



les 3 vallées®

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



RETROUVEZ-NOUS

EN VIDÉO  

COURCHEVEL

NOUVELLE ÈRE

VOIR PAGE 2



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
BIEN-ÊTRE
ARTISANAT
HOCKEY SUR GLACE

ANIMATIONS
LOCATIONS
DE VACANCES
SKI ALPIN
NOUVEAUTÉS

GUIDE
GOURMAND
INUITS
FILMS
CONCERTS

RÉVEILLON
TIPS
PORTRAITS D'ICI
MAGIE



N°473

AGENDA DU 26 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER 2026



Move & Relax*

📍 SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE 📍 LES MENUIRES 📍 VAL THORENS



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



sportwellnesslesbelleville.com

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

METEO

SAMEDI		6°	-2°
DIMANCHE		7°	-3°
LUNDI		7°	-3°
MARDI		6°	-4°
MERCREDI		5°	-4°
JEUDI		5°	-5°
VENDREDI		5°	-3°

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

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache derrière ce zoom ? réponse page 25



OUKISON ?

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE :
EN PAGE 10, RENÉ EN PAGE 15
ET SUZANNE EN PAGE 32

3 VALLÉES INFOSNEWS N°473 26 DÉCEMBRE 2025

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

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

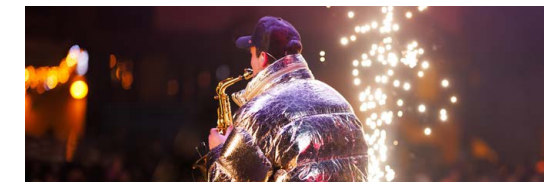
SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Une nouvelle ère pour les Chenus, à Courchevel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 7 - Le saisonnier : Kévin Courtois, à Courchevel
- 8 - Best of boule de neige et jour de l'An
- 11 - L'actu des champions



© Sylvain Aymoz

COURCHEVEL - LA TANIA

- 13 - Serez-vous au rendez-vous ?
- 14 - Julien Chamoux, une histoire de familles
- 15 - Il était une fois... Aquamotion

BRIDES-LES-BAINS

- 17 - En route vers 2026

MÉRIBEL

- 19 - Focus sur la vie sauvage
- 20 - Rendez-vous au village des Inuits
- 22 - Martin Lacroix, Mister glace
- 23 - Tout est hockey pour vous ?

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 24 - Nouveautés au musée
- 25 - Jours de fêtes

LES MENUIRES

- 26 - Person of interest : Victor Galuchot
- 28 - Locations : arnaques, le bon réflexe !

VAL THORENS

- 30 - Haut comme trois flocons
- 32 - Les tips pour un séjour réussi
- 34 - Ladies & gentlemen skieurs...

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 35 - Concert de musique sacrée à Bozel
- 36 - Métier : Tisseuse, avec Emmanuelle Favotti
- 37 - Abracadabra, à Moûtiers !
- 38 - Le Tremplin 92 à Albertville

GUIDE GOURMAND

- 39 - Notre sélection de bonnes tables
- 44 - Coup de fourchette : Le Refuge, à Méribel
- 50 - Coup de fourchette : Les Roches Blanches, aux Menuires
- 56 - Coup de fourchette : Enjoy It, à Val Thorens
- 62 - Coup de fourchette : Le Manoir de Bellecombe, à Grand Aigueblanche

SUR LE DOMAINE DE COURCHEVEL

NOUVELLE ÈRE POUR *Les Chenus*



© S3V

Cet hiver, la nouvelle télécabine des Chenus offre à Courchevel 1850 une infrastructure à la pointe de l'innovation et de la durabilité, plus rapide et plus confortable. Tour d'horizon avec Philippe Mottier, responsable du Service remontées mécaniques à la Société des 3 Vallées (S3V).

Quels sont les enjeux de cette nouvelle télécabine des Chenus ?

Ce projet incarne une double ambition : offrir une expérience optimisée aux skieurs et réduire notre empreinte écologique. Après 55 ans de service, l'ancienne télécabine montrait ses limites, avec des cabines exiguës et un débit insuffisant. Désormais, avec des cabines 10 places et une capacité de 2 400 personnes par heure (contre 1200 avant), nous fluidifions les flux, notamment au départ de la Croisette, tout en améliorant le confort.

Pourriez-vous nous donner davantage de détails concernant l'aspect environnemental ?

Nous avons travaillé sur un tracé inchangé pour préserver les écosystèmes, intégré des panneaux solaires sur la gare d'arrivée et mis en place un système de récupération des eaux pluviales. La motorisation avec une technologie Direct Drive est aussi un gain dans la consommation d'énergie et l'usage de transformateurs secs supprime les huiles de refroidissement. Chaque détail a été pensé pour concilier performance et respect du patrimoine naturel alpin.



© Photos Arthur Dojat - Courchevel Tourisme

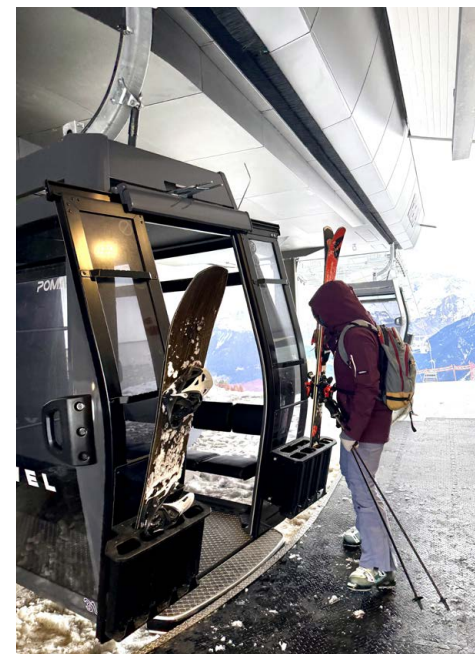
En quoi ce chantier s'inscrit-il dans une démarche collaborative et durable ?

La réussite d'un tel projet repose sur l'expertise collective. Nous avons mobilisé un consortium d'ingénieurs et de bureaux d'étude spécialisés en énergie, bilan carbone, ou encore biodiversité. Le calendrier a été adapté pour respecter la faune locale, et nous avons végétalisé les zones remaniées avec des semences locales. Le démontage du télésiège des Coqs, dont le débit est repris par la nouvelle installation, permet aussi de réduire l'impact visuel en supprimant deux gares et quinze pylônes. C'est un chantier exemplaire, où chaque acteur s'engage pour un tourisme plus responsable.

EXPÉRIENCE SKIEURS OPTIMISÉE ET EMPREINTE ÉCOLOGIQUE RÉDUITE

Les avantages de cette nouvelle remontée pour les clients ?

C'est une gare de départ repositionnée au cœur du front de neige, fluidifiant les flux, désengorgeant la file d'attente des Verdone et facilitant le ski propre sur le panneau de la Loze où se retrouvent tous les niveaux de ski. La gare d'arrivée plus spacieuse est équipée de services comme une salle hors-sac et des sanitaires. Quant à la résistance accrue aux vents, elle garantira une disponibilité optimale, même par mauvais temps. (C.L.)



PHILIPPE MOTTIER

© S3V

LES CHENUS EN CHIFFRES

- Capacité : 2 400 pers./heure
- Longueur : 1 898 m
- Dénivelé : 479 m
- Nombre de cabines : 54
- Capacité : 10 personnes / cabine
- Nombre de pylônes : 11
- Panneaux photovoltaïques : 336 m²
- Économie d'énergie : -8 %



Un this winter, Courchevel 1850 welcomes the new Chenus gondola, faster, more comfortable, and eco-friendly. With 10-person cabins, improved capacity, solar panels, and rainwater recovery, it optimizes skier flow while preserving alpine ecosystems and enhancing the overall skiing experience. Collaborative, sustainable design ensures comfort, efficiency, and minimal environmental impact, making it a benchmark for responsible mountain tourism.

 **TÉLÉCABINE DES CHENUS
COURCHEVEL 1850**

Société des 3 Vallées • [skipasscourchevel.com](https://www.skipasscourchevel.com)



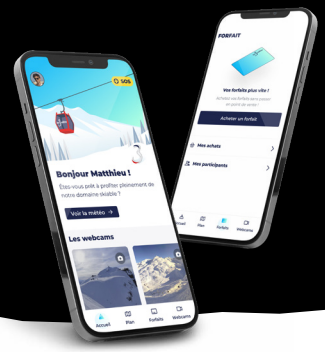
les 3 vallées

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

LES 3 VALLÉES À
PORTÉE DE MAIN
LAISSEZ-VOUS
GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU

- PLANS / MAPS
- WEBCAMS
- POINTS D'INTÉRÊTS / POINTS OF INTEREST
- OUVERTURES / LIFT STATUS
- FORAITS / SKI PASSES
- RESTAURANTS



Nouvelle Kia EV4. 100% électrique.

Jusqu'à 625 km d'autonomie.⁽³⁾



Movement that inspires⁽¹⁾

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

Delta Savoie

À partir de

297 € TTC/mois⁽⁴⁾

1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC
LLD 49 mois et 40 000 km
Prime « Coup de Pouce Mobilité
Electrique » 4 200 € déduite⁽⁶⁾

CHAMBÉRY - LA RAVOIRE

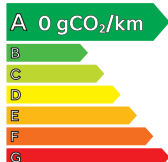
22 rue Pierre et Marie Curie, 73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr

ALBERTVILLE

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

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

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les états membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Mouvement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. Mentions légales KIA FINANCE (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement d'une Nouvelle Kia EV4 Air autonomie standard (58,3 kWh) 150 kW (204ch) (hors options). 1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC, puis 48 loyers mensuels de 297 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèle présenté : Nouvelle Kia EV4 autonomie longue (81,4 kWh) 150 kW (204ch) GT-Line avec peinture métallisée. LLD 49 mois et 40 000 km. 1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC, puis 48 loyers mensuels de 427 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. (3) Cycle mixte WLTP pour la Kia EV4 Earth avec batterie de 81,4 kWh et jantes 17". (4) Après déduction de la prime « Coup de Pouce Mobilité Electrique » de CertiNergy SAS d'un montant maximum de 4 200 euros du prix du véhicule, auprès des Distributeurs Kia participants, réservé aux clients particuliers sous conditions de revenus fiscaux, et sous réserve d'éligibilité au dispositif à la date de facturation. (5) Voir : www.kia.com/fr/mobilité-electrique/recharge-publique/. Offres réservées aux particuliers, non cumulables, valables du 01/09/2025 au 30/09/2025 chez tous les distributeurs Kia participant. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance, Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 155 104 000 euros 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Les marques citées appartiennent à leurs propriétaires respectifs. Conditions sur kia.fr.



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

COURCHEVEL VILLAGE

Kévin Courtois COURT TOUJOURS !

Chef-cuisinier depuis 3 ans au restaurant La Chapelle 1550 à Courchevel, Kévin enchaîne les saisons depuis 10 ans déjà. À son actif, des spécialités savoyardes dont il a le secret et une implication à 200%.

Quel a été ton parcours ?

J'ai fait un CAP cuisine, puis un bac pro, ensuite, j'ai commencé en tant que commis de cuisine, et j'ai évolué... Cela fait 20 ans que je suis dans la cuisine, et je fais les saisons depuis 10 ans : Alpes du Sud, Risoul, Isola 2000, Bonneval-sur-Arc... C'est ma troisième saison à Courchevel, à La Chapelle 1550.

Qu'est ce qui te plaît dans les saisons ?

C'est le fait de ne pas être toujours au même endroit, je n'aime pas la routine. Ça me permet d'alterner la montagne l'hiver, la Corse l'été pour le moment. J'enchaîne les saisons, je travaille tout le temps, sauf en novembre : j'en profite pour voyager, je vais voir la famille...

Et dans ton métier ?

Je réalise une cuisine simple et efficace... J'aime être à 200%. Je suis hyperactif, donc il faut que ça bouge. J'ai besoin d'extérioriser pour être détendu. Je dois toujours me dépenser !

Ski ou snow ?

Les deux... j'en fais depuis très jeune. Mais ce que je pratique le plus en ce moment, c'est la musculation, le cardio, afin de garder la forme. Je vais à la piscine aussi quand je suis en coupure l'après-midi, c'est pratique : Aquamotion c'est juste à côté ! Comme on a des métiers physiques, faire une bonne séance de natation ça permet de renforcer le dos, la ceinture abdominale.



