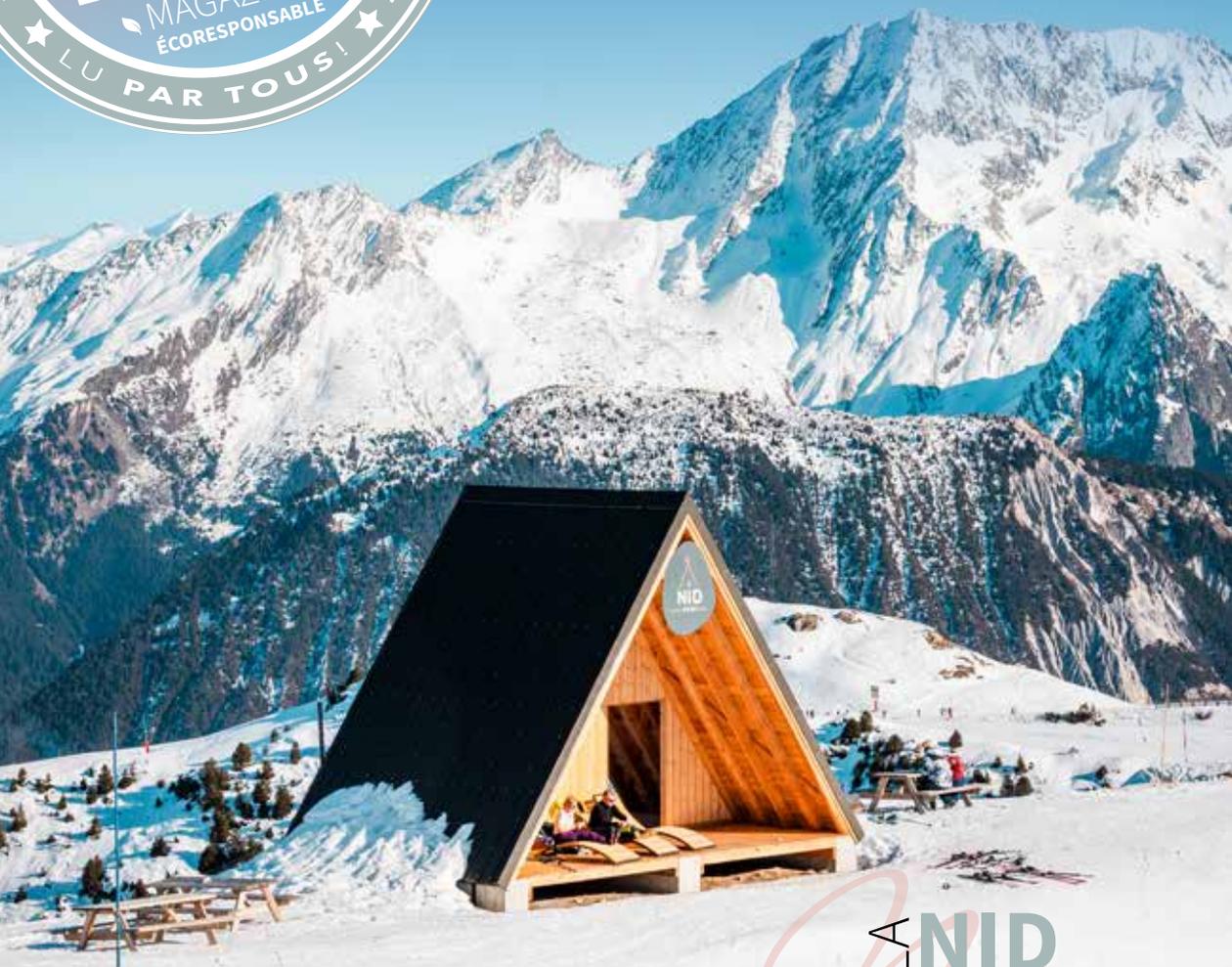




les Vallées®

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



DE LA NID LOZE

COURCHEVEL [PAGE 2]

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
GRAINES DE
CHAMPION
SKI-ALPINISME

GUIDE GOURMAND
JEUNESSE
PEOPLE
DJ MATAFAN
CHRONIQUE

MÉTIERS
D'ICI
CINÉMA
EMPLOI
JAZZ

NOUVEAU
LE KI-KOI-OÙ?
AGRICULTURE
PHOTOGRAPHIE
NATURE
POMPIERS



N°413

AGENDA DU 3 AU 10 MARS 2023



©Courchevel Tourisme



VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT

UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

MOÛTIERS

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

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

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

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

COURCHEVEL

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

MÉRIBEL

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

LES MENUIRES

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

VAL THORENS

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

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com

METEO

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

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



OUKISON?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1^{er} de couverture, sommaire et page Ki-Koi-Où)

DANS LE N°412, PAUL SE CACHAIT EN PAGE 8, ET RENÉ EN PAGE 41.

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°413 3 MARS 2023

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu - 73350 Montagny
 +33 (0)4 79 410 410

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue

RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux

RÉDACTION Caroline Bernard / Gaëtan Blanrue / Romain Carron / Sabrina Maitre

Enimie Reumaux / Sarah Ritter / Caroline Krebs (indépendante)

TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME Léa Moles / Vincent Kernin

PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre

Romain Carron / Caroline Bernard

IMPRESSION Lorraine Graphic

◆ Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

NOUVEAU SITE WEB
 infosnews.fr
Toute l'actu en avant-première



10-31-1404 / PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT / PEFC-FRANCE.ORG
 Tous les produits Infosnews s'intègrent dans une démarche éco-responsable, respectueuse de l'environnement.



SOMMAIRE

LE MUST TO DO!

2 - Nid de la Loze, cocooning au sommet, à Courchevel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

6 - People : rencontre avec DJ Matafan

8 - Best-of : les spots photo-magiques

10 - Livre : « Tendi Sherpa, plus haut que l'Everest », de Flore Dussey

11 - Le saisonnier : Benjamin Witz, à Val Thorens

13 - Shopping spécial protections

15 - L'actu des champions

16 - Graine de champion : Ugo Pirolli, de la Freeski Academy

COURCHEVEL - LA TANIA

19 - Voilà l'été, sortez les CV !

20 - Visez la Plum

21 - Métier : conducteur de télécabine, avec Sébastien Vigier

22 - Courchevel crève l'écran

BRIDES-LES-BAINS

23 - Journée mondiale de l'obésité : on se mobilise !

MÉRIBEL

25 - Quand Chaplin s'invite en station

26 - Animations nature et réserve naturelle à Tuéda

28 - Graine de championne : Éva Laine, en biathlon

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

30 - Avec l'AJB, fais à t'assoc' !

LES MENUIRES

33 - Un festival ahuri(re)ssant !

34 - Artiste : Jérémy Voirin, photographe

37 - 3, 2, 1, fléchez !

VAL THORENS

38 - Thibault Combre, enfant de Val Tho

39 - Du jazz en trio, c'est beau

40 - Person of interest : Léna Dico, pompier volontaire

MOÛTIERS ET ALENTOURS

42 - La vache Pivoine, star sur le point d'éclorre, à Notre-Dame-du-Pré

44 - La Pierra Menta, course aux sommets

GUIDE GOURMAND

45 - Notre sélection de bonnes tables

50 - Coup de fourchette : Côte 2000, à Méribel-Mottaret

58 - Coup de fourchette : La Table Gourmande de Peuf Daddy, aux Menuires

64 - Jeu : le Ki-Koi-Où super gourmand !

NID DE LA LOZE

Cocooning au sommet

Le col de la Loze était déjà l'un des plus beaux endroits des 3 Vallées... C'était sans compter sur l'installation d'un nouveau chalet pour y faire une pause bien méritée : direction le cocon douillet du Nid de la Loze, LE nouveau spot à tester du côté de Courchevel.



UN CADRE IDYLLIQUE

À la croisée entre Courchevel et Méribel, le col de la Loze est un incontournable où il faut mettre les spatules au moins une fois pendant son séjour. Et pour cause : perché à 2304m d'altitude, le lieu appelle irrésistiblement à la pause. C'est d'ailleurs d'ici qu'on pourra admirer l'arrivée des coureurs du Tour de France cet été, au terme d'une montée devenue mythique dans le cyclisme. Rendez-vous le 19/07 pour la 17^e étape et son finish au col de la Loze qui s'annoncent spectaculaires ! De ce grand espace ouvert et ensoleillé, on peut admirer une vue à 360° à en rester sans voix. Grande Casse, Grand Bec, Aiguilles d'Arves... Tous les sommets mythiques des Alpes sont là, sans oublier le Mont-Blanc bien évidemment. Et ça tombe bien, car pour profiter pleinement de cet instant suspendu aux cimes, un nouveau chalet a vu le jour côté Courchevel : le Nid de la Loze.

UN COCON HORS DU TEMPS

Qu'on accède au col de la Loze à pied ou en skis, tout le monde peut avoir son moment de bien-être au sommet dans ce nouveau Nid douillet, à quelques pas au bord de la piste bleue Col de la Loze. Semblant tout droit venu d'images d'archives de la montagne d'antan, on est comme irrésistiblement attiré vers ce chalet authentique dont la forme triangulaire se découpe sur les cimes enneigées en arrière-plan. Des tables de pique-nique permettent de faire une pause déjeuner ou goûter à proximité, mais c'est surtout l'intérieur qu'on avait envie de voir de plus près...

DEUX SALLES, DEUX AMBIANCES

Ouvert de chaque côté, le chalet permet de choisir l'ambiance qu'on veut : plutôt bain de soleil en regardant les skieurs passer ? Ou bien break déconnecté de la réalité, en tête à tête avec les sommets et les glaciers ? Dans tous les cas, des chaises longues géantes en bois invitent à la détente et il est dur de quitter ce nid confortable... Avant de repartir, on n'oublie pas la photo pour garder un souvenir de ce spot unique dans les 3 Vallées. (S.R.)



 Situated at an altitude of 2304m, you can reach the Col de la Loze on foot or on skis, from Courchevel or Méribel. Everyone can have their moment of well-being at the summit in this new cosy chalet called Nid de la Loze, just a few steps away from the blue slope Col de la Loze. Its triangular shape stands out against the snowy mountaintops in the background. Perfect for a relaxing sunny break on one of the wooden deckchairs, or for a snack or picnic on one of the picnic tables.



©Photos : Courchevel Tourisme



Accès (skis et piéton) : depuis le col, descendre côté Courchevel via la piste bleue Col de la Loze

Accès au col de la Loze :

- Depuis Courchevel via TS Dou des Lanches ou TC Chenus
- Depuis Méribel via TS Loze

Gratuit • skipasscourchevel.com

RESTAURANTS SUR LES PISTES

- ① Au Pain d'Antan +33 (0)4 79 08 23 07
- ② La Cabane des Skieurs
- ③ Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- ④ Le Clos Bernard +33 (0)4 79 00 00 07
- ⑤ Côte 2000 +33 (0)4 79 00 55 40
- ⑥ Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
- ⑦ Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06

- ⑧ Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
- ⑨ Le Chalet de la Masse +33 (0)4 79 00 74 04
- ⑩ Peuf Daddy +33 (0)9 81 90 34 96
- ⑪ La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- ⑫ Le Roc 7 +33 (0)9 79 99 87 87
- ⑬ Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- ⑭ La Moutière +33 (0)4 79 00 02 67



FREE OFFICIAL APP

INFOS EN TEMPS RÉEL
REAL TIME INFO

CHALLENGES

WEBCAM

RESTAURANTS

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

FACILE Easy	TELÉSÉGE À BULLE Chairlift with bubbles	RESTAURANT D'ALTITUDE Mountain restaurant	PORTIONS PLATES Flat sections
DIFFICULTÉ MOYENNE Average difficulty	TELEBENNE Open gondola	WC PUBLICS Public toilets	PISTE DE LUGE Sledge run
DIFFICILE Difficult	TELECABINE Gondola	AIRE DE PIQUE-NIQUE Picnic area	ZONE SKI & FUN Ski & Fun area
TRÈS DIFFICILE Very difficult	FUNTEL	SALLE DE PIQUE-NIQUE Picnic room	ZONE SKI & CHALLENGE Ski & Challenge area
TELESKI / TAPIS Drag Lift / Magic carpet	TELEPHERIQUE Cable car	WI-FI GRATUIT Free Wi-Fi	RASCULES 3 VALLÉES Euros 3 Vallées Park
TELESIEGE Chairlift	SECOURS / INFORMATION First Aid / Information Point	ALTI-OURLACE Hut	SOMMET MYTHIQUE 3 VALLÉES Euros 3 Vallées Peak
	VUE INCONTORNABLE Panoramic view	TYROLIENNE Zip line	

MÉRIBEL
COEUR DES 3 VALLÉES
BACK TO THE WILD



Envie d'une escapade sauvage ? Cap sur Roc de Tougne: selfie sur les lettrages géants en bois, pause pique-nique dans la nouvelle cabane des Trappeurs 3.0 puis ski sur une des deux pistes mythiques de Méribel... Sublime!

🇬🇧 **Looking for more adventure? Roc de Tougne, here we come! Selfie on the giant wood letters, lunch in the new 3.0 "Cabane des trappeurs" and ski on one of the legendary slope from Meribel... A wild experience!**



© Méribel Tourisme

Méribel Roc de Tougne

MÉRIBEL
COEUR DES 3 VALLÉES
FORFAITS EN LIGNE

Partez skier sans passer par les caisses: achetez votre forfait de ski en ligne sur www.skipass-meribel.com et évitez ainsi les files d'attente en cas de forte affluence.

🇬🇧 **Save time by buying your ski pass online on www.skipass-meribel.com.**

www.skipass-meribel.com

friendly
NATURAL PARK



Conçus pour petits et grands, la nouvelle piste ludique **Friendly Natural Park**, avec son slalom parallèle et sa zone de pique-nique, vous attend pour découvrir et partager toutes les richesses de la faune locale.

🇬🇧 **The new fun slope "Friendly Natural Park" with its slalom and picnic area awaits for you to discover the local nature.**

Accès: Masse 1

friendlyMenuires
LES 3 VALLÉES
FRIENDLY NATURAL PARK

Val Thorens
LES 3 VALLÉES
ORELLE



Le secret bien gardé des 3 Vallées! Un domaine skiable exposé plein sud; une piste bleue, la Lory, qui vous emmène au cœur d'un vallon glaciaire et en bonus, une remontée à 3200m en 7 minutes direction la Cime Caron grâce à la nouvelle télécabine Orelle-Caron. Panorama exceptionnel!

🇬🇧 **The 3 Vallées' hidden gem! A south exposed ski area; a blue slope, « La Lory » which brings you to the heart of a glacial valley and to top it all off, a 7 mn ride to the Cime Caron at 3200m.**

LES 3 VALLÉES
COURCHEVEL - LES BAINS
MÉRIBEL
BELLEVILLE - MÈNUIRES / ST MARTIN
BELLEVILLE - VAL THORENS
MOÛTIERS / GOZEL ...
GUIDE GOURMAND



DJ MATAFAN

VRAI NOM : MYSTÈRE...
ÂGE : INTEMPOREL !

Avec sa chemise rouge et noire, son béret et son fort accent, c'est le plus Savoyard de tous les chanteurs actuels : DJ Matafan, vedette des réseaux sociaux (2 millions d'abonnés Tik Tok), a fait de nouveau le buzz lors des Championnats du monde de ski alpin avec sa chanson « Skieur Pro », parodiant notamment Alexis Pinturault. Rencontre un peu folle avec cet Albertvillois d'origine, qui manie dans ses chansons l'autodérision et la folie pour rendre hommage à une Savoie chère à son cœur !

Comment est née l'histoire de DJ Matafan ?

Elle est née à ma naissance (rires). J'ai deux passions dans la vie : la Savoie et la musique, alors j'ai mélangé les deux et ça a donné des chansons parodiques sur la Savoie, comme « Vindieu », « Pneus hiver ». Je suis Albertvillois, alors je connais bien mon pays.

Y a-t-il un coin des 3 Vallées que vous affectionnez plus particulièrement ?

Hier j'étais aux Menuires, c'était sympa ! J'aime bien Courchevel aussi, parce qu'il y a un peu de tout : on trouve des très riches mais aussi des gens comme moi, qui parfois, se mélangent.

Quels sont vos projets actuels ?

Je travaille à la préparation de mon deuxième album. J'en avais sorti un en 2020 intitulé « Savoie Vindieu ». Comme je suis toujours en train de faire la rioule, je n'ai pas le temps d'avancer... D'ailleurs il va s'appeler « La Rioule » : ça veut dire la fête en patois savoyard.

Vous aimez caricaturer la langue française et le patois savoyard. Qui sont les « monchus » que vous citez souvent ? C'est un touriste, et un touriste bien maladroit ! Par exemple, il va venir en station de ski sans être équipé de pneus hiver sur sa voiture. Alors il va glisser et se fiche dans le dévers et créer un bouchon. Voilà, ça c'est un monchu !

