place ensuite à l'atelier mini-dameuse, avec des engins électriques spécialement conçus pour les enfants, avant de monter sur une mini-motoneige pour tester ses capacités de pilote. Et de repartir avec un joli diplôme, et plein d'infos à communiquer à ses proches à la prochaine sortie de ski... (E.R.)

Séances à 13h45 et 15h15

Pour les 6-14 ans • 42€ / enfant

Inscription obligatoire sur le site valthorens.com



 **F**rom 24 December all winter, two patrollers in Val Thorens focus on safety awareness. Mornings offer free sessions for everyone: how to give the alert, read markers, understand off-piste risks and insurance. Afternoons are for kids with the Ski Patrol Experience: four hands-on workshops exploring piste safety, rescue gear, avalanche beacons, and mini machines—ending with a diploma and safer skiing skills.

SKI PATROL EXPérience SÉCURITÉ ET PRÉVENTION

Du mardi au vendredi,
du 24 décembre au 31 mars 2026
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



Melvin EN ROUTE POUR LES JEUX

Melvin, c'est le sudiste du Club des sports de Val Thorens. Spécialiste du ski cross depuis 2015, il a pour objectif cette année de se qualifier pour les Jeux olympiques de Milan Cortina en février prochain. Débuts, état d'esprit, forces et faiblesses... il nous dit tout !

Quand as-tu fait des débuts à ski ?

J'ai appris à skier dans la station du Sauze, dans les Alpes de Haute Provence, à 2-3 ans. Mes parents sont moniteurs, et mon papa gère le ski-étude de Barcelonnette. J'ai été au club jusqu'à mes 16 ans en ski alpin, puis j'ai arrêté. J'ai fait une saison en ski freeride pour essayer. Et à la fin de cette saison-là, je me suis inscrit aux Championnats de France de ski cross à Val Thorens, j'ai terminé Champion de France U18. Je me suis alors lancé !

Qu'est ce qui te plaît dans le ski cross ?

J'ai connu le ski cross par mon cousin qui était déjà en équipe de France. Ce qui m'a plu, c'est que c'est très complet et polyvalent. J'y ai retrouvé plein d'aspects des autres disciplines de ski. J'aime bien le côté aérien, l'engagement, la confrontation directe, le côté agressif, technique et tactique du ski.



Quels ont été tes grands temps forts ?

Lors de mes premiers Championnats de France, je suis tombé en confrontation avec Jean-Fred Chapuis, l'athlète le plus titré à cette époque. C'était très galvanisant ! En 2021, je deviens vice-champion d'Europe, ce qui me permet de monter dans le groupe Coupe du monde avec l'équipe de France et à la fin de cette saison, je deviens Champion de France. L'hiver d'après, je m'entraîne seul, et je fais mon premier podium en Coupe du monde. Et dernier moment fort, ma médaille d'argent à Saint-Moritz lors de la course par équipe cette année.

J'AIME LE CÔTÉ AÉRIEN,
L'ENGAGEMENT,
LA CONFRONTATION DIRECTE

Comment te sens-tu en ce début d'année olympique ?

Cet été, je suis aussi rentré dans l'équipe de la Police nationale, un collectif d'athlètes de tous horizons, où on peut échanger sur nos expériences, notamment avec ceux qui ont fait les JO. C'est très enrichissant et motivant... Cette saison, je garde ce qui a marché l'hiver dernier et j'optimise le reste. On a aussi beaucoup travaillé sur le matériel pour améliorer notre glisse.

Les Jeux Olympiques, comment les abordes-tu ?

C'est la course d'un jour. Je vais essayer de l'aborder comme les Championnats du monde l'an dernier : je n'ai rien à perdre, je vais tout optimiser pour être dans les meilleures conditions. Mon objectif : être bon en décembre pour être sélectionné.

Quelles sont tes forces et faiblesses ?

Mes forces : je dirais la polyvalence, étant donné mon passé, et le côté explosif et technique sur les départs. Le point faible : je ne suis pas un très gros glisseur, du fait de mon gabarit.

Profil

Prénom : Melvin
Nom : Tchiknavorian
Âge : 28 ans
Discipline : Ski cross
Club : Club des sports de Val Thorens

OBJECTIF J.O 2026
MILAN CORTINA

- Palmarès*
- Vice-champion du monde par équipe (2025)
 - Champion de France (2023)
 - Vice-champion d'Europe (2021)



© Photos: Millo Moravský

Un mot sur la piste de Val Thorens ?

Une de mes favorites ! C'est là où j'ai tout appris et grandi en tant que skicrosseur. C'est la maison, là où toute ma famille et mes amis viennent me voir... (C.L.)

 Melvin Tchiknavorian, the southern rider of Val Thorens' Sports Club, is a ski cross specialist aiming for Olympic qualification this year. A former alpine skier, he discovered ski cross through his cousin and loved its mix of speed, jumps, technique, and direct competition. Vice World Champion in 2025, he continues refining his training and equipment. Val Thorens' piste remains his home terrain and greatest source of motivation.