Profil

Prénom : Kévin

Nom : Courtois

Âge : 37 ans

Origine : région Centre

Job : chef cuisinier


Où : La Chapelle 1550

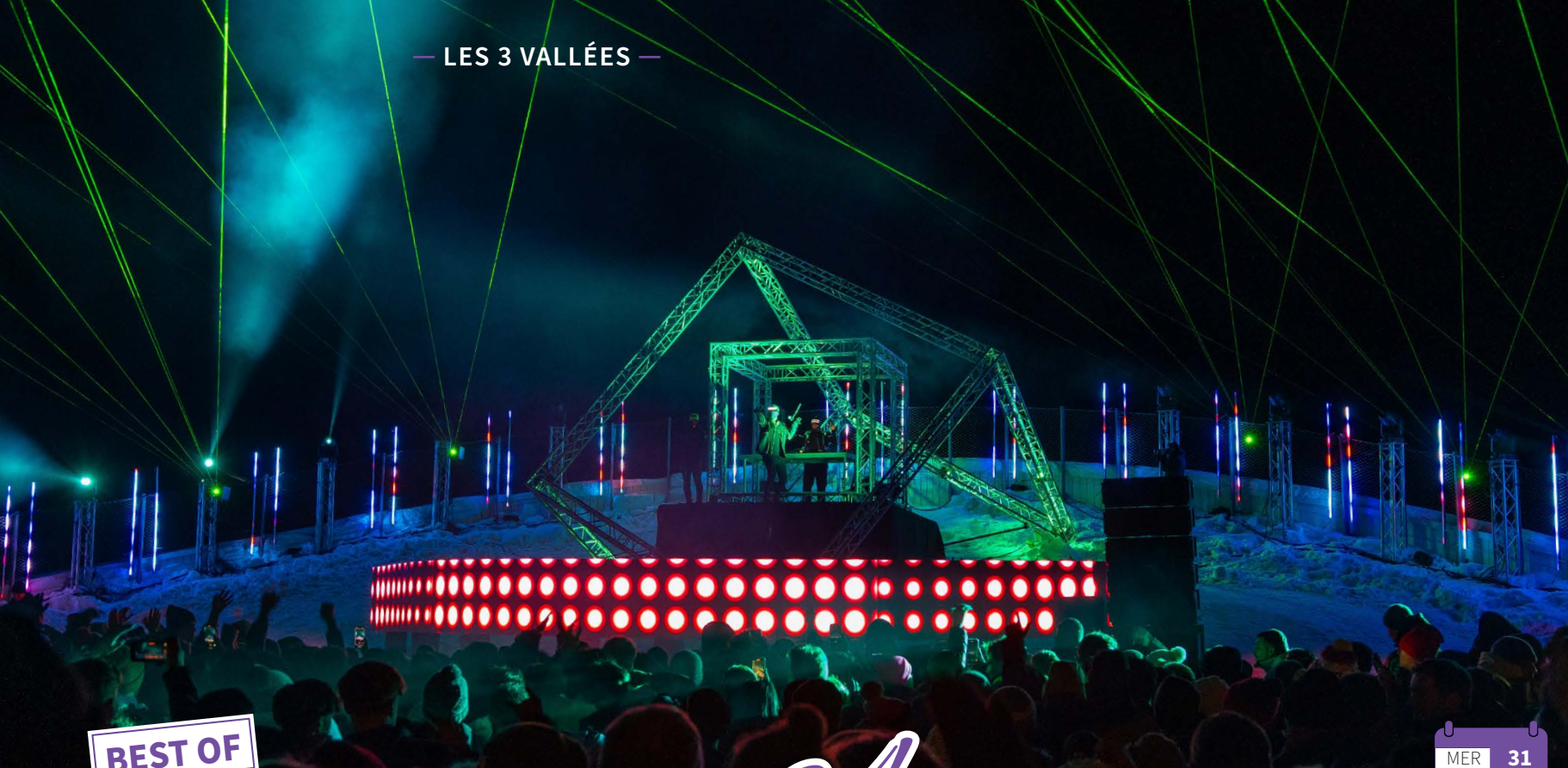
Ta vision de la station ?

C'est une station qui travaillera toujours. J'aime beaucoup Courchevel Village, il y a un côté convivial et chaleureux, on garde les pieds sur terre ici.

Tes sorties ?

De temps en temps, comme on ferme dimanche soir, on sort au Mamma Mia à Moriond. Quand on va boire un verre, on descend à la Corto... comme tout le monde ici ! (C.L.)

 Chef Kevin has led the kitchen at La Chapelle 1550 in Courchevel for three years, after a decade of seasonal work across the French Alps and beyond. Passionate and energetic, he champions generous Savoyard cuisine with a simple, efficient approach. Drawn to seasonal life for its freedom and variety, he thrives on movement, sport and hard work, and appreciates Courchevel Village for its warm, down-to-earth spirit.



BEST OF

MER 31
• DÉCEMBRE

© T. Loubère - OT Val Thorens

BOULE DE NEIGE ET JOUR DE L'AN

Et Bonne Année grand-mère ! Entre descentes aux flambeaux, concerts live, DJ sets et feux d'artifice, le Nouvel An s'annonce festif dans Les 3 Vallées. Le 31 décembre, oserez-vous danser jusqu'au bout de la nuit ?

LES DÉMONS DE MINUIT COURCHEVEL

L'année 2025 se terminera en beauté sur le front de neige de Courchevel 1850. Dès 21h30, c'est DJ Yann Muller qui ouvre les festivités, avant le concert du live band de La Folie Douce. Sous les coups de minuit, le feu d'artifice sonnera la nouvelle année. Mais il n'est pas encore l'heure de se coucher : la fête se poursuit jusqu'à 1h15 avec l'ambiance électrisante du clubbing de La Folie Douce.

+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

DU SHOW ET DES FEUX MÉRIBEL

Le grand décompte commence avec la descente aux flambeaux des moniteurs sur le front de neige de Mottaret, dès 18h30. Les feux d'artifice seront lancés depuis Méribel Village, La Chaudanne et Mottaret. Une discothèque à ciel ouvert enflammera le front de neige de La Chaudanne de 22h30 à 1h30 avec un show de La Folie Douce, suivi d'un DJ set electro.

+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net

ÇA FAIT PILI PILI BRIDES-LES-BAINS

Rendez-vous au Parc Thermal pour passer la soirée du nouvel an en compagnie du groupe Pili Pili qui enflammera la scène de 19h à minuit avec ses tubes des années 1980 à 2000. De quoi vous faire chanter et danser jusqu'au bout de la nuit ! Le feu d'artifice sera lancé à 22h30.

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

DES PISTES À LA PLACE DU VILLAGE SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Lancement des festivités dès 18h sur le front de neige avec la descente aux flambeaux des moniteurs ESF qui se clôture avec un feu d'artifice. La soirée se poursuit sur la place du village avec un concert pop rock familial du groupe The Dobeat Show et une parade lumineuse du Cabaret Urbain. Chocolat et vin chaud offert.

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



BOUGE TES GAMBETTES SUR LA CROISSETTE LES MENUIRES

Bouquet final sur La Croisette dès 18h. La soirée commence par la descente aux flambeaux des moniteurs ESF qui nous préparent leur traditionnel show, suivie d'un DJ set de Duty Sound avec des performeurs sur scène. Deux feux d'artifice seront tirés. À 20h pour les couche-tôt, et à minuit pour les oiseaux nocturnes.

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

ROOFTOP ÉLECTRISANT VAL THORENS

Dès 18h30, descente aux flambeaux des moniteurs sur le front de neige de la place Caron. Ensuite, direction le toit du Board à 21h pour une fête mémorable avec en DJ Guest, Ju One suivi de Boris et Moris. Une scène spécialement dessinée pour l'occasion. À minuit, levez les yeux en direction de la Cime Caron pour admirer le feu d'artifice ! (F.N.)

+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



© Marine Vernaz



© Vincent Lottenberg

NEW YEAR'S EVE in the 3 Vallées lights up every station with festive energy. Torchlight descents, fireworks, live concerts, DJ sets, and open-air parties transform the mountains into a celebration hub. From families to night owls, everyone can join in the music, dancing, and spectacular shows, welcoming 2026 in style. The evening promises unforgettable memories, laughter, and joy under the starry alpine skies across Courchevel, Méribel, Val Thorens, Les Menuires, Saint-Martin, and Brides-les-Bains.



FESTIVITÉS DU NOUVEL AN

Accès libre et gratuit
Buvette et restauration sur place
Renfort navettes et remontées mécaniques
Plus d'infos auprès des offices de tourisme

VENTE & LOCATION MATERIEL DE SKI



LES MENUIRES

La Croisette
+33 4 79 01 15 56

Les Fontanettes
+33 4 79 00 68 99

Purevalley
+33 4 79 00 65 51

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

Le Bettaix Village
+33 4 79 00 65 51

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

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

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

VAL THORENS

Centre commercial Caron
+33 4 79 00 06 65

Résidence le Cheval Blanc
+33 4 79 00 07 44

Bas des Balcons
+33 4 79 00 90 80

Haut des Balcons
+33 4 79 00 90 73

Place Pécelet
+33 4 79 00 01 72

COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche
+33 4 79 08 33 45

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige
+33 4 79 00 68 45

Centre station
+33 4 79 08 67 17



www.intersport-rent.fr

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 !

PARA SKI ALPIN

Coupe du monde • Santa Caterina (Italie)
DESCENTE HOMME VI • 16 DÉCEMBRE

4° **HYACINTHE DELEPLACE** Courchevel

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Pinzolo (Italie)
SPRINT HOMME • 20 DÉCEMBRE

2° **YOANN ROSTOLAN** Méribel

6° **CHARLY PETEX** Méribel

SPRINT HOMME • 19 DÉCEMBRE

1° **YOANN ROSTOLAN** Méribel

5° **CHARLY PETEX** Méribel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1
Home NEUILLY-SUR-MARNE Guest HCMP
20 DÉCEMBRE

01

VS

03

Belle victoire chez le leader de la D1 !

Prochain match :
HCMP (16°) - Valenciennes (8°) le 3 janvier
à 20h30 à Méribel
Go Bouks go !

SKI CROSS

Coupe du monde • Innichen (Italie)
HOMME • 21 DÉCEMBRE

5° **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

12° **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

HOMME • 20 DÉCEMBRE

6° **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

16° **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

Coupe du monde • Arosa (Suisse)
HOMME • 16 DÉCEMBRE

7° **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

SAUT À SKI

Coupe du monde • Engelberg (Suisse)
TREMPLIN 140M HOMME • 20 DÉCEMBRE

12° **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

SKI ALPIN

Coupe du monde • Alta Badia (Italie)
SLALOM HOMME • 22 DÉCEMBRE

19° **STEVEN AMIEZ** Courchevel

SLALOM GÉANT HOMME • 21 DÉCEMBRE

18° **ALEXIS PINTURAU** Courchevel

20° **LOEVAN PARAND** Les Menuires

23° **ALBAN ELEZI CANNAFERINA** Courchevel

Coupe du monde • Val Gardena (Italie)
DESCENTE HOMME • 20 DÉCEMBRE

9° **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

Coupe du monde • Courchevel (France)
SLALOM FEMME • 16 DÉCEMBRE

21° **MARIE LAMURE** Courchevel

Jean Blanc Sports

COURCHEVEL 1850



Veste Kappa US Ski Team & pantalon KAPPA
portés par Méline



Casque HMR



Chaussures LA THUILE



Bonnet BOGNER
& solaire UVEX



Polaire KAPPA

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

— COURCHEVEL —

SEREZ-VOUS AU RENDEZ-VOUS ?

La magie de Noël a marqué les esprits, mais la fête n'est pas terminée. D'autres rendez-vous nous attendent cette semaine... On vous donne quelques bons plans à pratiquer sans modération !



© David Andre

CONTE ET CONCERT À LA MÉDIATHÈQUE

Au Praz, la médiathèque nous fait voyager jusqu'au Brésil, le vendredi 26 décembre dès 17h30, avec le concert clarinette-guitare « Por Você » proposé par Alison Pereira et Aimée P. Colombar. Un moment de partage et de bonne humeur assuré. Le mardi 30 décembre, toujours à la médiathèque, l'imagination ne cesse d'être sollicitée avec le conte humoristique et écologique « Noisettes à la recherche de la planète idéale », qui raconte le périple de 2 écureuils à la recherche de noisettes sur les astres (de 15h à 19h, dès 5 ans).

FAMILLES EN FOLIE À LA TANIA

Non loin de là, du côté de la Tania, les familles sont à l'honneur toute la semaine ! Le mardi 30 décembre, on se retrouve sur le front de neige de 17h à 18h pour l'après-ski en folie. Le lendemain, place à l'animation course de draisienne de 17h15 à 17h40 sur le front de neige (3-5 ans réservé aux enfants du club Pioupiou de l'ESF La Tania). Enfin, tous les jeudis, toujours sur le front de neige, on se retrouve de 17h15 à 19h pour le ski cross de la Tanière réservé aux enfants de 5 à 10 ans (sur inscription : gratuit pour les enfants de l'ESF de la Tania et 2€ pour les non-inscrits). Rendez-vous donc ce jeudi 1^{er} janvier pour ce slalom ludique et compétitif. Il va y avoir du sport ! (C.B.)



© ASF La Tanière



TO DO LIST

JUSQU'AU 02.01

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

JEUDI 01.01

Millet Ski Touring
À 18h • 12€/course
Alpinium • Le Praz

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

ANIMATIONS DE LA SEMAINE

Plus d'infos à l'office de tourisme
+33 (0)4 79 08 00 29 • courchevel.com

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

JULIEN CHAMOUX UNE HISTOIRE DE FAMILLES

C'est au cœur du Praz, au sein de l'hôtel mythique Les Peupliers dont il est le directeur général, que Julien Chamoux, 43 ans, s'est confié sur son métier. Très attaché à l'esprit montagne du village et son atmosphère authentique, c'est cette ambiance qu'il a envie de transmettre...

Quel est ton parcours ?

Né à Chambéry, j'ai grandi à Albertville. Tout petit déjà, je venais à Courchevel été comme hiver, à l'hôtel La Potinière tenu par mon oncle et mon cousin. Je suis tombé amoureux de ce métier de l'hôtellerie. Après le lycée hôtelier de Challes-les-Eaux, j'ai fait un BTS Gestion et mercatique à Annecy. Pour cette alternance, je suis rentré dans le groupe Accor, à Aix-les-Bains. Puis, j'ai eu l'opportunité de donner un coup de main à l'hôtel Mercure de Courchevel pendant 15 jours... je suis redescendu 6 saisons après !