Dans votre dernière chanson « Skieur pro », vous dites « avoir un plus gros niveau qu'Alexis Pinturault ». Il vient de remporter deux médailles aux Mondiaux ! Vous voulez lui adresser un message ?

Je le félicite, c'est un professionnel de haute envergure. Je suis impressionné, d'autant plus que c'est un jeunot de 1991. Il a encore de belles années devant lui, je lui souhaite le meilleur... « Même si j'ai un plus gros niveau qu'Alexis Pinturault, je file même des complexes à Candide Thovex... » (rires). (C.B.)

 Originally from Albertville, and easy to recognise thanks to his red and black shirt and beret, DJ Matafan is a social network star (2 million Tik Tok subscribers and 43 000 followers on Facebook), and he once again created a buzz during the Alpine Ski World Championships with his song "Skiur Pro" parodying Alexis Pinturault. After his first album "Savoie Vindieu" released in 2020, DJ Matafan is working on his second album called "La Rioule".



L'ANECDOTE « SKIEUR PRO » AUX MONDIAUX DE SKI !

« Y a 20 ans, j'mettais déjà 2 secondes à Luc Alphand ! », claironne DJ Matafan dans « Skieur Pro »... Pas rancunier, l'ancien skieur, reconverti en commentateur pour France Télévisions, a fait connaître à la France entière en direct, lors de la retransmission du géant hommes à Courchevel, le phénomène savoyard, et cette chanson où il se paye quelques-uns des plus grands noms du ski français. « J'ai un plus gros niveau, qu'Alexis Pinturault (...) J'envoie carrément des backflips, Kevin Rolland flippe... » Pensez-vous !



LE CADRE UN PHÉNOMÈNE À BRIDES-LES-BAINS

Le 7 février dernier, nous avons rencontré DJ Matafan dans la fan zone de Brides-les-Bains lors des Championnats du monde de ski. Son arrivée a déclenché une vague de folie et d'admiration notamment auprès du jeune public. Très accessible, il a pris plus de 30 minutes pour échanger avec parents et enfants et signer des autographes. Il a ensuite pris possession de la scène pour son concert sur laquelle il a fait spontanément monter les enfants qui reprenaient avec gaieté ses chansons. Un vrai phénomène !



L'interview décalée SAVOIE, OU BIEN ?

PLUTÔT TARTIFLETTE OU RACLETTE ?
Les deux mon général !

GÉNÉPI OU VIN CHAUD ?
Génépi et blanc chaud, car le vin chaud au vin rouge me brûle l'estomac. Je préfère celui au vin blanc...

PLUTÔT MARMOTTE OU BOUQUETIN ?
Les deux, car ils sont complémentaires. L'été, on voit plus les marmottes, et l'hiver, les bouquetins redescendent dans la vallée à cause du froid. Donc on les observe plus facilement.

PLUTÔT SKI OU SNOW ?
Les deux !

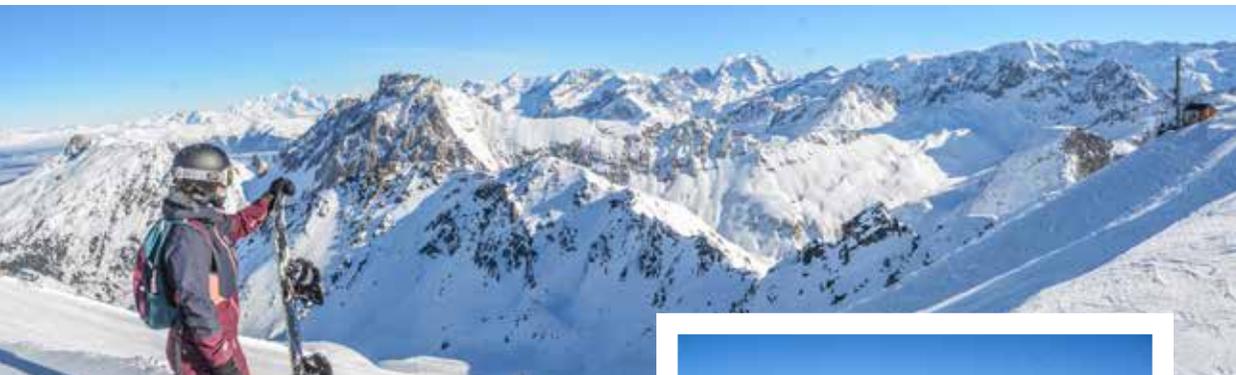
CÔTÉ FILM, « LES BRONZÉS FONT DU SKI » OU « MA PREMIÈRE ÉTOILE » ?
Plutôt Les Bronzés, car il passe tous les ans à la télé, donc je le connais par cœur...

LES CHIFFRES FOUS D'UN DJ MADE IN SAVOIE

2020 : 1^{er} album de 18 titres « Chalet Vindieu »
Novembre 2022 : Passage à l'émission
« La France a un incroyable talent »
+ de 5 millions de vues sur 
+ de 2 millions d'abonnés sur TikTok
+ de 60 000 abonnés sur 
43 000 followers sur 
www.djmatafan.fr

Best-of SPOTS PHOTO-MAGIQUES

Avec 600km de pistes et 7 stations à parcourir, le domaine skiable des 3 Vallées regorge de pépites à découvrir et d'ambiances en tout genre... tellement qu'il est difficile de choisir par où commencer ! On vous a concocté une sélection de spots à ne pas manquer pour prendre les plus belles photos souvenirs.



LE MONT VALLON MÉRIBEL

Situé à quasi 3000m d'altitude, le sommet du mont Vallon offre une ambiance haute montagne sans mettre une spatule en dehors du domaine skiable. Avec un panorama hallucinant sur les sommets alentours et le glacier de Gébroulaz qui se déroule sur nos yeux, les spots ne manquent pas pour des photos réussies. Petit bonus, un cadre souvenir où se prendre en photo, avec les oreilles de chat de la Grande Casse en arrière-plan : grandiose. Accessible en skis ou à pied, pas d'excuse pour ne pas y aller !

Accès via TC Mont Vallon

LE SOMMET DE LA TC VIZELLE COURCHEVEL

Dès qu'on débarque de la télécabine, le ton est donné : les sommets de la Vanoise et de la Maurienne s'étendent à perte de vue, c'en est presque vertigineux. Mention spéciale pour l'Aiguille du Fruit, sommet emblématique des 3 Vallées, qui se dresse dans toute sa majesté. Cette année, l'une des œuvres de Lorenzo Quinn réalisée dans le cadre de l'Art au Sommet sublime encore plus ce chef d'œuvre naturel : passage photo obligé.

Accès via TC Vizelle



© Florent Grosnom



© C. Cattin/OT Val Thorens



LE SOMMET DE LA MASSE LES MENUIRES

Si vous voulez voir LE symbole des Menuires, j'ai nommé le bouquetin géant, c'est à la Masse que ça se passe ! Ce n'est qu'une fois à côté que l'on se rend vraiment compte de sa taille surdimensionnée... La terrasse panoramique permet d'admirer la vue et de se prélasser sur les chaises longues, sans oublier la photo avec le lettrage géant Les Menuires avant de partir.

Accès via TC Pointe de la Masse

LE PLAN DU BOUCHET ORELLE

Direction cette fois-ci le sommet des 3 Vallées à 3230m d'altitude ! À la jonction entre Val Thorens et Orelle, ce secteur plutôt confidentiel vaut le détour par sa beauté sauvage. Entouré des glaciers du Bouchet et de la Pointe Renod, géants des Alpes, impossible de rester de marbre dans cette ambiance grandiose... Sans parler de la tyrolienne qui dévale du sommet pour rejoindre le col de Thorens en contrebas. (S.R.)

Accès via TS Bouchet



 At an altitude of almost 3000m, the summit of Mont Vallon offers an amazing view (cable car Mont Vallon in Méribel). As soon as you step off the cable car Vizelle, you can admire the surrounding mountaintops in Vanoise and Maurienne (cable car Vizelle in Courchevel). The panoramic terrace at the top of La Masse offers a breathtaking view (cable car Pointe de la Masse in Les Menuires). At an altitude of 3230m, Le Plan du Bouchet is surrounded by the glaciers Bouchet and Pointe Renod (chairlift Bouchet in Orelle).

ON A LU POUR VOUS...

TENDI SHERPA, PLUS HAUT QUE L'EVEREST

DE FLORE DUSSEY

RECOMMANDÉ PAR
Cultura



Entre récits d'ascensions, interrogations sur l'alpinisme d'aujourd'hui et demain et scènes de vie, ce récit-portrait de Tendi Sherpa, l'un des meilleurs guides népalais actuels ayant gravi 14 fois l'Everest, révèle l'envers du décor et offre un regard peu commun sur l'alpinisme himalayen.

Si on se souvient souvent du nom d'Edmund Hillary lorsqu'on évoque la première ascension de l'Everest, celui de Tenzing Norgay, le Népalais qui l'accompagnait, est bien moins connu. Il en va souvent ainsi, et pourtant les exploits himalayens ne seraient pas possibles sans les guides et porteurs locaux. D'ailleurs, si le mot « sherpa » désigne les porteurs, les Sherpas sont membres d'une ethnie népalaise bien spécifique. Ce récit passionnant permet de découvrir le Népal et ses habitants loin des clichés, mais aussi de questionner la pratique de l'alpinisme en Himalaya : comment trouver l'équilibre entre développement local et intérêts lucratifs, préservation de l'environnement, respect et avenir des traditions locales ?

Pour ceux qui voudraient rencontrer Tendi Sherpa et Flore Dussey, rendez-vous à Grenoble le 07/03 pour une soirée débat (à 18h30, Maison du Tourisme) et le 08/03 pour une dédicace (à 17h, Librairie Arthaud). (S.R.)

« TENDI SHERPA, PLUS HAUT QUE L'EVEREST »
Flore Dussey
Glénat • Hommes et montagnes
19,95€ • 232 pages • février 2023

Between stories of ascents, questions about mountaineering today and tomorrow, and scenes from life, this portrait of Tendi Sherpa, one of today's best Nepalese guides who has climbed Everest 14 times, reveals what goes on behind the scenes and offers an unusual look at Himalayan mountaineering.

SAISONNIER
RENCONTRE

BENJAMIN WITZ

DU PAIN SUR LES PLANCHES

Profil

- Prénom : Benjamin
- Nom : Witz
- Âge : 22 ans
- Origine : Val de Villé (Bas-Rhin)
- Job : Boulanger-pâtissier
- Où : Boulangerie Sucre Salé
- Station : Val Thorens



Passionné de ski depuis sa plus tendre enfance, Benjamin était prédestiné à exercer en tant que saisonnier. Cet hiver, il a posé ses valises à la boulangerie Sucre Salé de Val Thorens, où il confectionne baguettes et ficelles.

Pourquoi es-tu devenu boulanger/pâtissier ?
Mon père étant lui-même boulanger, je baigne dans ce milieu depuis mon plus jeune âge. En grandissant, je me suis dit que cela pourrait moi aussi m'intéresser, alors j'ai tenté le coup, et j'ai commencé à exercer dès mes 15 ans.

C'est ta première saison à Val Thorens ?
C'est même ma première saison tout court ! Je suis arrivé ici avec un ami d'enfance, qui travaille dans la même boulangerie que moi. On avait envie de découvrir de nouvelles choses, tout en profitant des joies de la montagne.

Pourquoi Val Thorens ?
Avec mon pote, on est de vrais amoureux du ski, alors on s'est très vite tournés vers les 3 Vallées. Nous étions à la recherche des meilleures conditions d'enneigement pour pouvoir skier jusqu'à la fin de la saison. On s'est dit : « Et pourquoi pas Val Thorens, la plus haute station d'Europe ? » Le choix s'est fait naturellement !

Quels sont les avantages d'être saisonnier ?
Je dirais la découverte de l'inconnu. Quand tu t'engages dans une saison, tu quittes ton lieu de vie habituel pour découvrir de nouvelles choses, en faisant de nouvelles rencontres, ce que j'adore. Et puis il y a aussi ce petit côté « vacances », car même si on travaille beaucoup, on vit en plein cœur des montagnes !

Qu'est-ce que tu aimes faire ici ?
Le ski bien sûr, mais pas que ! Je fais aussi beaucoup de marche, car j'aime profiter des paysages de la montagne. Chez moi, dans le Val de Villé, on fait souvent des promenades, et on pique-nique au milieu des paysages alsaciens. Ici, je peux faire la même chose, simplement les paysages sont différents ! (M.C.)

Looking for the best snow conditions, Benjamin, 22 years old, and his childhood friend left La Vallée de Villé in Alsace to arrive in Val Thorens where they work at the bakery Sucre Salé. Benjamin left his usual place to discover new things, meeting new people, in an amazing setting, which he loves. In his free time, Benjamin goes skiing or hiking, and enjoys the beautiful landscapes.

Cultura

PENSEZ À PRÉPARER PÂQUES,
ÇA FOND VITE.

La main
à la
Pâques

Zone commerciale du Chiriac
57 rue Ambroise Croizat
Albertville



VENTE LOCATION

VÊTEMENTS TECHNIQUES
ACCESSOIRES / MATÉRIELS...



LES 3 VALLÉES

RETROUVEZ ICI
VOTRE MAGASIN INTERSPORT

COURCHEVEL 1650

• Immeuble les Cascades,
170 Rue Ste Blandine
+33 (0)4 79 08 31 85

COURCHEVEL 1850

• Le Cristal de Roche,
215 Rue Park City
+33 (0)4 79 08 33 45

MÉRIBEL CENTRE

• Les glaciers, Route du centre
+33 (0)4 79 00 37 12

MÉRIBEL MOTTARET

• Le Plein Soleil,
Chemin des Gentianes
+33 (0)4 79 24 08 56

• Le Creux de l'Ours, Le Hameau
+33 (0)4 79 00 42 82

• Le Plan du Lac, Le Châtelet
+33 (0)4 79 00 45 91

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

• Front de neige
+33 (0)4 79 00 68 45
• Centre station
+33 (0)4 79 08 67 17

LES MENUIRES

• La Croisette, immeuble l'Oisan
+33 (0)4 79 01 15 56

• Les Fontanettes
+33 (0)4 79 00 68 99

VAL THORENS

• Centre commercial Caron
+33 (0)4 79 00 06 65

• Résidence le Cheval Blanc
+33 (0)4 79 00 07 44

WWW.INTERSPORT-RENT.FR

SHOPPING

SPÉCIAL PROTECTIONS

Lorsqu'on reprend le ski après un moment d'arrêt ou qu'on s'essaye à de nouvelles choses comme le hors-piste par exemple, la chute est vite arrivée... Et ça tombe (justement) bien, car Intersport propose toute une panoplie de protections pour profiter sans se blesser !



UN SHORT DE PROTECTION

Si vous avez déjà croisé un snowboarder qui n'a jamais fini une journée avec l'arrière-train endolori, c'est probablement qu'il a menti. Mais les skieurs aussi peuvent protéger leurs arrières avec ce short renforcé sur les hanches, les cuisses et le coccyx. Respirant et stretch, il reste confortable sous le pantalon.

SHORT CAIRN HI PADS PROXIM
DU S AU XL



DES PROTÈGE-POIGNETS

En snowboard tout particulièrement, les poignets sont souvent mis à rude épreuve pour amortir les chutes... Même s'il vaut mieux éviter de trop les solliciter, ce protège-poignet permet d'éviter le pire en cas de rattrapage de dernière minute ! (S.R.)

PROTÈGE-POIGNET
CAIRN PROGRIP



UN CASQUE

La base de la base pour éviter les chocs violents : impossible de faire l'impasse sur le casque. Léger et triple-normé pour le ski, l'alpinisme et le VTT, il est parfait pour tous types de sorties.

CASQUE SALOMON MTN LAB • DU 53-56
AU 59/62 • PLUSIEURS COLORIS



UNE DORSALE

Cette dorsale protège des chocs grâce au D3O®, un matériau incroyable très flexible qui se rigidifie à l'impact. Réglable au niveau des bretelles et de la ceinture ventrale, elle reste confortable : idéale pour sortir des sentiers battus en sécurité !

DORSALE PRO IMPAKT D3O®
DU S AU XXL

Intersport offers a whole range of protections : Salomon MTN Lab helmet (lightweight and triple-normed for skiing, mountaineering and mountain biking), breathable and stretchy but comfortable Cairn Hi Pads Proxim Short, D3O® Pro Impakt back protection, and wrist protection Cairn Progrid for snowboarders.

