



les 3 vallées

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

PAPIER INTELLIGENT

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



Roc de Fer

CHILL AU SOMMET

MÉRIBEL [PAGE 2]



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
BEAUFORT
PATINAGE
SPECTACLES

RAQUETTES
PEINTURE
HUMOUR
VEILLÉES

GUIDE
GOURMAND
FAMILLE
APPLI
VANOISE

MÉTIER D'ICI
FLAMBEAUX
SHOWS
NATURE
LUGES



N°458

AGENDA DU 21 AU 28 FÉVRIER 2025



page 13

© Sylvain Aymoz

FESTIVAL INTERNATIONAL D'ART PYROTECHNIQUE

INTERNATIONAL FIREWORKS FESTIVAL

22^È ÉDITION • 22ND EDITION

ÉDITION SPÉCIALE
FRANCE, PAYS DES LUMIÈRES
FRANCE, LAND OF LIGHTS
SPECIAL EDITION

JEUDI 13 FÉVRIER
THURSDAY 13TH FEBRUARY

COURCHEVEL 1850
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



JEUDI 20 FÉVRIER
THURSDAY 20TH FEBRUARY

COURCHEVEL MORIOND
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



JEUDI 27 FÉVRIER
THURSDAY 27TH FEBRUARY

COURCHEVEL VILLAGE
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



JEUDI 6 MARS
THURSDAY 6TH MARCH

COURCHEVEL 1850
FRONT DE NEIGE SNOWFRONT



18H00 : ANIMATION MUSICALE ET BUVETTE 6.00 PM: MUSICAL ENTERTAINMENT AND REFRESHMENT BAR
19H00 : DESCENTE AUX FLAMBEAUX 7.00PM: TORCHLIST DESCENT
19H30 : FEU D'ARTIFICE 7.30PM: FIREWORKS



OFFERT PAR
Courchevel Tourisme
+33 (0) 479 08 00 29
www.courchevel.com



METEO

SAMEDI		5°	-2°
DIMANCHE		5°	-1°
LUNDI		6°	-1°
MARDI		5°	-1°
MERCREDI		4°	-3°
JEUDI		0°	-3°
VENDREDI		1°	-4°

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

INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

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

Bonne lecture papier à tous ;-)



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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°458 21 FÉVRIER 2025

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

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395. **GÉRANT** : Gaëtan Blanrue
DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre **RÉDACTRICE EN CHEF** : Enimie Reumaux
RÉDACTION : Caroline Bernard / Émilie Haensler / Céline Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre / Fanny Nayrolles / Enimie Reumaux / Louise Besnard Binkert (stagiaire) **TRADUCTION** : Katrien Servranckx (indépendante) **GRAPHISME** : Ludovik Hencze / Marianne Gay
PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Charolène Bernard / Émilie Haensler **IMPRESSION** : Lorraine Graphic

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



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Le Roc de Fer, 100% chill, à Méribel

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

4 - Le plan des pistes

7 - La saisonnière de la semaine : Valentine Piat, aux Menuires

8 - On a testé : La nouvelle appli 3 Vallées

11 - L'actu des champions

13 - Be-Cause : Vanoise, terre d'initiatives

COURCHEVEL - LA TANIA

14 - Un festival A capella

15 - Un moment flambeau neuf, à la Tania

16 - Be-Cause : Faune sauvage, du ski à la survie

18 - Métier : Chef-pâtissier, avec Guy Lamure

BRIDES-LES-BAINS

20 - Pour les familles...

21 - Raquettes, sorties insolites sous les étoiles

MÉRIBEL

22 - Un spectacle qui a du nez

23 - Avec Sandrine, dessiner c'est gagner

24 - Un gala pirouettes et paillettes

27 - Mission... Black Forest

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

28 - Un programme qui réveille

29 - Des tricks en mode Beethoven

LES MENUIRES

30 - Person of interest : Maxime Mathelin, directeur du syndicat de défense du beaufort

32 - Dans le regard des architectes

33 - Pistes & tips

35 - À fond les luges

VAL THORENS

36 - Pourvu qu'ça glisse

39 - Métier : Responsable de salle, avec Justin Deceusefond

40 - Get up, stand-up !

43 - En Val Tho, en voilà

MOÛTIERS ET ALENTOURS

44 - Concert : j'peux pas, j'ai cuire

45 - Au cœur des veillées d'autrefois

45 - Astro-symphonie

46 - Meules et mamelles jouent les stars

GUIDE GOURMAND

47 - Notre sélection de bonnes tables

52 - Coup de fourchette : Marius, à Méribel

58 - Coup de fourchette : Les Chalets du Thorens, à Val Thorens

60 - Coup de fourchette : Caron 3200, à Val Thorens



NOUVEAU ROC DE FER À MÉRIBEL

100% SKI, 100% chill

Versant sauvage en limite du domaine skiable de Méribel, le Roc de Fer, apprécié pour la qualité de ses pistes et son panorama, s'est doté d'un nouvel aménagement cet hiver. Direction 2293m d'altitude, pour découvrir un espace chill et ludique.

C'est l'histoire d'un joli sommet, perché sur la crête entre Méribel et Saint-Martin-de-Belleville. Du haut de ses 2293m d'altitude, il domine la vallée. Son point de vue est mythique, puisqu'il balaye presque toutes les 3 Vallées, de la Saulire au Mont-Vallon, du Mont de la Chambre à l'Aiguille de Pécelet, la Cime Caron ou la Pointe de la Masse. Ici se sont tenues les plus belles pages du ski mondial. La piste du Roc de Fer, qui débute au sommet, a accueilli les JO d'Albertville en 1992 (laissant son nom au télésiège Olympic qui y conduit), et plus récemment les finales de coupe de monde de ski alpin et les Mondiaux de 2023.

CHILLER FACE AUX MONTAGNES

Grande nouveauté cet hiver, un nouvel aménagement a été réalisé au sommet du Roc de Fer par les équipes de Méribel Alpina, pour redonner à ce spot toute sa noblesse. En plus des services proposés (toilettes...), plusieurs modules ont été installés sur la crête, invitant les skieurs à faire une pause. Les tables incrustées dans des structures géantes en bois en forme de cœur (le symbole de Méribel), protègent du vent ou du soleil : idéal pour un break pique-nique ou un goûter avec vue panoramique. Et pour ceux qui voudraient pousser le mode chill encore plus loin, un cœur en cordages tendus permet de s'allonger en profitant du panorama...



© Sylvain Aymoz



© Sylvain Aymoz

PLUS DE SERVICES

Avant de rechausser les skis, de drôles de boîtes sur trépied nous intriguent. Surprise, lorsqu'on y jette un oeil : les lignes de crêtes et les sommets, gravées dans le verre, nous incitent à retrouver les bonnes formes dans le paysage. De quoi ravir les curieux de nature et de tous âges ! Et enfin, comment ne pas évoquer la dernière invention : un spot photo géant, où l'on peut prendre place à deux en mode amoureux sur un banc, au centre d'un autre cœur géant, ou en mode tribu à plusieurs et en prenant la pose la plus rigolote. Avec une innovation technologique : on scanne son forfait sur le module pour déclencher la photo, et on le rescane ensuite quelques mètres plus loin sur une borne pour envoyer l'image directement sur son mail. Un souvenir de plus de cette belle escapade !

Test réalisé par Enimie Reumaux



L'AVIS DE...

« C'est une belle surprise en arrivant au sommet. Les cœurs stylisés sont très élégants, et le bois des matériaux renvoie à la montagne. La vue est magnifique, les pistes du secteur peu fréquentées. C'est une très belle innovation, du pur plaisir et de la détente. Sans oublier la séance photo avant de repartir ! »

Armance, 39 ans, vacancière



© Sylvain Aymoz

At an altitude of 2293m, Roc de Fer offers a breathtaking view on Les 3 Vallées, from the Saulire to Mont Vallon, from Mont de la Chambre to the Aiguille de Pécelet, Cime Caron and Pointe de la Masse. Famous for ski events, the Roc de Fer offers a whole new chill area. Skiers can relax on heart-shaped picnic tables or lie on rope hammocks. Fun features include glass panels to spot mountaintops and a photo spot where you scan your ski pass to get pictures sent by email.

AMÉNAGEMENT DU ROC DE FER, À MÉRIBEL

Sur le domaine skiable
Accès depuis Méribel La Chaudanne
via TS Legends et Olympic
+33 (0)4 79 08 88 58 • skipass-meribel.com

RESTAURANTS SUR LES PISTES

- 1 Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
- 2 La Cabane des Skieurs
- 3 Il Rifugio +33 (0)4 79 08 98 98
- 4 Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
- 5 Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
- 6 La Buvette de Tueda +33 (0)4 79 00 45 08
- 7 Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31

- 8 La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
- 9 Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
- 10 Le Caribou +33(0)6 03 45 62 23
- 11 Le Chalet de la Marine +33 (0)4 79 00 11 90
- 12 Le Chalet des 2 lacs +33 (0)4 79 00 28 54

PARAPENTE • BAPTÊME DE L'AIR

L'Atelier du Vent +33 (0)6 71 90 21 95
 atelierduvent.com



VERSANT OREILLE



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| FACILE
Easy | DIFFICULTÉ MOYENNE
Average difficulty | DIFFICILE
Difficult | TRÈS DIFFICILE
Very difficult | TÉLÉSKI / TAPIS
Drag Lift / Magic carpet | PISTE DE LUGE
Sledge run | PORTIONS PLATES
Fast sections | TÉLÉSIÈGE
Chairlift | TÉLÉSIÈGE À BULLE
Chairlift with bubbles | TÉLÉBENNE
Cable car | 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
Ski lift | ALTISURFACE
Airfield | TYROLIENNE
Zip line | VUE INCONTORNABLE
Panoramic view | PASSERELLE PANORAMIQUE
Panoramic pass | ZONE SKI & FUN
Ski & Fun area | ZONE SKI & CHALLENGE
Ski & Challenge area | BASCULE 3 VALLÉES
3 Vallées Link | SOMMET MYTHIQUE 3 VALLÉES
Iconic 3 Vallées Peak |
|----------------|------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|

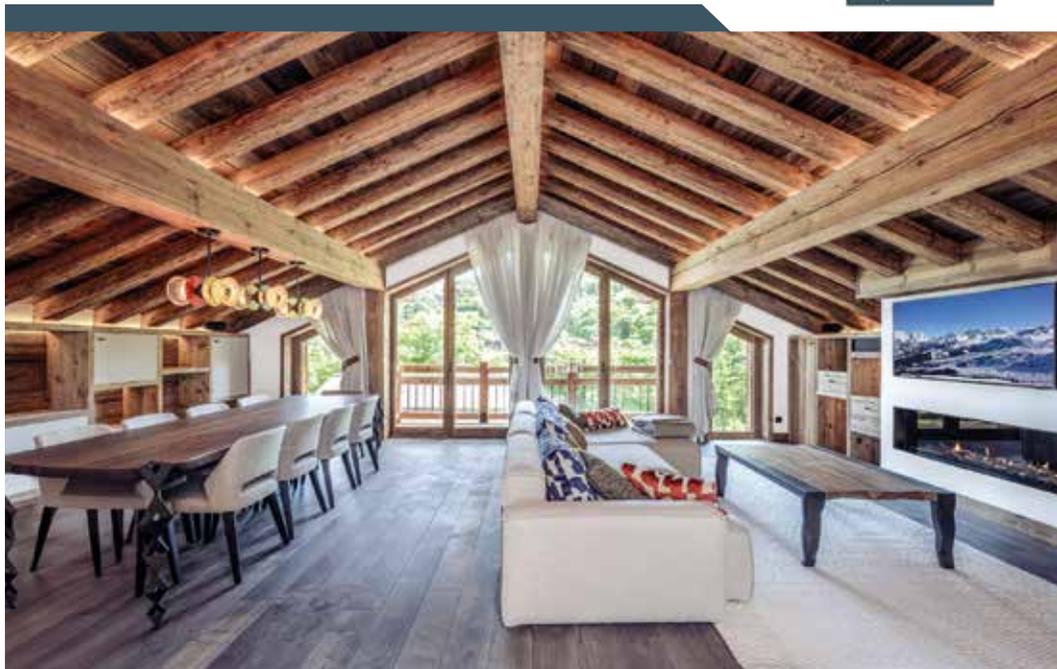
**LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN
 LAISSEZ-VOUS GUIDER**

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
 LET US GUIDE YOU



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

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



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



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



444 route de Contregon,
 La Perrière
 73120 COURCHEVEL

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

LA SAISONNIÈRE DE LA SEMAINE

LES MENUIRES

VOILI

Valou !

Valentine, originaire de Seine-et-Marne, est saisonnière au Club Piou Piou de l'ESF des Menuires. Après une première saison à Avoriaz, elle a choisi de poursuivre l'aventure en montagne. Entre son amour pour les enfants et son goût du voyage, elle a trouvé un équilibre parfait dans son mode de vie.

Pourquoi devenir saisonnière ?

Je voulais allier mon métier d'auxiliaire de puériculture avec mon goût pour le voyage. Être saisonnière permet de découvrir de nouveaux endroits et de consacrer une partie de l'année au voyage. C'est le rythme idéal !

Comment se passe ta saison aux Menuires ?

Super bien ! J'avais déjà fait une saison à Avoriaz (Haute-Savoie) dans un village pour enfants, mais ici, c'est différent. L'ambiance est top, l'organisation est bien rodée et l'équipe est vraiment sympa. Je m'occupe des plus petits à la nurserie, grâce à mon CAP Petite Enfance.

Pourquoi avoir choisi cette station ?

Mon copain et moi avons eu l'opportunité de venir ici ensemble. J'ai toujours beaucoup fréquenté la Haute-Savoie, mais je connaissais peu la Savoie. C'était l'occasion de découvrir un nouvel endroit !

Un lieu préféré aux Menuires ?

Le Plan d'eau des Bruyères, un site nordique magnifique. C'est très agréable de s'y promener quand on a un peu de temps.

Tu es plutôt ski ou snowboard ?

J'ai appris à skier toute petite, mais depuis peu, je me suis mise au snowboard, poussée par mon copain. Maintenant, je fais surtout du snow.