Puis tu as fait carrière à Courchevel...

J'ai gravi les échelons pour devenir responsable de restauration au Mercure Courchevel. Ensuite, j'ai eu des enfants, il fallait gérer vie pro et vie de famille, et on m'a proposé un super projet au sein de l'agence Cimalpes en 2011 pour développer la partie para-hôtelière et la location. Je suis resté 12 ans avec eux.

Quel a été le déclic pour revenir à l'hôtellerie ?

J'ai eu besoin de retourner dans mon cœur de métier... J'ai été contacté par la famille Pinturault en 2023 : Alexis et Sandra m'ont présenté le projet du Praz. Il y avait tout à faire, dans une dynamique de reprise famille et une continuité d'écrire l'histoire.

Quelles sont tes missions ?

J'ai un rôle de direction d'exploitation sur Le Praz pour les trois chalets Altaï, l'Épicerie, L'Étable des Lys, l'hôtel Les Peupliers, la Table de Mon Grand-Père. Un rôle de formation aussi et de suivi du personnel (50 employés l'hiver), pour faire du sur-mesure.



JULIEN CHAMOUX

© P. Brechu

Qu'est-ce qui te plaît dans ton métier aux Peupliers ?

La proximité avec la famille Pinturault, le côté sportif d'Alexis, le fait d'être dans un établissement familial, avec des valeurs communes de travail et de respect, un vrai échange. Et puis, on est au centre village, on a à cœur d'accueillir résidents, saisonniers, touristes, propriétaires... C'est passionnant. Les touristes viennent ici pour qu'on leur raconte une histoire, sur un plat, un vin... On prend beaucoup de plaisir à continuer ce qui a été fait. (C.L.)



At the helm of Hôtel Les Peupliers in Courchevel Le Praz, Julien Chamoux embodies the authentic mountain spirit. After a career with Accor and Cimalpes, he returned to his passion for hospitality. Working with the Pinturault family, he champions sincere, heritage-rooted alpine hospitality.

IL ÉTAIT UNE FOIS, AQUAMOTION...



© David Andre

PRENEZ SOIN DE VOUS

Pour vivre l'apaisement avec un grand A, direction l'espace soins et massages et ses soins personnalisés de la marque Codage. Une véritable invitation à ralentir et à lâcher-prise dans cette ambiance feutrée qui invite au cocooning. Massages sur mesure, gommages, soins du visage, soins esthétiques ou du corps, tout est pensé pour que l'évasion soit totale. Et pour ceux qui auraient envie d'offrir cette parenthèse de plaisir à un proche, pensez au bon cadeau (valeur au choix entre 25 et 500€), utilisable en plusieurs fois sur l'ensemble des prestations. (C.B.)

Entre deux pistes de ski, impossible de passer à côté du temple de l'amusement et de la détente à Courchevel Village : Aquamotion. Espace aqualudique, aquawellness, espace soins et massages... l'essayer c'est l'adopter, et surtout y retourner !

ON SE JETTE À L'EAU

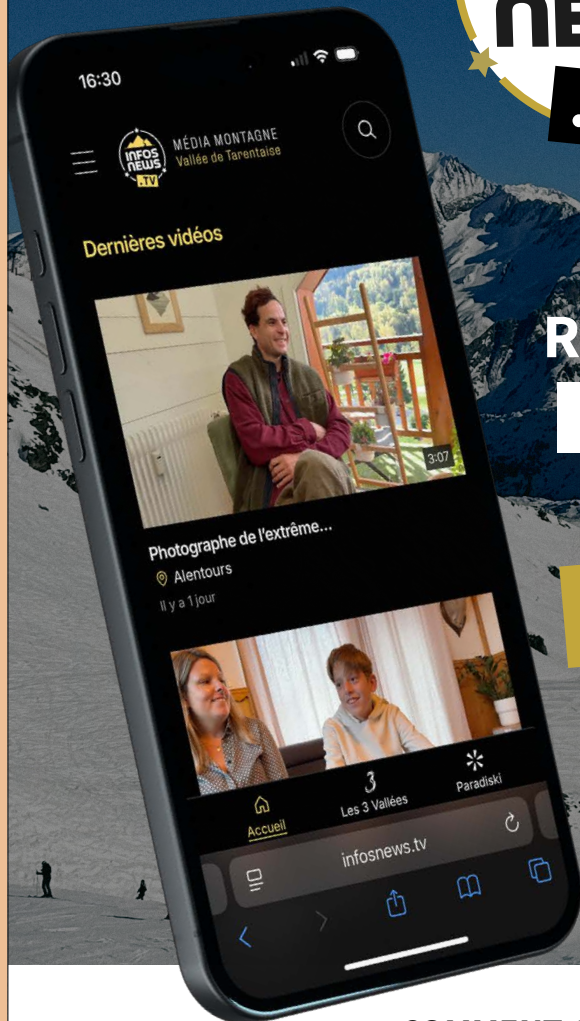
Quel est ce beau bâtiment aux allures féériques de 17 000m² ? Le mieux est de pousser sa curiosité à l'intérieur pour découvrir ses bassins, espaces ludiques et bien-être : un concept révolutionnaire pour toute la Tarentaise. Pour ne citer que l'essentiel, Aquamotion, c'est un espace aqualudique doté d'un bassin de 25m, de lagons intérieurs et extérieurs, tobogans et plongeoires. Côté détente, l'espace aquawellness nous emmène rêver dans son bassin bien-être intérieur/extérieur, dans sa grotte marine d'eau salée, ses saunas aux essences boisées, ses hammams et son caldarium. Les amoureux de sensations peuvent eux se mesurer à la vague de surf, au mur d'escalade et découvrir la salle de sport au premier étage. Parce que faire le plein d'activités, ça creuse, direction le snack pour une pause gourmande sucrée ou salée.

Between ski runs, Aquamotion in Courchevel Village is the ultimate playground for fun and relaxation. This vast alpine complex blends pools, lagoons, slides and surf waves with saunas, hammams and wellness areas. Add a fitness zone, gourmet breaks and bespoke Codage treatments, and Aquamotion becomes an essential off-slope experience—perfect for recharging, unwinding and coming back for more.

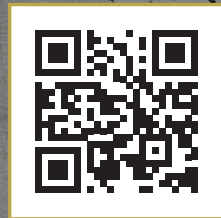


Espaces aquawellness, aqualudique, spa & balnéo
Ouvert 7j/7 de 10h à 20h30 (22h le mardi)
1297 Route des Eaux Vives, à Courchevel Village
+33 (0)9 71 00 73 06 • aquamotioncourchevel.com





NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP



COMMENT ÇA MARCHE ?

- 1 Ouvrez votre navigateur : ... www.infosnews.tv
- 2
 - Sur Sur l'écran d'accueil
 - Sur Ajouter à l'écran d'accueil
- 3 Cliquez sur :
 - ☐ Pour les 3 Vallées
 - ☐ Pour Paradiski

EN ROUTE VERS 2026



En cette dernière semaine de l'année, la station de Brides-les-Bains a décidé de nous divertir avec des activités toutes plus variées les unes que les autres. Il est temps de se pencher sur le programme...

QUE FAIT-ON CETTE SEMAINE ?

Profitez des petits-déjeuners offerts par l'office de tourisme les dimanche 28, lundi 29 et mardi 30 décembre de 8h à 10h à la télécabine de l'Olympe. Le dimanche 28 décembre, la musique battra également son plein devant l'office de tourisme : rendez-vous à 17h pour profiter du concert DJ Flow et d'un vin chaud réconfortant. La journée du mardi 30 s'annonce elle chargée ! Rendez-vous à 14h devant l'office de tourisme pour profiter d'une balade d'oxygénation autour de Brides-les-Bains. Pour les adeptes de jeux, rendez-vous au Petit Chalet à 14h pour un après-midi jeux de société. Les cinéphiles ne seront pas en reste avec la séance cinéma en famille et sa diffusion « Heidi et le lynx des montagnes » à 17h30 au cinéma Le Doron (gratuit - 14 ans et + 69 ans). Entre deux activités, profitons du concert et de la dégustation proposée par le Comité des fêtes devant l'office de tourisme de 16h à 19h. Enfin pour bien se remettre d'aplomb après les fêtes, rendez-vous le vendredi 2 janvier à la salle la Dova pour une séance de pilates avec Claire.

ON SE MET SUR SON 31

Avant le traditionnel 3,2,1 bonne année...faisons un point sur le programme de la der des der de l'année. Direction le parc thermal pour une soirée mémorable dès 19h. Le groupe Pili Pili nous fera voyager dans le temps dès 21h avec ses reprises des années 1980 à 2000. Place ensuite au feu d'artifice à 22h30 avant le retour du même groupe jusqu'à minuit. On en regretterait presque 2025 ! (C.B.)

Brides-les-Bains offers a festive week of activities: free breakfasts at the Olympe gondola, DJ Flow and mulled wine on Dec 28, board games, a family movie screening, and an invigorating walk on Dec 30. Ring in 2025 at Parc Thermal with live music, a fireworks show, and a dance party until midnight.



LES TEMPS FORTS DE LA SEMAINE

Plus d'infos à l'office de tourisme



© Photos David Andre

TO DO LIST

SAMEDI 27.12

Sortie raquettes

Snowshoe outing
 De 8h35 à 12h30 • 39€
 Départ Office de Tourisme

Office de tourisme

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



PENTHOUSE LE GENEPI - Méribel

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

À partir de 996€/nuît

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

FOCUS SUR LA VIE *sauvage*



Plongez au cœur du sauvage avec « 2000 Jours au Paradis », un documentaire animalier qui suit les cinéastes Lapidé dans leurs 18 ans de quête de la nature alpine. Projection le lundi 29 décembre à Méribel.

À l'Auditorium de Méribel, découvrez « 2000 Jours au Paradis », un film captivant qui dévoile plus de 2000 jours passés par Véronique, Anne et Erik Lapidé à traquer la faune de montagne dans le massif du Grand Paradis, en Italie. Entre scènes animalières exceptionnelles, poésie visuelle et réflexions sur le lien entre l'homme et la nature, ce documentaire invite à vivre l'intimité du métier de cinéaste animalier et à s'émerveiller devant la vie sauvage, hors des sentiers battus, en famille ou entre amis. Un documentaire récompensé par le Prix de la Caméra d'or dans la catégorie Nature et Environnement du Festival International des Films de Montagne (Autriche). (F.N.)

2000 Days in Paradise is a powerful wildlife documentary following filmmakers Véronique, Anne and Erik Lapidé through 18 years filming Alpine wildlife. A poetic, award-winning journey into nature, screened in Méribel.



TO DO LIST

DIMANCHE 28.12
Ateliers créatifs avec Mr Lemdi
Creative workshops with Mr. Lemdi
Dès 14h • Gratuit
Hôtel la Chaudanne • Méribel Centre

LUNDI 29.12
Soirée hip-hop/électro avec DJ Skred
Hip-Hop/électro night with DJ Skred
Dès 22h • Entrée libre
Downtown Bar • Mottaret

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

PROJECTION • « 2000 JOURS AU PARADIS »
À 18h • Auditorium
6-13€/pers • Gratuit - 5 ans



VOTRE NOUVEAU SUPERMARCHÉ DE PROXIMITÉ

📍 129 route du Belvédère
Rond-Point des Pistes
Méribel 1700

- livraison à domicile
- course U
- service drive



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

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

RENDEZ-VOUS AU *village des Inuits !*

Voici venu, le temps, des rires et des chants... À Méribel, dans le secteur de l'Altiport, c'est au village des Inuits que se dessine le paradis des enfants et des familles ! Et Yatho, le petit Inuit, a préparé tout un programme d'animations gratuites pour les vacances...

Pour se rendre au paradis des familles, direction la Piste des Inuits, qui débute non loin de l'arrivée de la télécabine Rhodos. Et c'est parti pour une première immersion dans le monde de Yatho et de ses amis, grâce à des modules scénarisés sur le thème de la banquise, et même une gueule géante de baleine...



L'AVENTURE CONTINUE EN LIGNE...

Vos enfants ne veulent plus partir du village des Inuits ? Pas de panique... Un site internet permet de prolonger l'aventure, le soir au retour des pistes, ou même à la maison après les vacances. Avec de nombreuses surprises à partager en famille : coloriages, histoires contées, et mêmes goodies et forfaits à gagner...
inuits-meribel.fr

UN FESTIVAL D'ANIMATIONS

Mais voilà que les igloos du village des Inuits apparaissent au bout des spatules, sur un replat ensoleillé. Tables de pique-nique, sièges pour se reposer, jeux en libre accès toute la journée pour les enfants, avec quelques nouveautés cet hiver pour les habitués... Le site invite à la pause, casse-croûte ou goûter. Et ça tombe bien, durant les vacances scolaires, des animations gratuites sont prévues les après-midis pour les enfants de 3 à 12 ans, du lundi au vendredi.

LÉGENDES, TIR À L'ARC, SURPRISES...

Au programme : de la magie et des légendes avec la rencontre du shaman Ithako (lundi, 14h-16h, 3-12 ans), des séances de maquillage (mardi, 13h30-16h30, 3-12 ans), de la sculpture sur glace avec Nicolas et des chasses au trésor (mercredi, 14h-16h, tout public), du tir à l'arc (vendredi, 13h30-16h30, 5-12 ans), et des animations spéciales pour fêter la nouvelle année le jeudi 1^{er} janvier (14h-16h30, 5-12 ans). Ullaakkut ! Bienvenue... (E.R.)