Pour suivre Melvin :
@ melvin.tchik

UN INSTANT spa-fait

PASHMINA SPA BY L'OCCITANE

Sur les hauteurs de Val Thorens, le Pashmina abrite en son sein un véritable havre de paix, un temple de douceur dédié au bien-être et au lâcher-prise. Nous avons testé, et nous avons adoré.

Il est 10h, le spa ouvre ses portes et nous voilà prêts pour profiter pleinement de quelques heures de détente. Au deuxième étage de l'hôtel, Bérangère nous accueille avec sourire et attention, et nous plongeons dans cette bulle de bonheur. Baigné de lumière naturelle, c'est un spa de montagne spacieux qui fait écho à la passion de la famille Gorini. Les cabines de soin portent les noms des pistes sur lesquelles notre champion local Adrien Théaux brille, on apprécie le clin d'œil.

EN IMMERSION

Nous découvrons les douches sensorielles, le sauna, le jacuzzi, la piscine et sa nage à contre-courant, le hammam... et notre coup de cœur, l'extérieur. Nous nous prélassons dans le jacuzzi et dans le bain nordique, avec une vue incroyable sur les sommets de Val Tho, et sur les skieurs qui passent sur la piste qui mène à l'hôtel. Quel bonheur...

INSTANT COCONNING

Puis vient l'heure de mon soin. C'est Aurore qui m'accueille avec douceur et qui s'enquiert de mon envie du moment. Comment est-ce que je me sens, sur quelle partie du corps je souhaite qu'elle effectue le soin et avec quelle pression... Ses gestes sont doux mais appuyés, tout comme j'aime. Alors je me laisse aller et je profite de la musique douce, des senteurs agréables, des pressions sur mon corps qui font disparaître les tensions accumulées en ce lancement de saison.

On ne sait pas quelle magie opère dans ces instants passés à se laisser chouchouter, mais c'est le corps et l'esprit détendus, et avec un grand sourire aux lèvres que nous sortons de cette douce torpeur qui nous a envahis le temps de quelques heures...

Test réalisé par Sabrina Maitre



LA PETITE HISTOIRE...

« J'ai toujours su que j'aurais mon spa, c'est ma vocation. Alors quand la famille Gorini a lancé la construction de l'hôtel il y a 10 ans, je me suis présentée devant Stéphanie et Cédric, qui m'ont fait pleinement confiance. Peu de temps après l'ouverture j'attendais un enfant, et c'est tout naturellement que ma sœur, Eva, m'a rejoint dans l'aventure. Notre ADN, c'est la personnalisation. Nous ne sommes pas une chaîne de spas, nous accueillons les personnes en quête de détente avec écoute et empathie. Nous leur apportons toute notre attention pour délivrer des soins adaptés à leurs maux et envies. Pour ce faire, nous sommes associées à la marque Occitane, qui utilise le meilleur des extraits naturels de plantes et des huiles essentielles, pour répondre au besoin de chaque peau. »

Bérangère Bognier, gérante

 Perched high in Val Thorens, the Pashmina spa is a serene mountain sanctuary dedicated to relaxation and well-being. Bathed in natural light, it offers jacuzzis, saunas, hammams, and sensory showers, along with personalized treatments tailored to each guest. Outdoor tubs overlook the slopes, blending alpine views with indulgent comfort. With attentive staff and a focus on holistic care, it provides a luxurious escape for body, mind, and spirit.

 **PASHMINA SPA BY L'OCCITANE**
141 rue des Dalles
Ouvert tous les jours de 10h à 20h
+33 (0)4 79 09 51 57 • hotelpashmina.com

AMBROISE CROIZAT

UN LYCÉE ANCRÉ DANS LA MONTAGNE

Le lycée de Moûtiers cultive fièrement son ADN montagnard. Ici, on forme les pros de demain dans un large éventail de métiers : tourisme, hôtellerie-restauration, industries de montagne... De quoi ouvrir grand les portes d'un secteur local très dynamique.

La Savoie affiche l'un des taux de chômage les plus bas de France. Une dynamique dont le lycée Ambroise Croizat profite pleinement en tissant des passerelles entre les jeunes et les nombreuses opportunités proposées par les entreprises du coin. Résultat : des formations en prise directe avec le terrain.

UN BASSIN D'EMPLOI QUI CARBURE

La Tarentaise est un véritable moteur économique. Les stations de ski donnent le tempo et structurent des métiers clés : tourisme, hôtellerie, restauration... Mais la vallée peut aussi compter sur une filière industrielle de montagne particulièrement robuste. Parmi les acteurs majeurs : les sociétés de remontées mécaniques telles que la Sevabel, Méribel Alpina ou la SAP, mais aussi les industries liées au transport telles que POMA et ses filières, leaders mondiaux du transport par câble. Autant de noms qui font rayonner le savoir-faire savoyard bien au-delà des frontières.