Profil

Prénom : Valentine

Nom : Piat

Surnom : Valou

Âge : 25 ans

Origine : Seine-et-Marne (77)

Job : Auxiliaire de puéricultrice

Où : ESF Club Piou Piou

Et en dehors de la saison ?

Je voyage ! Depuis 2021, je ne me pose pas vraiment. J'ai voyagé à vélo, à pied... Je ne sais pas encore où j'irai l'été prochain... Je vis au jour le jour.

D'autres passions ?

Le sport en général. Avant, je faisais beaucoup de handball, mais en tant que saisonnière, c'est plus compliqué. J'adore aussi la rando et la photographie. Je suis une touche-à-tout !

Une devise ?

Profiter et ne pas se prendre la tête ! La vie est déjà assez compliquée comme ça. (F.N.)

Valentine, 25 years old, works at the Club Piou Piou in Les Menuires. After a first season in Avoriaz, Valentine and her boyfriend decided to try out a winter season in the mountains. She loves children and travelling, making this lifestyle perfect for her. She enjoys her first season in Les Menuires. In her free time, she goes snowboarding and loves the Plan d'eau des Bruyères for a walk. She also loves travelling, hiking and taking photos.



© Vincent Lotenberg

NOUVELLE APPLICATION LES 3 VALLÉES

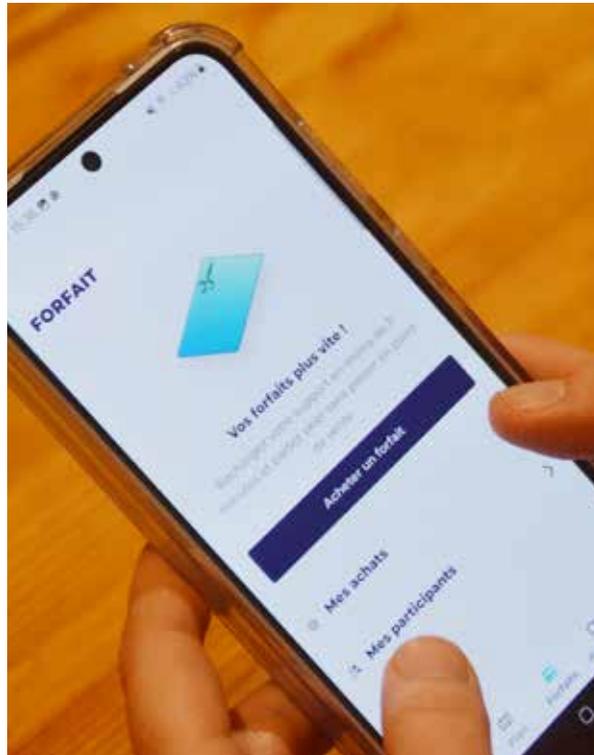
À PORTÉE DE MAIN...

Ça y est, la famille est arrivée pour les vacances de février. Demain, on a prévu une belle journée de ski dans les 3 Vallées ! Et pour que l'expérience soit encore plus belle, c'est la nouvelle application Les 3 Vallées, 100% pratique et interactive, qui nous a guidés.

Alors qu'est-ce qu'on fait demain ? La tribu est au complet et, à l'heure de l'apéro, plusieurs questions nous taraudent... Quel temps est annoncé ? De quelle station on part ? Vous avez vos forfaits ? L'Association Les 3 Vallées a lancé cet hiver une nouvelle application, une vraie mine d'infos... Le téléchargement s'opère en un clic, nous voilà tous à fouiner pour imaginer les meilleures options.

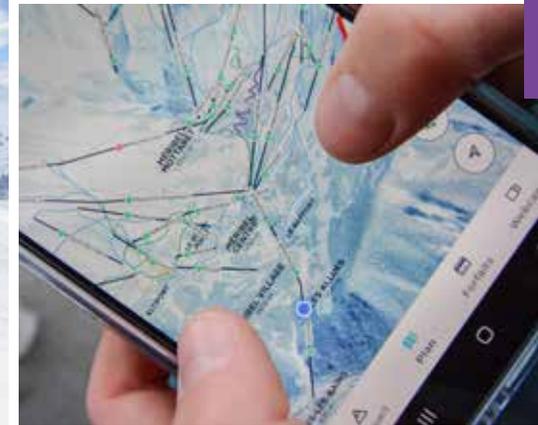
ACTE 1 - L'ACHAT DES FORFAITS

C'est la grande nouveauté de l'hiver, désormais, on peut acheter ses forfaits directement via l'appli. Gros avantage : le support se recharge en moins de 3 minutes, ce qui évite de passer par un point de vente. Et on peut acheter depuis le même téléphone des forfaits pour plusieurs participants, pour des durées de 4 heures à 6 jours pour les skieurs, sans oublier les formules piétons... Tout en grignotant un morceau de beaufort, nos 4 forfaits sont dans le panier. On enregistre notre CB, et c'est validé ! Un coup d'œil à la météo de demain, disponible sur la page d'accueil. Soleil et quelques nuages, au top...



ACTE 2 - JOUR DE SKI

Impatience au réveil... Un petit tour sur les webcams de l'appli tout en prenant le p'tit déj', ça met direct dans l'ambiance. On ouvre le plan des pistes interactif, et là on peut choisir un filtre selon notre humeur du jour, pour n'afficher que les pistes damées, que les pistes bleues et vertes en mode « facile », ou que les remontées ouvertes. Idéal pour s'occuper le temps d'une montée en télécabine. Après les premières descentes, on s'aide de la géolocalisation pour nous resituer instantanément. Parfait pour les croisements de piste, ou si on a un doute sur notre itinéraire. Bref, tout au long de la journée, on a pioché dans les diverses fonctionnalités : affichage des points d'intérêts (point de vue, terrasse de pique-nique...) et de services (postes de secours, toilettes, restaurants...), suivi de l'ouverture en direct des remontées mécaniques.



ACTE 3 - LE DÉBRIEF, MERCI LE TRACKING !

Après cette bonne journée sur les pistes, c'est l'heure du bilan. La fonctionnalité tracking, mise en place mi-février, a enregistré notre parcours : nombre de pistes skiées, distances, tracé. Fera-t-on mieux demain ? Enfin, en naviguant sur l'appli, on découvre une mine d'autres informations qui facilitent un séjour, d'une journée à une semaine, dans les stations des 3 Vallées. Horaires d'ouverture des remontées, des navettes, mais aussi programmes d'animation. Sans oublier le répertoire des adresses à proximité en station, bars, restaurants, commerces, services, écoles de ski... Un vrai outil pratique !

Test réalisé par Enimie Reumaux

Let's organise our next ski outing in Les 3 Vallées, guided by the new app. It's so easy to buy our ski passes via the app, in a few minutes only, and avoiding queues. We don't forget to check the weather forecast ! Webcams set the mood at breakfast. The interactive map helps us choose slopes, and we check lift openings. During the day, the app tracks our routes, distances, and more. Perfect for our briefing at the end of the day ! Nearby restaurants, events, and transport details are also easy to check via the app.



 APPLICATION LES 3 VALLÉES

Téléchargeable gratuitement sur Apple Store et Google Play
les3vallees.com

VENTE & LOCATION MATÉRIEL 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

Piste Plein Sud
+33 4 79 00 90 80

Rue des Balcons
+33 4 79 00 90 73

Résidences des 3 Vallées
+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 !

SKI ALPIN

Coupe du monde • Saalbach (Autriche)

SLALOM HOMME - 16 FÉVRIER

7^e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

SLALOM FEMME - 15 FÉVRIER

12^e **MARIE LAMURE** Courchevel

Bon rétablissement à Clarisse Brèche

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Ai (Norvège)

CLASSIQUE HOMME - 16 FÉVRIER

7^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

11^e **CHARLY PETEX** Méribel

SPRINT PARALLÈLE HOMME - 15 FÉVRIER

2^e **CHARLY PETEX** Méribel

7^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SPRINT HOMME - 14 FÉVRIER

3^e **CHARLY PETEX** Méribel

6^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SNOWBOARD CROSS

Coupe du monde • Cortina D'Ampezzo (Italie)

HOMME - 15 FÉVRIER

22^e **JULIEN TOMAS** Val Thorens

33^e **GUILLAUME HERPIN** Les Menuire

FEMME - 15 FÉVRIER

16^e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

17^e **MARGAUX HERPIN** Les Menuires

SAUT À SKI

Coupe du monde • Sapporo (Japon)

HOMME - 16 FÉVRIER

20^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

HOMME - 15 FÉVRIER

13^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

12 FÉVRIER

Home
HCMP

Guest
MEUDON

05

VS

00

Division 1

15 FÉVRIER

Home
HCMP

Guest
BREST

04

VS

01

Prochain match

Morzine-Avoriaz - HCMP le 22/2 à 20h30

GO BOUKS GO!

Casino des Vallées

BRIDES
— LES —
BAINS

RESTAURANT
— BAR

OUVERT
7j/7

dès le 15/12
BLACK-JACK
19H30-3H

dès le 15/12
14H - 3H
MACHINES À SOUS
ROULETTE
ÉLECTRONIQUE

PRÉSENTATION OBLIGATOIRE D'UNE PIÈCE D'IDENTITÉ, EN COURS DE VALIDITÉ, POUR ENTRER DANS L'ÉTABLISSEMENT.
ACCÈS DE LA SALLE DES JEUX RÉSERVÉ AUX PERSONNES MAJEURES. 

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



CASINO3VALLEES.COM



MONTAGNE ACCESSIBLE

VANOISE : terre d'initiatives

L'appel à projets « Envie de Vanoise », lancé par le Parc national de la Vanoise, revient pour une édition 2025 deux fois plus inclusive. Une belle occasion de rendre la montagne plus accessible, tout en favorisant sa protection et la valorisation de son patrimoine.

3 PROJETS EN 1

Lancé en 2023 à l'occasion des 60 ans du Parc national de la Vanoise, l'appel à projets « Envie de Vanoise » soutient des initiatives locales qui valorisent la montagne et le rendent plus accessible. En plus de la catégorie « Initiatives locales », seront aussi inclus cette année les appels « Montagne pour tous », en faveur des personnes en situation de handicap, et « Jeunes en montagne », en faveur de la jeunesse.

UNE MULTITUDE DE PROJETS SOUTENUS

Le Parc de la Vanoise soutient des projets très variés, de l'animation à destination des scolaires à la production d'expositions, en passant par des chantiers collectifs. En 2024, le Parc a notamment soutenu des ateliers d'observation astronomique au refuge de Plan du Lac avec l'association La Boule de Neige Bleue, ou encore l'organisation cet hiver de conférences en Tarentaise consacrées au climat avec Vincent Koulinski, spécialiste des risques torrentiels en montagne. (F.N.)



 The "Envie de Vanoise" project call returns in 2025. It helps make the mountains more accessible while protecting nature. Three categories support local projects, people with disabilities, and young people. Past projects include astronomy workshops and conferences about climate change.


APPEL À PROJETS « ENVIE DE VANOISE 2025 »
Candidature en ligne jusqu'au 15 mars
+33 (0)4 79 62 30 54 • vanoise-parcnational.fr

LE JEU CULTE!



OUKISON?
PAUL & RENÉ

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

(hors 1^{er} de couverture et cette page)

DANS LE N°457, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 22, ET RENÉ EN PAGE 28.

Envoyez-nous votre réponse à jeu@infosnews.fr, (avec n° de page et descriptif de l'endroit). Si vous les avez trouvés, vous ferez partie de notre tirage au sort de fin de saison pour gagner l'un des lots mis en jeu cette année : masques de ski / lunettes solaires / bonnets / invitation restaurant... Un florilège de cadeaux sympas et pratiques en montagne!

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Le participant doit envoyer un mail à jeu@infosnews.fr en précisant, avant le dernier jour de la période couverte par le numéro en cours (date indiquée en couverture), la position exacte (page, article, publicité...) de René et Paul dans le magazine, hors première de couverture, sommaire et pages jeu + nom / prénom / âge / adresse postale / lieu où il a trouvé le magazine infosnews / statut: saisonnier, résident à l'année, vacancier. Tirage au sort parmi les bonnes réponses en fin de saison d'hiver. Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pouvez avoir accès et rectifier les informations qui vous concernent en vous adressant à contact@infosnews.fr. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.



INFOS NEWS 2.0
NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO

L'atelier des cimes



Nos prestations

- Mécanique
- Carrosserie
- Diagnostic
- Attelage
- Pneumatique
- Jantes
- Pare-brise
- ...

MANNES RENT

Location de véhicules 6 à 8 places

Mercedes Classe V & Vito Tourer, VW Caddy

Un jour, une semaine, un mois...

Consultez-nous pour les tarifs & conditions

MOÛTIERS - Z.I. DES SALINES

172 rue des Érables
73600 Moûtiers

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

@latelierdescimes73
latelier.des.cimes
www.latelier-des-cimes.fr

— COURCHEVEL —

A CAPPELLA !

La médiathèque continue de monter le son... Et après le jazz et les percussions, place à une thématique A capella. Encore de beaux instants harmonieux en perspective...

Vendredi 21 février (17h30), laissez-vous porter par ce duo intimiste, Ufo Duo, handpan et violoncelle ; une musique poétique aux accents lyriques, tantôt celtiques, tantôt exotiques. Samedi 22 février (11h), place à des Histoires en musique sur les airs de Vivaldi. Le mardi, on pourra découvrir des sculptures interactives sonores et un karaoké est proposé à 17h30. Mercredi à 16h, ne manquez pas l'atelier circle songs et percussions corporelles suivi du spectacle à 18h30 de Teklash : un duo frappé et chanté où le spectateur devient acteur d'un voyage imaginaire et musical. Jeudi les tout-petits pourront profiter d'un éveil musical à 10h30 et les plus grands d'un karaoké (16h30). Enfin, vendredi sera l'occasion d'assister à un atelier d'initiation à la musique assistée par ordinateur (15h et 17h). Suivez la voix ! (C.L.)



© Stéphane Brouchaud

© Duo Ufo



© Philippe et J.L. Chouteau

Enjoy Ufo Duo's poetic melodies on Friday, musical tales with Vivaldi on Saturday, interactive sound sculptures and a karaoke on Tuesday, circle songs and a show by Teklash on Wednesday, musical awakening or a karaoke on Thursday, and digital music workshops on Friday.