🇬🇧 At Méribel's Altiport, the Inuit Village turns into a family paradise. Yatho, the little Inuit, offers free activities for children 3-12: igloos, games, ice sculpting, archery, magic, and treasure hunts. Picnic areas and storytelling enrich the experience. Special events mark the New Year, and online resources extend the adventure with coloring, stories, and prizes for the whole family.



◇ VILLAGE DES INUITS • MÉRIBEL ALTIPORT

Animations gratuites durant les vacances scolaires
Accès en ski uniquement
via TS Altiport ou TC Saulire Express et Rhodos
+33 (0)4 79 08 65 32 • skipass-meribel.com

Martin Lacroix

MISTER GLACE

Pour coacher les Bouquetins, qui de mieux qu'un Canadien, ancien joueur et coach depuis des années maintenant... Rencontre avec Martin Lacroix, le nouvel entraîneur du Hockey Courchevel Méribel Pralognan (HCMP), qui évolue en Division 1 du championnat de France.



MARTIN LACROIX

Martin, quel est ton parcours ?

Je suis de Montréal. J'ai commencé à patiner vers 3 ans, un peu comme tous les jeunes Canadiens ! Puis j'ai commencé une carrière d'hockeyeur au Canada, puis aux États-Unis. En 1992, j'ai rejoint la France et les Ducs d'Angers. Ensuite, je suis parti en Allemagne, avant de passer à Rouen et j'ai fini ma carrière à Angers en 2009. J'avais 41 ans...

Et tu es devenu coach !

J'étais tellement passionné par le hockey que je voulais continuer. Je suis alors devenu assistant-entraîneur, puis entraîneur chef, à Angers. Ensuite, j'ai travaillé à Bordeaux avec les Boxers, qui sont montés en ligue Magnus (le championnat élite français, ndlr). Enfin, j'ai entraîné l'équipe nationale de Roumanie, avant de faire 5 saisons avec les Corsaires de Nantes puis une saison avec l'équipe italienne d'Appiano.



Comment es-tu arrivé à Méribel ?

Je souhaitais revenir en France et après quelques discussions avec le président du club, Vincent Gandy, j'ai signé en avril dernier. On a commencé les entraînements en août avec l'équipe.

Qu'est-ce qui t'a motivé en signant au HCMP ?

Les Bouquetins, c'est une équipe qui jouait en D2 il y a deux ans, puis a accédé à la D1 la saison dernière. Elle veut se structurer, se solidifier. Le projet me plaisait... tout comme le cadre de vie ici !

LES BOUQUETINS,
C'EST UNE ÉQUIPE SOUDÉE
ET RAPIDE

Quelle est ta stratégie et tes objectifs ?

On a eu un début de saison difficile (l'équipe pointée à la dernière place du classement, ndlr), mais j'ai une équipe très compétitive. On veut devenir une équipe à prendre au sérieux, constante dans notre jeu. Notre but : se qualifier pour les playoffs de fin de saison.




© Photos AXL Production

Quels sont les points forts de l'équipe ?


C'est une équipe soudée, rapide, avec beaucoup de qualités offensives et un très bon état d'esprit. On a besoin d'améliorer notre jeu défensif et notre gestion des matchs.

Les temps forts de cette saison ?

Chaque match est un temps fort ! On va profiter de l'avantage des matchs à domicile (9 matchs en 2026), d'avoir notre public. On a la chance d'avoir deux belles patinoires à Méribel et Courchevel, on devrait avoir beaucoup de monde pour nous soutenir. C'est un sport très physique sur la glace parfois brutal, mais très convivial dans les gradins. Les gens qui viennent passent de bons moments. (C.L.)

 Canadian-born Martin Lacroix brings a lifetime of hockey passion to the ice as head coach of HCMP in France's Division 1. From Montreal rinks to European arenas, former player and seasoned coach has built a rich international career. Drawn by both the club's ambitious project and the alpine lifestyle, he now leads the Bouquetins with a human, team-first approach. Fast, united and determined, the squad aims to grow stronger, win consistency and secure a playoff spot, driven by the energy of home crowds in Méribel and Courchevel.

 **POUR SUIVRE TOUTE L'ACTUALITÉ DU HCMP**
hockey-courchevel-meribel-pralognan.kalisport.com

 Les Bouquetins HCMP

Prochain match à domicile, le 3 janvier contre Valenciennes, à 20h30 à Méribel

TOUT EST HOCKEY POUR VOUS ?

UNE ÉQUIPE

6 joueurs par équipe, dont un gardien (20 joueurs par équipe qui tournent lors du match)

UN PALET

Petit, il peut être joué très rapidement. À ne pas perdre de vue ! Appelé aussi la rondelle par nos amis canadiens...

LA CROSSE

Elle doit toujours être tenue en dessous des épaules.

UN MATCH

Joué en 3 fois 20 minutes. Les joueurs changent de côté chaque tiers temps. Chaque fois qu'il y a un arrêt de jeu ou pénalité, le temps est arrêté. S'il y a égalité au-delà des 60 minutes, 5 minutes de prolongation sont jouées (overtime). Si toujours pas de but, une séance de tirs au but déterminera les vainqueurs.

UNE PATINOIRE

Le terrain est divisé en zone : défensive (cage de l'équipe) ou d'attaque (cage de l'équipe adverse) et neutre (au centre). Les joueurs peuvent se déplacer derrière les buts. 9 points d'engagements (effectués chaque début de période et après chaque arrêt de jeu) sont répartis sur la glace et matérialisés par des ronds rouges...

DES PÉNALITÉS

Attribuées le plus souvent pour : coup de bâton, retenir, accrocher, faire trébucher... Ces pénalités entraînent un arrêt de jeu du joueur de quelques minutes (il va en "prison"), son équipe évoluant alors souvent en infériorité numérique. (C.L.)



Cœur de TARENTAISE
COMMUNAUTÉ

*Ensemble au cœur
des vôtres futur durable !*



Fabrice PANNEKOUCKE,

le Président,

les membres du Conseil Communautaire,

et l'ensemble de l'équipe

de la Communauté de Communes

Cœur de Tarentaise,

*vous souhaitent de belles fêtes
et une Bonne Année
2026 !*

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

ZOOM

NOUVEAUTÉS AU MUSÉE




Cet hiver, le musée de Saint-Martin s'est enrichi de quelques nouveautés, renforçant l'interactivité entre les visiteurs et le patrimoine présenté. Une fresque avec des personnages en 2D et des extraits de films projetés sur un mur de l'ancienne étable ; un chaudron pour fabriquer le beaufort qui s'anime grâce à un vidéoprojecteur pour une expérience encore plus immersive ; et tout en haut du musée, une carte en relief de la vallée des Belleville qui prend vie au fil des thématiques montrées : présentation du territoire, cycle de l'eau, histoire de la vallée et du domaine skiable. À découvrir sans attendre... (E.R.)

Ouvert du dimanche au vendredi

Entrée 5€ / Gratuit – 18 ans

Rue du Clocher

 **This winter, Saint-Martin Museum introduces interactive features: an animated Beaufort, 2D characters, film projections, and a relief map vividly showcasing Belleville Valley's history and landscapes.**



TO DO LIST

JEUDI 01.01

Visite guidée nocturne aux flambeaux

Torchlight guided tour

À 19h • Dès 8 ans

8€/personne / 5€ - 18 ans

Inscription obligatoire à l'OT

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




Jours de fêtes

À Saint-Martin-de-Belleville, le passage à la nouvelle année se vit comme une montée en douceur : chaque jour apporte son lot d'ambiances, de saveurs et de rencontres, faisant vibrer le village avant le grand soir.

Vendredi 26 et mardi 30 décembre, un sculpteur sur glace façonne en direct des œuvres translucides (9h à 18h), attirant les curieux sur la plage du village, tandis qu'une initiation le lundi 29 invite petits et grands à tenter le geste artistique au pied du télécabine Saint-Martin 1 (14h à 17h).

Mardi 30 au soir, l'atmosphère se fait plus pétillante encore avec le bar éphémère : huîtres fraîches, champagne du Domaine Perceval, claquettes jazz percussives et swing manouche composent un moment chaleureux où l'on trinque sous les lumières du village.

Mercredi 31, l'énergie monte d'un cran : la descente aux flambeaux des moniteurs ESF embrase le front de neige, suivie d'un feu d'artifice. La soirée se poursuit sur la place entre concert pop rock familial et une parade lumineuse. Une ambiance festive, intergénérationnelle et résolument montagnarde. (F.N.)

 **In Saint-Martin-de-Belleville, New Year unfolds gently with ice sculptures, tastings, live music and shared moments, building toward a torchlight descent, fireworks and a warm, intergenerational mountain celebration.**



LES TEMPS FORTS DE LA SEMAINE

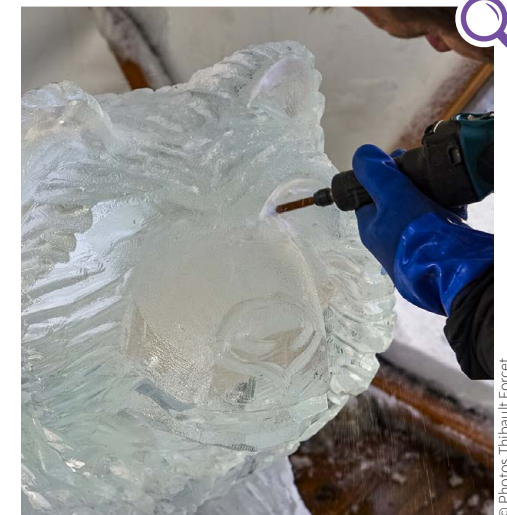
Animations gratuites, en accès libre

Plus d'infos auprès de l'office de tourisme

+33 4 79 00 20 00 • st-martin-belleville.com



© Vincent Lottenberg



© Photos Thibault Forcet



© Vincent Lottenberg

Julie-Môme

NOUVELLE BOUTIQUE

Prêt-à-porter
femme

Déco & accessoires

Ouvert 7j/7

9h30 - 13h

15h - 19h

19h30 les jeudis et vendredis



+33 (0)6 43 87 34 53

Quartier des Bruyères

Victor Galuchot TRACE SA ROUTE...

Après vingt-cinq ans de freeride, Victor Galuchot poursuit sa route entre création, transmission et engagement écologique. Rencontre avec un skieur pro qui a consommé la montagne, mais qui préfère aujourd'hui la vivre.

Comment résumer 25 ans de carrière dans le ski ?

J'ai grandi et appris à skier aux Menuires. Aujourd'hui, on peut dire que je suis un vieux de la discipline ! Le public m'a surtout découvert grâce à la web-série Bon Appétit Ski, lancée en 2009 avec Fabien Maierhofer et Nicolas Favre : dix ans de tournage et près de soixante épisodes qui nous ont fait connaître bien au-delà de la vallée.

Parle nous du film « Parallelo », réalisé avec Pierre Guyot, et qui vient de sortir.

Avec Pierre, on skie ensemble depuis vingt ans. On s'est rencontrés ados, et on avait envie de raconter cette amitié forgée dans la neige, dans les hauts comme dans les bas. On a présenté « Parallelo » (court-métrage de freeride de 21 mn) à l'automne 2025 dans les festivals dédiés au cinéma de montagne, à commencer par le High Five à Annecy. Il est aujourd'hui dispo sur ma chaîne Youtube.



© Photos www.jeremy-bernard.com

Un souvenir marquant de tournage ?

La dernière ligne filmée... Des conditions que je poursuivais depuis deux ans, en haute montagne, au-dessus de 4000 mètres. Le jour parfait arrive... et le cadreur se rend compte qu'il a oublié ses peaux en quittant le refuge. On était déjà loin ! Un gars de l'équipe qui était vraiment en forme est remonté à fond au refuge pour réveiller la gardienne à deux heures du matin. Finalement, on a pu tourner. C'était pas gagné !

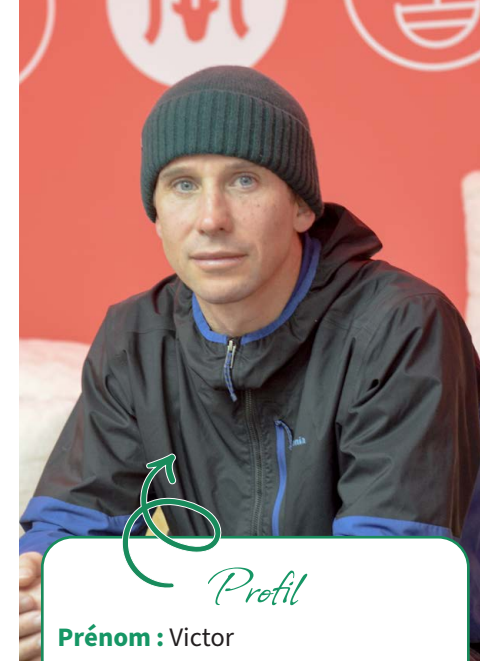
ON PEUT SKIER AUTREMENT...

Tu parles souvent d'écologie...

C'est devenu central dans ma pratique, notamment avec le film « Les Étoiles de la Terre », que je considère comme mon chef-d'œuvre. J'y ai travaillé le storytelling pour faire passer un message : on peut skier autrement. J'ai longtemps pris l'avion pour skier à l'autre bout du monde, j'ai pris l'hélico pour dégommer un maximum de faces... Aujourd'hui, j'ai tout arrêté. Je reste dans les Alpes, je limite la voiture. Je fais partie des pros qui ont le moins d'impact. J'essaie de transmettre cette philosophie aux jeunes de la Freeski de la vallée, même si leur rêve légitime reste le Freeride World Tour. On n'a pas encore cassé le système pour proposer une vraie solution. Ce sera peut-être à eux de le faire.