L'INDUSTRIE : UN SECTEUR QUI RECRUTE

Paradoxalement, certaines entreprises locales peinent encore à embaucher. L'industrie est particulièrement concernée. « Souvent, c'est par manque de connaissance des métiers », explique Myriam Nivelle, proviseure du lycée. « C'est pour cela que nous organisons tout au long de l'année des rencontres élèves-professionnels. » Parmi les partenaires fidèles du lycée : le groupe POMA. « Nous collaborons avec le lycée de Moûtiers depuis de nombreuses années », rappelle Maxime Le Page, responsable commercial. « Nous fournissons du matériel et participons aux rencontres au lycée pour présenter la diversité de nos métiers... et peut-être inspirer quelques vocations ! »



DES RENCONTRES
ÉLÈVES / PROFESSIONNELS
ORGANISÉES TOUTE L'ANNÉE



UN PATRIMOINE... INDÉLOCALISABLE

« La montagne, nous n'allons jamais la délocaliser, insiste Fabrice Pannekoucke, élu moûtierain et président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Il en est de même pour nos industries, implantées ici pour beaucoup depuis plus d'un siècle et reconnues dans le monde entier pour leur savoir-faire. C'est un héritage dont les élèves de la vallée ont la chance de bénéficier. » (F.N.)

 **M**oûtiers' Ambroise Croizat High School nurtures mountain heritage, training students for tourism, hospitality, and alpine industries. Strong local partnerships connect education to the Tarentaise Valley's dynamic job market, ensuring hands-on experience and continuation of Savoie's renowned mountain expertise.

LYCÉE AMBROISE-CROIZAT

Filières générales et professionnelles
Plus d'infos : +33 (0)4 79 24 21 77
ambroise-croizat.ent.auvergnerhonealpes.fr

ZOOM

UN RÊVE :
devenir lutin
du Père Noël



© Ville de Moûtiers

À l'occasion des festivités de Noël, découvrez en famille ce spectacle de Noël offert par la ville de Moûtiers. « Un jour, je serai lutin » raconte l'histoire d'Indy, un garçon pas comme les autres : plutôt que de rêver d'être astronaute ou footballeur, il aspire à devenir lutin du Père Noël. Un spectacle musical, interactif et participatif qui invite les enfants à aider Indy à réaliser son rêve... et à composer la nouvelle chanson du Père Noël. (F.N.)

*Spectacle tout public
Le 23/12 à 16h • Entrée libre
Salle des fêtes de Moûtiers*

 **A**t Christmas, enjoy a free family show in Moûtiers: Indy, a boy who dreams of becoming Santa's elf, invites kids to join a fun, musical quest on Dec 23 at 4 pm.



SAMEDI 20.12
Animations mascottes
Mascots bring the town to life
10h-12h / 15h-17h • Gratuit
Grande rue • Moûtiers

DIMANCHE 21.12
Noël en ville
Christmas in town
Rennes du père Noël, hip hop (14-16h), rencontre avec le père Noël
Centre-ville • Moûtiers

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

TO DO LIST



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

— ALBERTVILLE —

OH BONNE MÈRE,
Y'A REDOUANE
QUI DÉBOULE !



© Photos DR

Un humoriste solaire, une ambiance décontractée, et une scène pour tout dire... Le 1^{er} mars 2026, Redouane Bougheraba débarque à Albertville pour un one-man show où il mêle autodérision, récits de vie et improvisations savoureuses.

Dans « Mon premier spectacle », Redouane revient après le succès de « On m'appelle Marseille » pour livrer ses anecdotes drôles et sincères. Il partage son parcours, ses rencontres improbables et ses réflexions du quotidien — mariage, voyages, relations... le tout avec son style unique : direct, débrouillard, généreux et souvent imprévisible. Le ton est juste, les rires assurés, et le public convié à participer, pour un moment d'humour qui ressemble à une vraie conversation. La billetterie est ouverte... (F.N.)

On March 1, 2026, Redouane Bougheraba brings his lively one-man show to Albertville, mixing humor, personal anecdotes, and improvisation. Expect a warm, interactive performance full of laughs, stories, and witty reflections on everyday life.