BONNEVAL®

EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

René & Maxime
Meilleur

La Bouitte



“En Savoie, on vit d’amour et d’eau fraîche”

René et Maxime Meilleur, chefs triplement étoilés



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
PALISADES TAHOE (USA)
SLALOM GÉANT HOMMES 25 FÉVRIER

7^e **ALEXIS PINTURAU**
Courchevel

SLALOM HOMMES 26 FÉVRIER

12^e **ALEXIS PINTURAU**
Courchevel



SKI DE FOND

CHAMPIONNATS DU MONDE
PLANICA (SLOVÉNIE)
SPRINT CLASSIC 23 FÉVRIER

8^e **RENAUD JAY**
Les Menuires

14^e **RICHARD JOUVE**
Méribel

TEAM SPRINT FREE 26 FÉVRIER

3^e **RENAUD JAY & RICHARD JOUVE**
Les Menuires - Méribel



SKI FREESTYLE

CHAMPIONNATS DU MONDE
BAKURIANI (GÉORGIE)
SKI DE BOSSES HOMMES 25 FÉVRIER

7^e **MARTIN SUIRE**
Méribel

SKI DE BOSSES DUEL HOMMES 26 FÉVRIER

17^e **MARTIN SUIRE**
Méribel

SKI CROSS TEAM 26 FÉVRIER

4^e **YOURI DUPLESSIS
KERGOMARD
AVEC M. BERGER
SABBATEL** Les Arcs



SKI-ALPINISME

MILLET SKI TOURING
COURCHEVEL

CLASSEMENT GÉNÉRAL DAMES 22 FÉVRIER

2^e **JESSICA PARDIN**
Méribel

3^e **EMILY HARROP**
Courchevel

CLASSEMENT GÉNÉRAL HOMMES 22 FÉVRIER

7^e **PAUL JAY**
Les Menuires



HOCKEY-SUR-GLACE

25 FÉVRIER

Home
HCMP

09

Guest
ROANNE

05

Prochain match (playoffs / match 1) :
Rouen - HCMP le 4 mars
GO BOUKS GO!





“ J'ADORE ÊTRE EN L'AIR,
J'AI L'IMPRESSION DE VOLER
ET JE ME SENS LIBRE ”



Profil

- **Prénom :** Ugo
- **Nom :** Pirolli
- **Âge :** 13 ans
- **Origine :** Annecy
- **Discipline :** Slopestyle snowboard

Palmarès 2022

Champion de France
slopestyle et géant
1^{er} Kids National Tour

UGO, LA TÊTE EN L'AIR, LES PIEDS SUR TERRE

Passionné de glisse depuis son plus jeune âge, à 13 ans, Ugo Pirolli a rejoint la Freeski Academy de Bozel. Et c'est un petit génie quand il a les pieds fixés sur un snowboard. Son objectif : gagner ! Nous l'avons rencontré, avec Sébastien, son père.

Raconte-nous tes débuts sur les planches.

Ugo : Quand je suis né, nous habitons à Paris. Mes parents aimaient la montagne, alors j'ai appris à faire du ski et du snowboard très tôt. Les amis de mes parents leur ont conseillé de m'inscrire dans un club. J'ai commencé à Châtel. Comme l'entraîneur du club des 2 Alpes était un ami de mon papa, j'y suis entré et ils ont pris un appartement pour faire les aller-retours.

Sébastien : Nous craignons qu'il se dégoûte tant le rythme était intense mais non, au contraire. Il faisait du ski le matin, du snowboard l'après-midi, et on riait ensemble jusqu'à la fermeture des pistes, sinon il râlait ! Ugo était un enfant calme, sauf quand on lui disait qu'il n'irait pas à la neige...

Comment s'est passée la suite ?

Sébastien : Nous avons emménagé à Saint-Jorioz en Haute-Savoie il y a 6 ans, ce qui est plus pratique. Et il y a quelques années, la Freeski Academy de Bozel s'est créée. Nous avons adhéré au projet car il est très adapté à Ugo : il permet aux enfants de toucher à tout et d'avoir un projet de haut niveau.

C'est ce que tu vises, le haut niveau ?

Ugo : Bien sûr ! J'ai gagné en boardercross malgré mon poids et ma petite taille. En décembre 2021, je me suis cassé l'os du talon en trampoline, les coaches m'ont dit que ma saison était finie. J'ai tout fait pour récupérer et j'ai remporté au printemps suivant les championnats de France en géant et en slopestyle.

Cette saison, quel est ton objectif ?

Ugo : Tout donner sur le World Rookie Tour et sur les championnats de France qui ont lieu en fin de saison, à Isola 2000.



Qu'est-ce qui te plaît dans cette discipline et quelles sont tes principales qualités ?

Ugo : J'adore être en l'air, j'ai l'impression de voler et je me sens libre. Concernant les qualités, je dirais l'équilibre, la souplesse, un bon esprit d'équipe pour être entouré par les copains, une bonne condition physique pour résister aux chocs et bien sûr, l'esprit de compétition.

Sébastien : J'ajouterais qu'il est persévérant et qu'il fait preuve d'une maturité assez impressionnante pour son âge. Il sait ce qu'il veut, ça se lit dans ses yeux. Quand il s'intéresse à quelque chose, il fonce. (S.M.)

At the age of 13, Ugo Pirolli joined the Freeski Academy in Bozel. His objective is to give his best on the World Rookie Tour and on the French championships which take place at the end of the season, in Isola 2000. His qualities are his balance and flexibility, a good team spirit, a good physical condition to resist shocks and of course, the spirit of competition. According to his father, Ugo is persevering, he knows what he wants, you can see it in his eyes !



KÉA

SUR LE TOIT DU MONDE !

À tout juste 16 ans, le snowboarder de la Bozel Freeski Academy a remporté en janvier dernier le Freeride Junior World Championship qui réunissait les 12 meilleurs jeunes snowboarders freestyle du monde. Avec de bons résultats sur le Freeride Junior Tour, dont une 2^e place fin février sur l'étape 3* de Nendaz, Kéa Chrétien continue sur sa lancée à l'assaut des sommets... et des podiums ! (S.R.)

At just 16 years old, the Bozel Freeski Academy snowboarder won the Freeride Junior World Championship in January, which reunited the 12 best young freestyle snowboarders in the world.





COURCHEVEL EMPLOI
04 79 00 01 01
www.mairie-courchevel.com
emploi@mairie-courchevel.com

SALON DE L'EMPLOI

HÔTELLERIE RESTAURATION

DE NOMBREUX ÉTABLISSEMENTS
 DES DESTINATIONS VARIÉES
 CÔTE D'AZUR
 CÔTE ATLANTIQUE
 CORSE

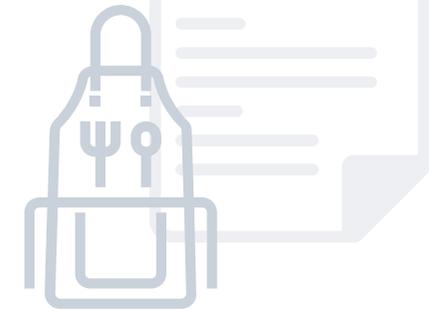
MARDI
7 MARS 2023
10H-19H
INEOS CLUB HOUSE
COURCHEVEL
1850

VOILÀ L'ÉTÉ... **SORTEZ LES CV !**

Ça y est, l'hiver touche déjà bientôt à sa fin... Pour déjà anticiper l'été, Courchevel Emploi organise le Salon de l'emploi pour trouver un job de rêve dans l'hôtellerie/restauration !



Qui dit changement de saison, dit changement d'ambiance... Si la montagne est toute l'année, certains préfèrent troquer les montagnes pour des plages de sable et changer un peu d'air. Pour trouver même sans se déplacer à l'autre bout de la France, pas besoin de chercher loin : le Salon de l'emploi, c'est fait pour ça ! Une quarantaine de recruteurs en hôtellerie/restauration seront présents et à la recherche de nouveaux talents que ce soit sur la Côte d'Azur, en Corse ou encore sur la côte Atlantique... mais aussi à Courchevel bien sûr ! L'an dernier, plus de 1000 offres d'emploi avaient été proposées, et le salon avait rencontré un grand succès. Allez hop, on met à jour son CV et on met toutes les chances de son côté pour décrocher une belle opportunité. (S.R.)



More than 40 employers from the hotel and restaurant industry will be present during the job fair on 7 March from 10am to 7pm in Courchevel 1850 : Côte d'Azur, Corsica, Atlantic Coast,... and Courchevel of course ! Last year, more than 1 000 job offers were proposed.

SALON DE L'EMPLOI HÔTELLERIE/RESTAURATION
 À l'Ineos Club House, Courchevel 1850
 Le 07/03 de 10h à 19h • Gratuit
 +33 (0)4 79 00 01 01 • mairie-courchevel.com

Viser la Plum

8
MARS

©Courchevel Sports Outdoor

Si les manches de la Millet Ski Touring ont lieu chaque mercredi, certaines sont un peu particulières... Le 8 mars prochain, c'est ambiance Full Moon avec des lots Plum spéciaux à décrocher au clair de lune.

Avec 3,2km et 500m de dénivelé à parcourir en ski de randonnée : la Millet Ski Touring est la course de référence du ski-alpinisme à Courchevel, où cadors de la discipline et débutants peuvent concourir côte à côte. Mais parmi les manches disputées, certaines se font sous les rayons de la pleine lune, ajoutant une ambiance mystique sur la piste... et aussi quelques surprises. Qu'on se rassure, il n'y a pas de loups-garous qui surgissent des bois pour croquer les coureurs (quoique, ça ferait aller plus vite !), mais plutôt un lot alléchant à gagner en tirage au sort : une paire de fixations Plum R150, référence en la matière. De quoi se motiver à aller grimper ! (S.R.)

Every Wednesday at 6.20pm, ski touring enthusiasts gather in Courchevel Le Praz for an ascent of 3,2km with a difference in altitude of 500m. On 8 March, it's a special edition with a full moon atmosphere, and a pair of Plum R150 bindings to win.



MILLET SKI TOURING SPÉCIALE FULL MOON

Départ de Courchevel Le Praz

Le 08/03 à 18h20

8€/personne

Inscription sur place de 17h à 17h45 ou en ligne sur courchevelsportsoutdoor.com

EN+

LUNDI 06.03

Course de kart à pédales

Pedal kart racing
Dès 16h30 • Gratuit
Courchevel Le Praz
Esplanade de l'Alpinium

MARDI 07.03

Tire à l'érable

Maple taffy
Dès 16h30 • Gratuit
Courchevel Village - Rue des Rois

JEUDI 09.03

Quiz musical et fondue

Music quiz and fondue
Dès 16h30 • Gratuit
Courchevel Moriond
Place du Bachal

Office de tourisme Courchevel

+33 (04) 79 08 00 29
www.courchevel.com

MÉTIER

RENCONTRE

SÉBASTIEN, CONDUCTEUR ADJOINT

Sérieux, curieux et motivé, Sébastien est conducteur adjoint sur la télécabine de la Tania à la S3V, société d'exploitation du domaine skiable de Courchevel et d'une partie de Méribel. Rencontre et découverte de son métier.

Quel est ton parcours ?

Originaire de Bonneval Tarentaise, je suis entré à la S3V il y a 5 ans, en tant qu'agent d'exploitation affecté à la télécabine des Tovets, qui relie Courchevel Village à Courchevel 1850. Après 3 saisons, la place de conducteur adjoint à la télécabine de la Tania m'a été proposée et j'ai accepté.

Parle-nous de ton métier...

Notre travail est de s'assurer que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Nous débutons donc chaque journée par les essais réglementaires, l'entretien de l'appareil et le déneigement si besoin. Puis on ouvre la remontée mécanique à la clientèle, ainsi que les 3 tapis débutants qui se trouvent au sommet de la télécabine et sur le front de neige. Au cours de la journée, toute notre attention est portée sur la clientèle et le bon fonctionnement de la remontée. En tant que conducteur adjoint, je m'occupe également de la partie administrative.

En fin de journée, avez-vous un protocole particulier à respecter ?

S'il fait mauvais temps, on rentre les cabines pour que la neige ne s'accumule pas sur le système d'attache. Puis 2 agents ferment les pistes avec les pisteurs, afin de s'assurer qu'il ne reste personne sur le domaine. Il peut y avoir des gens fatigués, blessés, perdus ou encore des débutants qui ne peuvent pas descendre seuls.

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

La relation avec les clients, le travail d'équipe, l'organisation des animations comme les descentes aux flambeaux, faire du ski tous les jours au cœur de paysages grandioses et la mécanique. De nature curieux et manuel, j'aime apprendre et comprendre le fonctionnement de l'appareil, trouver les pannes et surtout, trouver des solutions pour réparer !

Quelles qualités faut-il pour exercer ce métier ?

Être patient, curieux, débrouillard pour trouver des solutions aux problèmes rencontrés, savoir anticiper, être vigilant, attentif, rigoureux. Certaines tâches sont à faire tous les jours, et il faut toujours qu'elles soient faites avec sérieux : c'est la sécurité des clients qui est en jeu. (S.M.)

Originally from Bonneval Tarentaise, Sébastien joined the operating company S3V 5 years ago as an operating agent assigned to the cable car Les Tovets, which links Courchevel Village to Courchevel 1850. After 3 seasons, he was offered the position of assistant conductor at the cable car of La Tania. Sébastien ensures that the machine is working safely : regulatory testing, maintenance and snow removal if necessary. As an assistant conductor, he also has administrative tasks.



Profil

- **Prénom :** Sébastien
- **Nom :** Vigier
- **Âge :** 28 ans
- **Origine :** Bonneval Tarentaise
- **Job :** Conducteur adjoint télécabine de la Tania
- **Où :** S3V





© Barnes studio

17 > 19
MARS

COURCHEVEL CRÈVE L'ÉCRAN...

On attendait de pied ferme ce rendez-vous devenu incontournable à Courchevel. L'événement Ski et Toile revient sur le devant de la scène les 17, 18 et 19 mars, avec 3 films à découvrir en avant-première qui vont titiller nos émotions !

Quoi de mieux après une bonne journée au grand air que de s'emmitoufler dans nos gros pulls et de se détendre dans les fauteuils moelleux de l'auditorium à Courchevel grâce au festival Ski et Toile ! Le principe est simple, 3 films vous sont proposés en avant-première durant 3 soirs successifs.

On se donne rendez-vous le 17 mars à 19h pour le film « Les Complices » de Cécilia Rouaud (1h37) dans lequel un impitoyable tueur à gages joué par François Damiens s'évanouit dès qu'il voit une goutte de sang, reconversion oblige...Le film a d'ailleurs été primé à l'Alpe d'Huez. L'acteur William Lebghil y a reçu le prix d'interprétation.

Le 18, toujours à la même heure, on découvre avec impatience « 10 jours sans Maman » (1h36) tourné l'hiver dernier à Courchevel, avec notamment Franck Dubosc et Helena Noguerra. Les rôles s'inversent : Isabelle travaille tandis que son mari, Antoine, devient père au foyer pour s'occuper de leurs 4 enfants. Et c'est seul avec eux qu'il part en vacances au ski, ambiance délirante assurée !

Enfin, le 19 à 19h, Pierre Richard et Philippe Katerine se donnent la réplique dans « La plus belle pour aller danser » (1h32), une comédie qui a remporté le prix d'interprétation pour Brune Moulin. C'est l'histoire de Luce, élevée par un père directeur d'une pension pour personnes âgées, et dont le meilleur ami est Albert 80 ans. Le jour où elle apprend ne pas être invitée à la soirée déguisée de son nouveau collègue, ce dernier lui suggère d'y aller incognito déguisée en homme... Le programme s'annonce drôle, alors sortez le pop-corn, silence, moteur, action ! (C.B.)

 The Ski & Toile event will be back in the Gilles de la Rocques auditorium in Courchevel on 17, 18 and 19 March with 3 film previews to discover : « Les Complices » with François Damiens (1h37), « 10 jours sans Maman » (1h36) with Franck Dubosc and Helena Noguerra, and « La plus belle pour aller danser » (1h32) with Pierre Richard and Philippe Katerine.



FESTIVAL SKI ET TOILE

À 19h • Gratuit

Auditorium Gilles de la Rocque • Courchevel 1850
+33 (0)4 79 08 00 29JOURNÉE MONDIALE DE L'OBÉSITÉ
ON SE MOBILISE !4
MARS

© Photos Thermes de Brides-les-Bains

De plus en plus de jeunes souffrent d'obésité. Face à ce constat, il existe de multiples domaines sur lesquels agir. Nathalie Negro, diététicienne et responsable du centre nutritionnel des Thermes de Brides-les-Bains, nous éclaire sur ce sujet de société qui va bien au-delà du contenu de l'assiette.