LA MÉDIATHÈQUE MONTE LE SON

À l'Alpinium, au Praz
Animations pour tous
Gratuit, sur inscription

+33 (0)4 58 83 01 22 • mediatheque.mairie-courchevel.com

— COURCHEVEL LA TANIA —

UN MOMENT flambeau neut

Pour tous ceux qui cherchent la lumière, rendez-vous à Courchevel La Tania le mercredi 26 février pour la descente aux lampions et aux flambeaux organisées par l'ESF de la station. On brûle d'y aller !

Cet événement incontournable et emblématique de nos stations, à savoir la descente aux flambeaux ?! Celle de La Tania s'adresse à tous les skieurs débutants et confirmés. Les détenteurs du flocon à la 3^e étoile pourront ainsi participer à la descente aux lampions avec un rendez-vous donné à 18h à l'école de ski.

Pour les plus aguerris (niveau étoile de bronze requis), rendez-vous à 17h auprès des moniteurs pour ensuite emprunter la télécabine de la Tania. La descente se fera du Bouc Blanc jusqu'au front de neige. Et pour les spectateurs qui pourront profiter d'une ambiance musicale conviviale et d'un vin ou chocolat chaud, le spectacle commencera à 18h sur le front de neige. Alors, prêts à éveiller la flamme qui sommeille en vous ? (C.B.)

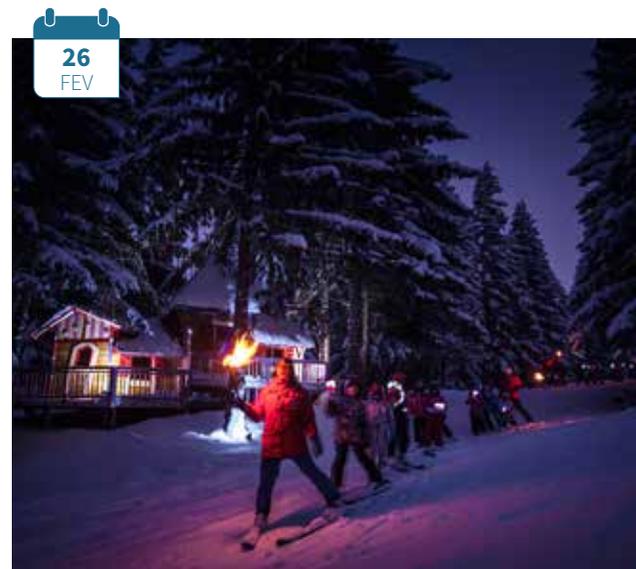
Join us in Courchevel La Tania on Wednesday, 26 February as from 6pm, for a magical torchlight and lantern ski descent organised by ESF La Tania, open to beginners and experienced skiers. Accompanied by music, mulled wine and hot chocolate.



© Ellice Gien

DESCENTE AUX FLAMBEAUX ET AUX LAMPIONS

À 18h, front de neige de La Tania
RDV 17h pour les participants
Inscriptions jusqu'au mercredi matin (10€ tarif lampion)
+33 (0)4 79 08 80 39 • courchevel.com



© Courchevel ESF

MILLET SKI TOURING COURCHEVEL
COURSE DE SKI DE RANDO OUVERTE À TOUS ENTRE COURCHEVEL LE PRAZ ET COURCHEVEL 1890

OUVERTURE DE LA 15^{ème} ÉDITION
LE DIMANCHE 15 DÉCEMBRE
COUPE DU MONDE DE SKI ALPINSME
VERTICAL RACE

TOUS LES MERCREDIS À 10H20
DU 18 DÉCEMBRE AU 5 MARS 2025

SPÉCIALE PLUM - Full Moon
18.12.25 / 15.01.25 / 12.02.25 / 10.03.25

SPÉCIALE DYNASTAR - Mercredi-Gras
04.03.25

FINALE DÉGUISEE
LE LUNDI 10 MARS 2025
AVEC LE CONCERT DE FATAL BAZOOKA & FRIENDS

INSCRIPTIONS EN LIGNE
OU AU DÉPART DE COURCHEVEL LE PRAZ DE 17H À 17H45

RENSEIGNEMENTS
WWW.COURCHEVELSPORTSOUTDOOR.COM



GUILLAUME CANOVA

© DR



© Celine Rutten



© Sylvain Aymoz

C'est quoi la quiétude hivernale ?

Les animaux sont particulièrement fragilisés pendant l'hiver. Ils ont besoin de se protéger du froid et la nourriture se fait rare. Ils sont dans un état de survie durant lequel ils économisent leur énergie. C'est pourquoi il ne faut pas les déranger. En prenant la fuite, ils quittent leur territoire, dépensent beaucoup d'énergie et s'affaiblissent progressivement. Plus ils s'affaiblissent, puis ils sont sujets aux parasites, aux pathologies et à la prédation.

Quels comportements adopter ?

Il faut éviter de déranger les animaux. Ça passe par respecter le silence de la nature, ne pas s'aventurer trop loin des pistes et privilégier les chemins déjà tracés. Pour l'observation, il ne faut pas s'approcher des animaux mais utiliser des jumelles. Il est aussi important de respecter les consignes données par les professionnels de la montagne, notamment par rapport aux zones protégées. (F.N.)

FAUNE SAUVAGE

DU SKI à la survie

Il n'y a pas que des skieurs près des pistes de Courchevel ! De nombreuses espèces animales y trouvent refuge. Pour les découvrir et apprendre à les protéger, retrouvez Guillaume Canova, animateur biodiversité, tous les mardis et jeudis sur le domaine skiable.

Guillaume, animateur nature pour la Société 3 Vallées (exploitant du domaine skiable), sera présent tous les mardis et jeudis jusqu'au 4 mars, ainsi que le vendredi 7 mars, sur les pistes de Courchevel. Retrouvez-le au Stand nature, prêt à vous faire découvrir tous les secrets de la faune locale. Au programme, des supports pédagogiques pour petits et grands : photographies, quiz, empreintes, cornes bois, plumes et... une longue-vue ! Cette animation est organisée en partenariat avec le Parc national de la Vanoise afin de sensibiliser les skieurs dès leur plus jeune âge. Elle s'inscrit dans une série d'initiatives dont l'objectif est de mieux concilier l'aménagement du domaine skiable et la préservation environnementale.

Pourquoi tenir un stand nature sur les pistes ?

En hiver, les vacanciers viennent avant tout pour profiter du domaine skiable. Beaucoup ne sont pas de la région et ne connaissent pas du tout l'environnement de la montagne. L'objectif est de venir directement à eux afin de leur faire découvrir les espèces qui les entourent et de les sensibiliser, notamment autour de la notion de quiétude hivernale.



© Courchevel Tourisme

LES ANIMAUX SONT PARTICULIÈREMENT **FRAGILISÉS** PENDANT L'HIVER.



© Thierry Faivre / PNV

ATTENTION, TÉTRAS-LYRE !

Il n'y a pas que des skieurs sur les pistes de Courchevel. On y trouve aussi des tétras-lyre ! Face au déclin de cette espèce locale, la Société 3 Vallées a mis en place des mesures de protection depuis quelques années. Cela passe par diminution du nombre de pylônes et l'installation de flotteurs pour rendre les câbles plus visibles des oiseaux. Ces derniers sont enterrés dans la mesure du possible. Des zones de protection ont été définies sur le domaine skiable avec une signalisation de leur présence.

UK Many mountain animals spend the winter season near the slopes. Every Tuesday and Thursday from 10am and 4pm, and on Friday 4 March, biodiversity guide Guillaume Canova helps visitors discover local wildlife. Through photos, quizzes, and telescopes, he raises awareness of winter wildlife protection. The event, in partnership with Vanoise National Park, teaches skiers to respect animals' winter peace. To help, stay quiet, stay on the marked trails, and observe from a distance using binoculars.



STAND ET ANIMATIONS NATURE

Les mardis et jeudis jusqu'au 4 mars et le vendredi 7 mars
Sur le domaine skiable
Alternance entre les sommets des TS Aiguille du Fruit, Ariondaz et Pralong/Biollay
De 10h à 16h • Gratuit

EN +

LUNDI 24.02

Ski Show

Ski Show

De 18h à 19h30 • Gratuit
Front de neige • Courchevel 1850

LUNDI 24.02

Projection : Rêves de Gosse

Screening : Rêves de Gosse

De 20h à 22h • 5€/pers
Salle de spectacle • La Tania

MERCREDI 26.02

Match de hockey sur glace

Ice hockey match

A 19h30 • 8-12€/pers
Patinoire du Forum

Office de tourisme Courchevel

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



CHEF-PÂTISSIER À L'INEOS CLUB HOUSE

POUR **LAMURE** *de son métier*

Il est des personnalités qui marquent l'histoire. Par son travail, sa créativité, sa constance et surtout par sa passion pour son métier, Guy Lamure est de ceux-là. Rencontre avec un boulanger pâtissier né pour partager.

MES SAVEURS DE L'ENFANCE...

Dans mon enfance, l'arrêt à la boulangerie pâtisserie de Guy Lamure, à droite en arrivant au Praz, avant d'aller skier, faisait partie de notre routine. Aujourd'hui, la chance m'est donnée de rencontrer ce merveilleux artisan, qui a comblé les papilles gourmandes des petits et des grands enfants durant tant d'années. Car c'est en 1989 qu'il a ouvert sa première boutique, à Courchevel 1850, puis en 1992 à Courchevel Moriond, et en 1995 à Courchevel Le Praz. Qui a oublié ses spécialités comme la Grille (comme un palmier), le Bichon, un chausson à la crème de citron caramélisée, ou encore la Praluline, une brioche avec 50% de pralines ? Quand les saveurs de l'enfance se rappellent à nous, l'exaltation est au rendez-vous.

LA RENCONTRE

Nous rencontrons Guy à Ineos Club House à Courchevel, où il officie depuis le début de l'hiver. Il nous accueille les bras chargés d'un plateau de magnifiques créations... qui nous feront de l'œil durant tout le temps de l'interview ! Et c'est non sans émotion qu'il se confie à nous sur son chemin de vie. En 1986, alors qu'il travaille dans un hôtel à Cavalière (83) en tant que chef-pâtissier, M. Chassagnol le débauche pour lui offrir un poste au Chalet de Pierres, à Courchevel. Après trois années, il trouve l'opportunité d'ouvrir sa propre boutique à Courchevel 1850 : boulangerie, pâtisserie, glacier et traiteur. « À force de travail, de rigueur, de passion, nous assurions 80% du parc hôtelier restauration de Courchevel. Ma devise a toujours été de me dire que dans le travail, il faut se faire plaisir pour faire plaisir ».

DANS LE TRAVAIL,
IL FAUT SE
FAIRE PLAISIR
POUR FAIRE
PLAISIR



UNE MONTAGNE DE SOUVENIRS

Des heures et des heures passées dans son laboratoire pour confectionner des merveilles dont il parle aujourd'hui encore, avec le même éclat dans le regard. « Les premières années, on travaillait 17h par jour, 7 jours sur 7. Je me souviens des sorties de boîte de nuit, les clients venaient dans la boulangerie chercher des croissants, des sandwiches et finir leur soirée. Il y avait parfois plusieurs dizaines de personnes dans le labo... Ça ne serait plus possible aujourd'hui, mais que de souvenirs ! » Chevillée au corps, sa passion est intacte. Il nous somme de goûter un peu de tout, et quand on pense avoir fait le tour, il nous sort encore quelques pépites. Il aurait tant aimé ne pas fermer ses boulangeries pour continuer de partager ses merveilles avec petits et grands, qu'il en est sincèrement ému.

UNE NOUVELLE HISTOIRE À L'INEOS CLUB HOUSE

Après avoir fermé, en 2015, il travaillera pendant 7 ans au Pilatus, ici à Courchevel, et fera la réputation du buffet de desserts. À la fin de la saison dernière, apprenant que Bruno Tuair, directeur du Club des sports de Courchevel, souhaitait restructurer le restaurant Ineos Club House, il le rencontre et c'est le début d'une nouvelle histoire. Une histoire de famille, puisque sa femme travaille au Club des sports, tout comme son fils qui y est entraîneur, et sa fille qui court en coupe du monde de ski alpin ! Plus une minute à perdre, direction Ineos Club House, pour se délecter des créations de Monsieur Lamure. (S.M.)

Through his work, creativity, dedication, and above all, his passion, Guy Lamure left his mark. A master baker and pastry chef, he delighted generations with his creations. He opened his first bakery in 1989, followed by others, creating famous treats like the Bichon and Praluline. Working tirelessly, he supplied most hotels and loved sharing his creations. Though he closed his bakeries, his passion remains. Now, at Ineos Club House, he continues his journey, bringing joy through his delicious pastries.

GUY LAMURE



TOUT POUR les familles



26
FEV

© David André

Le mercredi 26 février est l'après-midi à ne pas manquer à Brides-les-Bains. Le programme s'annonce plein de surprises : tir laser, pot d'accueil, sculpture sur glace et cinéma, tout est bien qui s'amuse bien.

Continuons de brûler les calories dans la station thermale la plus charmante des environs ! Ce mercredi 26 février, rendez-vous à 16h devant l'office de tourisme pour lancer les festivités en mode compas dans l'œil, avec le tir laser. On change d'ambiance à 17h avec le pot d'accueil accompagné d'un vin chaud et du concert de Phil Lemon pour en apprendre plus sur la programmation de la semaine. Pour les amoureux d'art, Anaïs fera jouer son talent avec la pratique de la sculpture sur glace. En parlant d'art, direction aussi le cinéma le Doron, à 17h30, pour découvrir le film familial « Paddington au Pérou » (entrée 5€, gratuit -14 ans et +69 ans). Dans la famille amusement... je voudrais Brides-les-Bains ! (C.B.)

Join us on Wednesday, 26 February, as from 4pm, at the tourist office. The afternoon starts with laser shooting. At 5pm, enjoy a welcome drink and a concert by Phil Lemon, followed by an ice sculpting demonstration, and the film Paddington in Peru at 5.30pm.