ONE MAN SHOW • REDOUANE BOUGHERABA

À 18h • Halle Olympique

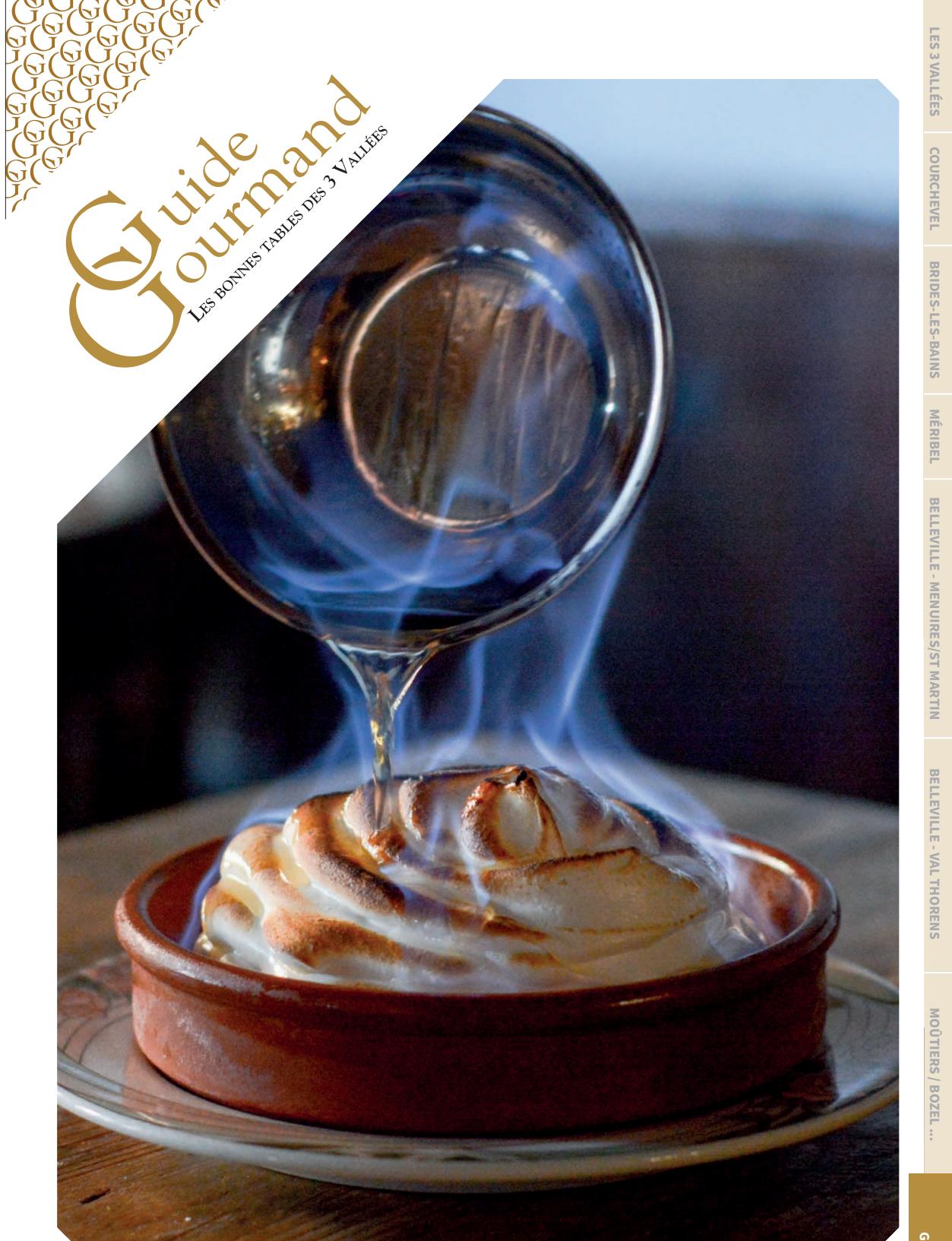
Places dès 39€ • Réservation en ligne
+33 (0)4 79 39 02 10 • halleolympique.com