Quels sont tes objectifs aujourd'hui ?

Je ne cours plus après les sommets. Je veux explorer davantage la haute montagne autour de chez moi, un milieu où j'ai encore tout à apprendre. J'ai dû parcourir les plus beaux massifs du monde pour comprendre qu'il fallait, au fond, cultiver son jardin. (F.N.)



Profil

Prénom : Victor

Nom : Galuchot

Origine : Les Menuires

Âge : 40 ans

Métier : Freerider / Coach
de la Freeski Belleville

At 40, Victor Galuchot has skied the world, and yet he now prefers the mountains he grew up in, Les Menuires. Famous for Bon Appétit Ski and his new short film Parallelo, he shares tales of friendship, high-altitude thrills, and near-misses—like forgetting skins above 4,000 meters! Once chasing peaks by plane and helicopter, he now skis lightly, teaches young freeriders, and shows that you can love mountains without leaving a heavy footprint.



Pour le suivre
@victorgaluchot



TO DO LIST

SAMEDI 27.12

Déambulation musicale

Brass band

Sur les fronts de neige • Gratuit
11h15 et 15h à La Croisette
16h15 aux Bruyères

LUNDI 29.12

Concert pop/rock The Revival

Pop/rock concert The Revival
À 17h • Gratuit
Skilt • La Croisette

Office de tourisme • Les Menuires

+33 (0)4 79 00 73 00
lesmenuires.com

ARNAQUES : LE BON RÉFLEXE !



© Vincent Lottenberg

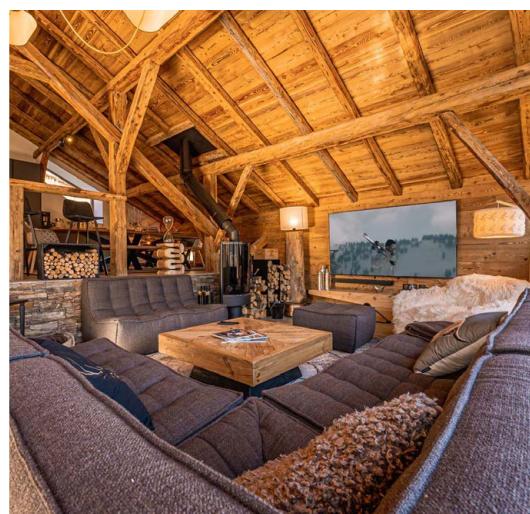
Un chalet ou un appartement à un prix dérisoire en pleine période de vacances scolaires ? Ça sent l'arnaque ! Un seul réflexe à avoir, contacter l'Espace Propriétaires des Belleville pour vérifier l'annonce...

Imaginez... vous avez réservé une semaine dans la vallée des Belleville pour profiter des sommets enneigés. C'est le jour J, mais à l'adresse indiquée, pas de logement, ou il est déjà occupé ! Vous êtes tombé dans le piège d'une arnaque à la location saisonnière, un fléau qui explose avec les plateformes en ligne et les réseaux sociaux.



POUR RÊVER, PAS POUR STRESSER !

Dans les Espaces Propriétaires des Menuires et Val Thorens, cela fait des années que la lutte a commencé. Cet acteur discret mais essentiel veille au grain pour rassurer les clients de la vallée. « Nous avons de plus en plus d'appels de clients qui ont vu une annonce sur les plateformes en ligne ou les réseaux sociaux et qui ont un doute, explique Laurence Rivail, responsable de l'Espace Propriétaires. On vérifie avec eux si le propriétaire est identifié chez nous, le contact de l'annonce... On le fait depuis longtemps, mais cela prend de l'ampleur. En cas de doute ou d'arnaque avérée, on les redirige ensuite vers les sites officiels des offices du tourisme de nos stations, où toutes les annonces sont vérifiées et certifiées. »



© Photos Chalet Siho



© Vincent Lottenberg

LES SIGNAUX D'ALERTE

- Le prix trop beau pour être vrai : un studio à 300€ la semaine en février ? Méfiance.
- Le propriétaire qui refuse tout contact téléphonique ou exige un virement immédiat.
- Les photos volées sur d'autres sites (une recherche d'image sur Google Lens peut sauver votre séjour !).
- L'absence de contrat de location ou de conditions générales de vente.

DES VÉRIFICATIONS POINTILLEUSES

Un vrai travail de fourmi pour toute l'équipe qui surveille régulièrement les annonces, établit consciencieusement la liste des propriétaires de la vallée pour les contacter en cas de doute. « Nous sommes soucieux de la qualité de l'accueil de nos clients et de leur satisfaction, poursuit Laurence. C'est valorisant de savoir que nos vacanciers ont l'assurance de trouver un appartement de qualité. »

L'objectif est double : rassurer les clients et inciter les propriétaires à se faire connaître pour faciliter ces vérifications. Une mission qui s'ajoute à toutes celles de la structure qui accompagne les propriétaires dans leurs démarches de rénovation, de labellisation, de classement et de mise en location. Pour un accueil de qualité à tous les niveaux ! (C.L.)

A bargain chalet during peak school holidays? Think twice. Rental scams are on the rise in the Belleville Valley, fuelled by online platforms and social media. To avoid nasty surprises, the local Owners' Offices in Les Menuires and Val Thorens help travellers verify listings and owners, and redirect them to certified, official channels. Their mission: protect guests, support owners, and ensure a safe, stress-free mountain holiday from booking to arrival.



espace-propietaires-des-belleville.com

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

PROPRIÉTAIRES DES BELLEVILLE

VENEZ RENCONTRER
NOTRE ÉQUIPE,
ON EST LÀ POUR VOUS !



LES MENUIRES

Immeuble Belledonne
+33 (0)4 79 00 84 73
espace.propietaires@lesmenuires.com

VAL THORENS

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



RETROUVEZ-NOUS
EN LIGNE

Les Balcons L'ART DU BIEN-ÊTRE en altitude



LES BALCONS
RÉSIDENCES - CHALETs - HÔTELS - SPAS

— VAL THORENS —

HAUT COMME TROIS FLOCONS

Pendant les vacances de Noël, Val Thorens propose une semaine riche en animations dédiées aux enfants. Du 26 décembre au 2 janvier, spectacles, glisse, jeux et découvertes rythment le séjour des petits.

Vendredi 26 décembre, retrouvez « Le Petit Bal pour tous », un concert-spectacle festif et intergénérationnel présenté à 18h dans la Salle polyculturelle, en accès libre. Lundi 29, place à la glisse avec des initiations ludiques au snowboard encadrées par les moniteurs Evolution2 (dès 3 ans, place Caron). Jeudi 1^{er} janvier, les jeunes skieurs illumineront la station lors de la descente aux flambeaux, accompagnés par les moniteurs de l'ESF (niveau Flocon).



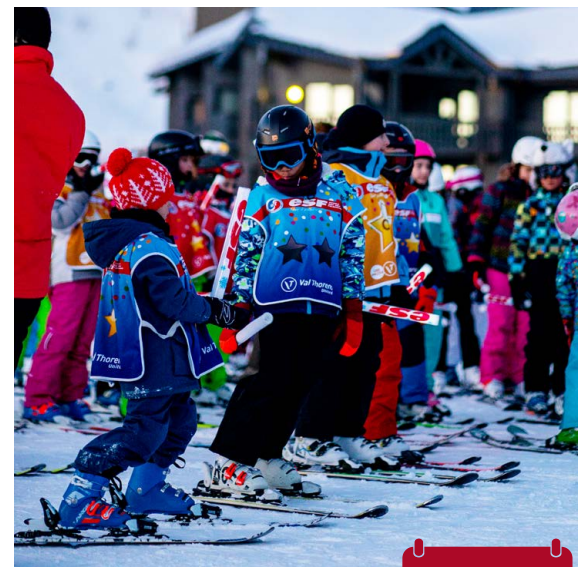
© Lucas Sartore

**✓
TO DO LIST**

VENDREDI 26.12
Les happy hours de Snowy
Snowy's Happy hours
De 17h à 18h30 • Gratuit
Place Caron

MARDI 30.12
Concert d'hiver : Romain Hervé
Romain Hervé concert
À 18h30 • Gratuit
Église / salle polyculturelle

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



© C. Ducruet / O1 Val Thorens

**DU VEN 26/12
AU VEN 02/01**

GLISSE, CONCERTS ET MAGIE

Vendredi 2, le magicien David Coven, révélé dans l'émission télévisée La France a un incroyable talent, émerveillera le jeune public avec un spectacle de magie gratuit à 18h (Salle polyculturelle). Sans oublier : une course d'orientation sur le domaine skiable, des parties endiablées de Gelly Ball, des initiations à la draisienne ski et à la construction d'igloos. (F.N.)



DAVID COVEN

© Facebook David Coven / DR

🇬🇧 During Christmas, Val Thorens treats children to a full week of festive fun from December 26 to January 2. Activities include concerts, magic shows, snow and snowboard lessons, torchlight descents, Gelly Ball, igloo building, and draisienne ski adventures.



ANIMATIONS POUR LES ENFANTS
Plus d'infos auprès de l'office de tourisme

Zenith
Ski Shop
Val Thorens

BOOTFITTER DE PÈRE
EN FILS DEPUIS 1985

**Spécialiste
BOOTFITTING**



**Spécialiste
SKI-MOJO**



ski-mojo

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



VOTRE REFUGE MADE IN VAL THORENS

**ACHAT - VENTE
RENTAL - PURCHASE**

transaction@valthoimmo.com

RESERVATIONS

reservation@valthoimmo.com

VAL THORENS IMMOBILIER

Résidence Trois Vallées

73440 Val Thorens

+33 (0)4 79 00 04 03

valthorensimmobilier.com

LES TIPS POUR UN SÉJOUR RÉUSSI

Trois membres de l'office de tourisme de Val Thorens, fines pratiquantes de leur station, partagent conseils et astuces pour réussir votre séjour. Des propositions auxquelles vous n'auriez peut-être pas pensé, mais qui font la différence !



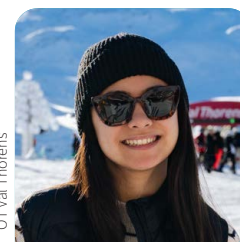
© S. Berthon / OT Val Thorens



PHILIPPINE DUBOIS,
RESPONSABLE
SATISFACTION
CLIENT

UN CLUB, MILLE ET UNE EXPÉRIENCES

« Inscrivez-vous gratuitement au Club Val Tho. C'est un programme de fidélité ouvert à tous dès 2 ans, avec jusqu'à cent expériences par semaine. On y trouve des activités pour tous : ateliers cuisine avec un chef, construction d'igloos, rencontres avec les pisteurs, courses d'orientation pour ados ou jeux pour enfants. Un point d'accueil est situé sur le front de neige de Caron, avec prêt de luges et de GoPro. »
Gratuit, inscription sur valthorens.com ou auprès de l'office de tourisme



© Photos Aurélien Droux
OT Val Thorens

ADÈLE HELAR,
EXPERTE
DESTINATION

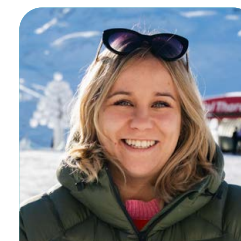
UN SÉJOUR SANS MAUVAISES SURPRISES

« Avant d'arriver, consultez en ligne le Guide du séjour réussi. Il aide à tout anticiper : choix de la résidence, réservation du parking via Valthoparc, repérage dans la station et sur le domaine skiable. On y trouve aussi des conseils pour réserver son forfait, louer son matériel, profiter de bons plans et découvrir les activités, commerces, bars et restaurants. »

Guide disponible sur valthorens.com



© T. Loubere / OT Val Thorens



MAËLLE RICHARD,
GRAPHISTE

TERMINER SA JOURNÉE EN BEAUTÉ

« Mon moment préféré : le coucher de soleil sur les montagnettes, suivi d'une bonne raclette dans un restaurant de la station. Le sentier piéton Montagnette 1, orienté plein sud, est très accessible. Il se parcourt à pied ou en raquettes selon l'enneigement, avec peu de dénivelé. Comptez 1h30 aller-retour depuis la rue des Balcons. Avant de redescendre, n'oubliez pas la photo souvenir devant les lettres Val Thorens ! » (F.N.)

*Itinéraire balisé • Départ Les Balcons
(3,3km / 110m D+)*



© L. Brochat / OT Val Thorens

Three Val Thorens tourism office insiders share their best local tips to make your stay truly memorable. From joining a free loyalty club offering a wide range of unique experiences, to planning ahead with a practical online guide, and ending the day with an easy sunset walk followed by a cosy raclette, these insider suggestions help visitors enjoy the resort beyond skiing and experience Val Thorens like a local.

CONSEILS PRATIQUES

Activité, séjour, animations...

Vous avez une question ?

Plus d'infos auprès de l'office de tourisme

+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

NORRØNA

Welcome to nature



INTERSPORT

INTERSPORT PECLÉT
Grande Rue, 73440 Les Belleville. +33 (0)479000172

— VAL THORENS —

LADIES AND GENTLEMEN...



Lundi 29 décembre, Val Thorens devient le théâtre d'une spectaculaire course nocturne avec l'étape du Ladies & Gentlemen Night Tour, un rendez-vous international mêlant performance, convivialité et ambiance festive.