UN BILAN ALARMANT

En 40 ans, le taux d'obésité infantile mondial est passé de 1% à 7%. En France, en 2017, 12% des enfants de 6 ans sont en excès de poids, dont 3,5% en obésité. Pour les jeunes de 14 ans, ces chiffres augmentent à 17% chez les garçons et 20% chez les filles, dont 5% sont en obésité. Ce phénomène sanitaire touche plus largement les milieux sociaux les moins favorisés. En effet, avoir une alimentation saine coûte cher et nécessite plus de temps que des aliments transformés. Par ailleurs, la capacité à pratiquer des activités physiques est plus faible dans ces milieux-là, pour des raisons de coût ou de disponibilité des parents.

DES FACTEURS MULTIPLES EN CAUSES

Au-delà de l'aspect social, d'autres paramètres peuvent intervenir : facteurs génétiques, habitudes alimentaires des parents, poids de la mère avant la grossesse, tabagisme maternel ou comportement sédentaire multiplient le risque de problème de poids chez l'enfant. Des causes psychologiques peuvent aussi être à l'origine d'un dérèglement alimentaire. Les jeunes souffrant d'un trouble du réconfort peuvent tomber dans le cercle vicieux qu'est le grignotage.

COMMENT PRÉVENIR CES RISQUES ?

De nombreuses pistes sont à considérer pour maîtriser la masse corporelle et le bien-être de son enfant : faire attention à la taille des portions, ne pas utiliser la nourriture

comme réconfort, ne pas manger devant les écrans, être attentif au temps de sommeil qui influe sur la prise de poids... « Les enfants agissent par mimétisme, insiste Nathalie Negro. Il est donc capital de montrer l'exemple en tant que parents, en mangeant de tout et en évitant la sédentarité. C'est le meilleur moyen d'inciter les enfants à faire la même chose. Les habitudes alimentaires se prennent tôt et il faut encourager les bonnes ! » (C.K.)

 Nathalie Negro, dietician and head of the nutritional centre in Brides-les-Bains, explains that in 40 years, the global childhood obesity rate has risen from 1% to 7% and affects more widely less privileged social backgrounds. Many solutions should be considered to control the body mass and the well-being of your child : the size of the portions, do not use food as comfort, do not eat in front of the screens, be attentive to the sleep time which affects weight gain, etc. World Obesity Day is organised on March 4.

EN +

DIMANCHE 05.03

Pot d'accueil avec le groupe
Red Ballons trio
Welcome drink with
the Red Ballons trio band
À 17h30 • Gratuit
Parc thermal

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



JOURNÉE MONDIALE DE L'OBÉSITÉ

Différents types d'accompagnements sont proposés
aux thermes de Brides.

+33 (0)4 79 55 23 44 • thermes-brideslesbains.fr

KORALP

SPACE
FITTERS

SOLUTIONS DE STOCKAGE ET SÈCHAGE SUR MESURE



FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

- Ventilation en partie haute pour sécuriser les pièces électriques et optimiser l'espace de séchage.
- Système de fixation murale intégré.
- Possibilité de changer les tubes de séchage des bottes par des supports de gants / casque.
- Système de ventilation à air chaud pour garantir un séchage rapide des éléments.



15 ans
d'expertise



Solutions sur
mesure



Produits français
Production 100%
régionale



K-STOKDRY-A SÈCHE-CHAUSSURES MURAL la référence

ESPACE OPTIMISÉ

Le K-STOKDRY-A concentre un maximum de technologies dans un minimum d'espace : temporisateur et système de pilotage électronique, modularité à souhait (chaussures, gants, casques), encombrement minimum et robustesse à toute épreuve.

Les nombreux modèles compacts de tailles différentes vous permettent de choisir l'équipement le mieux adapté à l'espace dont vous disposez avec un stockage optimisé.



Plus d'informations & vente en ligne :
www.koralp.com



MÉRIBEL

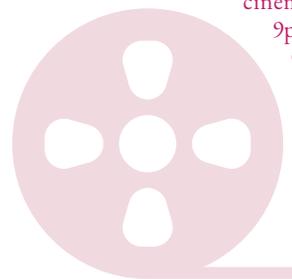
QUAND CHAPLIN S'INVITE EN STATION...



En mars à Méribel, le 7^e art est mis à l'honneur ! Replongez au cœur du cinéma d'époque, grâce aux plus grands classiques de Charlie Chaplin, qui feront rêver petits et grands.

Dans le cadre du Culture Ciné, Méribel vous propose 4 projections au cours du mois de mars, pour vous faire redécouvrir le cinéma (presque) muet. Le mardi 7, c'est *Le Kid*, premier long métrage de Chaplin, qui viendra ouvrir le bal, suivi le 14 par *La Ruée vers l'or*. Après ça, vous retrouverez le 21 *Les Lumières de la ville*, pour finir le 28 avec *Le Dictateur*, premier film parlant réalisé par Chaplin. De quoi se replonger dans le passé tout en bonifiant votre séjour en montagne, car visionner les films de Chaplin directement à Méribel, c'est un peu la cerise sur le gâteau ! (M.C.)

🇬🇧 Méribel offers you 4 screenings during the month of March, to help you rediscover (almost) silent cinema. Every Tuesday from 7 to 28 March at 9pm : *The Kid*, Chaplin's first feature film, *The Gold Rush*, *City Lights*, and *The Dictator*, Chaplin's first talking film.




CULTURE CINÉ • CYCLE CHAPLIN
Auditorium de Méribel
Les mardis du 7 au 28 mars
De 21h à 23h • Gratuit • meribel.net

EN+

LUNDI 06.03

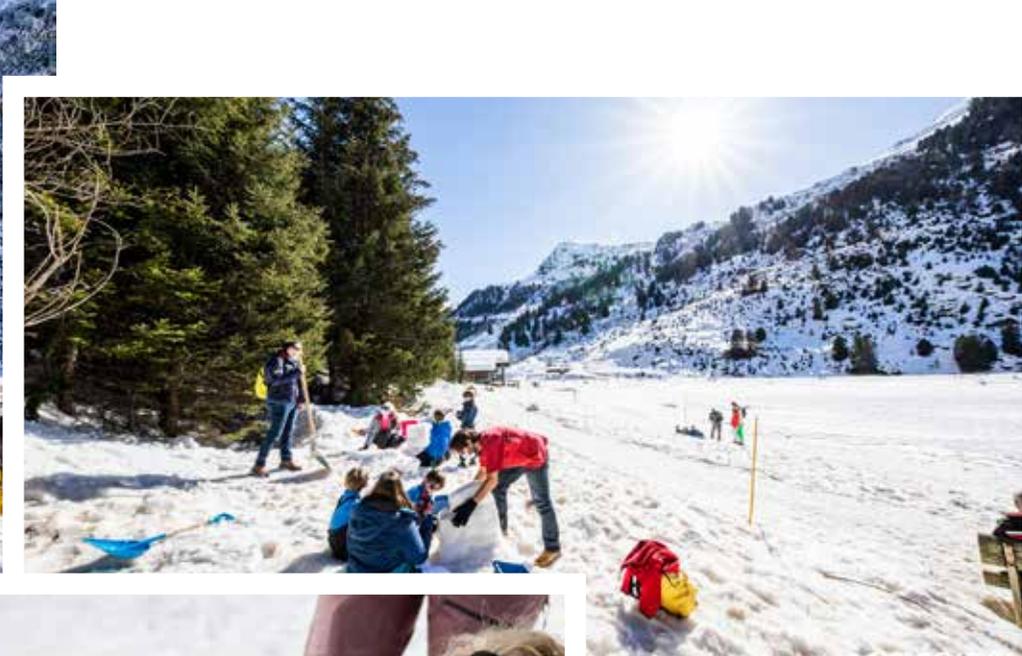
Aquagym
Aquagym

De 10h15 à 11h • À partir de 14 ans
Tarif : 11€ (10 séances : 88€)
Méribel Centre – Parc Olympique

JEUDI 09.03

Turbo luge + chamallow party
Turbo sledge + marshmallow night
De 17h à 18h • À partir de 5 ans
Gratuit • Luges non fournies
Méribel Mottaret – Front de neige

Office de tourisme Méribel
+33 (0)4 79 08 60 01



©Photos Sylvain Aymoz



6 > 8
MARS

ANIMATIONS NATURE & RÉSERVE NATURELLE...

Cet hiver, retrouvez les animations nature, en direct de la réserve naturelle de Tuéda. Entre activités créatives, animalières ou de découverte, il y en aura pour tous les goûts. Chez Infosnews, nous avons préparé rien que pour vous un petit récapitulatif des activités de la semaine, pour vous permettre d'en profiter au maximum.

Si vous êtes un amoureux des animaux, bloquez votre lundi ! Vous pourrez alors commencer la journée avec une activité « Sur les traces des animaux », ouverte de 10h à 12h. Apprenez à reconnaître les empreintes laissées par la faune locale, avant de reproduire votre trace préférée en pâte à sel. Après ça, prenez part à l'activité « Origami des animaux », accessible entre 14h et 16h, pour découvrir les techniques de pliages de cet art japonais, qui vous permettront de créer votre propre animal en papier.

Le mardi, la journée débute avec une activité en extérieur. Aux côtés des gardes du Parc national de la Vanoise, utilisez la neige pour réaliser des constructions artistiques, des parcours, des totems ou encore de beaux dessins à même le sol, de 10h à 12h. Et dans l'après-midi, on sort les popcorns, pour

assister à la projection du film documentaire « Ibex, bouquetin des Alpes ». Découvrez la vie de Ibex, cet animal affrontant les tempêtes de neige, et défiant le vide le long des hautes parois vertigineuses. Et si vous êtes en retard, pas de panique : le film sera projeté 2 fois dans l'après-midi, de 14h à 15h et de 15h à 16h.

Et enfin, le mercredi, rendez-vous dès 10h, pour une activité « L'eau dans tous ses états » ! Grâce à des jeux de société et des activités sur le thème de l'eau, découvrez tous les secrets de celle qu'on surnomme l'or bleu. L'activité sera ouverte jusqu'à 12h, suivie de 14h à 16h par une activité manuelle, où vous pourrez dessiner, découper et colorier votre propre animal en carton, pour lui faire vivre des aventures fantastiques en plein cœur de la réserve...(M.C.)

 At the Tuéda nature reserve, there is something for everyone, from creative activities to animal watching and discovery. The 30-minute workshops are organised from 6 to 8 March, open to all, and it's not necessary to subscribe. The activities are organised in the morning from 10am to 12pm and in the afternoon from 2pm to 4pm : animal footprints and origami on Monday, snow sculptures and a wildlife documentary on Tuesday, the secrets of water and a manual activity on Wednesday.

 **ANIMATIONS NATURE • LES 6, 7 ET 8 MARS**

Maison de la Réserve - Méribel Mottaret
Les ateliers durent environ 30 minutes
Gratuit sans réservation (dans la limite des places disponibles)
+33 (0)4 79 08 60 01

Casino des Vallées
OUVERT 7j/7

L'Héliantis RESTAURANT
OUVERT 5J/7
DÈS 17H30

20H30 - 3H
BLACK-JACK

11H - 3H
MACHINES À SOUS
ROULETTE ÉLECTRONIQUE

BRIDES-LES-BAINS

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

ACCÈS DE LA SALLE DES JEUX RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES. 18

GRAINE DE CHAMPIONNE
RENCONTRE

© Photos DR



ÉVA LAINE À FOND POUR LE BIATHLON !

Arrivée à Méribel à l'âge de 3 ans, Éva Laine a débuté en ski alpin avant de plonger dans le monde du biathlon. Membre du Comité de Savoie, victorieuse d'une étape de la coupe de France (U19) en janvier dernier, cette jeune athlète a du temps pour réaliser ses rêves les plus fous...

Éva, comment as-tu débuté le biathlon ?
Quand j'étais enfant, je faisais du ski alpin en club, mais également du ski de fond avec l'école. Un jour, le coach est venu parler avec ma mère, lui disant que j'avais du potentiel dans ce sport. Comme je n'étais pas forcément fan du ski alpin, je me suis dit que cela pouvait être cool de me diriger vers un autre sport. Alors j'ai foncé !

À côté du biathlon, tu continues les études ?
Oui, j'ai passé 3 ans en pôle espoir au lycée Reinach, en filière STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant), mais ça ne me plaisait pas beaucoup. Je me suis donc réorientée en Bac pro esthétique,

au Bourget-du-Lac. Comme j'ai le statut de sportif de haut niveau, l'école a aménagé mon emploi du temps, pour que je puisse continuer de m'entraîner avec le pôle. En plus, il se situe à 2 minutes à peine du village : c'est top pour moi, ça me permet de pratiquer un maximum !

Tu t'entraînes toujours à Méribel ?
Bien sûr ! Même si on skie à la Féclaz avec le pôle espoir, je suis licenciée au club de Méribel, et je continue d'y aller. Je trouve les pistes très sympas, mais c'est surtout le côté affectif qui compte pour moi. J'ai rejoint le club quand j'avais 7 ans, et je considère le staff et les adhérents comme ma seconde famille. Quand je m'entraîne là-bas, je me sens à la maison.

Quels sont tes objectifs pour l'avenir ?
Étant actuellement 3^e du classement général des championnats de France U19, mon principal objectif est de rester dans le top 3, et d'essayer de jouer le titre de championne de France 2023. Et puis, j'aimerais aussi intégrer l'équipe de France junior de biathlon, qui pourrait revoir le jour au printemps (ndlr : il n'y a plus de groupe juniors en équipe de France depuis 2022). (M.C.)

Arrived in Méribel at the age of 3, Éva Laine, almost 19 years old, started the alpine ski discipline before switching to the world of biathlon. Member of the Savoie Committee, winner of a leg of the French Cup (U19) last January, this young athlete has time to fulfil her wildest dreams. Currently 3rd in the general ranking of the French U19 championships, her main objective is to stay in the top 3, and try to obtain the title of French Champion.

Profil

- **Prénom :** Éva
- **Nom :** Laine
- **Âge :** 18 ans (19 ans ce 6 mars !)
- **Club :** Méribel (et Comité de Savoie depuis 2 ans)
- **Discipline :** Biathlon

Palmarès

- 3^e au classement général des championnats de France U19
- 1^{er} place au sprint de la coupe de France de biathlon de Peisey-Nancroix (catégorie U19) (22/01/23)

RÉPARATION
Repairs

**VENTE
MATÉRIEL
ET ACCESSOIRES**
Equipment and
accessories

**SPÉCIALISTE
BOOTFITTING**

**MATÉRIEL DE
SKI DE RANDO**
Ski touring material

LOCATION DE SKIS
Skis rental

WWW.INTERSPORT-RENT.FR

**RÉSERVATION EN LIGNE :
FLASHEZ CE QR CODE**



FRONT DE NEIGE



CENTRE VILLAGE

*Olivier et ses équipes vous accueillent
tous les jours de 8h à 19h*

FRONT DE NEIGE
+33 (0)4 79 00 68 45
intersport-smb@orange.fr
www.intersport-rent.fr

CENTRE STATION
+33 (0)4 79 08 67 17
intersport.smb@orange.fr

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

**AVEC L'AJB,
FAIS À T'ASSOC' !**

Depuis quelques mois, un groupe de jeunes fait parler de lui : l'Association Jeunesse Bellevilloise (AJB). Créée en août dernier, elle veut redynamiser la vie de la vallée tout en renouant avec les traditions bellevilloises. Rencontre avec Kevin Jay, Kevin Rey et Max Cullet, le trio de 24 ans qui porte l'AJB.

Pourquoi avoir créé cette association ?

Kevin Jay : Lorsque nous étions plus jeunes, il y avait de nombreuses activités ici. Mais en grandissant, ces dernières se sont faites de plus en plus rare. Alors on s'est dit qu'il fallait y remédier.

Kevin Rey : Nous sommes aussi très attachés à notre vallée, et beaucoup d'entre nous se projettent ici. Il nous semblait donc important d'apporter notre pierre à l'édifice.

Max : Et puis c'est aussi l'occasion de se retrouver, que ce soit entre nous au sein de l'association, et plus globalement avec les résidents de la vallée.

À qui sont destinés vos événements ?

K.R. : À tous les Bellevillois, de 7 à 77 ans ! L'objectif numéro 1, c'était vraiment de proposer des soirées ouvertes à tous, en regroupant plusieurs styles de musique.

K.J. : Lors de notre première soirée La Bal'villoise, organisée le 15 octobre dernier, nous avons programmé des artistes locaux de tous les styles, mêlant accordéon, rock et DJ Set, pour que chaque personne puisse y trouver son compte et en profiter. Ça a bien fonctionné, puisqu'on a fait salle comble, avec presque 600 personnes en tout !



KEVIN JAY - KEVIN REY - MAX CULLET



Des projets pour le futur ?

K.J. : Pour le moment, on préfère ne pas se précipiter et proposer uniquement des événements qualitatifs, quitte à en organiser seulement quelques-uns dans l'année.