TO DO LIST

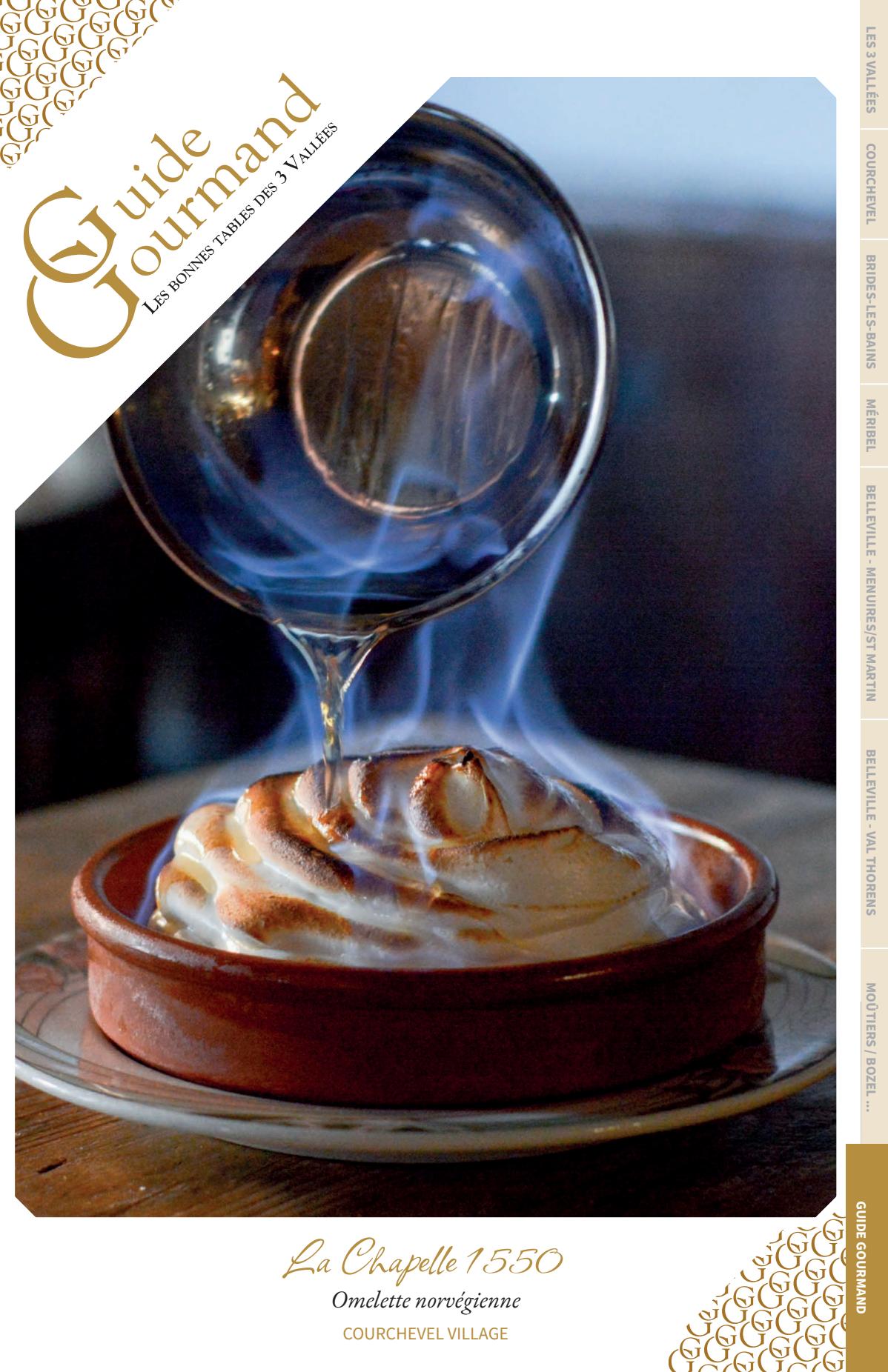
JUSQU'AU 04.01

Parc Neige et Glace (patinoire)
Ice rink
14h-19h • 3€
Hôtel de Ville • Albertville

Maison du Tourisme d'Albertville
+33 (0)4 79 32 04 22
pays-albertville.com



La Chapelle 1550
Omelette norvégienne
COURCHEVEL VILLAGE



La Chapelle 1550

COUP DE FOURCHETTE COURCHEVEL VILLAGE



Fondue œuf cocotte aux truffes d'été

L'authenticité. C'est ce qui émane de La Chapelle, un sacré restaurant qui a su garder son âme grâce à Zed et Thierry, les garants d'une cuisine gourmande, généreuse et réconfortante.

COURCHEVEL D'AUTREFOIS

Des skis géants d'un sauteur à ski émérite de la station, aux poupées savoyardes offertes aux parents de Thierry, en passant par une statue de saint Nicolas, vestige de temps festifs anciens... chaque objet a ici une histoire. C'est dans ce décor chaleureux, à côté du poêle, que l'on prend plaisir à découvrir ces détails qui racontent la saga de Courchevel, d'autant plus que Thierry n'est pas avare en anecdotes !



La Chapelloise

TERROIR GOURMAND

Mais place à la dégustation... On nous apporte pour débuter un œuf cocotte aux truffes façon fondue, chauffé sur place, sur flamme. Original et délicieux ! La tarte au beaufort pleine de saveurs nous ravit les papilles. Puis on passe à la spécialité de la maison : la Chapelloise, un millefeuille de fromages de Savoie et pommes de terre servi dans sa poêle, accompagné de son assiette de charcuteries. Gargantuesque ! Pour les amateurs de traditions, ne manquez pas la raclette du Père Henri, le papa de Thierry (sur réservation), ou la boîte chaude chèvre et vache. Vous l'avez compris, les spécialités savoyardes sont ici à l'honneur, avec une touche unique et un petit goût de reviens-y.



Omelette norvégienne



Fondant aux châtaignes



Saumon atlantique de Norvège, riz parfumé

DÉLICES ET TRADITIONS

Et pour les non-amateurs de fromage, laissez-vous tenter par le pavé de saumon ou la cassolette d'escargots, recette secrète de Zed. Encore une petite place pour le dessert ? Essayez le moelleux aux châtaignes et sa glace aux noix, ou l'extraordinaire omelette norvégienne, flambée sur place que l'on partage avec plaisir.

À noter que pour le réveillon du 31 décembre, il est recommandé de réserver pour profiter d'une carte de suggestions du chef, Kevin Courtois, pour finir l'année tout en gourmandises... (C.L.)



Tarte au beaufort



 **L**a Chapelle 1550 embodies the authentic spirit of old Courchevel. Run by Zed and Thierry, this warm, history-filled restaurant pairs a cozy alpine setting with generous, comforting cuisine. Savoyard classics take center stage—creative cheese dishes, traditional fondues, raclette and charcuterie—alongside refined alternatives. A welcoming place where local heritage, storytelling and indulgence come together around the table.