Organisé par la Fédération française de ski, le Ladies & Gentlemen Night Tour fait partie des circuits internationaux de ski alpin. Sur le stade de slalom Yannick Richard, les équipes s'affrontent en relais mixte dans une compétition rythmée, pensée pour séduire autant les passionnés que le grand public. Cette étape à Val Thorens vient compléter un programme de quatre épreuves et transforme le ski alpin en véritable show nocturne. Musique, animations et proximité avec les athlètes donnent à l'événement une atmosphère conviviale et festive. (F.N.)



On December 29, Val Thorens hosts the Ladies & Gentlemen Night Tour, an international mixed-team night slalom combining elite alpine skiing, festive atmosphere, music, and close interaction with athletes.



LADIES & GENTLEMAN NIGHT TOUR

Dès 16h, stade Yannick Richard
Entrée libre pour les spectateurs
Buvette sur place et retransmission live

— BOZEL —

La voix est libre

La magie est partout en cette fin d'année, et surtout dans l'église de Bozel ! Le 28 décembre, rendez-vous pour un concert baroque porté par le maestro Andrei Chevtchouk et sa jeune élève Tatiana Derache. Un moment suspendu...

Les notes s'envolent dans l'église de Bozel, avec pour maître-mot le baroque. Dimanche 28 décembre à 18h, vivons un véritable voyage musical piano/voix à travers les siècles. Du baroque au romantisme, nous découvrons la richesse culturelle européenne. Entre l'expérience du maître Andrei Chevtchouk et la fraîcheur de son élève Tatiana Derache, le répertoire présentera des œuvres de Giulio Caccini, Georges Friedrich Haendel, Antonio Vivaldi, Johann Sebastian Bach, Ludwig van Beethoven et bien d'autres artistes. Le concert est organisé par l'association Tempora Artis en collaboration avec la paroisse Saint-François-de-Sales Val Vanoise et l'office de tourisme de la vallée de Bozel. Oh les chœurs ! (C.B.)

On December 28, Bozel hosts a baroque concert with maestro Andrei Chevtchouk and student Tatiana Derache. Piano and voice performances span baroque to romantic eras, offering a magical, culturally rich musical experience.



CONCERT DE MUSIQUE SACRÉE

À 18h • église de Bozel • Participation libre
+33 (0)4 79 55 03 77 • valleedebozel.com



ANDREI CHEVTCHOUK



TATIANA DERACHE



TO DO LIST

MERCREDI 31.12

Réveillon du nouvel An

Par le comité d'animation
Salle du Villard, Le Planay
Inscription obligatoire :
+33 (0)6 51 06 90 82
valleedebozel.com

TOUT L'HIVER

Musée des traditions populaires

Museum of Folk Traditions
Du lundi au samedi • Entrée libre
Place Saint-Pierre • Moûtiers
+33 (0)4 79 24 04 23
museemoutiers.fr

RMP immobilier

RMP
IMMOBILIER

A VENDRE



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

AGENCE IMMOBILIÈRE • BOZEL

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

Emmanuelle TISSE SA VOIE

ARTISANE

Pour Emmanuelle Favotti, le macramé est une vocation. Il y a trois ans, elle lance M'acréa et transforme sa passion en métier. Rencontre au Villard-du-Planay avec une artisane pétillante, créative et résolument ambitieuse.

Emmanuelle est créative et touche à tout. Après des études en informatique et langues étrangères, elle multiplie ses expériences dans le tourisme, de Saint-Tropez à Malte. Aujourd'hui installée au Villard-du-Planay, près de ses grands-parents, elle consacre son temps au macramé, une passion qu'elle découvre pendant le Covid. « J'ai commencé par des bijoux, puis des grosses pièces », précise-t-elle. Alors qu'elle a l'habitude de passer d'une activité à une autre, elle trouve dans le macramé une façon inépuisable de créer de nouvelles choses : « Pourquoi le macramé ? C'est un grand mystère. Je ne m'en lasse pas ! »

UN ART DU TISSAGE

Le macramé est une technique de tissage basée sur cinq types de nœuds. « À partir de cette base, on peut faire tellement de choses, souligne-t-elle. Surtout quand on commence à s'affranchir des modèles en créant des pièces uniques. » Boucles d'oreilles, bracelets, colliers, suspension, tentures... Emmanuelle a déjà une importante collection d'articles qu'elle décline dans toutes les couleurs. « Au moins, le client a le choix », dit-elle avec le sourire.



DE PASSION À VOCATION

En 2022, elle décide de se mettre à son compte et créer sa marque M'acréa pour commercialiser ses bijoux et décorations en macramé. « C'est vraiment devenu mon métier », déclare-t-elle avec fierté. Accompagnée de Loki, son fidèle ami à quatre pattes, Emmanuelle travaille depuis son domicile où elle s'est aménagé une pièce dédiée. Elle publie également des tutos sur Youtube pour enseigner les bases du macramé. « J'ai moi-même appris grâce à des tutos en ligne, ajoute-t-elle. C'est ma manière de rendre la pareille. J'aime transmettre... »

UN BUSINESS PLAN BIEN PENSÉ

À terme, Emmanuelle souhaite ouvrir sa propre boutique. « Il y aurait une partie dédiée à la vente de mes créations, ainsi qu'à celles d'autres artisans. Et une partie atelier où je pourrais donner des cours, imagine-t-elle. Mais il faut y aller étape par étape. Le plus urgent est de développer ma présence en ligne et en boutique. » Ses créations sont également disponibles à L'Arbre à plumes, à Conflans (Albertville), qui rouvre en mai 2026. (F.N.)

At Villard-du-Planay, Emmanuelle Favotti has turned her lifelong creativity into a profession through M'acréa, her macramé brand founded three years ago. After working in tourism from Saint-Tropez to Malta, she discovered macramé during the Covid years and taught herself the craft. Today she designs jewelry, wall hangings, and décor, teaches online tutorials, and dreams of opening her own boutique and workshop for local artisans.

Pour la suivre
macrakrea.sumupstore.com
@ macrakrea nomadartsland

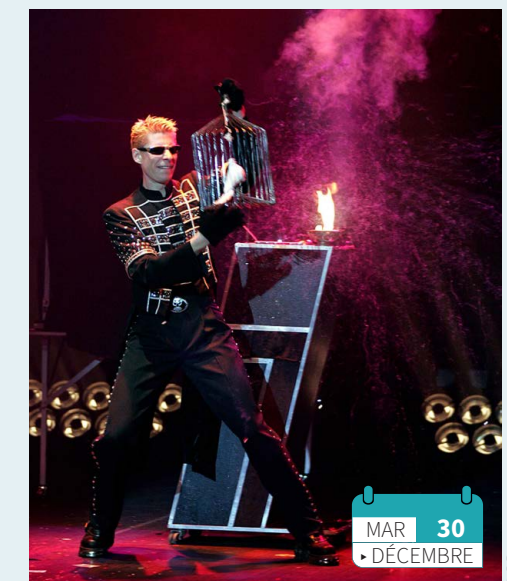


Profil

Prénom : Emmanuelle
Nom : Favotti
Origine : Nîmes (30)
Âge : 32 ans
Métier : Tisseuse
Où : Le Planay



Abracadabra !



À l'occasion des fêtes de fin d'année, la Ville de Moûtiers invite le magicien Stan Vitko qui présentera un spectacle de magie mêlant grandes illusions et poésie visuelle.

Le magicien Stan Vitko propose avec « Magie en scène » un spectacle rythmé et accessible à tous, où s'enchaînent manipulations impressionnantes, apparitions de colombes, effets de feu et grandes illusions. Magicien professionnel depuis plus de vingt ans, Stan Vitko développe une approche de la magie centrée sur la scène, le rythme et la relation au public. Pensé comme un véritable show visuel, ce rendez-vous promet émerveillement et rires. À l'issue de la représentation, un goûter est offert par la Ville de Moûtiers, prolongeant ce moment festif et féérique destiné aux petits comme aux grands. Il n'y a pas d'âge pour la magie... (F.N.)

For the holiday season, Moûtiers welcomes magician Stan Vitko for Magie en scène, a dazzling show of illusions, fire, and doves. Open to all ages, it promises wonder, laughter, and a festive snack afterward. Free entry, Dec 30 at 4 PM.

SPECTACLE DE MAGIE : STAN VITKO
À 16h • Tout public • Gratuit
Salle des fêtes de Moûtiers
+33 (0)4 79 24 06 66
coeurdetarentaise-tourisme.com



MANNES

LOCATION DE VÉHICULE
& UTILITAIRE 2 À 9 PLACES

**Click &
Rent**

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

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

RÉSERVEZ EN LIGNE SUR :



AGENCE DE MOÛTIERS

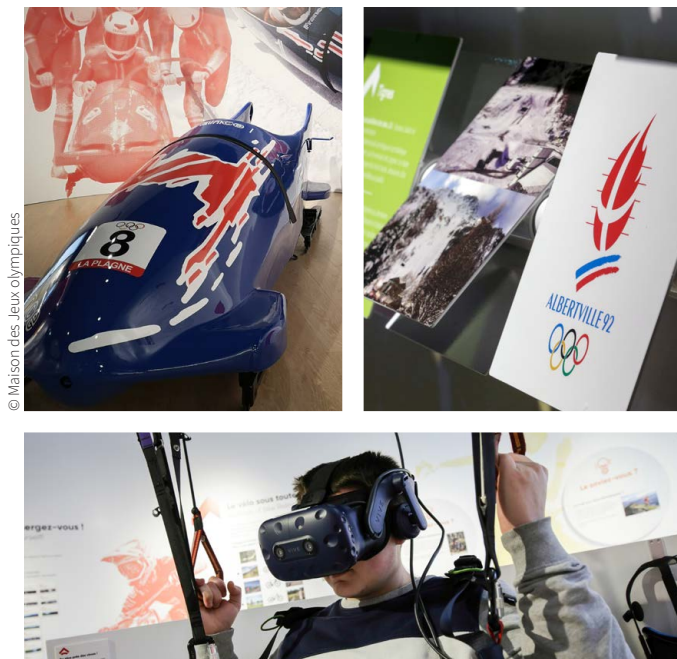
ZA les Salines
172 rue des Érables
73600 Moûtiers

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

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

— ALBERTVILLE —

UN TREMPLIN *pour les Jeux !*




© Maison des Jeux olympiques

© Photos E. Cagnart

En cet hiver olympique, avec les JO de Milan Cortina en ligne de mire en février 2026, c'est l'occasion d'une petite remise à niveau de vos connaissances sur l'histoire des Jeux sur notre territoire. Direction Tremplin 92, à Albertville...

Dans l'antre de la Halle Olympique d'Albertville, à deux pas de la flamme géante qui s'est embrasée en 1992, découvrez l'héritage des Jeux Olympiques d'Albertville, qui ont marqué la Savoie. Tremplin 92, c'est un centre d'interprétation unique et immersif, qui permet de plonger dans cinq thématiques mêlant coulisses des JO, patrimoine savoyard, sport en toutes saisons, biodiversité et montagne de demain. Le temps d'une visite, profitez de nombreux dispositifs interactifs, de contenus multimédias et d'expériences en réalité augmentée. Ici, les expositions permanentes et temporaires célèbrent sport et olympisme. Visites commentées sur rendez-vous pour tous les publics. (E.R.)

 Explore the legacy of the 1992 Olympics in Savoie at an immersive center featuring five themes: behind-the-scenes, local heritage, year-round sports, biodiversity, and future mountains. Enjoy interactive displays, AR experiences, and exhibitions celebrating sport and Olympism.



TREMPLIN 92 • MONTAGNE ET OLYMPISME

À la Halle Olympique
Du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h
Entrée 7€ / 5€ pour les 12-18 ans
+33 (0)4 79 32 04 22 • trempin92.org

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Les Roches Blanches
Le poisson blanc, risotto crémeux, chorizo

LES MENUIRES

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali



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

♥ Musique live les samedis des vacances scolaires

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

COURCHEVEL MORIOND

Carné



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

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Bokka



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

♥ DJ set les jeudis et samedis soir

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

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

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

♥ La vue dégagée sur la vallée



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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



Accès piétons et skieurs
Au sommet de la TC des Verdens • +33 (0)4 79 08 98 87
📍 Snack La Cabane des Skieurs

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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