© Studio Canal SAS / Peter Mountain

APRÈS-MIDI EN FAMILLE
À partir de 16h
Rdv à l'office de tourisme

SORTIES INSOLITES sous les étoiles

La station camp de base des 3 Vallées et Raqu'ettEvasion font rimer aventure et originalité. Lorsque la nuit tombe, la magie opère... Chaussons nos raquettes pour deux sorties uniques en direction de Méribel sélectionnées parmi les nombreuses balades proposées par l'office de tourisme. Évadons-nous en toute sécurité et créer des souvenirs inoubliables.

SOIRÉE INSOLITE FONDUE-TIPI !

L'aventure commence en empruntant la télécabine de l'Olympe qui rejoint Méribel (30min). Direction ensuite Méribel pour partir en minibus accompagnés d'un guide chevronné. Trois arrêts navette sont possibles : Mottaret (arrêt navette Méribus à l'OT à 18h15), Méribel Centre (OT à 18h30) et Méribel-Village (18h40). Une fois les raquettes au pied, la balade peut commencer pour un parcours de 150m de dénivelé. Partons en direction de la vallée de Méribel... L'objet de notre convoitise sera atteint au bout de 45min-1h de marche : un tipi en pleine nature qui nous offrira le graal des montagnes sur un plateau, une fondue au reblochon tant attendue accompagnée de vins de Savoie et de jus de pomme pour les enfants. Et l'abri d'aventure regorgera de surprises... Après ce moment réconfortant, où la chaleur humaine régnera en maître, descendons les pentes enneigées à la lueur des frontales avant que notre guide nous ramène en minibus à la station thermale.

Le mercredi soir

Durée 2h30 • 150m D+

Sur réservation : 72€/pers

(raquettes, bâtons et frontales compris)



© Raquett'Evasion / DR

RAQUETT'APÉRO

Une fois de plus, prenons de la hauteur à bord de la télécabine de l'Olympe. Une fois à l'Altiport, prenons le minibus de notre guide expérimenté puis chaussons les raquettes, en famille ou entre amis, rejoignons de belles clairières à la lueur du soir. C'est parti pour 1h de montée sur 150m de dénivelé, raquettes au pied et curiosité en tête. La pause méritera d'être savourée. Apéro avec dégustation de produits du terroir à la clé (vin, fromage, charcuterie) sorti du sac à dos de notre accompagnateur. Repartons ensuite en mode aventuriers hivernaux dans la poudreuse à la lueur des frontales avant de redescendre en minibus Raquett'Evasion jusqu'à Brides-les-Bains. (C.B.)

Durée 2h • 150m D+

Sur réservation : 46€/pers

(raquettes, bâtons et frontales compris)



© OT Brides-les-Bains

UK Brides-les-Bains Tourist Office and Raqu'ettEvasion offer unique snowshoe outings. When night falls, magic happens! Every Wednesday between 6.15pm and 18.40pm, we meet at the tourist office in Méribel with an expert guide. After a 45-60min snowshoe walk (150m uphill), we reach a tipi for a delicious Reblochon fondue, before hiking back. Another snowshoe outing is possible departing the Altiport. We hike 150m up to a clearing, enjoying local wine, cheese and charcuterie before heading back through the snow.



♦ SORTIES NOCTURNES EN RAQUETTES

Réservation obligatoire

- Raquett'Evasion : +33 (0)7 67 12 24 60
- Office de tourisme de Brides-les-Bains +33 (0)4 79 55 20 64 • brides-les-bains.com

EN +

JEUDI 27.02

Live music avec DJ Flow

DJ Flow live music

De 17h à 19h30 • Gratuit

Place du Centenaire

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



© Raquett'Evasion / DR

UN SPECTACLE *qui a du nez*

La compagnie Gaïaté présente une version unique et captivante du célèbre conte "Pinocchio", à découvrir en famille. Entre danse et théâtre, ce spectacle plein de fantaisie et d'aventure, véhicule des valeurs importantes...

M^{aitre} Cerise, menuisier, trouve un morceau de bois qui pleure et rit comme un enfant. Affolé, il l'offre à son ami Gepetto, vieillard solitaire, qui désire fabriquer une marionnette extraordinaire, capable de danser, de tirer l'épée et de faire des sauts périlleux. Il lui donne le nom de Pinocchio.

Explorant le développement de la conscience de soi à travers une chorégraphie de gestes et la création d'une marionnette, symbolisant les émotions humaines, ce spectacle oscille entre découverte du corps, pouvoir intérieur et imagination. Le personnage de Pinocchio, initialement ignorant, se découvre et se transforme tout au long de son parcours initiatique, de l'atelier de Gepetto jusqu'au chemin de l'école, le tout en musique ! Un moment magique en famille... (C.L.)

The Gaïaté company presents a unique version of Pinocchio, mixing dance and theatre on 25 February at 6pm. Gepetto, a lonely old man, creates a special puppet from a magical piece of wood. Through movement and music, Pinocchio discovers himself and grows.



25
FEV

SPECTACLE ENFANT PINOCCHIO
À 18h, à l'auditorium • Gratuit

FESTIVAL THO • VAL THORENS

FVT 2025 18-19-20 MARS

festivalthovalthorens.com

**DEBORAH DE LUCA
CLAPTONE
KAUINSKY**
ET BEAUCOUP D'AUTRES...

INFOS & RÉSERVATIONS

LE BOARD VAL THORENS
INFOS NEWS
ARVE UNILEED
Val Thorens LES 3 VALLÉES

EN +

MERCREDI 26.02
Atelier créatif :
masques animaliers
Creative workshop : animal masks
De 10h à 11h • Gratuit
Maison de la réserve de Tueda

JEUDI 27.02
Initiation au tir à l'arc
Introduction to archery
De 13h30 à 16h30
Dès 4 ans • Gratuit
Piste des Inuits • Méribel-Centre

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



© Sandrine Orisio

DESSINER, *c'est gagner*

Native de la région et amoureuse de la montagne depuis toujours, Sandrine Orisio, artiste peintre et sculptrice, propose de partager sa passion lors d'expositions et d'ateliers pour exprimer sa créativité.

INITIATIONS...

Les ateliers de Sandrine sont une véritable invitation à l'expression artistique et à la détente, pour s'initier ou se perfectionner dans diverses disciplines. Sandrine Orisio, artiste passionnée, y partage son savoir-faire avec enthousiasme lors de ces instants interactifs et culturels sur le thème de la montagne. On tente le coup de pinceau ? Pensez pour les enfants à prendre un grand tee-shirt ou tablier pour ne pas trop se tâcher.

... ET DÉCOUVERTE

Lundi, Sandrine accueille aussi le public autour d'un verre de l'amitié pour découvrir ses œuvres d'arts : photos, peintures et sculptures. Jeudi, l'exposition est ouverte de 15h30 à 21h, de quoi en prendre plein la vue au retour du ski ou avant d'aller dîner ! (C.L.)

Local artist Sandrine Orisio loves the mountains and shares her passion through exhibitions, and painting and sculpting workshops in a fun, creative space. She organises a welcome drink on Monday from 7pm to 8pm, and workshops from Monday to Friday from 3.30pm to 6.30pm. Her exhibition is open on Thursday until 9pm.



SANDRINE ORISIO



© Sandrine Orisio

LES ATELIERS DE SANDRINE
Dans le hall de l'auditorium
Ateliers tous les jours (sauf week-end)
de 15h30 à 18h30
Accueil du public : lundi 24 février, de 19h à 20h
Nocturne : jeudi soir
+33(0)4 79 08 60 01 • artorisio.com



26
FÉVRIER

DE 20^H À 22^H
POOL PARTY

SOIRÉE À LA PISCINE
EN MUSIQUE !
ADULTE 12€
ENFANT 8€

DE 10^H À 12^H
TOUS LES DIMANCHES
JARDIN AQUATIQUE

LE GRAND BASSIN EST AMÉNAGÉ
AVEC DES TAPIS, UN PETIT TOBOGGAN,
DES CERCEAUX, DES FRITES ET DES
BALLONS. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE
ACCOMPAGNÉS D'UN PARENT. 5,5€



PISCINE PATINOIRE SPA FITNESS



OUVERT JUSQU'AU
21 AVRIL 2025

PIROUETTES *et paillettes*

Jeudi 27 février, la patinoire olympique de Méribel accueille le 2^e gala de patinage artistique de l'année du club de la station. Un spectacle où petits et grands, amateurs et confirmés, enchaîneront figures et chorégraphies pour vous mettre piroquettes et paillettes plein les yeux.

PLUS DE 30 ANS DE GLISSE...

Fondée en 1994 par Christine Perraud, aujourd'hui encore entraîneur, la section patinage artistique du Club des sports de Méribel est une institution locale. « La patinoire a été créée en 1992 pour les JO, mais elle était très peu utilisée quand je suis arrivée à Méribel. J'ai créé le club en 1994. À l'époque, il n'y avait que le ski. Les autres sports d'hiver étaient assez peu développés. Le club a donc eu beaucoup de succès auprès des locaux qui étaient heureux de découvrir une nouvelle discipline », explique Christine.



© Léopold Vallat

— MÉRIBEL —

LE LOISIR, LAME DU CLUB

Depuis 2017, le club est devenu une section du Club des sports de Méribel. Il accueille chaque année des patineurs de tous niveaux, à partir de 4 ans. « Même si une partie de nos membres participent aux compétitions régionales, on reste avant tout un club de loisir. Tout le monde peut venir nous voir ! », précise Fabienne Blanc-Tailleur, présidente du club. Le succès du patinage artistique à Méribel participe à la diversification des sports de loisir, au-delà du ski.

UN GALA OLYMPIQUE

Chaque année, le club organise 3 à 4 galas qui permettent aux patineurs de s'exprimer librement sur la glace, au-delà du cadre des compétitions. Le deuxième de l'année se tiendra le jeudi 27 février à la patinoire olympique. « On est un petit club sans prétention, mais on est capable de faire de très belles choses », confie Christine. Pour l'occasion, 18 chorégraphies ont été préparées, en solo ou en groupe, impliquant tous les patineurs, des plus jeunes aux adultes. Tout le monde met le patin à la glace ! (F.N.)

🇬🇧 The ice rink of Méribel was created in 1992 for the Olympic Games. Coach Christine Perraud founded the figure skating section of the Méribel Sports Club in 1994. The club welcomes skaters from age 4. On Thursday, 27 February, from 8pm to 9.30pm, the Olympic ice rink hosts its 2nd figure skating gala. Skaters of all ages, children and adults, from beginners to experts, will perform amazing routines. This gala features 18 performances, solos and groups, for a magical evening on ice !



GALA DE PATINAGE

Jeudi 27 février • De 20h à 21h30
Patinoire du Parc Olympique
5€/adulte • 2€/enfant

CLUB DES SPORTS DE MÉRIBEL

Section patinage artistique
+33 (0)6 62 01 56 79 • club-des-sports-meribel.fr
@ cds_meribel_patinage



© Emma Blanc-Tailleur

© Emma Blanc-Tailleur

© Léopold Vallat

© Emma Blanc-Tailleur



Coopérative
laitière de
Moutiers

DÉGUSTATION DE BEAUFORT ET VIN DE CRUET



Cave de Cruet

26 FÉVRIER | À PARTIR DE 16H30

**MAGASIN DE MÉRIBEL CENTRE – IMMEUBLE
L'AROLAZ II**

— MÉRIBEL —



© Sylvain Aymoz



© Willy Camus

MISSION

Black Forest

La Mission Black Forest, c'est une piste de luge de 3,4 km de long, 470 m de dénivelé et 28 virages. Accrochez-vous, c'est parti pour une bonne séance de glisse et rires...

Une belle piste de luge, c'est déjà une activité sympa, mais quand en plus on se rajoute une petite mission comme celle de sauver le peuple de la forêt de Méribel, l'aventure gagne encore en attractivité ! Oui, la Mission Black Forest, c'est plus qu'une simple descente sur un bolide des neiges. Car après avoir récupéré nos luges dans le local d'accueil de la télécabine de Tournète, au fil de la descente, nous allons devoir éviter les pièges du terrible sorcier Galdwick et des Gobelins qui hantent les lieux. Il va aussi falloir guetter les animaux et petits personnages amis, qui se cachent à travers les arbres.

VIRAGES, MODULES, SENSATIONS...

Et il ne faut surtout pas oublier de profiter de cette magnifique descente, assez soutenue qui ravit aussi bien les ados que les adultes. Imaginez : un départ au sommet de la télécabine de Tournète, quelques virages et traversées permettant de profiter du panorama sur la vallée de Méribel, avant de s'enfoncer dans la forêt, d'enchaîner les virages plus ou moins serrés, de s'amuser à faire tinter les grigris et autres modules disséminés tout au long de la piste. Après avoir bien fait crisser la neige, la dernière portion est plus calme, histoire de faire redescendre les émotions avant de rejoindre l'arrivée... C'est déjà fini, mais qu'est-ce qu'on en a bien profité. Et qu'est-ce qu'on a envie d'y retourner ! (E.R.)



© Willy Camus

The themed sledge slope Mission Black Forest is situated at the top of the cable car Tournète and proposes a fun ride of 3,4 km, punctuated by 28 turns, with a difference in altitude of 470 metres, fun and laughter guaranteed ! Mission Black Forest is open to all, 12 years and older, and welcomes you every day from 1pm to 4.50pm.



PISTE DE LUGE • MISSION BLACK FOREST

Ouvert tous les jours de 13h à 16h50

Départ télécabine de Tournète

14€ la descente • 11€ dès 4 descentes

Accessible dès 12 ans ou 1,40m

+33 0)4 79 08 65 32 • skipass-meribel.com

UN PROGRAMME qui réveille



Théâtre musical, spectacle folklorique, concert... Si vous ne savez pas quoi faire à Saint-Martin cette semaine, on a sélectionné trois animations qui éveilleront vos sens et attiseront votre curiosité.