 104 Rue des Rois • Courchevel Village 1550
Ouvert 7j/7 midi et soir (sauf dimanche soir)
+33 (0)4 79 55 46 48 • lchapelle1550.fr

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



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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

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



© Melvin Delantes

♥ La vue dégagée sur la vallée

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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



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

Facebook Snack La Cabane des Skieurs

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

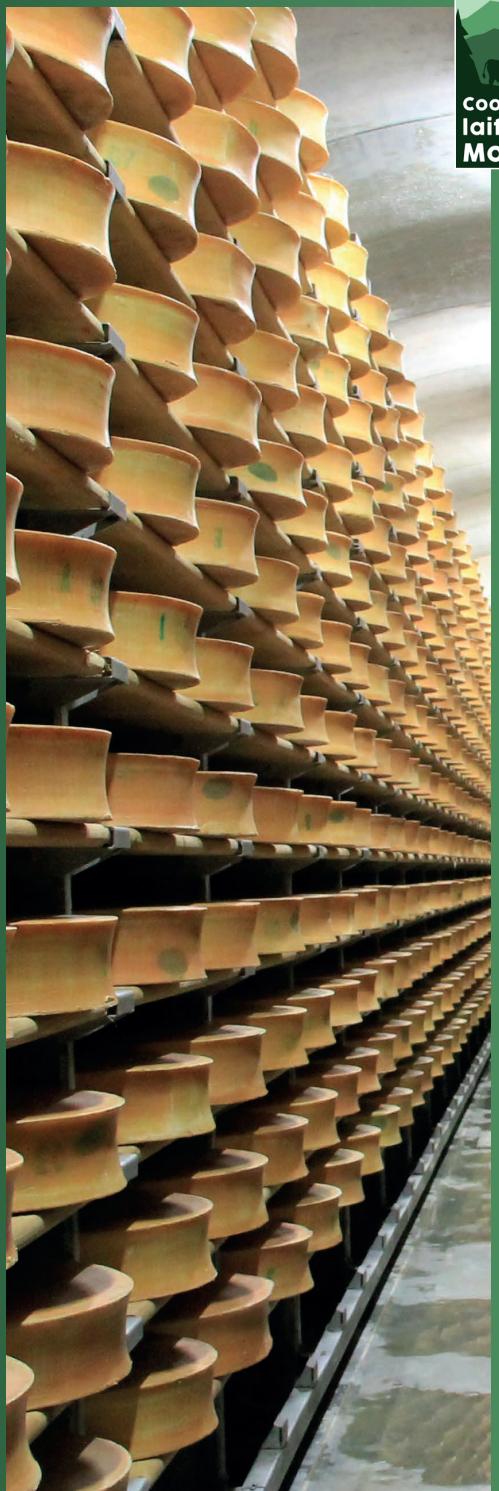
Chez Il Rifugio, la pause déjeuner, en salle ou en terrasse, c'est un voyage au parfum d'Italie. Antipasti, plats de pâtes et pizzas faits maison : la cuisine est simple mais généreuse, avec de bons produits régionaux.

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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



VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com



VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

MOÛTIERS

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

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

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

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

COURCHEVEL

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

MÉRIBEL

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

LES MENUIRES

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

VAL THORENS

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

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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



© Antoine Caillon

○ La Mousse du chef, bière créée par Jean-Rémi Caillon
Ouvert du mardi au dimanche
De 8h30 à 13h et 15h à 19h • 147, Rue du Lac
+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

L'Étable des Lys



© Urdan

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

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

Du mercredi au lundi de 18h30 à 21h30
22 Passage des Écoliers
+33 (0)4 79 07 97 71 • lespeupliers.com

La Table de Mon Grand Père

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

○ Le grand menu de partage



© Antoine Guillot

Ouvert 7j/7 midi et soir
Restaurant de l'Hôtel Les Peupliers
119 Rue du Lac
+33 (0)4 79 08 41 47 • lespeupliers.com

COURCHEVEL 1850

Alpage*



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

○ Une véritable expérience immersive

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

La Fèrma



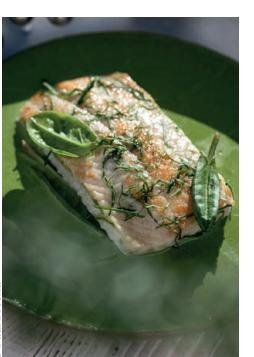
© Paul Bégin

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

○ Fondue au Grand Brut Alpin

Ouvert 7j/7, de 19h30 à 21h
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

La Table de l'Annapurna



© Paul Bégin

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

○ Les desserts du chef pâtissier Téophane Faucher
Dîner 7j/7 de 19h30 à 21h
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

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-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

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

Le Refuge

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

Plats 100% faits maison

Les 9 fondues différentes

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

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

Marius

COUP DE FOURCHETTE
MÉRIBEL

Au cœur de Méribel, le restaurant Marius propose une carte raffinée pleine de saveurs et de surprises gourmandes. Des produits frais, du fait maison, des associations originales... la bistronomie prend ici tout son sens.

Entre couleurs douces, sièges confortables, cave ouverte et vue directe sur la cuisine, on se sent immédiatement bien dès la porte poussée. Porté par le chef Steven Subinlou, issu d'une famille de restaurateurs, et son équipe passionnée, l'établissement mise sur une cuisine bistronomique audacieuse pour surprendre et ravir ses convives.