M.C. : Dans cette idée, nous avons d'ores et déjà prévu 2 dates, la première au printemps et la deuxième cet été, pour un événement qui sera sûrement un peu plus sportif. Plus jeunes, nous participions au Tour des Belleville, un événement de VTT dans la vallée. On aimerait bien proposer quelque chose du même style à l'avenir ! (M.C.)

UK The association AJB (Association Jeunesse Bellevilloise), created last August by Kevin Jay (co-president), Kevin Rey (co-president) and Max Cullet (general secretary), aims to revitalise the life of the valley, while reviving local traditions. The events are open to all inhabitants, from 7 to 77 years old. The number one objective is to offer convivial evenings open to all, by bringing together several styles of music



ASSOCIATION JEUNESSE BELLEVILLOISE (AJB)

Co-présidents : Kevin Jay et Kevin Rey
Secrétaire général : Max Cullet
f Association Jeunesse Bellevilloise
@ ajb_les_belleville_



© AJB

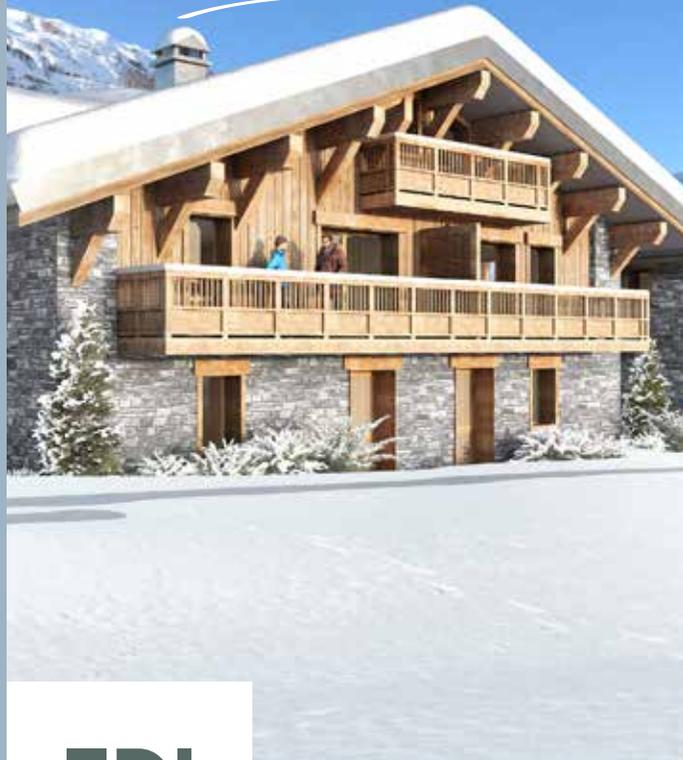
“ ON VOULAIT APPORTER
NOTRE PIERRE À L'ÉDIFICE ”

EN+

MERCREDI 08.03

Concert : Mr & Mrs Prawn
Concert : Mr & Mrs Prawn
Une voix, une trompette sur des airs électro-swing !
De 18h à 19h30
Centre village
**Office de tourisme
Saint-Martin-de-Belleville**
+33 (0)4 79 00 20 00

Collection
Hiver 2022-2023



**EDI
FIM**
MONTAGNE

MÉRIBEL · COURCHEVEL
LES BELLEVILLE
PEISEY-VALLANDRY
SAMOËNS · MEGÈVE
NOTRE-DAME-DE-BELLECOMBE
LE GRAND-BORNAND · MANIGOD

+33 (0)4 50 33 56 63 | edifim.fr |   

Un festival AHURI(RE)SSANT !

Après 3 éditions hautes en couleur, le festival Les Menuires du Rire remet le couvert pour vous proposer, cette année encore, une pause humoristique bien méritée. Au programme, plateau d'humoristes et spectacles seuls en scène, prévus spécialement pour vous faire rire aux éclats.

Aux Menuires, le mois de mars démarre sur les chapeaux de roue, avec la 4^e édition des Menuires du Rire. Après s'être produit sous le feu des projecteurs l'an dernier, l'humoriste et parrain du festival Florent Peyre monte sur scène cette fois-ci pour présenter les artistes sélectionnés pour ces 3 jours de show. Au côté d'Inès Vandamme, il animera le gala d'ouverture du 7 mars, avant de laisser place à un plateau d'humoristes tous plus drôles les uns que les autres. Vous retrouverez ainsi Laurie Peret, une humoriste musicale qui n'a pas sa langue dans sa poche ; Edgar Yves, avec son humour taquin et sans filtre ; Felix Dhjan et son écriture déjantée ; et enfin Yann Guillarme, chroniqueur radio sur Rire et Chansons et habitué du Montreux Comedy Festival. 4 humoristes, 1 soirée, que demander de plus ?

Après ça, place aux spectacles seuls en scène. Le mercredi 8, faites de la place pour GUS ! Cet illusionniste drôle et passionné vous proposera des tours spectaculaires, pour épater petits et grands. Il fera apparaître puis disparaître des cartes devant vos yeux ébahis, et ce avec une dextérité déconcertante. 90 minutes de show à couper le souffle, mêlant humour et tendresse, avec en prime une pointe de romantisme.

Et pour clôturer ce festival, Caroline Vigneaux viendra vous présenter le jeudi 9 son nouveau spectacle, à la fois drôle et touchant. Un concentré de bonne humeur, où l'on découvre la vérité sur des secrets jamais abordés, au côté de cette artiste prête à briser tous les tabous. Ça promet ! (M.C.)

 In Les Menuires, the 4th edition of the comedy festival Les Menuires du Rire will be back from 7 to 9 March, presented by comedian Florent Peyre and Inès Vandamme : the opening gala with young comedians Laurie Peret, Edgar Yves, Felix Dhjan, and Yann Guillarme on Tuesday, followed by Gus l'illusionniste on Wednesday, and Caroline Vigneaux on Thursday. Every day at 8.45pm at the sports centre of La Croisette.

CAROLINE
VIGNEAUX



©DK



GUS

© Julien Weber




LES MENUIRES DU RIRE

Mardi 7 : Gala d'ouverture
Mercredi 8 : Gus l'illusionniste
Judi 9 : Caroline Vigneaux

À 20h45 • Le Break • Centre sportif de la Croisette
Tarifs et réservations : +33 (0)4 79 00 79 79
Centrale de réservation Les Menuires

JÉRÉMY VOIRIN SA VALLÉE, C'EST PAS DU CLICHÉ !

Dans la vie, Jérémy a deux passions : les engins et la photographie ! C'est d'ailleurs avec cette dernière qu'il se fait connaître depuis plusieurs années, aimant sublimer sa vallée des Belleville, où il capture de magnifiques paysages et scènes animalières.

Jérémy, parle-nous de ton parcours...

J'ai vécu pendant 20 ans à Albertville, mais ma mère est Bellevilloise. J'ai fait mes études en sport études à Saint-Michel-de-Maurienne, avant de travailler au déneigement avec le Conseil départemental. Depuis 2 ans, je suis dameur aux Menuires, au service des pistes.

Comment en es-tu venu à la photographie ?

Mon père est graphiste de métier. À 14-15 ans, il m'a offert un petit appareil photo compact et j'ai débuté dans le jardin. J'ai ensuite acheté mon premier réflexe vers 19-20 ans. Je me suis mis à mon compte juste avant le Covid. Tout est parti du bar Le Skilt aux Menuires qui m'a demandé d'exposer. Il y a eu un effet waouh !

Qu'est-ce que tu aimes dans la photo ?

Mon objectif, c'est d'abord de prendre l'air en montagne. Et dans ce que j'aime appeler « le zoo des Belleville », je vois toujours quelque chose ! Une fois que j'ai repéré l'animal, je cherche autour le cadre de ma photo idéale, la bonne perspective.

Voudrais-tu en faire ton métier principal ?

À la base, vendre mes photos, c'était pour me payer du matos plus performant. Mon métier, c'est dameur l'hiver et c'est un vrai boulot passion, car je kiffe les engins. La photo, c'est aussi une passion, et je ne veux pas choisir entre les deux.

Profil

- **Prénom :** Jérémy
- **Nom :** Voirin
- **Âge :** 34 ans
- **Domicile :** Villarenger
- **Job :** Photographe et dameur
- **Où :** Vallée des Belleville

LES MENUIRES



Tu adores photographier ta vallée...

J'adore la montagne et ma vallée. C'est la plus belle ! Mes photos, c'est une autre manière de sublimer les Belleville. Même si je vais souvent aux mêmes endroits, la nature, les couleurs, les lumières sont différentes à chaque fois. Il suffit de décaler son itinéraire de 100m, et on voit les choses autrement.

Tu as un penchant pour la photo animalière. Quelle approche en as-tu ?

Il y a un facteur de chance, mais il faut savoir la provoquer. Je suis beaucoup sur le terrain, j'observe partout. Je ne fais pas d'affût et aime prendre sur le fait. Un copain m'a un jour dit que j'attirais les animaux...

Qu'est-ce qu'une photo réussie pour toi ?

Celle qui me donne les papillons ! J'ai photographié des biches des dizaines de fois. Mais quand j'ai réussi à aligner une biche avec le sommet de Crève Tête, c'est l'image que je voulais... Et je suis ultra-sensible au fait de ne pas déranger les animaux. L'hiver, je fais vraiment gaffe.

Une photo que tu rêverais de faire ?

J'ai photographié le loup l'automne dernier, avec un cerf. La rencontre était magique, cela fait 10 ans que j'attendais ça. Mais il était à 400m, et le vent avait joué en notre faveur. Mon graal, ce serait le loup de face et de près... (E.R.)

UK In life, Jérémy, 34 years old, has two passions : machines and photography ! For the last 2 years, he has been a groomer in Les Menuires, in the piste department. Thanks to photography, he sublimes the Belleville valley, where he captures magnificent landscapes and animal scenes. Even if he often visits the same places, the nature, colours, and lights are different each time



Vente de photos sur le marché de Saint-Martin l'été, et à partir de ce printemps aux Menuires, ou sur son site : jeremy-voirin-photographie.sumup.link

@ jeremy_voirin_photographie



ATTENTION... SOL GLISSANT !

www.sogevab.com



LE BOARD
VAL THORENS

Val Thorens
Galerie Caron
+33 (0)4 79 00 00 76
10h - 21h

LE BREAK
DES MENUIRES

Les Menuires
964 avenue de La Croisette
+33 (0)4 79 01 08 83
9h - 21h

LA BULLE
DES BRUYERES

Les Menuires
619 rue des Bruyères
+33 (0)4 79 00 69 98
10h - 20h30

BY
SOGEVAB

LES MENUIRES

3, 2, 1, FLÈCHEZ !

Si vous avez envie de tester vos performances à skis, direction le stade de slalom ! Prenez part à une descente chronométrée, flèche ou chamois, pour vous mesurer aux skieurs de tout l'hexagone.

Que vous soyez le nouveau Alexis Pinturault ou un simple skieur du dimanche, pas de panique : les tests ESF sont ouverts à tous ! Dévaldez les pentes du stade de slalom à toute vitesse, en essayant d'être le plus proche possible du temps de l'ouvreur, pour une descente compétitive mais bon enfant. Une fois en bas, vous découvrirez votre classement au sein de la station, et à l'échelle nationale. Vous repartirez ensuite avec votre médaille, ainsi que la vidéo de votre course, accessible en ligne ou à la borne. Pour constater votre progression après une semaine en station, il n'y a pas mieux ! (M.C.)

Take part in a timed descent on the slalom stadium, flèche or chamois, organised by the ESF ski school. Find out your ranking, and go home with your medal, as well as the video of your race, accessible online or at the terminal.



©ESF Les Menuires



TESTS CHRONO FLÈCHE ET CHAMOIS

Du lundi au vendredi
Inscription (10€) auprès des bureaux ESF
esf-lesmenuires.fr • +33 (0)4 79 00 61 43

EN+

MARDI 07.03

Construction d'un igloo

Build an igloo
De 17h à 19h • De 5 à 13 ans
Tarif : 30€ par enfant
La Croisette
+33 (0)4 79 04 18 35

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



Tous les samedis
en réservant en ligne

lesmenuires.com

offres et conditions en ligne

©Vincent Loretberg

VAL THORENS

Thibault Combre,
ENFANT DE VAL THO

Dans la famille des enfants de Val Thorens, donnez-moi Thibault Combre ! Comme Aurélie Rey la semaine passée, il fait partie des premiers à être né à Val Thorens.

Lorsqu'on grandit à Val Thorens, avec des parents comptant parmi les pionniers de la station, on apprendrait presque à skier avant de savoir marcher ! Jusqu'à ses 19 ans, Thibault vit avec sa famille au Chalet du Plein Sud, créé par ses parents, se déplaçant jusqu'à l'école à ski ou en motoneige... Difficile à imaginer pour le commun des mortels ! Sur les skis dès ses 2 ans, bercé par le ski-club puis le ski-étude, Thibault a écrit un joli parcours de skieur de haut niveau, évoluant pendant 3 ans sur le circuit international en skicross. À 23 ans, il arrête la compétition et devient entraîneur au ski-club de Val Thorens. Depuis 4 ans, il est le directeur du Club des sports de la station et participe au développement de l'événementiel sportif et des nouvelles disciplines. « J'aime partager ma passion avec les nouvelles générations, et j'ai à cœur de faire grandir mes enfants ici. » L'histoire se poursuit...

Until he was 19, Thibault lived with his family in the Chalet du Plein Sud, created by his parents. He evolved during 3 years on the international circuit in skicross. Today, Thibault is the director of the resort's Sports Club and participated in the development of sports events and new disciplines.

 **50 ANS DE VAL THORENS**
valthorens.com



© T. Louhère - OT Val Thorens

VAL THORENS

7
MARS



© Bruno Belleudy



**DU JAZZ EN TRIO,
C'EST BEAU !**

Ce mardi 7 mars, le jazz s'invite à Val Thorens. Profitez d'un moment suspendu dans le temps, au côté de David Bressat et ses acolytes, qui vous feront (re)découvrir cette musique qu'ils aiment tant.

Dès 18h30, venez écouter David Bressat, pianiste et compositeur reconnu sur la scène jazz, française comme internationale. Bien qu'il dirige actuellement un quintet dont le monde du jazz vante les mérites, c'est en trio que David Bressat a décidé de se produire à Val Thorens, pour retrouver l'intimité d'un plus petit groupe, combinée à l'équilibre des sonorités qu'il procure. C'est donc accompagné de Thomas Belin à la contrebasse et de Charles Clayette à la batterie qu'il vous proposera ses compositions personnelles, ainsi que quelques reprises de chansons françaises. Un moment fort en émotions, qui devrait ravir tout bon mélomane ! (M.C.)

On Tuesday, 7 March at 6.30 pm, come and listen to David Bressat, pianist and composer, known on the French and international jazz scene, accompanied by Thomas Belin on double bass and Charles Clayette on drums, proposing own compositions, as well as covers of French songs.

 **CONCERT D'HIVER • DAVID BRESSAT TRIO**
Mardi 7 mars • 18h30
Église / salle polyculturelle
Tout public • Entrée libre
valthorens.com

EN+

LUNDI 06.03
Jeux en bois
Wooden games
De 15h à 18h • Gratuit
Tout public
Place Caron

MERCREDI 08.03
Atelier enfants : activités manuelle ludiques
Children's workshop :
fun craft activities
À 11h • De 3 à 6 ans
Inscription gratuite à l'OT avant 17h la veille
Maison de Val Thorens

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

LÉNA DICO

VOLONTAIRE UN JOUR, VOLONTAIRE TOUJOURS !

À 29 ans, Léna est une jeune femme épanouie. Responsable CRM & fidélisation à l'office de tourisme, elle est sapeur-pompier volontaire depuis 2021 dans la vallée des Belleville. Un engagement fort, qu'elle recommande !



Léna, comment es-tu devenue pompier ?

Deux de mes oncles sont pompiers. Petite, je ne jouais pas avec des camions rouges, mais j'ai toujours aimé rendre service aux autres. Je suis arrivée à Val Thorens il y a 3 ans et demi pour le boulot, à l'office de tourisme. J'ai contacté le centre de secours des Belleville et débuté les démarches pour devenir sapeur-pompier volontaire.

Comment devient-on volontaire ?

J'ai d'abord suivi un an d'observation durant lequel j'ai participé à des journées d'apprentissage sur les véhicules, les secours, la vie de la caserne... C'est un préalable avant la formation complète initiale. La mienne a eu lieu en août 2021, à Aix-les-Bains. Depuis deux ans, je suis opérationnelle et sapeur première classe, le premier niveau sur l'échelle des grades !

Comment concilies-tu cette passion avec ton boulot ?

J'ai la chance d'avoir un employeur assez ouvert et qui soutient le volontariat. De temps en temps, je peux prendre des congés sans solde pour suivre des formations, ou regrouper mes heures pour assurer des gardes. L'hiver, en station, les pompiers volontaires sont moins disponibles. C'est pourquoi il y a un dispositif de renforts saisonniers venus de toute la France.