DE L'ORDINAIRE À L'EXTRAORDINAIRE

Dans le cadre de la programmation Saint-Martin en scène, la salle des fêtes du village accueille mardi 25 février « Chapeau M. Satie ! », une création de la Compagnie savoyarde Le Ver à Soie. À destination du jeune public (dès 3 ans), ce spectacle mêle musique, danse et théâtre et explore la création musicale d'un artiste hors norme qui s'inspirent de la banalité. De l'ordinaire à l'extraordinaire, il n'y qu'un pas. Celui de M. Satie !

Mardi 25/02 • 18h
Salle des fêtes • Gratuit

UN MERCREDI TOUT FEU TOUT FLAMME

Les traditions hivernales vont bon train dans notre bourgade bellevilloise. Ce mercredi s'annonce tout feu tout flamme avec une descente aux flambeaux, suivie d'un spectacle folklorique savoyard et d'un feu d'artifice. De quoi ravir locaux et vacanciers, petits et grands, nostalgiques et curieux ! Vos papilles seront également ravies par un vin chaud ou un chocolat chaud, selon les goûts et les couleurs, généreusement offert par l'ESF.

Mercredi 26/02 • 18h
Place de la mairie • Gratuit



© Vincent Lottenber



© Yann Allegre

DE QUOI RÉVEILLER LES SAINTS

Saint-Martin donne de la voix ce jeudi avec un concert de la chorale Les Bellevill'voix. Une association locale qui rassemble une trentaine de passionnés qui se produisent dans la vallée. Les harmonies de cette chorale seront magnifiées par les fastes baroques d'une église séculaire. Un beau moment à vivre, partagé entre la fugacité des vibrations et la permanence du patrimoine. (F.N.)

Jeudi 27/02 • 19h30
Église de Saint-Martin • Gratuit

UK If you're in Saint-Martin this week, here are three exciting events to enjoy! On Tuesday, a musical theatre show "Chapeau M. Satie!" combining music, dance, and theatre. Perfect for children (3+). On Wednesday, a torchlight descent, a Savoyard folklore show and fireworks will light up the evening, accompanied by mulled wine and hot chocolate. And on Thursday, the Bellevill'voix choir performs in a historic church, offering a magical musical experience.



LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Plus d'infos auprès de la Maison du Tourisme

EN +

JEUDI 27.02

Visite du village aux flambeaux

Torchlight tour of the village
À 18h30 • Dès 8 ans • 5-8€
Inscription obligatoire à l'OT
Centre du village

Maison du tourisme
Saint-Martin-de-Belleville

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

DES TRICKS EN MODE Beethoven

Ça part en freestyle sur le front de neige avec une démonstration de riders pour le moins étonnante. Cet avant-dernier « Bar éphémère » de la saison promet une belle fusion entre musique classique et sport extrême.



© Vincent Lottenber



Lui-même passionné par le ski freestyle, Antonin Latour, responsable animation à la Maison du tourisme de Saint-Martin-de-Belleville, a concocté une soirée originale, mêlant tradition et modernité. Lundi 24 février, une vague de freestyle déferle sur le front de neige. Le principe ? Des riders enchaînent tricks et figures, accompagnés par un piano lui-même transformé en module de ski freestyle. « L'idée, c'est de dynamiser le village avec des événements qui mêlent traditions et modernité. Je veux que ça plaise à tout le monde ! », confie Antonin. Cet événement est organisé dans le cadre des Bars éphémères, des moments de convivialité qui rythment la saison avec différentes thématiques. D'ailleurs, vous pouvez déjà noter la dernière date de la saison, ce sera le mercredi 16 avril, sous le signe du printemps. (F.N.)



UK Antonin Latour, who has a passion for freestyle skiing, and in charge of events at the Tourist Office of Saint-Martin-de-Belleville, has come up with an original evening, combining tradition and modernity. On 24 February, riders will perform tricks alongside a piano turned into a freestyle module.



BAR ÉPHÉMÈRE : SKI FREESTYLE ET PIANO

Front de neige • 18h
En accès libre



Maxime Mathelin

IL EN FAIT TOUT UN FROMAGE...

Directeur du syndicat de défense du beaufort depuis 2023, Maxime Mathelin a fait du beaufort sa spécialité. Il nous raconte les enjeux et missions de la filière, où tout est mis en œuvre pour défendre cette belle spécialité locale.

Quel est ton parcours au sein du Syndicat de défense du beaufort ?

J'ai intégré la filière beaufort il y a 23 ans en 2002, où j'ai passé 20 années au service communication et à la promotion de notre beau fromage. Depuis 2023, j'ai repris la direction du Syndicat du beaufort, mais tout en conservant le cœur de métier que j'affectionne : la partie communication et promotion, en restant au contact régulier du consommateur.

Quelles sont les missions du Syndicat ?

Il y en a deux missions principale : la promotion collective de l'AOP (Appellation d'origine contrôlée) et le contrôle du cahier des charges.

Peux-tu nous présenter la filière beaufort ?

Le beaufort est fabriqué dans les deux-tiers du département, entre Val d'Arly, Beaufortain, Maurienne et Tarentaise, avec 335 exploitations laitières et 583 producteurs. Cela représente 1 000 emplois directs et indirects, dont 750 pour les exploitations et 250 liés à la production, à l'affinage et à la commercialisation. En termes de production, cela représente chaque année 5 200 tonnes de beaufort et plus de 130 000 meules.



Profil

Prénom : Maxime
Nom : Mathelin
Âge : 47 ans
Job : Directeur
Où : Syndicat de défense du beaufort
Ville : Albertville

5200 TONNES
DE BEAUFORT ET
PLUS DE **130 000**
MEULES SONT
PRODUITES
CHAQUE ANNÉE



© Laurent Madelon

Le beaufort, c'est un incontournable des plateaux de fromage, pour les touristes comme les locaux... Pourquoi un tel succès ?

Je pense que c'est lié à l'ouverture des ateliers de production, avec des visites instaurées depuis la création des ateliers dans les années 1970. Une fois que les consommateurs découvrent le processus de fabrication et goûtent le beaufort, c'est le coup de foudre assuré !

Le Salon international de l'agriculture débute le 22 février à Paris... Qu'est-ce qu'un tel événement représente pour la filière beaufort ?

Cela permet de parler de la filière beaufort à grande échelle, à des consommateurs qu'on ne touche pas à d'autres moments. On a 9 beaufort représentés cette année, et on espère obtenir des médailles. Lors de la dégustation, le jury attend une texture ferme et fondante, une longueur en bouche, du goût et une diversité aromatique.

Pour terminer, le beaufort, ça rend toujours beau et fort ?!

Oui, forcément ! La clé, c'est d'en manger régulièrement. (E.H.)

INSTANT BEAUFORT LE 25 FÉVRIER AUX MENUIRES

Ce mardi 25 février, retrouvez le fromage beaufort et ses animations sur le front de neige de la Croisette, dès 15h30. C'est le moment d'échanger avec les producteurs, de déguster beaufort, fondue au beaufort, vins et jus de raisin, de faire un selfie avec la mascotte Beaufortine, de s'essayer au simulateur de poussée à ski avec le Biathlon Experience. Et de participer au jeu concours pour tenter de gagner... du beaufort bien sûr !

 **M**axime Mathelin has led the Beaufort Defence Syndicate since 2023, mainly in communication and promotion. The Syndicate's main missions are promoting the AOP label and ensuring quality standards. Beaufort cheese is produced in Savoie by 583 farmers, creating 1000 jobs. Maxime Mathelin aims to unite producers, maintain quality, and update regulations. Beaufort's success comes from factory visits and its unique taste. The Beaufort cheese will be present at the Paris Agriculture Fair in February.

SYNDICAT DE DÉFENSE DU BEAUFORT

Retrouvez les informations sur l'appellation, les producteurs, les points de vente, l'actualité, les recettes... sur le site internet : fromage-beaufort.com

KORALP SPACE FITTERS
SOLUTIONS DE STOCKAGE
SÈCHAGE SUR-MESURE

K-STOKDRY-A -
SÈCHE-CHAUSSURES MURAL



MULTISPORTS



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

FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

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

Vente en ligne :

www.koralp.com

Produits français
Production 100% régionale

— LES MENUIRES —

DANS LE REGARD *des architectes*

Le 26 février, l'office de tourisme des Menuires et la Facim proposent une visite guidée sur les choix architecturaux de la station grâce un parcours extérieur, des projections d'images et un apéro à la fin de la visite. De quoi changer son regard sur le domaine !

La visite guidée peut permettre de visualiser toutes les étapes de la construction des Menuires et de se rendre compte des choix architecturaux du XX^e siècle qui ont donné naissance aux grands bâtiments que l'on voit aujourd'hui. Un guide du Pays d'art et d'histoire sera présent pour répondre à toutes les questions et faire découvrir la station dans un autre cadre que celui du ski. La visite se poursuivra dans l'espace Maurice-Romanet autour d'une projection d'images et se terminera par un apéritif savoyard. Cette activité est accessible aux enfants à partir de 8 ans. Rendez-vous à la gare routière, tous les mercredis, pour remonter le temps et percer les mystères de l'histoire architecturale des Menuires... (Louise, stagiaire de 3^e à Moûtiers)



© Yann Allègre



© Vincent Lotenberg

26
FEV

EN +

On 26 February, the Tourist Office and Facim offer a guided tour on the resort's architecture. The guide takes you on a tour, and answers your questions. The visit continues to the Espace Maurice-Romanet for a projection of images, and ends with a Savoyard apéritif.

APÉROS DE L'ARCHITECTURE

Tous les mercredis
jusqu'au 16 avril
De 17h30 à 19h
RDV gare routière
8€ (5€ - 16 ans)

LUNDI 24.02

Concert des Belleville :
The Cajun Travellers
Belleville concert :
The Cajun Travellers
À 18h • Gratuit
Espace M. Romanet

JEUDI 27.02

Thursday night show
Thursday night show
Dès 18h15 • Gratuit
Front de neige • Les Bruyères

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

— LES MENUIRES —

PISTES & *tips*

Et si on agrémentait un peu notre journée de ski aujourd'hui ? Le domaine skiable regorge d'activités et d'animations, pour rajouter des doses de fun ou d'expérience. Ça tombe bien, c'est encore le cas cette semaine...



FIRST TRACK AU PETIT MATIN

Comme tous les mercredis de l'hiver, le domaine skiable ouvre ses portes un peu plus tôt pour les lève-tôt... La Pointe la Masse accueille quelques poignées de skieurs à l'occasion des First-Track, un moment unique qui permet de contempler le lever de soleil sur les sommets et de savourer le plaisir de descendre les pistes fraîchement damées et vierges de toutes traces. Une expérience magique !

Les mercredis

Tarif 33€ (hors forfait de ski)

Dès 8 ans • Niveau minimum 3^e étoile

Inscription obligatoire

UN CONTEST AU PIXEL AREA

Le Pixel Area, c'est le spot freestyle de la station. Ici s'enchaînent bosses, rails, kicks, boxs et autres kicks, avec des parcours allant du XS au L, ce qui permet de s'amuser quel que soit son niveau (ou ses envies !). Tous les jeudis des vacances scolaires, en partenariat avec la Sevabel, des animations sont organisées pour petits et grands avec un goûter, des boissons et des petits cadeaux comme des porte-clés, des autocollants à l'effigie du parc... Un contest au top !

Les jeudis, de 14h à 16h

Accès via T.S. Sunny Express



IMMERSION AVEC UN SECOURISTE

Désormais habillés de rouge, on les voit sillonner les pistes, tantôt portant des jalons sur l'épaule, tantôt en mode prévention auprès des skieurs, ou en mission de secours auprès des blessés. Pour découvrir l'envers du métier de pisteuse-secouriste, la Montagnette immersive, c'est l'occasion d'une rencontre privilégiée avec l'un des professionnels du domaine. Au programme : projection de vidéo, échange sur le métier, la sécurité, les avalanches... le tout dans une ancienne montagnette au sommet du télésiège Menuires. (E.R.)

Les jeudis à 15h30

14 personnes max • Gratuit

Inscriptions obligatoires à l'OT

HIVER 2024/25 **7J/7**



WELLNESS
SPORT
FUN
MASSAGES
CINEMAS



BY SOGEVAB
.com



— LES MENUIRES —



© Vincent Lotenberg

À FOND *les luges*

Préparez-vous pour une descente en luge de 4 km mêlant virages, pentes et fous rires au cœur des Menuires. Que vous soyez fan de sensations fortes ou adepte des descentes tranquilles, l'expérience Roc'n Bob, sur une piste dédiée, promet des souvenirs mémorables.

La luge, c'est l'enfance, les souvenirs de neige dans le cou et les éclats de rire... La piste Roc'n Bob pousse l'expérience à un tout autre niveau. Imaginez une descente spectaculaire de 4 km, 450m de dénivelé et 22 virages à négocier, le tout dans un cadre féérique. L'aventure comme par une montée panoramique en télécabine depuis le front de neige de la Croisette, avant de s'élancer pour un parcours riche en sensations. Du canyon sans fin à la longue ligne droite, chaque segment génère sa dose d'adrénaline. Mais pas de panique : les luges sont équipées de freins pour maîtriser la vitesse. Et pour les noctambules en quête d'une expérience insolite, tentez une descente en nocturne, lampe frontale allumée, pour un cocktail unique de frissons et de magie. (F.N.)

🇬🇧 The Roc'n Bob sledge slope offers a breathtaking 4km descent, with 22 turns in a magical setting. Take the cable car departing the snow front La Croisette, pick up your sledge equipped with metal brakes, and enjoy a fun descent in full safety!

ROC'N BOB • LA CROISSETTE

Achat ticket et départ TC Roc 1
Du mardi au vendredi de 14h30 à 18h45
Et le lundi pendant les vacances scolaires
Dès 7 ans accompagné d'un adulte dans la même luge
Seul sur la luge dès 10 ans
14€/descente • 26€ les 2
48€ famille (1 descente pour 4 pers.)
Luge personnelle interdite
+33 (0)4 79 00 62 75 • skipass-lesmenuires.com



LES 3 VALLEES

COURCHEVEL
BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

LUGE ET SNOWTUBING

POURVU

qu'ça glisse !

Envie de glisser autrement que sur des skis ? La luge et le snowtubing sont deux activités formidables à absolument tester. Prêt à vous lancer ?