La philosophie du chef ? « Se faire plaisir et faire plaisir aux clients. » Résultat : une carte raffinée, 100% maison, où chaque plat raconte une histoire. Le midi, la cuisine est de type snack, mais soignée et gourmande. Coup de cœur pour le burger maison avec cheddar à la bière à déguster en terrasse ou au chaud !

Le soir, la carte passe en mode créatif. Nous avons commencé par un surprenant foie gras sur sa réduction de vin chaud et pain d'épices, avant un filet de bœuf maturé à la cuisson parfaite, son roulé de butternut et chou en spirale. Le cabillaud basse température est lui sublimé par un crumble anisé. Pour la touche sucrée, on recommande la pavlova aux agrumes ou le chocolat, glace faisselle et ricotta. Explosion de saveurs garantie ! Côté vins, la sélection met à l'honneur le vignoble Domaine Terres Destel, du Côte de Provence rouge, rosé et blanc, issu de la cave du propriétaire. (C.L.)

In the heart of Méribel, Marius offers refined bistronomy led by chef Steven Subinlou. Fresh, homemade dishes blend creativity and pleasure in a warm, stylish setting. Casual yet gourmet lunches give way to inventive evening cuisine, from bold starters to perfectly cooked mains and indulgent desserts, paired with a carefully curated wine selection.

Hôtel Le Tremplin • En face du Parc olympique
Ouvert tous les jours, midi et soir
+33 (0)4 79 40 06 16 • restaurant-marius.com



Filet de bœuf maturé grillé



Foie gras, pain d'épices



Lentilles caviar, œuf parfait



LE CROISSANT N'A QU'À BIEN SE TENIR



100% VÉGÉTAL

Intégrer les mini-saucisses ACCRO 100% végétales à votre offre petit-déjeuner hôtel, disponibles chez nos revendeurs.

Des produits gourmands



pro@accro.fr

Fabrication française



Protéines de pois et de blés françaises



ACCRÖ
LE VÉGÉTAL QUI ENVOIE DU GÔT



MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ La vue à couper le souffle



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée



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

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

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
f 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-lesmenuires.fr
@ lamarmite73440 f La Marmite

LES MENURIES

L'Alpin

À L'Alpin, la viande est à l'honneur : pièces maturées, steak juteux et rôtissoire 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 f 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'orangeraie et le bar lounge au coin du feu offrent une parenthèse gourmande et chaleureuse, entre authenticité, plaisir et voyage gustatif.



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

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

LES 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



Marie, Jonathan et leur équipe
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

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

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.



♥ Les soirées festives et concerts

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



COMMANDÉZ DIRECTEMENT AU RAYON :
TRAITEUR, BOUCHERIE ET POISSONNERIE !

Carrefour market 
MOÛTIERS 04.79.24.12.44

 **DIMANCHES OUVERTS**

14 / 21 / 28 DÉCEMBRE, 08H30 À 19H

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

LA RECETTE CARREFOUR

**MAGRET DE CANARD
AU CARAMEL DE
POIRE & ÉPICES**

INGRÉDIENTS

- ✗ 400 g magret de canard
- ✗ 3 poires
- ✗ 160 g sucre
- ✗ Fond de veau
- ✗ 1 cc 4 épices
- ✗ Poivre

PRÉPARATION

- Épluchez puis mixez 1 poire. Réalisez un caramel (sucre + 3 c. à soupe d'eau) dans une casserole, ajoutez la poire et les 4 épices. Laissez infuser hors feu. Délayez le fond de veau avec 250 ml d'eau. Épluchez les 2 autres poires et émincez-les en tranches.
- Dans une poêle, faites cuire les magrets 3 mn côté peau, puis 3 mn de l'autre côté. Puis badigeonnez-les avec le caramel de poire épice. Réservez la viande. Déglacez la poêle avec 150 ml de fond de veau, ajoutez 2 cs du caramel de poire épice. Ajoutez les poires émincées et faites-les pocher environ 5 mn dans la poêle.
- Mélangez le reste du fond de veau avec le reste du caramel de poire épice pour faire la sauce, poivrez. Placez les magrets découpés en tranches dans un plat avec les poires émincées et nappez avec la sauce.

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



VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

VAL THORENS

Chalet de la Marine



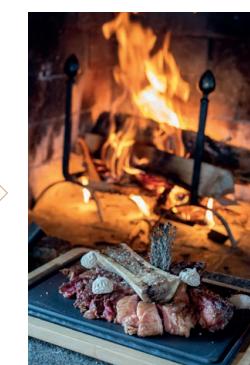
Dans ce chalet traditionnel sur les pistes, le charme de l'antan se marie à l'élégance. Les spécialités savoyardes côtoient une cuisine gastronomique célébrant les produits nobles. Côté bistro, un service avec des plats maison, rapides et copieux pour le bonheur des skieurs.