Que cherchais-tu en t'engageant chez les pompiers ?

Je m'éclate vraiment dans mon job, dans le tourisme, mais j'avais aussi besoin d'apporter quelque chose à autrui, de me rendre utile. Les pompiers, cela me stimule et me donne envie de m'investir. Pouvoir concilier cette passion avec mon métier, c'est un vrai épanouissement.

Qu'apprécies-tu particulièrement dans cette « famille » ?

Le côté casernement, qui permet de tisser des liens forts et de s'implanter sur un territoire. Les univers professionnels des volontaires sont très divers, c'est aussi une vraie richesse. Léa est éducatrice spécialisée pour les adolescents, Cloé pisteur-secouriste, Marion kiné... Moi je parle bien anglais, c'est pratique en intervention vu la population internationale de la vallée. Et après des secours difficiles, il y a beaucoup de soutien entre pompiers.



VAL THORENS

Que dirais-tu pour motiver de futurs volontaires ?

Venez pousser les portes des centres de secours ! Devenir volontaire, ça prend un peu de temps mais ça vaut le coup. Ça donne une autre dimension à son quotidien. Après, il faut ne pas avoir peur du feu, du sang, car les interventions graves font partie du boulot.

Comment vois-tu cet engagement dans le futur ?

Je n'ai pas envie de devenir pompier professionnel, mais en tant que volontaire, c'est quelque chose qui va me suivre toute ma vie. J'ai envie de monter en compétence, de prendre de l'expérience. L'été dernier, je suis partie en renfort en Gironde sur les feux de forêt : il y avait des pompiers de toute l'Europe. C'était dur, fatiguant, mais il y avait un tel état d'esprit, une telle cohésion... (E.R.)

« ÊTRE POMPIER VOLONTAIRE,
ÇA DONNE UNE AUTRE
DIMENSION À SON QUOTIDIEN »



At 29 years old, Léna is a fulfilled young woman. As CRM & loyalty manager at the tourist office, she has been a volunteer fireman since 2021 in the Belleville valley. Léa arrived in Val Thorens three and a half years ago and started working at the tourist office. She contacted the rescue centre in Les Menuires and started the procedure to become a volunteer fireman. She has been operational for two years, at the first level on the rank scale !

MOTIVÉ POUR DEVENIR POMPIER VOLONTAIRE ?

Contactez Romain Laplace, chef de centre :
rlaplace@sdis73.fr • +33 (0)6 73 39 47 78



VIS MA VIE DE... POMPIER

Dans son métier, Léna s'occupe du programme de fidélisation des clients (Club Val Tho), dans lequel existe « Vis ma vie », initiative permettant de faire découvrir les coulisses de la station. « Il y avait quelque chose avec les pisteurs, les damedeurs, mais rien n'était encore organisé avec les pompiers... » Cet hiver, chaque semaine ou tous les 15 jours, huit personnes tirées au sort peuvent ainsi découvrir gratuitement pendant 2h le poste de secours avancé de Val Thorens : visite de la caserne, test d'un équipement de pompiers, explications sur le milieu du secours en station. Au côté du chef de centre, Léna est bien évidemment de la partie !

SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS

Pivoine, une star sur le point d'éclorre



Il suffit de discuter quelques minutes avec Maureen et François, associés du GAEC de Couterloz, pour ressentir la passion du métier qui les anime. Leurs 150 vaches tarines font leur fierté et sont chouchoutées, à l'image de Pivoine qui est en lice cette année pour le concours de race Tarentaise au Salon de l'Agriculture de Paris (jusqu'au 5 mars).

Le GAEC de Couterloz, c'est une histoire de famille, mais pas que...

François : Ce sont mes grands-parents qui ont créé l'exploitation, mes parents ont ensuite repris... Je baigne dans le milieu depuis que je suis tout petit. C'était une évidence pour moi de reprendre l'exploitation, mais j'avais besoin d'un associé et ça a matché avec Maureen.

Maureen : j'étais secrétaire médicale à Strasbourg avant de changer complètement de vie en me tournant vers l'élevage. Je voulais me rapprocher des montagnes et je suis arrivée ici en 2018 en tant que salariée pendant un an avant de devenir associée.

Pourquoi n'élever que des vaches tarines ?

F : Parce que c'est les meilleures tout simplement ! Blague à part, c'est la race locale qui est donc très adaptée pour vivre en montagne. Nous n'avons

toujours eu que des tarines au GAEC, je ne me vois pas faire autrement. Et puis, ce sont de très belles vaches !

M : Elles sont robustes mais elles passent partout. Elles sont à l'aise dans les pentes ce qui est primordial lorsqu'elles sont en pâture l'été.

Votre cœur de métier, c'est la production de lait...

F : Oui, nous travaillons avec la Coopérative laitière de Moûtiers qui utilise le lait de nos vaches pour produire ses fromages comme le beaufort.

M : Depuis peu, nous proposons aussi des produits transformés par la Maison Rullier (à Séez, ndlr) à partir de viande issue de notre élevage. Saucisses sèches, terrines, plats cuisinés... de la naissance à la transformation, tout est réalisé en 100% local.



Après Joconde, championne l'an dernier, c'est Pivoine qui est au Salon cette année. Pourquoi présenter une vache au concours de race Tarentaise ?

F : Tout simplement pour le plaisir. Savoir que nous élevons de belles vaches, c'est une récompense. Lorsque notre Joconde est devenue championne l'an dernier, cela nous a rendu très fiers. Nos vaches, c'est nos bijoux !

M : Cela nous permet de savoir pour quoi on se lève tôt le matin : ce n'est pas un métier facile, nous ne sommes que deux sur l'exploitation. Avoir une vache primée au Salon, c'est un peu comme un retour.

Qu'est-ce qui fait une bonne vache de concours ?

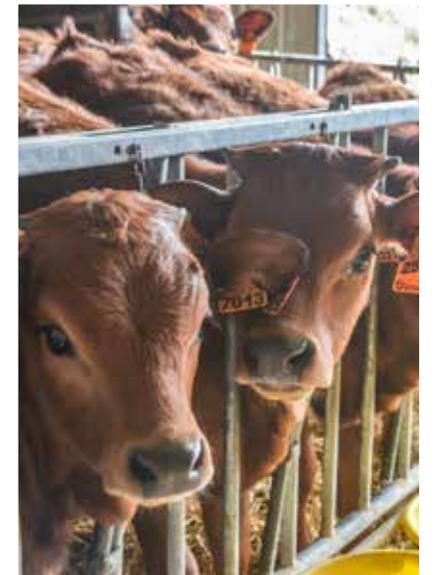
M : Les vaches sont sélectionnées sur des critères esthétiques : elles doivent avoir du corps, un bon bassin et une belle ligne de dos bien droite, mais ne sont pas évaluées sur leur poids ou leur taille. Elles sont ensuite classées en section selon leur nombre de vêlages. Pour les présenter, il faut les dresser au licol... Ce n'est pas toujours simple !

F : Pivoine a été sélectionnée car elle est complète, par rapport à d'autres qui avaient des petits défauts. Elle a d'ailleurs déjà remporté le concours Tarentaise du Sommet de l'élevage en octobre dernier ! (S.R.)

 **M**aureen and François from the dairy farm GAEC de Couterloz are proud of their 150 Tarentaise cows, like Pivoine who was in the running this year for the Tarentaise breed competition at the Paris Agricultural Show. The milk is collected by the milk cooperative in Moûtiers to produce its cheeses such as the local Beaufort cheese. Maureen and François also offer products processed by Maison Rullier in Séez using meat from their farm like dry sausages, terrines, and ready-made meals.


**ENVIE DE SE LANCER
DANS L'AVENTURE DE L'AGRICULTURE ?**

Maureen et François sont à la recherche d'apprentis pour les aider sur l'exploitation laitière. Que vous soyez débutants ou expérimenté, n'hésitez pas à les contacter par mail (gaec.couterloz73@orange.fr) ou sur la page  « GAEC de Couterloz »



EN+

DU 4 AU 31 MARS

Exposition

« L'ombre des roseaux »

Exhibition "The shadow of the reeds"

Exposition de photos en argentique

Gratuit

Moûtiers – Médiathèque

intercommunale

Vernissage

le vendredi 3 mars à 18h

**Office de tourisme
Cœur de Tarentaise Tourisme**

+33 (0)4 79 04 29 05



MH
CUISINES

Votre cuisine sur mesure !

AMÉNAGEMENTS
ADAPTÉS
À TOUS LES BESOINS
& TOUS LES BUDGETS

59 square de la Liberté,
73 600 Moûtiers
+33 (0)4 79 09 16 07
www.mh-cuisines.fr

MOÛTIERS & ALENTOURS

COURSE AUX SOMMETS

La Pierra Menta est au ski-alpinisme ce que La Mecque est au pèlerinage. Devenue la course référence du ski-alpinisme, elle est réputée aussi bien pour sa difficulté que pour son ambiance unique... Un évènement à voir une fois dans sa vie !

La Pierra Menta, c'est 4 jours, 15 sommets, 10000m de D+ : les chiffres ont de quoi donner le vertige, le ton est donné. C'est juste de l'autre côté du cormet de Roselend, dans le Beaufortain, que cette course légendaire est née en 1986 et a vu passer les grands noms du ski-alpinisme comme Kilian Jornet, Axelle Gachet-Mollaret (qui sera associée cette année à la Courcheveloise Emily Harrop) ou Mathéo Jacquemoud. C'est en cordée de 2 skieurs que les compétiteurs relèveront le défi hors-normes, non sans l'aide de leur public... Car cette grande fête du ski-alpinisme attire aussi de nombreux spectateurs venus encourager les athlètes. Ambiance de folie garantie, surtout lors de la mythique étape du Grand Mont le samedi 11 mars ! (S.R.)

 The Pierra Menta has become the reference race in ski mountaineering and is renowned for its difficulty as well as for its unique atmosphere. During 4 days, from 8 to 11 March, the participants, in pairs of 2, will climb not less than 15 mountain tops !



PIERRA MENTA #37

Du 08 au 11/03
À Arêches-Beaufort
pierramenta.com



© Jocelyn Charry

Guide Gourmand
LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Côte 2000

LA BURATTA "ON FIRE"
MÉRIBEL-MOTTARET

LA
RECETTE
CARREFOUR

INGRÉDIENTS

- × 500g de pétoncles
- × 5cl de fumet de poisson
- × 4 c. à s. de crème fraîche
- × 1 jaune d'oeuf
- × 40g de beurre
- × 1 c. à s. d'échalotes émincées
- × 200g de poireaux en rondelles
- × 250g de pâte feuilletée

PRÉPARATION

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre, puis y faire revenir l'échalote et les poireaux pendant 5 minutes en remuant.

Préchauffer le four th. 6 (180°).

Beurrer 6 ramequins en porcelaine. Y déposer un peu de pétoncles, d'échalotes et de poireaux, et de crème mélangée au fumet de poisson.

Saler et poivrer.

À l'aide d'un bol un peu plus large que les ramequins, découper 6 ronds de pâte feuilletée. Recouvrir les ramequins de ces disques de pâte en fronçant les bords. Mélanger le jaune d'oeuf avec un rien d'eau, en badigeonner la pâte.

Enfourner pour 20 minutes. Laisser reposer 5 minutes à four éteint avant de servir.

RAMEQUINS
DE PETONCLES
EN COQUE



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 !

🇬🇧 Once we open the door, we enter in a warm and authentic universe. Here, the chef proposes homemade dishes prepared with local products and tasty meat grilled in the central fire place.

♥ Ardoise de charcuterie

- ✔ La pause ski idéale au cœur d'un village historique et au pied de la nouvelle piste de l'Eclipse

Ouvert du mardi au dimanche le soir
Courchevel le Praz • 116 rue de la Chapelle
+33 (0)4 79 06 96 32



COURCHEVEL VILLAGE
La Chapelle 1550

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

🇬🇧 In the authentic and convivial establishment La Chapelle 1550 we feel at home, comfortably installed near the fireplace or on the sunny terrace savouring delicious Savoyard specialties.

104 rue des Rois
Ouvert 7j/7 midi et soir
+33 (0)4 79 55 46 48
lachapelle1550.fr

- ♥ La Chapelloise : 3 fromages savoyards avec de l'ail passés à la poêle
- ✔ L'ambiance authentique et chaleureuse



COURCHEVEL
Au Pain d'Antan

Pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking faits maison. Avec des produits de qualité et régionaux. Plein de souvenirs gourmands à offrir. Carte de bûches & entremets. **Nouveau** : Plats cuisinés, verrines gourmandes sandwichs chauds & froids à emporter

🇬🇧 Homemade breads, pastries, pastries, snacks. With quality and regional products. Lots of gourmet souvenirs to offer. Bûches & entremets menu.

New: Cooked dishes, gourmet verrines. Takeaway hot & Cold Sandwiches.

À proximité de chez vous,
sur tous les niveaux de Courchevel,
de Méribel et Pralognan
📍 📱
+33 (0)4 79 08 58 21 • .aupaindantan.fr



- ♥ Pains bios, pains, pâtisseries, sandwichs gourmands, nouvelles recettes de pizzas
- ✔ Idéal pour une pause rapide entre 2 pistes

COURCHEVEL MORIOND Bistrot Manali



Bistrot Manali, reçoit skieurs et piétons sur le front de neige de Courchevel Moriond. Dans les assiettes, on retrouve des recettes traditionnelles sublimement revues et modernisées par le chef Antony Trezy. Pour le dîner, profitez d'une ambiance intimiste et chaleureuse.

- ♥ La pièce de bœuf du boucher (200g.), frites, salade verte, sauce béarnaise
- ☑ Accès ski aux pieds et piétons!

Manali Lodge, 2
34 rue de la Rosière
Front de neige de
Courchevel Moriond,
accès ski aux pieds
+33 (0)4 79 23 19 41
bistrot-manali.com

COURCHEVEL MORIOND Gaïa



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

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

Ouvert tous les jours de 19h à 3h
+33 (0)4 79 23 19 42
gaia@manali-lodge.com
Manali Lodge
234 Rue de la Rosière
gaia-courchevel.com

COURCHEVEL La Cabane des Skieurs



Au pied du téléphérique de la Saulire, La Cabane des skieurs attend les gourmands! Au menu, une belle gamme d'encas allant des sandwiches les plus simples aux plus haut de gamme comme le Lobster Roll's, le tout à des prix attractifs.

☑ Situated at the foot of the cable car Saulire, La Cabane des Skieurs proposes a nice range of snacks from traditional sandwiches to more upscale sandwiches prepared with noble products like the Lobster Roll's, all at an attractive price.

- ♥ Crêpes, gaufres, cheesecake, diverses tartes et donuts maison
- ☑ La terrasse au départ du Family Park

Au sommet de la ☺ des Verdon, au pied du téléphérique de la Saulire et de la ☺ Vizelle

COURCHEVEL MORIOND Bar The Seven Kings



Bar festif par excellence, il est le nouveau lieu de la Maison °Fahrenheit Seven. Ici, on nous plonge dans l'ambiance vibrante des pubs, avec une sélection affûtée de bières et gins, servis dans un décor cuir et bois so vintage.

- ♥ Retransmissions sportives et live music toutes les fins de semaine pour l'après-ski
 - « barber corner » en collaboration avec le Mamen's Barber Shop.
- Rue du Marquis - Courchevel Moriond
couch@sevenkingsbar.com



MÉRIBEL Le Clos Bernard



En plein cœur de la forêt, venez tomber sous le charme d'une cuisine traditionnelle et gourmande, avec des produits de notre région, dans un lieu unique. Nouveauté le soir, dîner féérique, live-musique et surprises culinaires à découvrir.

☑ In the heart of the forest, come and enjoy traditional dishes prepared with products from our region, in a unique place. When the night falls, Le Clos Bernard proposes a more festive atmosphere.

- ♥ Soirée d'ambiance unique à Méribel
- ☑ Les grillades à la cheminée

COURCHEVEL MORIOND °Fahrenheit Seven La Cheminée



Directement sur le front de neige de Courchevel 1650, la Rôtisserie offre une cuisine conviviale aux inspirations du Sud et italiennes, avec toujours les incontournables best-sellers du °Fahrenheit Seven: Tigre qui Pleure, Tartare de thon...

Front de neige de Courchevel Moriond
+33 (0)4 86 15 44 44

MÉRIBEL Les Pierres Plates

La culture du fait maison s'invite dans les 2 univers de restauration des Pierres Plates: un espace restauration rapide avec bar, pizzas et sandwicherie pour les plus pressés; les plus épicuriens se délecteront quant à eux d'une pause gastronomique grâce aux saveurs proposées au restaurant.