Depuis cet hiver, la Setam, société qui exploite le domaine skiable de Val Thorens, propose le combo qui ravira petits et grands : enchaîner une descente en luge et une demi-heure de snowtubing au bas de la piste, pour 25€.

COSMOJET, ÇA PART EN LUGE

Qui ne connaît pas la Cosmojet, la piste de luge la plus longue de France ? Eh oui, elle n'offre pas moins de 6 km de descente. Autant dire que des roulades dans la neige, on a le temps d'en faire ! Le rendez-vous est donné au chalet Cosmojet, où les participants sont équipés de casques et de leur luge. Puis direction le Funitel de Pecllet, pour gagner le départ de la piste. On enfourche nos luges, et une petite ligne droite nous permet de tester notre habileté sur cet engin glissant. Au début du mur, on s'aligne, et on prend le départ tous en même temps. Très vite, on voit qui maîtrise et qui ne maîtrise pas... On en profite pour immortaliser ces instants, afin de raconter à tout le monde comment tonton Roger a fait une sortie de route ! On enchaîne les murs, les descentes plus calmes, les virolets... tout en riant aux éclats et en tentant de passer devant. Au bas de la piste, les sourires sont sur tous les visages et on referait bien une autre descente. Mais le snowtubing nous attend, et on a hâte de découvrir l'activité.



ATTRAPE LA BOUÉE !

Juste en contrebas du chalet Cosmojet se trouve l'activité snowtubing Moon Xperience. L'équipe nous accueille, et nous explique le principe : on s'installe dans la bouée géante, et on se laisse glisser sur l'une ou l'autre des deux pistes spécialement aménagées. Allons-y ! Nous prenons place et la bouée commence à dévaler la pente, puis elle se retourne et on se retrouve dos à la piste... Ça va de plus en plus vite, c'est très drôle... soudain, nous remontons un peu la pente et nous sentons sous nos bouées, des tapis placés pour nous arrêter. C'était super sympa. Nous prenons le tapis Campagnols pour regagner le sommet de la piste, et nous enchaînons les descentes une demi-heure durant. On fait l'une et l'autre pistes, on attache nos bouées ensemble et on se fend la poire.

Très complémentaires, les deux activités permettent de partager des moments drôles au contact de la neige. En famille ou entre amis, ça change du ski. (S.M.)



COSMOJET

Départ chalet Cosmojet
Samedi au mardi de 10h à 16h
Mercredi au vendredi de 12h15 à 16h30
20€ / descente • 30€ / 2 descentes • 40€ / 1 journée

SNOWTUBING - MOON XPERIENCE

Départ à l'arrivée du tapis Campagnols
Samedi au mardi de 10h à 16h15
Mercredi au vendredi de 12h15 à 19h15
Dès 5 ans sur la bouée d'un parent • Seul dès 9 ans
Tarif individuel : 30mn 13€ • 1h 18€
Famille : 30mn 11€/pers • 1h 16€/pers.

BON PLAN 2 ACTIVITÉS

Cosmojet + 30 minutes de Snowtubing –
Moon Xperience : 25€/pers.

VIVEZ L'EXPÉRIENCE *Les Balcons*

Résidences, Hôtels & Spas



les-balcons.com



VAL THORENS
BELLE PLAGNE
VAL CENIS
LA ROSIERE



MÉTIER
RENCONTRE

RESPONSABLE DE SALLE *Justin...* CHEF D'ORCHESTRE

Saisonnier passionné par son métier de responsable de salle, Justin Decreusefond, originaire de Montpellier, nous parle de ce dernier qu'il a découvert il y a 3 ans maintenant. Rencontre au restaurant Il Gusto.

Comment es-tu arrivé dans l'univers de la restauration ?

Avant, je vendais des œuvres dans une galerie d'art. Il y a trois ans, j'ai changé d'orientation pour faire une saison sur les plages de La Grande Motte (34). L'une de mes collègues faisait les saisons d'hiver à Val Thorens et ça m'a paru génial. J'ai postulé à Il Gusto et depuis, je reviens chaque hiver exercer ce métier avec passion.

En quoi consiste ton travail de responsable de salle ?

Je répartiss les tâches quotidiennes, j'attribue les rangs et je veille à ce que chacun tienne son poste pour que le service se passe sans accroc et pour que la clientèle passe un bon moment. J'accueille les clients, je les place, je prends les commandes... J'ai l'œil pour que chaque table soit servie en temps et en heure, même si les chefs de rang font très bien leur travail. Je veille à ce qu'il y ait une bonne communication entre nous tous, pour que le service soit le plus fluide possible.

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

Les journées se ressemblent sans se ressembler, car on a des habitués bien sûr, mais beaucoup de clientèle différente. Le contact humain, la relation avec les clients, le sens du service... En fait, j'aime faire plaisir.

Et plus particulièrement à Il Gusto ?

C'est un établissement où il y a beaucoup d'habitueés, de gens de la station, de saisonniers qui se retrouvent. C'est un lieu de rendez-vous et de convivialité. Et puis en interne, l'équipe est très soudée.



Profil

Prénom : Justin

Nom : Decreusefond

Âge : 32 ans

Origine : Montpellier (34)

Job : Responsable de salle

Où : Restaurant Il Gusto

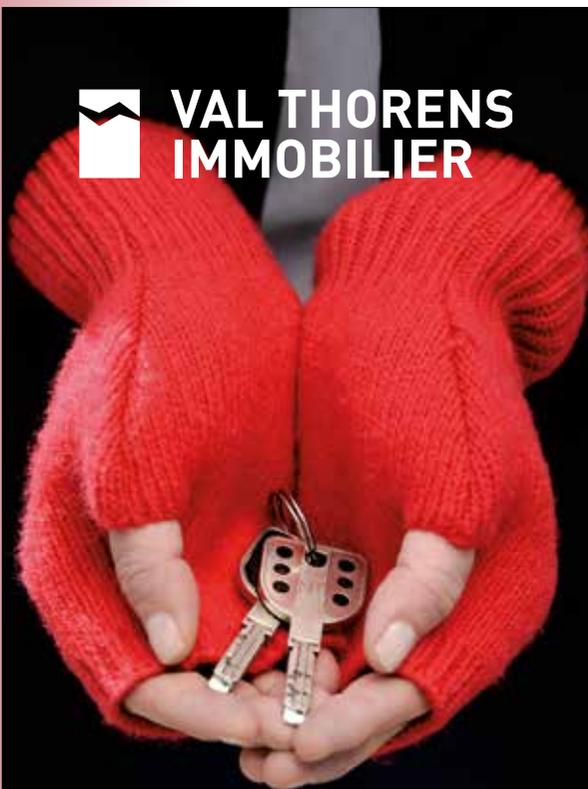
Quelles sont les difficultés auxquelles tu es confronté ?

Nous avons un rythme de travail soutenu, une rigueur imposée et on doit toujours être au top. On est là pour 6 mois, on sait que c'est 6 mois à fond. Mais on sait pourquoi on le fait. C'est le deal.

Où te vois-tu dans les années à venir ?

Dans l'univers de la restauration et en saison, c'est certain. Mais je veux évoluer, prendre un poste de direction pour appuyer le côté management qui me plaît beaucoup, tout en gardant le contact avec la clientèle. Et pourquoi pas un jour, avoir mon propre restaurant. (S.M.)

UK Passionate seasonal worker Justin Decreusefond, from Montpellier, works as a restaurant room manager at the restaurant Il Gusto, a role he discovered three years ago. His role involves task allocation, ensuring smooth service, and supervising teamwork. He loves the contact with clients, and the convivial atmosphere. Despite the demanding pace, he loves the challenge and aims to advance into management, possibly opening his own restaurant one day.



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

GET UP,
Stand-up



Alerte aux zygomatiques ! Le rire prend de la hauteur et débarque dans la station qui ne cesse de se réinventer. Place au Val Tho Comedy du 23 au 27 février, pour la 4^e édition, avec des humoristes du Jamel Comedy Club prêts à brûler les planches.

L’humour aura fait des kilomètres pour atteindre nos montagnes ! Durant quatre jours, 6 humoristes nous livrent des stand-up de 8 min originaux et personnels du côté de l’église de Val Thorens, à 20h30. Florent Arbib, responsable événements et animation témoigne : « L’idée de départ de cet événement était de diversifier les animations proposées. Le Comedy Club fonctionne très bien en milieu urbain, et ça marche de mieux en mieux ici en montagne. C’est le type de programmation qui touche aussi bien les vacanciers, que les locaux et saisonniers... »



6 HUMORISTES AU SOMMET

La programmation s’annonce explosive. Retrouvons quatre humoristes issus du Jamel Comedy Club : Kino, JB, Sofia Belabbes, Mahé. Il y aura aussi Yanis (jeune de 17 ans qui a commencé le stand-up à 14 ans) et Habib, créateur du projet, qui revient sur cette belle aventure. « Je me suis lancé dans le stand-up il y a 5 ans et j’ai créé le Loko Comedy Club à Lille la même année. Sachant que le concept explosait en ville, j’ai voulu l’emmener en montagne où cela n’existait pas. Et j’ai pensé à Val Thorens, une station référence. Tristan Domergue, adjoint événement et animation, a lui aussi beaucoup porté le projet. Cette année, le niveau est encore plus haut, et chaque artiste a son univers. Donc tous les publics peuvent s’identifier à l’un des humoristes... » Save the date, réservons notre soirée, et rira bien qui rira le premier ! (C.B.)



© L.Brochot

🇬🇧 For four days, six comedians perform original 8-minute stand-up acts from 23 to 27 February in Val Thorens. Stand-up is popular in cities and is growing in the mountains too, appealing to tourists, locals, and seasonal workers. The lineup features four comedians from the Jamel Comedy Club, Kino, JB, Sofia Belabbes, and Mahé, as well as 17-year-old Yanis, who started stand-up at the age of 14, and Habib, the project’s creator.

VAL THO COMEDY • STAND-UP
En l’église à 20h30
Entrée libre – Dès 6 ans
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



**GSi BY FONCIA
FOURNISSEUR OFFICIEL
DE VACANCES À LA MONTAGNE**

* GSi by FONCIA vous accueille pour des vacances inoubliables dans les 3 vallées. Découvrez les appartements et chalets à la location au cœur des Alpes sur le site www.gsi.immo

GSi.IMMO

GSi
by FONCIA

— VAL THORENS —

EN VAL THO, en voilà !

Entre deux pistes ou après une bonne journée de ski, laissez-vous porter par un peu de poésie. Tout au long de la saison, concerts, spectacles et ateliers rythment la semaine valthorinoise. Voici trois animations tous publics pour un séjour bien rempli !

DES MOTS QUI CHANTENT

À la tombée du jour, l'église de Val Thorens vibrera sous les sonorités du trio Minuscules, avec des chansons françaises fait maison et un parfum folk américain. De quoi réchauffer les cœurs avec des mots qui chantent et une musique qui parle à l'intime, entre poésie, folk fantasmé et cheminement de vie.

*Concert d'hiver Minuscules
Mardi 25/02 • De 18h30 à 19h30
Église • Salle Polyculturelle • Gratuit*

HULA HUP, BARBATRUC !

Artiste clown, ventriloque et comédienne Sandra Leysen, de la compagnie La Clown Confetti, est un rayon de soleil, une pluie de confettis dans les yeux des enfants. Son spectacle pour enfants donne vie à un drôle de Zoziou qui doit surmonter sa peur pour retrouver Barbatruc, son ancêtre magicien.

*Spectacle « Drôle de zoziou »
Jeudi 27/02 • À 18h • Gratuit
Église / salle polyculturelle*

SENDING OUT AN SOS...

Retrouvez les pisteurs secouristes de la station au Club Val Thorens, du mardi au vendredi, pour échanger autour des enjeux de sécurité sur le domaine skiable. L'objectif ? Découvrir leur métier, apprendre à mieux préparer sa journée de ski et à mieux s'équiper. Les pisteurs vous révéleront aussi les secrets des déclenchements d'avalanche. (F.N.)

*Du mardi au vendredi • De 10h à 12h
Club Val Thorens • Place Caron • Gratuit*

As night falls, Val Thorens will come alive with the Minuscules trio, blending homemade French songs with a touch of American folk. Their music, poetic and heartfelt, will enchant the public on 25 February at 6.30pm. For children, clown and ventriloquist Sandra Leysen shares magic and laughter on 27 February at 6pm. From Tuesday to Friday, meet the ski patrollers at Club Val Thorens from 10am to 12pm and learn about safety and avalanche control.


LES ANIMATIONS DE LA SEMAINE
Programme détaillé à l'office de tourisme



EN +

MERCREDI 26.02
Escape Game :
La course au sérum
Escape Game: The serum race
De 11h à 17h
Dès 5 ans • Gratuit
Place Caron

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

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

J'PEUX PAS, *j'ai cuivre !*

L'Harmonie l'Écho du Mont-Jovet vous donne rendez-vous pour un concert totalement cuivré le vendredi 21 février à la salle des fêtes de Villard-du-Planay. Un moment de communion musicale sous la direction de chefs talentueux.

Fondée dans les années 1920, l'Harmonie l'Écho du Mont-Jovet a su traverser les décennies avec passion et dynamisme. Après avoir longtemps été dirigée par le dévoué Tony Clavel, elle est aujourd'hui sous la baguette d'Alain Pawlovic et Bertrand Egloffé. Pour ce concert d'hiver, elle invite l'Ensemble des Cuivres de Tarentaise, également dirigé par d'Alain Pawlovic, pour une soirée riche en harmonies et en émotions. Un événement à ne pas manquer pour tous les amateurs de musique orchestrale. (F.N.)



UK The Harmonie l'Écho du Mont-Jovet invites you to an enchanting concert on Friday, 21 February at 8pm in Villard-du-Planay. Founded in the 1920s, the orchestra is now led by Alain Pawlovic and Bertrand Egloffé. They will perform with L'Ensemble des Cuivres Tarentaise, for a night of music and emotion.