♥ La Mousse du chef, bière créée par Jean-Rémi Caillon

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

L'Étable des Lys



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

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

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

La Table de Mon Grand Père

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

♥ Le grand menu de partage



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

COURCHEVEL 1850

Alpage*



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

♥ Une véritable expérience immersive

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

La Fèrma

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



♥ Fondue au Grand Brut Alpin

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

La Table de l'Annapurna



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

♥ Les desserts du chef pâtissier Téophane Faucher

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

MÉRIBEL

Marius



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

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

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

MÉRIBEL

La Grange

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

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

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

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

MÉRIBEL

Le Refuge

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

♥ Plats 100% faits maison

✓ Les 9 fondues différentes

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

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

MÉRIBEL-MOTTARET

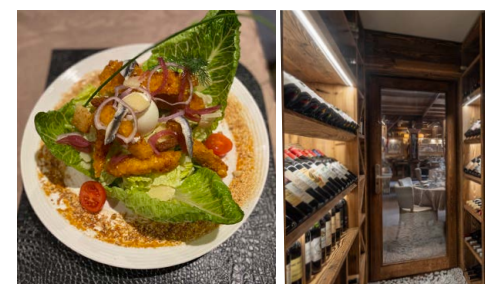
Tipi



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

♥ L'os à moelle

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



Le Refuge

COUP DE FOURCHETTE
MÉRIBEL

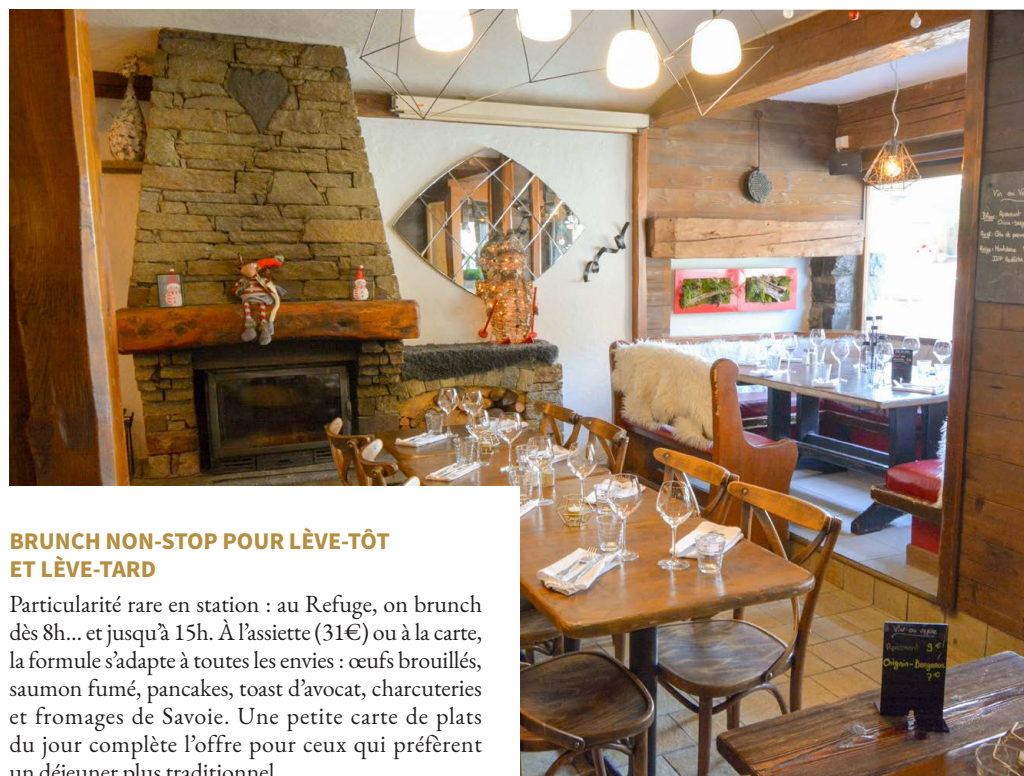
Le Refuge cultive l'esprit montagnard du matin au soir. Ici, on brunch, on lunch, on goûte et on dîne, dans une ambiance chaleureuse de refuge alpin où le fait maison et l'accueil sont rois.

UN VRAI REFUGE ALPIN, VERSION GOURMANDE

Au Refuge, alias « chez Julie », l'ambiance est posée dès l'entrée. Cheminée, pierre et bois, peaux de bêtes et cloches de vache composent un décor authentique, digne d'un refuge de montagne. Ici, l'esprit maison est omniprésent : accueil chaleureux, plats réconfortants, atmosphère intime. Labellisé Maître Restaurateur, l'établissement revendique une cuisine 100% faite maison, à partir de produits locaux et régionaux.

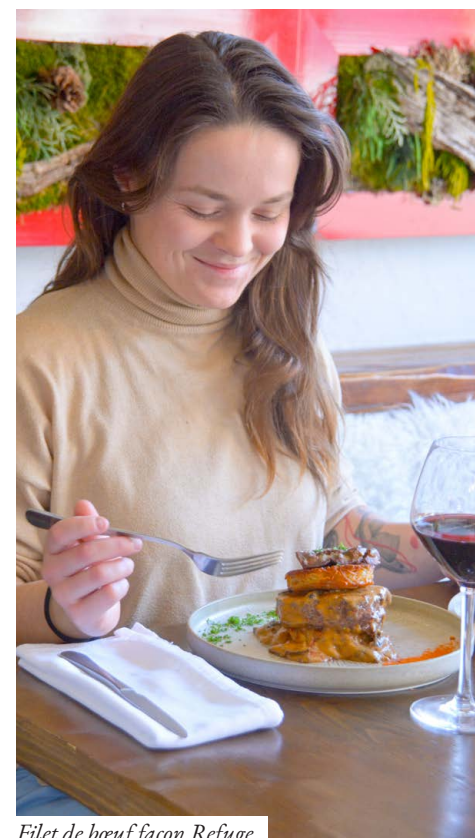


Assiette brunch



BRUNCH NON-STOP POUR LÈVE-TÔT ET LÈVE-TARD

Particularité rare en station : au Refuge, on brunch dès 8h... et jusqu'à 15h. À l'assiette (31€) ou à la carte, la formule s'adapte à toutes les envies : œufs brouillés, saumon fumé, pancakes, toast d'avocat, charcuteries et fromages de Savoie. Une petite carte de plats du jour complète l'offre pour ceux qui préfèrent un déjeuner plus traditionnel.



Filet de bœuf façon Refuge




Pancakes banane-chocolat

LE GOÛTER, L'INSTANT DOUCEUR APRÈS LE SKI

De 15h30 à 17h30, pas de temps mort. Le Refuge déroule une vraie carte de goûter, pensée pour les enfants comme pour les grands. Crêpes sucrées ou salées, tarte aux myrtilles, gâteau du jour et boissons chaudes, dont un vin chaud maison, invitent à une pause gourmande après une journée sur les pistes.

LE SOIR, LA MONTAGNE DANS L'ASSIETTE

À l'heure du dîner, la table célèbre la tradition montagnarde et la cuisine française. Coup de cœur pour la soupe à l'oignon servie dans sa miche de pain, plat emblématique des fêtes de village. Les amateurs de fromage se réjouiront d'un large choix de fondues : ail des ours, morilles, tomme de chèvre, reblochon... Il n'y a plus qu'à choisir ! (F.N.)

 **N**estled in the heart of Méribel, The Refuge delivers an authentic alpine dining experience with a gourmet twist. Stone, wood and a crackling fireplace set the scene for a warm, chalet-style atmosphere. From an all-day brunch served until 3pm to indulgent afternoon treats and generous mountain dinners, the restaurant champions 100% homemade cuisine crafted from local produce, celebrating the comforting flavors of the Alps from morning to night.



Tourte de légumes sur son lit de jeunes pousses



Ouvert 7j/7 • 8h à 22h
Route de la Montée, Méribel-Centre
Brunch, déjeuner, goûter et dîner
+33 (0)4 79 08 61 97
 Restaurant le Refuge



JOSÉPHINE
EAU PÉTILLANTE AUX EXTRAITS BOTANIQUES

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

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

sparklingjosephine.com



Suivez-nous

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ La vue à couper le souffle



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée



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

LES MENUIRES

La Chouette

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

♥ Le soir, menu bistro-bonomique



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

LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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

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



Galerie la Croisette • 16h-02h
+33 (0)6 09 07 40 71 • 📍 [loubar_pub](https://www.instagram.com/loubar_pub)



LE NOËL DE PROVENCIA

DU 3 AU 31 DÉCEMBRE 2025

provencia

**COMMANDEZ DIRECTEMENT AU RAYON :
TRAITEUR, BOUCHERIE ET POISSONNERIE !**

Carrefour market



DIMANCHES OUVERTS

MOÛTIERS 04.79.24.12.44

14 / 21 / 28 DÉCEMBRE, 08H30 À 19H

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



LA RECETTE CARREFOUR

HUITRES CHAUDES, CRÈME AUX ÉPICES

INGRÉDIENTS

- × 300 g huîtres (hors coquille)
- × 60 g crème fraîche
- × 15 g échalote
- × 0,8 g piment d'espelette
- × 2 bouillons cube de volaille
- × Ciboulette

PRÉPARATION

- Ouvrez ou faites ouvrir les huîtres par votre poissonnier. Retirez-les des coquilles.
- Faites bouillir 500 ml d'eau avec 1 cube et demi de bouillon. Pochez les huîtres 2 mn. Égouttez-les et replacez-les dans les coquilles.
- Mélangez la crème avec le reste de bouillon émietté. Répartissez cette préparation sur les huîtres et passez-les sous le grill 5 mn.
- Épluchez et ciselez l'échalote, ciselez la ciboulette.
- Parsemez les huîtres de piment d'Espelette, de ciboulette et d'échalote.



Les Roches Blanches

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES



Chez Infosnews, on aime bien les belles histoires. Voici celle du restaurant Les Roches Blanches, sur les pistes des Menuires, et des femmes et des hommes qui la font vivre. De 1968, date de son ouverture, à 2025 pour sa réouverture, récit d'une belle épopée.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

L'histoire des Roches Blanches commence quand Jeanine et Louis Jay, dit Loulou, créent l'un des tout premiers restaurant d'altitude, niché entre les deux tronçons de la télécabine de la Masse. D'une petite structure construite directement contre le rocher, le restaurant s'agrandit et se transforme de saison en saison, pour devenir un lieu empreint d'histoire et de souvenirs.

Aujourd'hui, ce sont Corinne et son fils Rémi, qui nous accueillent avec la chaleur qui caractérise les gens de la vallée. On papote et on partage un de ces moments qui nous tiennent à cœur, authentiques et vrais. « Mes parents ont passé toute leur vie ici et j'ai commencé à travailler avec eux à l'âge de 17 ans. J'ai toujours aimé ce métier, j'ai grandi ici... Alors quand Rémi m'a dit qu'il souhaitait reprendre le restaurant, nous nous sommes lancés dans la rénovation et nous avons rouvert après quatre ans de fermeture. » Le résultat est à la hauteur. Les espaces sont joliment présentés et il y a même un coin salon avec écran géant pour une petite pause cocooning.

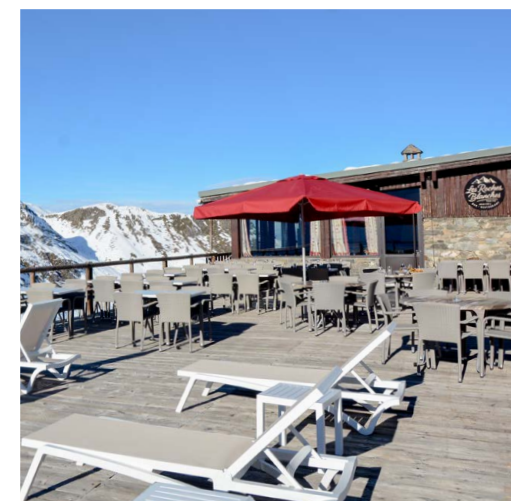


Le poisson blanc, risotto crémeux, chorizo

DES PLATS POUR TOUS LES SKIEURS

Du côté de la cuisine, on découvre une belle carte de cuisine traditionnelle française et de spécialités locales. Composée par Corinne et son chef comme une partition à quatre mains, il en ressort des assiettes généreuses, des sauces exquis, des viandes juteuses, des entrées à partager, des burgers bien copieux... et une souris d'agneau qui fait l'unanimité chez les skieurs affamés.

Avec bienveillance et attention, Corinne transmet la passion de son métier à son fils, mais aussi à toute l'équipe qu'elle coache comme une maman le ferait avec ses enfants. Et elle le lui rend bien ! L'ambiance est aux sourires, aux rires et à la bonne humeur. Un petit coup de cœur qu'on vous conseille sans modération. (S.M.)




Le burger savoyard



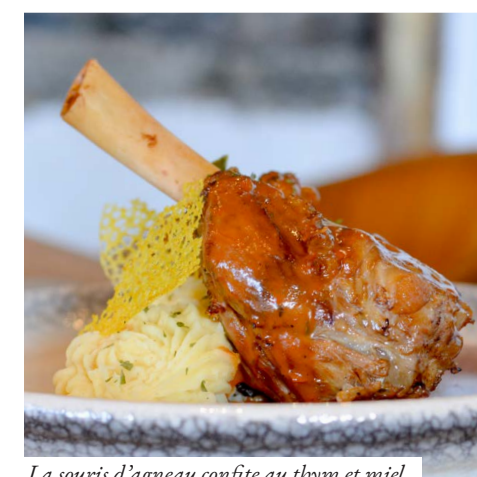
Le tiramisu



La crème brûlée

 Les Roches Blanches is a family-run restaurant on the slopes of Les Menuires, opened in 1968 by Jeanine and Louis Jay near the La Masse gondola. Expanded over the years, it became a place full of memories. Today, Corinne, Jean-Michel and their son Rémi have renovated and reopened it, serving generous French and local dishes in a warm, welcoming atmosphere loved by skiers.