♥ La youverte 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

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 cuison 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 Fassinet 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



JOSEPHINE
EAU PÉTILLANTE AUX EXTRAITS BOTANIQUES

Joséphine, la 1^{re} eau pétillante aux extraits botaniques

Les ingrédients ? L'eau pétillante des Alpes, des fruits et des extraits botaniques. Rien de moins, rien de plus. 0 calorie, 0 sucre, sans colorant, ni édulcorant, ni conservateur et 100% naturelle. Plus besoin de choisir entre goût et santé. Déclinée en trois saveurs : citron & rose, myrtille & tilleul, mirabelle & cannelle. Emballages en aluminium, 100% recyclable.

sparklingjosephine.com



Suivez-nous

VAL THORENS

La Maison

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

- ♥ Les viandes de race Aubrac
- ✓ Terrasse ensoleillée avec vue sur les sommets

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

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



VAL THORENS

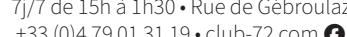
Club 72 Steakhouse

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

- ♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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



VAL THORENS

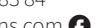
La Cabane

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

- ♥ La boîte chaude truffée

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

Ouvert 7j/7 de 18h à 23h • Rue des Balcons
+33 (0)4 79 00 83 84
la-cabane-valthorens.com



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 [f](https://www.facebook.com/leschaletsduthorens) [i](https://www.instagram.com/leschaletsduthorens/)

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.



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
restaurantlechamoisdu.com • [f](https://www.facebook.com/restaurantlechamoisdu)

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

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 PERRIÈRE
Les Mousses du Dahu

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

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

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



Lundi et mardi : 14h-17h
Du mercredi au vendredi : 14h-19h
342 route de Contreign (RD915)
+33 (0)6 36 20 27 18 • lesmoussesdudahu.com
[f](https://www.facebook.com/lesmoussesdudahu) [i](https://www.instagram.com/lesmoussesdudahu/)

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 [f](#)

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 • [g](#) [f](#) [reliefandfriends](#)



© Valentin Vion

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café



Cette brasserie créative accueille les gourmands autour d'un menu du jour (21€) et une dizaine de plats à la carte. Bagagerie, wifi gratuit, tickets restau... Pour les plus pressés : direction l'offre à emporter du Spot dans la gare !

♥ La croziflette aux morceaux de cèpes

Parvis de la gare SNCF
Service 7j/7 : 8h30 (6h30 le samedi) à 17h
+ soirée du vendredi au lundi
+33 (0)4 79 00 49 20 • [les3vallees-cafe.com](#)



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ 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 écotorseur. 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 CROISETTE

04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND

04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850

04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000

04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850

04 79 08 40 39

LA TANIA

04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS

04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET

04 79 00 01 67

[www.sherpa.net](#)

[sherpa.supermarche](#)

[sherpa_supermarche](#)

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour | [www.mangerbouger.fr](#)

Nouvelle Kia EV4. 100% électrique.

Jusqu'à 625 km d'autonomie.⁽³⁾



Movement that inspires⁽¹⁾

À partir de

297 € TTC /mois⁽²⁾

1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC

LLD 49 mois et 40 000 km

Prime « Coup de Pouce Mobilité
Électrique » 4 200 € déduite⁽⁴⁾

L'électrique sous son meilleur jour. Découvrez Kia EV4, la nouvelle berline familiale compacte 100% électrique qui offre jusqu'à 625 kilomètres d'autonomie.⁽²⁾ Profitez de son habitabilité exceptionnelle et de sa technologie innovante et ultra-connectée au service du plaisir de conduire. Et avec Kia Charge, accédez à plus de 145 000 points de charge en France.⁽⁵⁾

A 0 gCO₂/km



Consommations mixtes de la Nouvelle Kia EV4 : de 14,6 à 15,8 kWh/100 km.

(*) Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les états membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur.

(1) Mouvement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. **Mentions légales KIA FINANCE** (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement d'une Nouvelle Kia EV4 Air autonomie standard (58,3 kWh) 150 kW (204ch) (hors options). 1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC, puis 48 loyers mensuels de 297 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèle présenté : Nouvelle Kia EV4 autonomie longue (81,4 kWh) 150 kW (204ch) GT-Line avec peinture métallisée. LLD 49 mois et 40 000 km. 1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC, puis 48 loyers mensuels de 427 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. (3) Cycle mixte WLTP pour la Kia EV4 Earth avec batterie de 81,4 kWh et jantes 17". (4) Après déduction de la prime « Coup de Pouce Mobilité Electrique » de CertiEnergy SAS d'un montant maximum de 4 200 euros du prix du véhicule, auprès des Distributeurs Kia participants, réservé aux clients particuliers sous conditions de revenus fiscaux, et sous réserve d'éligibilité au dispositif à la date de facturation. (5) Voir : www.kia.com/fr/mobilité-electrique/recharge-publique/. Offres réservées aux particuliers, non cumulables, **valables du 01/09/2025 au 30/09/2025** chez tous les distributeurs Kia participant. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance. Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 155 104 000 euros 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Les marques citées appartiennent à leur propriétaires respectifs. Conditions sur kia.fr.

Delta Savoie

CHAMBERY - LA RAVOIRE

22 rue Pierre et Marie Curie, 73490 La Ravoire

Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr

ALBERTVILLE

63 rue Aristide Berges, 73200 Albertville

Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

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