EN +

JEUDI 27.02
Racontines :
contes pour enfant
Racontines : children's storytelling
À 10h • De 3 mois à 3 ans • Gratuit
Médiathèque de Moûtiers

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



21
FEV

CONCERT D'HIVER

À 20h • Entrée libre
Salle des fêtes • Villard du Planay
+33 (0)4 79 22 03 00 • valleedebozel.com

RMP
IMMOBILIER

À VENDRE

immobilier

À BOZEL



Maison de charme - 999 000€
Maison de caractère avec jardin et garage dans l'un des quartiers les plus prisés de Bozel. Demeure authentique du XVII^e siècle rénovée en 2009 de 180 m² habitables. 8 pièces principales.

AGENCE IMMOBILIÈRE

Ouvert du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-19h
Les chalets de Bozel • +33 (0)4 79 22 10 50 • rmpimmobilier.com



Appartement Duplex - 498 000€
Exclusivité RMP. Centre village proche des commerces. Duplex rénové en 2017, surface habitable de 85 m². Exposition SUD. Vendu meublé. Copropriété de 2 lots sans charges.



Appartement avec jardin / Exclusivité - 520 000€
L'Aigle Blanc, nouvelle résidence rénovée entre 2024 et 2025. Superbe rez-de-jardin de 85,35 m², 2,5 chambres, 2 salles d'eau, et 1 cuisine semi-ouverte sur le séjour. Copropriété de 5 lots principaux.

AU CŒUR DES VEILLÉES *d'autrefois*

Plongez dans l'ambiance chaleureuse des veillées savoyardes au Musée des traditions populaires de Moûtiers. Une belle occasion pour découvrir les objets, contes et légendes d'autrefois.



25
FEV

Le Musée des traditions populaires de Moûtiers vous invite à remonter le temps le 25 février. Dès 16h, explorez le musée et ses objets du quotidien d'autrefois, de la plume d'école aux galoches cloutées, en passant par le cartable en bois. À leur tour, petits et grands pourront s'essayer à la fabrication d'un objet artisanal. Comme lors des veillées d'antan, les légendes et contes savoyards ponctueront la fin de la journée pour le plus grand plaisir des enfants (et des grands). La visite du musée sera suivie de la conférence « Veillée d'autrefois » de Jean-Paul Bergeri, membre fondateur du musée et auteur du livre « Histoire de Moûtiers : capitale de la Tarentaise ». (F.N.)

UK On 25 February at 4pm, visit the Musée des Traditions Populaires in Moûtiers for a Savoyard evening. Explore old objects, try making a handcrafted object, and enjoy traditional legends. The day ends with a talk by Jean-Paul Bergeri on past village evenings.

VEILLÉE AU MUSÉE

Visite du musée de 16h à 17h30 • 5€/pers
Conférence « Veillée d'autrefois » à 18h • Gratuit
Place Saint-Pierre
+33 (0)4 79 24 04 23

ASTRO *symphonie...*

Et si l'univers n'était qu'une vaste symphonie ? Et comment le rendre accessible aux plus jeunes ? Tel est le défi de la première résidence de création artistique de Cœur de Tarentaise de 2025. À la clé, un premier spectacle présenté ce 28 février.

Soutenir les arts et la création, et s'adresser au jeune public en lui proposant un spectacle qui lui permet de s'ouvrir au monde et aux autres. Telles sont les ambitions de la nouvelle saison culturelle de Cœur de Tarentaise. La première semaine de travail autour de la création du spectacle « La Petite Astro-symphonie » se déroule du 24 au 28 février, avec la compagnie Le Big Band de l'Œuf. Un astrophysicien, une illustratrice, des musiciens se sont associés dans cette résidence pour proposer ce moment à la fois poétique, drôle, théâtral et émouvant, et emporter le public de 7 à 12 ans dans la vaste symphonie de l'univers. La première étape de cette création est à découvrir le vendredi 28 février. (E.R.)



28
FEV

UK Reaching out to young audiences with shows that open them up to the world and to others, is one of the ambitions of the new Cœur de Tarentaise cultural season. From 24 to 28 February, musicians, an illustrator, and an astrophysicist will create La Petite Astro-symphonie, a poetic and fun show for ages 7-12.

SPECTACLE « LA PETITE ASTRO-SYMPHONIE »

À 15h30, salle des fêtes
Gratuit • Tout public
+33 (0)7 50 59 03 34



MEULES ET MAMELLES

jouent les stars

JUSQU'AU
2/03

La plus grande ferme de France ouvre ses portes à Paris du 22 février au 2 mars. Et dans le cortège des veaux, vaches, cochons, poulets et produits du terroir qui vont prendre la direction de la capitale se trouvent beaufort et vaches tarines...

Le Salon international de l'agriculture, c'est le rendez-vous annuel du milieu agricole. Jusqu'au 2 mars, producteurs et éleveurs de Tarentaise vont à la rencontre du grand public dans les allées du Salon, porte de Versailles, participant également aux concours généraux agricoles qui égrènent la quinzaine.

LE PLUS BEAU DES BEAUFORTS...

Dans la rubrique fromage, la Tarentaise s'est distinguée l'an dernier, la coopérative laitière du canton d'Aime ayant récolté en 2024 une prestigieuse médaille de bronze pour l'AOP beaufort, l'un des 8 fromages de Savoie labellisés. Et cette année encore, les coopératives de la vallée vont présenter leurs plus belles meules de beaufort, présentant 9 fromages au Salon...

LES TARINES SUR LE RING

Pas de bon beaufort sans vaches laitières de qualité ! Les deux races autorisées par le cahier des charges de l'AOP, ce sont les Tarentaise et les Abondance. Toutes les deux défileront sur le ring le mercredi 26 février, sous le regard pointu du jury. Et savez-vous comment on les départage ? Pas sur les beaux yeux cernés de noir

des tarines, mais en observant leur ligne de dos, leurs aplombs, et surtout (primordial pour des laitières), la qualité de leur mamelle. Celle-ci doit être de structure solide, car les vaches se déplacent en montagne, et avec de beaux trayons... Pour représenter les 3 Vallées dans le concours, on comptera cette année sur Occident (Gaec du Frenelet) et Sollywin (Gaec des Plans), toutes deux de Feissons-sur-Salins, qui tâcheront d'être les belles ce 26 février... (E.R.)

 **T**he International Agriculture Fair for farmers and producers opens in Paris from 22 February to 2 March. Tarentaise farmers will be present to meet the public and compete in contests. A dairy cooperative from Aime won a bronze medal in 2024 for its Beaufort cheese. This year, 9 cheeses compete, hoping for more awards. Tarentaise and Abondance cows will be judged on 26 February. Who will win this time ?



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

Concours des race Tarentaise et Abondance le 26/02
fromage-beaufort.com • salon-agriculture.com

Guide Gourmand
LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



Les Chalets du Thorens

Entremets chocolat

VAL THORENS



TARTE AU CITRON

INGRÉDIENTS

- × 1 fond de tarte surgelé
- × 1/2 L de lait
- × 4 jaunes d'œuf
- × 40 g de farine
- × 75 g de sucre
- × 150 g de sucre semoule
- × 1 citron
- × 2 blancs d'œuf
- × 20 g de beurre
- × un peu de sucre glace

PRÉPARATION

- Détachez le zeste du citron avec le moins de blanc possible. Faites-le bouillir avec le lait. Laissez refroidir.
- Mélangez la farine avec le sucre, délayez-la avec les jaunes d'œuf. Ajoutez le lait, débarrassé du zeste et la moitié du jus du citron.
- Versez la préparation dans le fond de tarte, mettez au four chaleur moyenne (5 au thermostat) chauffé 20 minutes à l'avance. Glissez la tôle au-dessus de la moitié du four, laissez cuire 20 à 25 minutes.
- Pour la meringue, battez les blancs d'œuf en neige puis ajoutez le sucre semoule par fractions en continuant à battre jusqu'à ce que les blancs deviennent nacrés.
- Garnissez-en le flan cuit, saupoudrez de sucre glace, mettez au four très doux 5 minutes, juste pour blondir la meringue.



NOUVEAU

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

8H - 20H

VENDREDI JUSQU'À 20H30

DIMANCHE 8H30-12H30

+33 (0)4 79 24 12 44

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 matin au dimanche midi de 8h30 à 13h30 et 15h à 19h
147, Rue du Lac • Courchevel Le Praz
+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Étable des Lys



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

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

Du mercredi au lundi de 19h30 à 22h
22 Passage des Écoliers
+33 (0)4 79 07 97 71 • lespeupliers.com

COURCHEVEL LE PRAZ

La Table de Mon Grand Père

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



♥ Le grand menu de partage

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

COURCHEVEL 1850

La Fèrma

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



♥ Fondue au Grand Brut Alpin

Ouvert 7j/7 midi et soir
Hôtel Annapurna, 734 Route de l'Altiport
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

COURCHEVEL 1850

Rendez-Vous



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

♥ Les desserts du chef pâtissier Théophile Faucher

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Le C

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



♥ Les pièces de viande d'exception à la suggestion

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



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

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

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



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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



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

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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

COURCHEVEL 1850

Ineos Club House

L'Ineos Club House, temple de l'événementiel, à l'architecture moderne, offre une expérience culinaire exceptionnelle. Situé au pied du stade de slalom Emile Allais, il est accessible à ski depuis les pistes, comme à pied en empruntant l'ascenseur. Le chef Aurélien Lardeux, propose une carte traditionnelle française, sans oublier une belle proposition de pizzas et quelques spécialités savoyardes. Le chef pâtissier, Guy Lamure, réveillera votre gourmandise avec son buffet de desserts magnifique.

♥ Le buffet de desserts de Guy Lamure

🇬🇧 Ineos Club House offers an exceptional culinary experience : traditional French dishes, pizzas and Savoyard specialities by chef Aurélien Lardeux, and the dessert buffet prepared by pastry chef Guy Lamure. Located at the foot of the Emile Allais slalom stadium, it is accessible both on skis and on foot.



Tj/7 • Uniquement le midi de 12h à 15h30
83 rue Park City à Courchevel 1850
+33 (0)4 79 00 12 44 • ineosclubhouse.com

Les minéraux à l'état pur.

Bonneval
EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE



Filet mignon fumé et cendré au thym



Foie gras croûte de pain d'épices, chutney de poire



Le chef Steven Subinlou

Marius

COUP DE FOURCHETTE
MÉRIBEL

Des plats originaux et copieux préparés par un chef talentueux et une équipe aux petits soins, pas de doute, on est bien au Marius ! En plein cœur de Méribel et au pied des pistes, ce lieu promet de belles découvertes culinaires.

Au Marius, on est chaleureusement accueillis par Charles et son équipe, dans une salle spacieuse avec vue directe sur la cuisine. On en salive d'avance ! Le chef, Steven Subinlou, présente une cuisine soignée et généreuse, qui se démarque par des jeux de textures et des accords de goûts originaux, que nous sommes pressés de découvrir.

Nous débutons par un fondant foie gras en croûte de pain d'épices, accompagné d'un chutney de poires rafraîchissant le palais. Constance, conseillère en sommellerie, nous conseille la Petite Raphaëlle bio Terres Destel Côtes de Provence, tout droit venu de la cave à vin du propriétaire.



Tarte myrtilles déstructurée

Coup de cœur ensuite pour le filet mignon fumé et cendré au thym, un plat signature que le chef a peaufiné pendant plusieurs années, pour un résultat à tomber : un parfait équilibre des saveurs, un subtil goût fumé, une viande fondante parfaitement cuite, des pommes Anna gourmandes et une sauce qui vient brillamment lier le tout. C'est un régal ! Côté desserts, on ne sait que choisir entre la tarte tatin en forme de rosace, aussi belle que gourmande et qui nous rappelle les goûts de notre enfance, ou la tarte myrtille déstructurée avec sa glace maison et son croquant aux pignons de pin. (E.H.)

Tarte Tatin



Espadon laqué au satay, butternut en texture

 At the restaurant Le Marius, Charles and his team warmly welcome you into a spacious dining room with a direct view of the kitchen. Chef Steven Subinlou offers refined and generous dishes, featuring creative textures and flavours. Highlights include foie gras with gingerbread crust and pear chutney, the signature smoked thyme pork tenderloin, and irresistible desserts like a rosace-style tarte tatin and blueberry tart with homemade ice cream.

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

MÉRIBEL ALTIPOINT

Le Blanchot

Au cœur des sapins enneigés, Le Blanchot offre une vue magique sur les sommets environnants. Cette année, en plus du midi, le restaurant ouvre ses portes le soir pour une ambiance plus chaleureuse et intimiste. En cuisine, tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. La carte simple et efficace répond à toutes les attentes : belle sélection de viandes, spécialités savoyardes, plats veggie et desserts (sur place ou à emporter). Sans oublier la carte des vins élaborée avec soin et l'espace lounge avec chaises longues. En plus, la P'tite Boutique du Blanchot ravira les amateurs d'accessoires et objets déco en tout genre.

♥ La terrasse ensoleillée

☑ Nouveau : ouverture le soir

🇬🇧 Le Blanchot is situated in an exceptional setting with magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products: meats, local specialities, vegetarian dishes, and delicious desserts. This year, the restaurant opens its doors in the evening for a more intimate atmosphere. Don't miss the souvenir shop and the lounge area.



3921 Route de l'Altiport - Méribel
Réservation en ligne uniquement
leblanchotmeribel.com

MÉRIBEL

Marius

Le midi, Marius invite à une pause gourmande sur sa terrasse ensoleillée, entre burgers, viandes grillées et salades. Le soir, le chef Steven Subinlou présente une cuisine élégante au cœur d'une salle aussi spacieuse que chaleureuse.



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

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

MÉRIBEL

Le Refuge



Nouveauté cette année : le brunch, tous les jours dès 8h, avec croissant, pancake, œuf brouillé, lard, saumon fumé maison... Le soir, on retrouve le fameux potiron de Julie, bien connu des habitués des Pierres Plates, et une carte traditionnelle au large choix, sans oublier les pizzas et fondues.

♥ La formule brunch à 29€

🇬🇧 New is brunch from 8am with a large choice in croissants, pancakes, scrambled eggs, bacon, homemade smoked salmon... In the evening, enjoy Julie's famous pumpkin, and a traditional menu, pizzas and fondues.



Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ Le délice savoyard à la crème de marron



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys



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

♥ La terrasse ensoleillée

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

📍 lecorbeleys

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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



LES MENUIRES

Le Comptoir

Sabrina et Béatrice vous accueillent dans ce lieu de convivialité gourmand et chaleureux. Pour le déjeuner, restauration en libre-service aux teintes de cantine gourmande et montagnarde, généreuse et 100% maison. À découvrir aussi, le bar à pâtes fraîches maison, les huîtres et fruits de mer. Le soir, en plus de la restauration à table, notre bar à vins et nos cocktails maison sont à découvrir jusqu'à minuit.

♥ Nouveauté : service à table de 7h30 à 18h30, scannez le QR code

🇬🇧 Sabrina and Béatrice will be welcoming you, where influences from the mountains and modern cuisine combine in beautiful harmony. At lunchtime the Comptoir is a mountain-gourmet self-service restaurant. In the evening you can enjoy our restaurant and a wine and cocktail bar until midnight.

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



LES MENUIRES

L'Alpin

Concept unique dans la vallée des Belleville, Steak House avec des viandes d'exceptions au grill ou à la rôtissoire géante (pièces de deux à 12 pers. épaule d'agneau, cochon de lait etc.). L'Alpin, c'est aussi une carte brasserie, des pizzas maison, des burgers, des spécialités savoyardes et toutes les pâtisseries maison.

♥ Soirées alpines ultra cocooning igloo (6 à 10 pers.) et télécabines / 25°C

🇬🇧 Unique concept in the Belleville Valley, a steak house offering exceptional grilled meats. The restaurant L'Alpin also offers homemade pizzas, burgers, and the dish of the day for lunch.

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



LES MENUIRES

La Marmite

La Marmite propose une carte de montagne aux produits frais, locaux et originaux à la fois (label Maître Restaurateur). La carte des vins est à découvrir absolument car revisitant toutes les régions de France. La Marmite, c'est aussi une délicieuse offre de snacking salés, crêpes et gaufres de Liège. Nouveau : pâtes fraîches et gourmandes faites maison.

♥ Repas insolite dans une télécabine chauffée ou igloo

🇬🇧 La Marmite's menu centres around fresh, local, original produce. The wine list is not to be missed. La Marmite is also a large choice of takeaway food including savoury snacks, pancakes and waffles.

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



LES MENUIRES

Le Lou-Bar



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

♥ Les soirées mémorables avec music live

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc



Dans un cadre chaleureux avec une vue imprenable, découvrez une carte qui célèbre les saveurs locales avec des produits frais et de saison. Le soir, un buffet varié ravit les gourmands avec des mets délicats. Un véritable voyage gustatif !

♥ Truite en gravlax, myrtilles et génépi

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



♥ La cuisine locale et bio

Accès depuis parking Plan de l'Eau (1h)
Hors-piste (non sécurisé) depuis La Masse,
Cime Caron et Boismint
+33 (0)7 70 22 86 79 • refugedulacdulou.com

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

Beef & Lobster

Le restaurant offre une expérience unique où se mêlent produits de la terre et de la mer. Le midi : burgers, huîtres, moules-frites et grillades. Le soir, des viandes mûrées d'origine française et des produits de la mer. Chaque plat est élaboré à partir de produits frais et bio, et est accompagné de vins choisis.



♥ Carte gourmande le midi et bistrannique le soir

Hameau du Kashmir (entrée station - piste du Cairn)
+33 (0)4 79 09 50 21 • beef-and-lobster.com

Les Chalets du Thorens

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Au carrefour des pistes de Val Thorens se trouvent Les Chalets du Thorens, un complexe de restauration aux mille et une facettes. Découverte des lieux et de leurs gourmandises exquises.

UN RESTAURANT, UNE VERRIÈRE...

Aux Chalets du Thorens, il n'y a pas moins de deux étages consacrés à la restauration. Au premier se trouve le restaurant principal, qui fait la réputation des lieux. Ici s'affairent Valentino et sa brigade, pour proposer l'excellence aux notes d'Italie, de Savoie et de France. Nous nous sommes installés sous la nouvelle verrière, qui offre un espace chaleureux avec vue sur les pistes de la station. Puis, le ballet des plats a commencé, avec les gnocchis maison alla sorrentina, un filet de bœuf à la cuisson parfaite et mention spéciale pour le wok de crevettes aux saveurs subtiles et parfumées.

Nous sommes également passé au stand de Dao, le maître sushis incontournable, qui nous a régales de ses plateaux de sushis, sashimis, makis, huîtres et autres excellents fruits de mer. Quant à Louys, le chef pâtissier, il concocte chaque jour des œuvres d'art exposées dans la vitrine qui leur est dédiée... Coup de cœur pour le baba au rhum, signature, la tarte aux framboises tiramisu et la tarte citron meringuée. Au milieu de cette effervescence, Walter et son équipe font tourner le bar et le service. Tout ce petit monde tournoi dans un ballet savamment orchestré, pour combler les envies des clients affamés.



À CHAQUE APPÉTIT SON CORNER

Puis, à l'étage du dessous se trouvent différents corners, où chacun peut trouver de quoi se sustenter selon son envie du moment. Le self généreux où le prix des assiettes se définit à son poids offre un choix impressionnant de préparations fraîches du jour : salades, tomates, courgettes, chou-fleur, beignets, brocolis, fromages, tartines, pâtes, riz... Les amateurs de burgers, crêpes, tacos, woks... trouveront de quoi se régaler, dans les différents espaces qui sont aménagés pour chaque spécialité.

Les Chalets du Thorens, c'est une bonne dose de bonne humeur, un soupçon de sourires, une cuillère de cuisine faite maison, et une pincée de savoir-faire. Le tout, pour offrir le meilleur à tous les skieurs. (S.M.)



🇬🇧 **A**t Val Thorens, Les Chalets du Thorens offers many dining options. The main restaurant serves Italian, Savoyard, and French dishes, with delicious gnocchi, beef, and shrimp wok. Sushi master Dao prepares delicious sushi and fresh seafood, while pastry chef Louys creates stunning desserts. In the midst of all this excitement, Walter and his team keep the bar and service running. Downstairs, a self-service area offers salads, burgers, tacos, and more. A perfect place to enjoy great food on the slopes !

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



Caron 3200

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Depuis le 27 janvier, le rêve est devenu réalité, le complexe Caron 3200 a ouvert ses portes au sommet de Val Thorens. Sans perdre une minute nous sommes allés tester le restaurant, pour une découverte culinaire au sommet.

Caron 3200... C'est un lieu de vie magnifique qui offre une vue absolument grandiose et des espaces qu'on vous invite vivement à visiter. Roof top, bar à vins d'exception, boutique avec créations personnalisées... sans oublier le restaurant, où nous nous installons. Sylvain, le directeur du complexe, vient à notre rencontre pour nous expliquer le principe : « Nous avons fait le choix d'être dans l'air du temps en digitalisant les commandes via des bornes et des QR code. Cela permet à nos clients de gagner du temps, et de moins subir le passage des serveurs dans la salle, même si chacun est servi à table après sa commande. Le contact clientèle reste notre priorité. Nous avons opté pour une cuisine 100% maison, présentée sous forme de bocaux. » Ainsi, c'est l'entreprise savoyarde Les Bocaux du Bistrot, basée à Grignon, qui les mitonnent, et ils sont réchauffés sur place au four à vapeur.



QUELQUES BELLES RECETTES

Nous laissons aller notre regard sur la carte présentée sur la borne et découvrons des recettes alléchantes : potimarron rôti, retour de pêche, truite de Savoie, tartiflette, confit de canard, porc caramélisé, dahl de lentilles, diots de Savoie... il y en a pour tous les goûts entre viandes, poissons et plats végétariens. Nous nous laissons tenter par le bœuf bourguignon tout fondant, les gnocchis au gorgonzola bien réconfortant et le risotto aux champignons succulent. Des plats de nos mamans que l'on prend plaisir à savourer. Les produits des salaisons Mont Charvin et les fromages de la coopérative de l'Arvan de Saint-Jean-de-Maurienne composent les planches à partager et les desserts, maison eux aussi, viennent achever le repas avec une douce note sucrée.

LA VUE... ON EN PARLE ?!

Quand on arrive dans l'établissement, l'effet wahou surprend chaque client. C'est juste incroyable. Et le restaurant a joué la carte à fond, se séparant de l'extérieur par de grandes baies vitrées qui offrent une vue incroyable sur les sommets alentours. On déjeune sur le toit du monde, conscient que nous sommes parmi les plus chanceux de l'univers. (S.M.)

🇬🇧 Caron 3200 is a stunning venue offering breathtaking views and inviting spaces. With a rooftop, an exceptional wine bar, and a boutique featuring custom creations, it's a place to visit. The director, Sylvain, explains their modern approach with digital orders via kiosks and QR codes to save time while maintaining personalized service. The 100% homemade cuisine is served in jars, prepared by Les Bocaux du Bistrot and heated on-site. A delightful experience, blending tradition and innovation.



Caron 3200
Domaine skiable de Val Thorens / Orelle
Accès skieur et piéton par la télécabine Orelle-Caron
(téléphonique fermé pour la saison 2024/2025)
+33 (0)7 79 00 80 20 • caron3200.com



VAL THORENS

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



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

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

Le Chamois d'Or, c'est une carte variée, avec des viandes, burgers, pizzas, salades et plats végétariens.. Les assiettes sont gourmandes, le décor savoyard chaleureux, et la terrasse ensoleillée bien placée au pied des pistes... Formules demi-pension. Livraison de burgers & pizzas à domicile.

♥ L'omelette aux cèpes



🇬🇧 Enjoy a varied and delicious meal in the rustic and welcoming setting of Le Chamois d'Or. Its reception area is large enough to welcome groups and its sunny terrace is a delight in the afternoon. Access to the restaurant is also possible from the pistes.

Ouvert 7j/7 (8h-23h) • Rue du Soleil
+33 (0)4 79 00 08 79 • +33 (0)7 61 95 71 00
restaurantlechamoisdor.com

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs

C'est sur les pistes que cet emblématique restaurant de la station vous accueille sur sa terrasse ensoleillée et dans l'intimité d'un véritable chalet, à la façon d'un bistrot de montagne traditionnel. Le chef revisite les spécialités savoyardes avec une touche gastronomique comme avec ses noix de Saint-Jacques poêlées au beaufort.

♥ L'incontournable Black Burger

🇬🇧 Situated on the slopes, this iconic restaurant welcomes you on its sunny terrace and in the cozy atmosphere of an authentic chalet. Chef Josselin Jeanblanc reinvents Savoyard specialities with a gourmet touch.



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

VAL THORENS

Les Explorateurs

Découvrez dans ce restaurant étoilé une haute cuisine alpine où la cordée des chefs met en valeur les produits de la montagne. Une approche gastronomique qui fait écho à l'esprit d'aventure : des saveurs en équilibre et des textures qui se répondent, à la fois audacieuse et ancrée dans la tradition alpine.

♥ La Saint-Jacques



🇬🇧 Embark on a culinary journey at the Michelin-starred restaurant of the Hôtel Pashmina : creative and stunning Alpine haute cuisine, and delicious desserts prepared by a renowned pastry chef.

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

VAL THORENS

La Maison

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

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

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

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



VAL THORENS

Club 72 Steakhouse

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

♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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



VAL THORENS

La Cabane

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

♥ La boîte chaude truffée

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

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



VAL THORENS
Le Diamant Noir



Le chef Éric Samson propose une cuisine engagée, fusionnant ses racines bretonnes, la Savoie alpine et le Périgord, où il cultive ses truffières. Trois terroirs complémentaires, qui dialoguent et s'enrichissent dans ses créations comme l'omble chevalier au caviar de concombre.



♥ Des créations surprenantes

🇬🇧 Chef Éric Samson invites you on a journey between the sea in Bretagne and the mountains in Savoie, without forgetting Périgord, where the chef grows his own truffles. Three complementary natural territories, an incredible source of inspiration for his culinary creations.

Koh-I Nor*****
Ouvert du lundi au vendredi soir
+33 (0)4 65 84 78 44
hotel-kohinor.com

VAL THORENS
Le M, hôtel Marielle



Le midi, le M vous invite à une pause 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

BOZEL
Achillée

Ici, le mot partage prend tout son sens. Mené par le talentueux chef Pieter Riedijk (ancien chef du restaurant le Montgomerie** K2 Altitude), le lieu nous propose une cuisine du terroir agrémentée de produits locaux savoureux. L'essayer c'est l'adorer !



♥ Les spaetzles gratinés au beaufort

Ouvert le soir du jeudi au lundi
Et le midi les samedi et dimanche
87 rue Jean-Jaurès, à Bozel
+33 (0)4 57 37 28 55 • f @ restaurant.achillee

BOZEL
Au Caprice



La boulangerie/pâtisserie Au Caprice, c'est the place to eat. Depuis plus de 10 ans, Mickaël et son équipe nous servent plus de 20 sandwichs gourmands : magret de canard et figues, beaufort, kebab... Et des desserts à tomber comme le sablé pistache/myrtille ou le Bergeron !

♥ Le Sortilège (fraise, mûre, vanille et praline)

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

GRAND AIGUEBLANCHE
Le Manoir de Bellecombe



Dans un cadre authentique d'un château du XVII^e siècle, on déguste une cuisine française raffinée, faite de produits frais et locaux. Entrées gourmandes, viandes fondantes et desserts généreux vous séduiront à coup sûr !

♥ La côte de bœuf de 1kg pour 2 personnes

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



mon super marché
sherpa

14 magasins au cœur des 3 Vallées

À 2 pas de chez vous, venez découvrir toutes les saveurs et les produits de nos montagnes !

COURCHEVEL 1850
04 79 08 40 39

LA TANIA
04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS
04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET
04 79 00 01 67

MÉRIBEL 1600
04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES
04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU
04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET
04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS
04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES
04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE
09 67 49 64 75

MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

www.sherpa.net

sherpa.supermarche

sherpa_supermarche

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

Jean Blanc Sports

Votre spécialiste à Courchevel depuis 1947



20 rue Park City - Courchevel 1850 - 73120 COURCHEVEL Saint-Bon - 04 79 08 26 41
alain.blanc@jeanblancsports.com