☑ The restaurant Les Pierres Plates is composed of a sandwich and pizza bar for a quick lunch... and a bistro-type restaurant.

- ♥ Le dessert: le Farçon de Lucette
- ☑ La terrasse panoramique
- ☺ Saulire Express et Pas du Lac
contact@pierres-plates.com
+33 (0)4 79 00 42 38



Accès ski ☺ Loze Express
Accès piétons et calèche: route de l'Altiport
+33 (0)4 79 00 00 07 • closbernard.com



Annie Chevassu & Simond Hugo



Plateau d'huîtres



Le burger 2000



Le fondant de saumon



La charlotte aux fruits



La tarte aux myrtilles

Côte 2000

COUP DE FOURCHETTE
MÉRIBEL-MOTTARET

L'âme de nos stations est souvent issue de grandes familles, qui œuvrent pour chaque année écrire l'histoire de nos montagnes. À Côte 2000, c'est la famille Chevassu qui est à la manœuvre... avec l'incroyable Annie, 75 ans, en cheffe de file, tous les jours dès 5h du matin.

REPAS SUR LE POUCE OU REPAS BISTRONOMIQUE ?

Faites votre choix. Vous pouvez profiter d'un self-service généreux, en terrasse de préférence pour parfaire votre bronzage, tout en profitant au maximum des pistes. Ou vous pouvez choisir l'option hédoniste convaincu, dans l'élégante salle prévue à cet effet. Nous avons opté pour cette dernière, sans regret et avec envie.

LA TABLE GOURMANDE

Un décor soigné, une large baie vitrée sur les pistes, une cheminée centrale... Confortablement lovés, nous nous laissons séduire par la carte et nos papilles frémissent d'impatience. Une cuisine traditionnelle française, privilégiant des produits d'origine certifiée et gage de qualité, comme des viandes de chez Metzger, du bœuf d'Aubrac ou du saumon de Norvège, préparés chaque matin par le chef Simond Hugo. Marseillais d'origine, le chef aime travailler les bons produits et les sublimer avec des accompagnements parfaitement maîtrisés, comme une bonne poêlée de champignons en persillade ou un écrasé de patate douce délicatement épicé. Son plat coup de cœur : la Noyée de Saint-Jacques snackée avec sa bisque rouge maison.

De notre côté, nous nous laissons tenter par un plateau d'huîtres fraîches en entrée et une buratta « on fire » piquant notre curiosité. Pour suivre, nous craquons pour le burger 2000 et son steak charolais de 180 grammes et le fondant de saumon confit... Ahhhh, la gourmandise nous perdra !

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Nous savions déjà, de réputation, qu'il ne fallait pas manquer les desserts de Nicolas... Nous gardons donc une petite place bien précieusement. Dans la famille Chevassu, c'est le fils gourmet auquel on confie la plus gourmande des parties... les desserts ! Sphère de chocolat comme un Mont-Blanc, profiteroles roses spectaculaires, charlotte aux fruits divine, incroyable tarte aux myrtilles, tout est bon. Il faut bien sûr patienter un peu car les finitions sont un art... Mais le jeu en vaut vraiment la chandelle. (G.B.)

ATTENTION : SOIRÉE PRIVÉE !

Sur réservation, il est possible de vivre un instant magique avec une montée en chenillette, un repas traditionnel savoyard et, en option, une descente aux flambeaux encadrée par un moniteur ! Le top du souvenir en montagne, avec une vue inoubliable sur la station juste en-dessous.

 The restaurant Côte 2000, managed by the Chevassu family, proposes a self-service for a quick lunch on the sunny terrace, or inside in the cosy dining room for a more refined meal. A traditional French cuisine, favouring products of certified origin and guaranteeing quality, such as meat from Metzger, beef from Aubrac or salmon from Norway, prepared each morning by the chef Simond Hugo. Experience a magical moment in the evening with a traditional Savoyard meal and a torchlight descent supervised by an instructor.

◆ Restaurant d'altitude Méribel-Mottaret
Piste de l'Aigle – versant Saulire.
+33 (0)4 79 00 55 40
www.restaurantcote2000.fr
contact@restaurantcote2000.fr
f restaurantcote2000



Located opposite the Chaudanne, Jacks is the perfect place to relax after an epic day on the mountain. Jacks adds some punk to Méribel Centre - mirror + metal line the bar shelves, while leather upholstery covers the stools + chairs. Sit under a piece of art created exclusively for Jacks + order a Bad Boy Burger - loaded with bacon, cheddar, caramelised onions + jalapeño chutney. Try their selection of craft beers on tap or indulge with a cocktail while listening to live music!



La Chaudanne

+33 (0)4 79 00 44 26 • jacksbarmeribel.com • f @ jacksbarmeribel

MÉRIBEL Jacks

Situé face à la Chaudanne, le Jacks est l'endroit idéal pour se détendre après une journée épique à la montagne. Le Jacks ajoute un peu de punk à Méribel Centre: miroir et métal recouvrent les étagères du bar, tandis que du cuir recouvre les tabourets et les chaises. Asseyez-vous sous une œuvre d'art créée exclusivement pour le Jacks et commandez un Bad Boy Burger - chargé de bacon, de cheddar, d'oignons caramélisés et de chutney de jalapeño. Essayez la sélection de bières artisanales à la pression ou laissez-vous tenter par un cocktail tout en écoutant de la musique live!

- ☑ Petit-déjeuner, déjeuner, dîner
- ♥ La grande terrasse ensoleillée

MÉRIBEL Le Blanchot



Au cœur des sapins enneigés, le Blanchot est situé dans un cadre exceptionnel de beauté et de tranquillité, avec une vue magique sur les sommets environnants. En cuisine tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. Une carte simple et efficace répond à toutes les attentes, y compris une sélection 100% veggie. Ajoutons à cela quelques spécialités savoyardes et un appétissant choix de desserts (sur place ou à emporter), et le tour est joué. Assez rare pour être souligné, le livre de cave compte de nombreuses références de vins triées sur le volet et pour tous les budgets.

Deux nouveautés cette année : l'espace boutique où dénicher déco, accessoires et bijoux de créateurs français ainsi que des gourmandises à emporter, concoctées sur place, pour faire le plein de souvenirs. Au pied du restaurant, le nouvel espace lounge est parfait pour boire un verre ou déguster tapas, pâtisseries et même des plats à la carte sur les chaises longues.

- ♥ Le nouvel espace boutique au pied du restaurant
- ☑ Possibilité de privatisation en soirée

3921 Route de l'Altiport - Méribel
Arrêt navette gratuite Méribus (Ligne C)
+33 (0)4 79 00 55 78 • leblanchot@orange.fr

🇬🇧 Le Blanchot is situated in an exceptional setting with a magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products : vegetarian dishes, local specialties, and delicious desserts. New is the souvenir shop and the lounge area at the foot of the restaurant.



MÉRIBEL Lilie

Lilie est un bistrot de famille au concept mêlant restaurant, bar et boutique traiteur dans une atmosphère cosy et chaleureuse. Côté bar, c'est dégustation de vins au verre, cocktails et petites bouchées. Côté restaurant, on a le choix entre coin cheminée ou terrasse ensoleillée pour déguster une cuisine française des plus soignée!

- ♥ Service traiteur & caviste
- ☑ Boutique déco by Muriel Gacon-Lecomte



🇬🇧 Lilie is a family bistro with an unusual concept. Restaurant, bar and catering shop : wines by the glass, cocktails, small bites, or traditional French cuisine on the sunny terrace or near the fireplace.

Rond-Point des Pistes,
Route du Belvédère
lilie-meribel.com • +33 (0)4 79 00 31 29



MÉRIBEL Le CroMagnon

Le CroMagnon est l'endroit rêvé pour savourer fondues, viandes d'exception ou spécialités savoyardes. Une cuisine à base de produits locaux et agrémentée de quelques petits secrets gourmands ! Vous passerez ici des moments mémorables, accueillis par Mathieu et Iuliiia.

🇬🇧 Le CroMagnon is the perfect place to savour French and Savoyard specialties prepared with local products. You will spend an unforgettable moment in the presence of Mathieu and Iuliiia.

- ♥ Le filet de bœuf
- ☑ La salle cosy

1928, Route du Plateau
Immeuble les Merisiers - Méribel
+33 (0)4 79 00 57 38 • mathieu91078@outlook.fr



MÉRIBEL-MOTTARET Côte 2000



Soirées festives

Un événement à fêter, un moment de partage entre amis ou en famille? Soirées savoyardes ou dîner à la carte, soirée intime ou dîner spectacle? Réservez votre soirée à Côte 2000! Montée en chenillette, descente aux flambeaux à ski; c'est un moment inoubliable et magique que vous propose le restaurant, sur les pistes de Méribel.

🇬🇧 An event to celebrate, an evening with friends or family? A Savoyard evening or dinner à la carte, a more intimate evening or a dinner show? Book your evening at Côte 2000! The restaurant proposes an unforgettable and magical moment (ascent in a tracked vehicle and descent on skis by torchlight)!



Information et réservation:
+33 (0)4 79 00 55 40 ou contact@restaurantcote2000.fr
restaurantcote2000.fr
f restaurantcote2000

MÉRIBEL - MOTTARET Le Plan des Mains



LE RESTAURANT

Le restaurant propose une cuisine traditionnelle raffinée, originale et unique, mitonnée à partir de produits frais issus, pour beaucoup, de la culture de producteurs locaux. Petit plus, espace terrasse cosy pour un encas rapide.

🇬🇧 The restaurant Le Plan des Mains offers a refined and traditional cuisine, prepared from fresh products, mainly from local producers. The cosy terrace is perfect for a quick snack.

- ✔ Membre de l'association Food Altitude - Le pain fait maison
- ♥ Le buffet de desserts

LA SANDWICHIERIE

Vous cherchez à faire une pause gourmande mais rapide pour repartir vite sur les pistes de ski ? Arrêtez-vous à la sandwicherie du Plan des Mains et dégustez une gamme d'encas délicieux. Idéal pour les pauses rapides.

Accès ski et piéton: au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06
📍 Restaurant Le Plan des Mains



- ♥ Une atmosphère inédite à Méribel
- ✔ Les planches de tapas à déguster autour d'un bon verre, Le wok de Saint-Jacques flambées au génépi

MÉRIBEL-MOTTARET La Tanière

Une véritable pépite à découvrir au hameau du Mottaret. Avec un vrai plafond végétal et un décor moderne tout de bois et de velours à l'inspiration industrielle, c'est une ambiance unique à Méribel. Cuisine traditionnelle et spécialités savoyardes s'y laissent déguster, accompagnées d'une bière locale ou d'un cocktail.

🇬🇧 Enter La Tanière and let yourself be transported in a modern decor with industrial inspirations, all in wood and velvet, under a real vegetal ceiling which creates a unique atmosphere in Méribel. The chef cook proposes homemade French dishes, Savoyard specialities accompanied by a local beer, a glass of wine or a cocktail.

Au Hameau du Mottaret
Par beau temps : de 16h à 2h
Par mauvais temps : midi et soir • Le samedi : midi et soir
+33 (0)4 79 22 04 31

BRIDES-LES-BAINS Le Savoy Hôtel

Au cœur de Brides-les-Bains, le restaurant du Savoy Hôtel est le lieu où la gourmandise et le réconfort règnent en maître. Que l'on s'y rende à pied ou en voiture, c'est l'adresse à tester pour se régaler de ses spécialités savoyardes au rapport qualité/prix incomparable (à partir de 19€/personne). Notre Chef vous propose également de déguster nos formules 2 ou 3 plats au choix, d'une cuisine variée et équilibrée (à partir de 23€/personne). Possibilité de menus végétariens. Vous êtes déjà en route ?

🇬🇧 In the heart of Brides-les-Bains, the restaurant of the Savoy Hotel combines gastronomy and comfort. Whether you come on foot or by car, the Savoy Hotel is the place to be for delicious Savoyard specialities at an incomparable price (from 19€/person), the choice between 2 or 3 menus (from 23€/person), or vegetarian menus.m

- ♥ La soirée raclette tous les mercredi soir, servie dans la pure tradition Savoyarde.
- ✔ le menu enfant (plat + dessert à 10€)



Ouvert tous les jours de 19h15 à 21h
+33(0)4 79 55 20 55
www.hotel-savoy-brides.com



BRIDES-LES-BAINS L'Héliantis

Rien ne va plus, les jeux sont faits ! Joueurs affamés ou amoureux de la cuisine traditionnelle savoureuse, découvrez la table du Casino pour un moment convivial et ludique. Des assiettes généreuses, des menus copieux, un service rapide et chaleureux : voilà une cuisine à déguster sans modération !

🇬🇧 L'Héliantis, the restaurant of the Casino of Brides-les-Bains, is open to all and proposes traditional dishes, local specialities, snacks. The service is fast and friendly ! The Lounge Bar welcomes you as from 5pm.

- ♥ Fondue et raclette individuelle
- ✔ Lounge bar ouvert à partir de 17h30

L'Héliantis, restaurant du Casino
Esplanade des Thermes
+33 (0)4 79 55 23 07 • casino3vallees.com

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE Le Corbeleys



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

🇬🇧 Martine and Bruno, have managed to keep an alpine tradition going in their mountain pasture chalet. Hospitality, warmth and a welcome reception are what counts here.

- ♥ Aiguillettes de poulet à la Bellevilloise
- ✔ Retrouvez l'équipe et l'authenticité du Corbeleys en été

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



LES MENUIRES Le Bistrot des Cimes

Adresse familiale et conviviale située à l'entrée des Menuires, au Bistrot des Cimes, on se sent comme à la maison. Dans un décor contemporain qui allie la chaleur des Alpes à la modernité, ou sur la terrasse panoramique, on déguste ici une cuisine de type bistrot à la française qui saura ravir les gourmands. Notre équipe propose également pizzas, burgers et spécialités savoyardes.

🇬🇧 In a contemporary decor that combines the warmth of the Alps and modernity, Le Bistrot des Cimes proposes French bistro-style dishes, but also pizzas, burgers and Savoyard specialties.

♥ Travers de porc cuits au miel, basse température

☑ Vente à emporter

Quartier de Preyerand • Le Cœur des loges
+33 (0)4 57 55 07 72



LES MENUIRES L'Alpin



Nouveau concept: steak house (viande d'exception), pizzas (créations gourmandes du pizzaiolo) et spécialités savoyardes de qualité. Pour vivre une expérience inouïe, l'Alpin propose les tentes alpines pour passer une soirée autour du poêle à bois, au chaud, façon trappeurs... Souvenirs garantis! (sur réservation)

🇬🇧 The restaurant l'Alpin proposes Alpine tents to spend an unforgettable evening around the wood stove with a large choice in tasty meat, generous pizzas and quality Savoyard specialties.

♥ T-Bone 500g

☑ Les tentes alpines

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

📍 Alpinlesmenuires



LES MENUIRES Roc Seven

Une belle déclinaison de l'état d'esprit °Fahrenheit Seven version restaurant d'altitude : ici, on mange, on boit et on danse! La cuisine est italienne, la décoration design, et l'ambiance survoltée. Un spot unique, au milieu des pistes, avec DJ sets avec performers tous les après-midis.

🇬🇧 Open 7 days a week, the restaurant Roc Seven is a beautiful °Fahrenheit Seven version at an high altitude : here, we eat, drink and dance! A unique spot offering Italian specialities in a festive atmosphere with DJ sets and performers in the afternoon.

Accès piéton par la ☺ du Roc 1
Ouvert tous les jours de 9h à 17h



♥ Carré de veau rôti (2 pers)
et frites de polenta

☑ Un repas insolite dans une télécabine, au chaud

LES MENUIRES La Marmite



La Marmite propose une carte montagne aux produits frais, locaux et originaux à la fois. La carte des vins est à découvrir absolument car revisitant toutes les régions de France. C'est aussi une carte de pizzas maison, ainsi qu'une délicieuse offre de snacking salés, crêpes et gaufres de Liège.

🇬🇧 La Marmite proposes dishes à la carte prepared with fresh and local products, as well as delicious homemade pizzas, snacks, pancakes and waffles from Liège.

Quartier des Bruyères
+33 (0)4 79 00 74 75

lamarmite-lesmenuires.fr

📍 lamarmitelesmenuires

LES MENUIRES Là-Haut



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

🇬🇧 We have a menu that is constantly changing to suit the mood. Our dishes are uncomplicated and 100% homemade. Desserts are created around local fruit and there is a lovely assortment of wines to choose from on the wine list. The restaurant is cosy, with a snug area by the fireplace and is decorated in soft tones.

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

☑ Apéritif dinatoire

Quartier de Preyerand • Le Villaret Preyerand
+33 (0)4 79 01 04 76



LES MENUIRES Le Comptoir



Sabrina et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et très chaleureux. Pour le déjeuner, en intérieur ou en extérieur, le Comptoir c'est une restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. Le soir, en plus de la restauration à table, notre bar à vins et cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit.