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



La souris d'agneau confite au thym et miel

LES MENUIRES

Le Comptoir

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

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

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

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



LES MENUIRES

L'Alpin

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

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

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

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



LES MENUIRES

La Marmite

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

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

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

Quartier des Bruyères • +33 (0)4 79 00 74 75
lamarmite-lesmenuires.fr
📍 lamarmite73440 📱 La Marmite



LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

Quartier de Preyerand
+33 (0)4 79 01 04 76
Ouvert tous les jours

LES MENUIRES

L'Ours Blanc

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

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

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

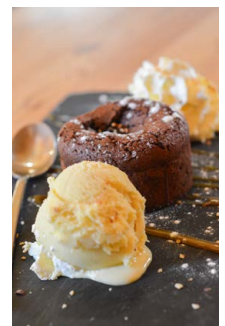


LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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

♥ La cuisine locale et/ou bio



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

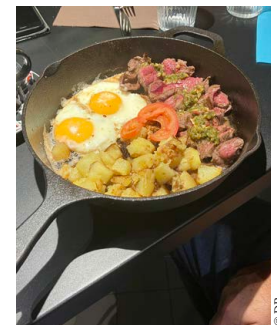
VAL THORENS

The Crêperie & Breakfast

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

♥ Les planches à partager

Ouvert 7j/7 dès 8h30
Galerie Péclet • +33 (0)4 79 00 28 40
thecreperie.breakfast@gmail.com 📱



VAL THORENS

La Timbale

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

♥ Les soirées festives et concerts

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



VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

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

VAL THORENS

La Table

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



©Stéphane Candé

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

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

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

VAL THORENS

Chalet de la Marine

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



© DR

♥ La yourte mongole pour des soirées d'exception

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

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs



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

♥ L'incontournable
Black Burger

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

VAL THORENS

Le Confidentiel



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

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

Ouvert 6j/7 (fermé le mercredi) • 19h-21h
Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées
+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallees.com

VAL THORENS

Base Camp

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

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

♥ La formule brunch et spa

♥ La terrasse ensoleillée



© L. Brochet



© Photos Hôtel Pashmina

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

Ouvert 7j/7
Restaurant de l'hôtel Pashmina*****
Service du midi : 12h-14h
Service du soir : 19h-21h
+33 (0)4 79 00 09 99 • hotelpashmina.com

Les Explorateurs*

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

♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé

♥ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

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

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

Enjoy It

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Un vent de nouveauté souffle du côté du restaurant Enjoy It cet hiver. L'ex Chamois d'Or change de nom mais pas de concept, a étoffé sa carte de quelques plats gourmands et gourmets, que l'on savoure dans une salle agréable ou sur la belle terrasse au pied des pistes.

Au restaurant Enjoy It, Teresa et Joël Gaillard, patrons et âmes des lieux, misent sur leurs atouts et valeurs : une cuisine généreuse et soignée servie en continu toute la journée, une belle terrasse ensoleillée au carrefour des pistes et un intérieur cosy agrémenté de touches végétales. Un lieu idéal et facilement accessible à pied ou à ski, pour s'attabler pour un verre, un goûter ou un repas, selon l'humeur, la météo et l'envie...



Mont d'Or gratiné avec sa charcuterie

AU BONHEUR DE TOUS LES PALAIS

À la tête des cuisines depuis 2022, le chef Pedro Sousa sait prendre soin de ses convives. Sa cuisine généreuse et gourmande allie le réconfort des recettes traditionnelles, précises dans les cuissons et assaisonnements, et revisitées avec créativité. Après une grosse matinée de ski, nous choisissons de partager un Mont d'Or gratiné avec sa charcuterie, accompagné d'une bière pression Paix Dieu, pour nous mettre en appétit. Les plats arrivent : queue de langouste cuite au barbecue pour les palais subtils ; souris d'agneau en cuisson lente, accompagnée de sa délicieuse purée et petits légumes croquants ; ribs de bœuf généreux et goûteux... Un délice ! Tous les palais trouvent d'ailleurs leur bonheur à la carte, avec la jolie sélection de pizzas, les bonnes recettes de pâtes ou les burgers rassasiants (mention spéciale au Enjoy It avec son foie gras). Sans oublier le menu du jour ou celui spécial enfants...



Financier fruits mascarpone, dessert du jour



Pavlova à la mangue, dessert du jour



Ribs de bœuf & Burger XXL

L'ATOUT TERRASSE AU PIED DES PISTES

Pour terminer par une note sucrée, parmi les tartes, glaces ou desserts au chocolat, c'est la pavlova qui nous fait de l'œil. La crème mascarpone est travaillée avec légèreté, la mangue et les touches de framboise apportant la fraîcheur à ce dessert du jour... Rassasiés et heureux, nous voilà enfin prêts à rechausser les skis, après un dernier moment en terrasse à profiter du soleil et de la vue sur les sommets. On a juste envie de conseiller : venez... et Enjoy it ! (E.R.)

Enjoy It, formerly Chamois d'Or, delights guests with a generous, creative menu in a cozy interior or sunny terrace at the pistes' crossroads. Chef Pedro Sousa offers traditional, refined dishes—lobster, slow-cooked lamb, ribs—alongside pizzas, pasta, and burgers. Sweet treats, including pavlova, complete the experience. Open all day, the restaurant welcomes skiers and walkers alike, making it the perfect stop for a meal, snack, or drink while enjoying alpine views and a warm, inviting atmosphere.



Rue du Soleil
Service continu 7j/7 de 11h à 23h
(dès 9h le samedi matin)

+33 (0)4 79 00 08 79 • restaurantlechamoisdor.com



Queue de langouste au barbecue



Souris d'agneau



© DR



La recette fromagère



Ingrédients

- 1 oignon
- Une noix de beurre
- 70 cl de bouillon de volaille
- 1 bocal de 400 g de châtaignes au naturel
- 80g de beaufort râpé + des copeaux
- 8 tranches de fine poitrine fumée
- Sel, poivre, crème fraîche

LE VELOUTÉ TOUT RÉCONFORT AU BEAUFORT

La recette

- Faire dorer les tranches de poitrine fumée au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 10 à 15 minutes. Elles doivent être croustillantes.
- Faire revenir l'oignon haché avec un peu de beurre quelques minutes dans une casserole ou une cocotte.
- Ajouter les châtaignes, mélanger, puis ajouter le bouillon. Laisser mijoter à feu moyen pendant une quinzaine de minutes. Rajouter le beaufort râpé et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Mixer, ajuster l'assaisonnement et allonger avec un peu de crème fraîche si la consistance est trop épaisse.
- Servir chaud avec des tranches de lard croustillantes et des copeaux de beaufort sur le dessus.

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

VENTE AU DÉTAIL

COURCHEVEL

- Le Pratz, près de la chapelle •
+33 (0)9 66 83 03 61

LES MENUÏRES

- Les Bruyères Place Centrale •
+33 (0)9 67 81 25 31
- La Croisette Rond point
proximité Galerie Marchande •
+33 (0)9 67 54 52 39

MÉRIBEL

- Mussillon •
+33 (0)9 67 01 37 78

MÉRIBEL CENTRE STATION

- Immeuble de l'Arolaz •
+33 (0)4 58 83 02 20

VAL THORENS

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

CHAMPAGNY

- Place centrale la Fruitière •
+33 (0)9 67 48 11 26

MOÛTIERS

- Av. des Jeux Olympiques •
+33 (0)4 79 24 03 65

Visite gratuite de la fabrication du beaufort
et des caves d'affinage sur réservation



VAL THORENS

La Maison

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

♥ Les viandes de race Aubrac

✓ Terrasse ensoleillée avec vue sur les sommets

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

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



© Photos Alpeart Médias

VAL THORENS

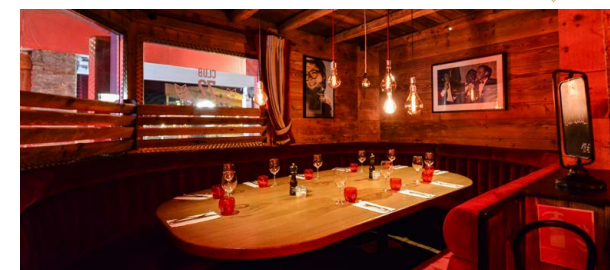
Club 72 Steakhouse

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

♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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



VAL THORENS

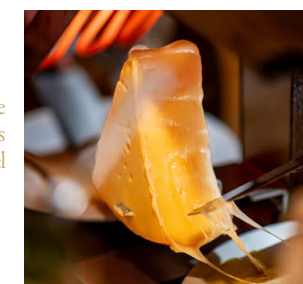
La Cabane

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

♥ La boîte chaude truffée

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

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



© Photos Alpeart Médias

VAL THORENS Les Chalets du Thorens

UN VILLAGE MINIATURE

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

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

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

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



LE RESTAURANT

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

♥ Les sushis de Maître Dao

✓ La verrière, pour manger au chaud avec la vue



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

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

VAL THORENS Enjoy It

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

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale

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



Service continu 7j/7 • Rue du Soleil
De 7h30 à 1h
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com

VAL THORENS Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

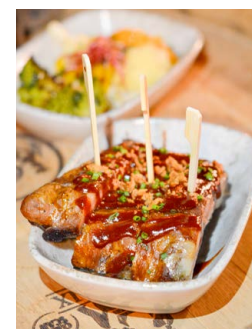
🇬🇧 All the team offer tasty dishes to be enjoyed indoors, on the terrace or in the small private chalets. Le Caribou is open for lunch.



Ouvert 7j/7 de 11h30 à 16h30
À l'intersection pistes Génépé et Moraine
Accessible TC Moraine et Funitel de Thorens
+33 (0)6 80 11 26 91 • chaletcaribou.com

BOZEL Le Branzin

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



♥ Le Hot Diot

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

LA PERRIÈRE Les Mousses du Dahu



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

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

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



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

Le Manoir de Bellecombe

COUP DE FOURCHETTE
GRAND AIGUEBLANCHE

C'est un retour aux sources de la cuisine française que nous propose cet authentique manoir du XVIII^e siècle. Sa philosophie ? Magnifier les produits locaux à l'image des lieux. Un savant mélange entre respect de l'ancien et modernité.

Au pied de la majestueuse cascade du Morel, se dresse un manoir du XVIII^e siècle, fraîchement rénové. Perché sur sa colline, il domine un parc arboré. Après avoir poussé une porte ancienne d'origine, on s'installe dans une salle voûtée : pierres séculaires, lumière ambrée, tables dressées avec élégance. Juliya, gardienne des lieux, a redonné au manoir son éclat sans effacer ses cicatrices. Le cadre se prête aussi bien à un dîner romantique qu'à un repas familial ou un apéro gourmand entre amis.

RETOUR AUX SOURCES

Puis vient la cuisine, celle qui ne triche pas. Avec plus de trente ans d'expérience, le chef Fabrice Moretti revendique une fidélité entière à la tradition française : produits locaux, circuit court et une générosité qui se lit autant dans l'assiette que dans son regard lorsqu'il parle de sa souris d'agneau confite sept heures, véritable signature de la maison. La carte est régulièrement renouvelée et s'adapte à tous les palais, des familles aux fins gourmets. Fondues et raclettes sont aussi de la partie, avec une multitude de fromages locaux. Côté bar, des cocktails maison et une cinquantaine de vins français prolongent cette partition très terroir.

Tartelette aux figues



Sours d'agneau confite 7h




Aubergine à la savoyarde



Tartare de bavette

LE FLORILÈGE DE NOUVEAUTÉS

Une nouvelle salle s'ouvre cet hiver, comme un cocon supplémentaire. Et surprise : une carte de plateaux de fruits de mer, soigneusement sourcés — huîtres d'Oléron, homard bleu, araignée de mer — à déguster sur place ou à emporter. Les travailleurs du coin ont aussi leur menu du midi à 18,50€, du mercredi au vendredi. Pour le nouvel an, un dîner spécial rythmé par de la musique live fera vibrer les murs du Manoir. À réserver sans tarder ! (F.N.)

 This renovated 18th-century manor near the Morel waterfall blends tradition and modernity, offering a warm, elegant setting for romantic dinners, family meals, or friendly gatherings. Chef Fabrice Moretti celebrates French cuisine with local, seasonal products, from slow-cooked lamb to fondues, raclettes, and house cocktails, complemented by a wide selection of French wines. New this winter: a cozy dining room and a carefully sourced seafood menu, plus a special New Year's dinner with live music.



◆ Déjeuner & dîner

Ouvert du mardi soir au dimanche midi
25 route de Saint-Oyen • Grand-Aigueblanche
+33 (0)4 79 01 44 49 • lemanoirdebellecombe.com



Assiette de truite fumée



BOZEL

Au Caprice



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

♥ Le framboisier

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

BRIDES-LES-BAINS

Relief

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



© Valentin Vion

♥ Le choix de bières pression

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

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



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

♥ La souris d'agneau confite sept heures

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

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café



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

♥ La croziflette aux morceaux de cèpes

Parvis de la gare SNCF
Service 7j/7 : 8h30 (6h30 le samedi) à 17h
+ soirée du vendredi au lundi
+33 (0)4 79 00 40 20 • les3vallees-cafe.com



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUE

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

Ce petit point pour rappeler que le papier n'est pas un écoterroriste. C'est un matériau noble qui demande du respect, il nous en remercie en nous offrant un contact intime, unique et rassurant. Son utilisation intelligente est aujourd'hui bien moins polluante pour notre planète, que la surenchère d'offres numériques et de méga-octets stockés.

Bonne lecture papier à tous :-)



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



mon super marché
sherpa

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

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

MÉRIBEL 1600
04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES
04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU
04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET
04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS
04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES
04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE
04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850
04 79 08 40 39

LA TANIA
04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS
04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET
04 79 00 01 67



www.sherpa.net



sherpa.supermarche



sherpa_supermarche

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

NEW YEAR

📍 COURCHEVEL 1850 - FRONT DE NEIGE

2026

AU PROGRAMME DE 21H30 À 1H15 :

CONCERTS, FEU D'ARTIFICE
À MINUIT & CLUBBING

31 DÉCEMBRE
2025
DECEMBER 31, 2025

RETROUVEZ LE
PROGRAMME ICI

FIND THE
PROGRAMME HERE



Scan Me



COURCHEVEL
CAPITALE MONDIALE DU SKI



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