🇬🇧 Sabrina and Béatrice welcome you for lunch for a quick break inside or outside, for dinner in the dining room, or for a glass of wine or a homemade cocktail until midnight.

♥ Epaulé d'agneau rôti au miel et romarin
(pour 2 personnes)

Bâtiment L'Oisans - La Croisette
+33 (0)4 79 00 69 20 • lecomptoirmenuires.com

📍 LeComptoir.Menuires





Fine pellicule d'eau gelée, caviar avruga aux trois agrumes



La Pomme en automne



Bouillon végétal, céleri torréfié et gnocchis de butternut

La Table Gourmande Peuf Daddy

COUP DE FOURCHETTE

LES MENUIRES

Petite pépite gastronomique nichée sur les hauteurs du quartier de Reberthy, la Table Gourmande de Peuf Daddy est un incontournable à vivre lors de ses vacances aux skis.

Nous avons rencontré Caroline et Johan il y a 4 ans maintenant, à leur arrivée aux Menuires. L'envie de bien faire et de faire plaisir, voilà les forces qui les ont toujours habités. Et pourquoi ne pas aller plus loin et se lancer dans la cuisine gastronomique ? Passionné par tout ce qu'il touche, Johan passe lui-même derrière les pianos en fin d'hiver dernier. Exigeant, précis, il sait ce qu'il veut et se donne les moyens de réaliser ses propres créations culinaires. Comment ? En travaillant sans relâche, en apprenant à maîtriser les bases comme les techniques les plus pointues, afin de n'avoir aucune limite dans ses envies.

À la carte cet hiver, trois voyages sont à vivre. À partir de produits bruts de nos montagnes, Johan nous invite à aimer notre terroir, sublimant nos légumes, nos viandes, nos poissons, dans des associations de saveurs surprenantes, qui prennent tout leur sens tant elles explosent en bouche. « Ce qui pousse et ce qui vit en montagne, c'est ce qu'on cuisine. On raconte une histoire, on vit un moment de partage. » Cherchant l'inspiration auprès de grands chefs, il crée de belles assiettes colorées, fines et gourmandes à la fois.



Filet mignon de biche de chasse, légumes d'hiver et sauce grand veneur

Pour accompagner les mets, les hôtes peuvent compter sur le savoir de Caroline, œnologue elle aussi passionnée par son métier. En salle, son sourire et sa gentillesse sont un atout sans commune mesure.

Allez, le suspense a assez duré, on vous délivre nos deux coups de cœur pour des plats qui nous ont plus que séduits. Le premier revient à la volaille fermière aux saveurs de montagne et légumes anciens : flambée au génépi, elle devient légèrement croustillante tout en restant fondante à cœur. Accompagnée par une purée de panais, des chips de topinambour, une quenelle d'herbe fraîche... juste sublime.

On termine notre voyage par les desserts avec une mention spéciale pour la pomme en automne : une œuvre d'art. Une pomme fondante, enrobée de caramel, disposée dans un nid de cheveux d'ange au caramel, magnifiée sous nos yeux par des brisures de meringue à l'azote liquide. Le pari est réussi, bon appétit ! (S.M.)

UK The restaurant La Table Gourmande de Peuf Daddy is situated in Reberthy 1850. The desire to please is what motivates Caroline and Johan. And why not go further and launch themselves into gastronomic cooking? Here, local specialities, and more refined traditional dishes with tasty meat or fish are proposed, and prepared with local quality products. To accompany the dishes, you can count on Caroline, a passionate oenologist.

◆ Quartier Reberthy 1850

À moins de 100m de Speed Mountain, de la TC Bruyères 1 et de l'espace aquatique des Bruyères

+33 (0)9 81 90 34 96 •



Macaron façon Paris-Brest, noisettes caramélisées et chocolat



Croquant de beaufort et crémeux aux champignons des bois



Filet de truite eau vive des glaciers, céleri, âche des montagnes et vin fruité de Savoie

LES MENUIRES

La Table Gourmande de Peuf Daddy



2 restaurants en 1

Le midi, la belle terrasse joliment aménagée et les effluves d'une cuisine gourmande sont une invitation à vivre une pause épicurienne des plus agréables. C'est simple, bon, généreux et fait maison, évidemment.

Le soir, on se laisse entraîner dans un voyage culinaire au cours duquel la magie opère. À partir de produits bruts de nos montagnes, Johan nous invite à vivre notre terroir, subliment nos légumes, nos viandes, nos poissons... dans des associations de saveurs surprenantes, qui prennent tout leur sens tant elles explosent en bouche. « Ce qui pousse et ce qui vit en montagne, c'est ce qu'on cuisine. On raconte une histoire, on vit un moment de partage ». Quant au sourire de Caroline, c'est en salle qu'on le retrouve, tout comme ses précieux conseils sur les accords mets-vins. Ensemble, ces deux-là bousculent les codes, pour notre plus grand plaisir.

The restaurant Peuf Daddy proposes the beautiful terrace for a homemade and generous lunch, or the cosy dining room for dinner around a homemade dish prepared with local products accompanied by a bottle of wine chosen with care.

♥ Restaurant gastronomique tous les soirs

Quartier Reberty 1850, à moins de 100m de Speed Mountain, de la TC Bruyères 1 et de l'espace aquatique des Bruyères
+33 (0)9 81 90 34 96



LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

In the heart of Reberty 2000, on foot or on skis, La Ferme de Reberty welcomes you all day long, with traditional dishes and Savoyard specialities. The wine cellar is worth a visit for all wine lovers.

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

✓ Nouvelle cave avec magnums et grands crus

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

VAL THORENS

La Moutière



1972, c'est l'année à laquelle les parents de Julie Coppier, pionniers de Val Thorens, ont construit ce joli chalet. Ici, elle a passé les premières années de sa vie et propose dans ce cocon tout en bois à l'esprit refuge, une cuisine gourmande de qualité. C'est frais, c'est local, c'est fait maison, c'est savoyard... c'est tout simplement bon!

Julie Coppier's parents, pioneers of Val Thorens, built this beautiful chalet in 1972 where she spent the first years of her life. Julie proposes high quality homemade dishes prepared with fresh and local products in a cosy atmosphere.

♥ Les spécialités savoyardes

✓ Terrasse plein sud abritée du vent

+33 (0)4 79 00 02 67

Chalet de la Moutière Val Thorens
 lamoutiere.valthorens



VAL THORENS

Les Chalets du Thorens



Une ambiance électrique et festive s'offre à tous les skieurs qui ont faim de folies! Bar lounge avec scène DJ, self, gaufres belges, pizzas, wok, snack, sushis, crêperie, glacier et restaurant: tout y est pour éteindre chaque envie! Nouveau: un igloo hors du commun à découvrir pour vivre des instants inoubliables en journée comme en soirée.

✓ La viande maturée

♥ Véritable village aux mille plaisirs

Lounge bar with DJ set, self-service, Belgian waffles, pizzas, woks, snacks, sushi, ice cream and restaurant: there is something for everyone! Whole new is an igloo to experience an unforgettable moment during the day or in the evening.

Accès ski/piéton: Départ TS Moraine,
accès scooter et chenillettes sur demande
+33 (0)4 79 00 02 80
info@leschaletsduthorens.com
leschaletsduthorens.com



- ♥ Dimanche midi : Menu Randonnée en 3 étapes à 75 €
- ✓ En famille ou entre amis les dimanches midi

VAL THORENS Les Explorateurs



Au cœur de l'Hôtel Pashmina, le restaurant gastronomique Les Explorateurs est récompensé d'une étoile au Guide Michelin depuis 2017. Le Chef Josselin JEANBLANC vous propose un voyage culinaire avec des créations contemporaines, simples et inspirées, basées sur des produits de haute qualité. **Nouveauté** : venez partager un délicieux moment en famille ou entre amis les dimanches midi.

🇬🇧 The gastronomic restaurant Les Explorateurs has been awarded with one star in the Michelin Guide since 2017. The chef Josselin JEANBLANC proposes you contemporary dishes prepared with high quality products.

Hôtel Pashmina – Place du Slalom
+33 (0)4 79 000 999 – lesexplorateurs@hotelpashmina.com
Accès ski : Télésiège Lac Blanc / Plein Sud
Ouvert tous les dimanches midi
Et du mardi au dimanche soir

VAL THORENS °Fahrenheit Seven - La Rôtisserie



Midi et soir, on trouve ici le meilleur des saveurs italiennes et du Sud, à déguster dans le confort des banquettes velours baignées de lumière ou sur la belle terrasse au pied des pistes. À la carte, antipastis à partager, pâtes al dente, viandes et poissons grillés, pizzas faites maison.

🇬🇧 For lunch and dinner, here you find the best of Italian and southern flavours, to be enjoyed in the comfort of the velvet benches bathed in light or on the beautiful terrace at the foot of the slopes. On the menu, antipastis to share, pasta al dente, grilled meat and fish, homemade pizzas.



- ♥ Afterskis avec DJ sets et performers tous les après-midis à partir du 26/12



297 Rue de la Lombarde
+33 (0)4 79 00 04 04

VAL THORENS Le Chamois d'Or



Le Chamois d'Or propose de déguster ses plats variés et gustatifs au cœur d'un décor rustique et chaleureux. Sa surface d'accueil est suffisamment grande pour accueillir des groupes et sa terrasse ensoleillée ravira vos après-midis.

🇬🇧 The restaurant Le Chamois d'Or proposes varied and tasty dishes in a rustic and warm decoration. There is enough space to accommodate groups, and its sunny terrace with an amazing view will delight your afternoons.

- ♥ Omelette aux cèpes
- ✓ Livraison de burgers & pizzas à domicile

Rue du Soleil
+33 (0)4 79 00 08 79
+33 (0)7 61 95 71 00
valtho1@orange.fr
restaurantlechamoisdor.com



VAL THORENS Restaurant Le M & Gourmet Snack

Idéalement situé en face du point de rencontre de l'ESF, l'Hôtel Marielle propose deux types de restauration. Le M et sa grande terrasse ensoleillée offrent une cuisine bistronomique, sincère et gourmande, travaillée majoritairement avec des produits locaux et de saison. Nouveau cet hiver, des viandes cuites à la flamme de brasero et un stand écailler. Les plus pressés choisissent le Gourmet Snack, lui aussi jouissant d'une grande terrasse.

🇬🇧 Ideally located in front of French Ski School (ESF) meeting point, the Hôtel Marielle offers two restaurants : the casual restaurant Le M proposes a bistronomic cuisine made with local and seasonal products. New this winter, meats cooked over the flame of braziers and a shelling stand. For those in a hurry, the Gourmet Snack offers several fast options. Both places enjoy large sunny terraces.

- ♥ Autour du braséro: coquelet, gigot entier, diots de Savoie rôtis au feu de bois.
- ✓ Deux terrasses ensoleillées sur les pistes



- ♥ Les viandes de race Aubrac
- ✓ Terrasse ski aux pieds

VAL THORENS Le Diamant Noir Koh-I Nor Les Etoiles collection



Le chef Eric Samson vous propose une cuisine d'hiver créative et raffinée. Mêlant des produits d'exception tels que la truffe noire et une large sélection de plantes aromatiques, épices et herbes de montagne, il crée des recettes simplement renversantes. Sur la belle terrasse panoramique ou à l'intérieur au décor majestueux et lumineux, la vue spectaculaire sublime cet instant culinaire d'exception.

🇬🇧 The chef Eric Samson proposes creative and refined dishes. A combination of exceptional products like the black truffle and a large selection of aromatic plants, spices and herbs from the mountains. To savour inside or outside on the sunny terrace with an amazing view.



- ♥ Le menu à la truffe
- ✓ Carte saveurs gourmandes tout au long de la journée

Rue de Gébroulaz, sommet station
+33 (0)4 79 31 00 00
info@hotel-kohinor.com • hotel-kohinor.com



Hôtel Marielle - 327 Rue du Soleil
restaurant@hotelmarielle.com
+33 (0)4 58 24 00 80
hotelmarielle.com/restaurant-bar

VAL THORENS La Maison



La brasserie aveyronnaise la plus haute d'Europe fait peau neuve pour ses 10 ans! Faire simple et de se concentrer sur la saveur de très beaux produits, travailler en circuit court, telle est la volonté de l'établissement, dont la cuisine pleine de saveurs est portée par le chef Cyril Attrazic. Un voyage gustatif unique entre Savoie et Aveyron.

🇬🇧 The highest brasserie in Europe is getting a makeover for its 10th anniversary! Keeping things simple, focusing on the flavour of the finest products, and working with local producers, such is the will of the establishment, whose cuisine full of flavours is carried by the chef Cyril Attrazic.

Galerie Caron
contact@la-maison-valthorens.fr
+33 (0)4 79 00 00 48

LE KI-KOI-OÙ ?

SUPER GOURMAND

NOUVEAU
NEW JEU
GAME

À tous les gloutons, fins palais et même appétits d'oiseaux, on va vous cuisiner un peu ! Voici une série de questions pour découvrir les bonnes adresses des 3 Vallées. Réponses à picorer dans le guide gourmand de ce magazine.

UN LOT À GAGNER !

CETTE SEMAINE : UNE PAIRE DE LUNETTES JULBO

- | | |
|--|--|
| <p>1 CET ENDROIT AJOUTE « UN PEU DE PUNK À MÉRIBEL ». DE QUELLE ADRESSE PARLE-T-ON ?</p> <p>.....</p> | <p>5 LA CHEMINÉE EST L'ADN DE CE LIEU. IL S'AGIT DU RESTAURANT... ?</p> <p>.....</p> |
| <p>2 ENDROIT CHALEUREUX SITUÉ « À DROITE DU DÉPART DU TSD SAINT-MARTIN-EXPRESS », DE QUEL CHALET D'ALPAGE PARLE-T-ON ?</p> <p>.....</p> | <p>6 OÙ PEUT-ON DÉGUSTER UNE FONDUE À LA TOMME ET AU CIDRE ?</p> <p>.....</p> |
| <p>3 OÙ RETROUVE-T-ON LE CHEF CYRIL ATTRAZIC ?</p> <p>.....</p> | <p>7 DANS CE RESTAURANT, ON DÉGUSTE « UNE CUISINE DE CŒUR AU GRÉ DE L'ARDOISE ». LEQUEL EST-IL ?</p> <p>.....</p> |
| <p>4 ON Y RETROUVE DES TENTES ALPINES... DE QUEL RESTAURANT S'AGIT-IL ?</p> <p>.....</p> | <p>8 OÙ PEUT-ON DÉGUSTER UNE TARTIFLETTE REVISITÉE FACE AU GRAND BEC ?</p> <p>.....</p> |



JEU PARRAINÉ PAR PAUL & RENÉ

RÉPONSES À ENVOYER PAR MAIL À :

jeu@infosnews.fr

AVANT VENDREDI SOIR
10/03

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Un gagnant par numéro. Le participant doit envoyer un mail à jeu@infosnews.fr en envoyant les réponses à toutes les questions indiquées + nom / prénom / âge / adresse postale / lieu où il a trouvé le magazine / statut: saisonnier, résident à l'année, vacancier. Tirage au sort parmi les bonnes réponses chaque lundi matin suivant la date de fin du magazine (indiquée en couverture). Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pouvez avoir accès et rectifier les informations qui vous concernent en vous adressant à contact@infosnews.fr. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.

LES PARRAINAGES
CULTURELLES



les 3 vallées
INFINITES
MOUVANTES
EXPERIENCES

CULTURE Ciné

(7 AU
28 MARS)

LES TEMPS
modernes
MARDI 31 JANVIER

LES *lumières*
DE LA VILLE
MARDI 21 MARS

LE *kid*
MARDI 7 MARS

LE *Dictateur*
MARDI 28 MARS

LA RUÉE
VERS l'or
MARDI 14 MARS

GRATUIT | AUDITORIUM
RÉSERVATION SUR
LE SITE MERIBEL.NET



SALOMON



WWW.MERIBEL.NET



Mardi 07/03

LAURIE PERET
EDGAR YVES
FLORENT PEYRE
INES VANDAMME
FESTIVAL des MENUIRES du Rire
GALA D'OUVERTURE
FELIX DHJAN
YANN GUILLARME
MENUIRES du Rire

Mercredi 08/03

GUS
ILLUSIONNISTE
Festival des MENUIRES du Rire

Jeudi 09/03

ONE WOMAN SHOW
CAROLINE VIGNEAUX
Festival des MENUIRES du Rire

Festival des MENUIRES du Rire
4^e EDITION
7 > 9 MARS 2023
FLORENT PEYRE & FRIENDS
Le Break des Menuires 20h45
Infos & réservations : 04 79 00 79 79
BOUTIQUE des Menuires - Savoie Les Menuires