



les 3 vallées[®]

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



RETROUVEZ-NOUS

EN VIDÉO  



CARON 3200

VAL THORENS



ÉVÉNEMENTS
STATIONS
PATRIMOINE
SHIATSU
OPENING

MARCHÉS DE NOËL
WEB APP
SKI ALPINISME
CLUBS

GUIDE
GOURMAND
AQUAMOTION
SOLIDARITÉ
SKI CROSS
COURSE À PIED

PORTRAITS
D'ICI
SAISONNIERS
GLISSE



N°470

AGENDA DU **5 AU 12 DÉCEMBRE** 2025





RÉSERVATION
OBLIGATOIRE

CANDELORO
SHOW COMPANY
PRÉSENTE



HIVER
WINTER
25-26

les 3 vallées

INFINITE
MOUNTAIN
EXPERIENCES

LE 23
DÉCEMBRE
PATINOIRE DE MÉRIBEL

La fille du Marchand de Sable

SUR GLACE

LA NOUVELLE CRÉATION
D'OLIVIA CANDELORO

SALOMON

WWW.MERIBEL.NET

METEO

SAMEDI	☁☁☁	5°	-7°
DIMANCHE	☁☁☁	5°	-2°
LUNDI	☁☁☁	7°	-2°
MARDI	☀☁	7°	0°
MERCREDI	☁☁☁	6°	-3°
JEUDI	☀☁	5°	-3°
VENREDI	☀☁	5°	-4°

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

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache
derrière ce zoom ? *réponse page 12*



OUKISON ?

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

DANS LE N°469, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 13, RENÉ EN PAGE 26
ET SUZANNE EN PAGE 2

3 VALLÉES INFOSNEWS N°470 5 DÉCEMBRE 2025

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

ÉDITEUR INFOSNEWS : Siren 818 149 395. DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Gaëtan Blanrue DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre RÉDACTRICE
EN CHEF : Enimie Reumaux RÉDACTION : Caroline Bernard / Émilie Haensler
Céline Leclair (indépendante) / Fanny Nayrolles / Mélina Perreau
Enimie Reumaux GRAPHISME : Gatien Armand Colon / Sabine Cordier
PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard / Émilie Haensler
IMPRESSION : Lorraine Graphic

Crédits couverture : Infosnews et T. Loubère OT Val Thorens
Publi-rédactionnel • Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - Caron 3200 sur le toit du monde, à Val Thorens



NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 7 - La nouvelle web app infosnews.tv
- 9 - Le saisonnier : Thierry Ponceau, à Méribel
- 10 - Les tips pour une saison réussie
- 12 - Vrai ou faux, spécial Noël
- 13 - L'actu des champions

COURCHEVEL - LA TANIA

- 15 - En piste, le domaine ouvre !
- 17 - Marché de fête...
- 18 - Aquamotion célèbre ses 10 ans

BRIDES-LES-BAINS

- 20 - On a testé : le shiatsu

MÉRIBEL

- 23 - C'est l'Opening !
- 24 - Champion : Bazil Ducouret, en ski alpinisme

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 26 - Le village s'illumine
- 27 - Des escapades à dévorer

LES MENUIRES

- 29 - La station monte le son pour l'ouverture
- 30 - Club des sports, 50 ans d'histoire

VAL THORENS

- 32 - Ski-cross, c'est reparti 4 à 4 !
- 35 - Sans les skis...

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 37 - Au marché des lumières
- 39 - Du run et du fun, à Moûtiers
- 40 - À Aigueblanche, une filière sans langue de bois
- 42 - Spectacles à gogo à Albertville
- 43 - Cabaret de Noël
- 44 - Tous en piste et show devant
- 45 - Be-Cause : Une école pour Lionel

GUIDE GOURMAND

- 46 - Accro, en mode food sentimental
- 47 - Notre sélection de bonnes tables
- 48 - Coup de fourchette : La Petite Bergerie, à Courchevel

Sur le toit DU MONDE

CARON 3200 À VAL THORENS



La saison est lancée pour Caron 3200 qui fête son deuxième hiver au sommet de la mythique Cime Caron. Un complexe vertigineux de 800 m², un des plus hauts d'Europe, imaginé par la Setam (remontées mécaniques) et décliné sur trois niveaux. Tour d'horizon...

360° DE VERTIGE ROOFTOP • NIVEAU 3

Point culminant du bâtiment, le Rooftop Bar est une terrasse panoramique chauffée par le soleil. De part et d'autre, les massifs alpins s'étendent à perte de vue. À table ou en mode chill sur le canapé, les visiteurs ont un large choix de bières, boissons chaudes et planches à partager. Une expérience gourmande et vertigineuse !

L'ART DU BOCAL

RESTAURANT CARON 3200 • NIVEAU 2

Le restaurant offre une vue tout aussi imprenable à travers ses immenses baies vitrées en mode penthouse. Au menu : une cuisine locale, traditionnelle et maison. De l'entrée au dessert, les plats sont servis dans des bocaux. Ravioles, bœuf bourguignon, tartiflette, boîtes chaudes... Les produits de saison sont mis en avant dans des recettes réconfortantes. « On a sûrement la plus belle vue de tous les restaurants de France », ajoute Sylvain Buttard, directeur des lieux.



LE PLUS HAUT BAR À VIN D'EUROPE

LOUNGE BAR À VIN • NIVEAU 1

Ambiance feutrée et fauteuils en velours pour le Lounge Bar à Vin, qui pourrait bien être le plus haut bar à vin du monde ! Constance, sommelière, propose une sélection de 150 références issues des plus grandes régions viticoles. Conservés sur place, ces vins développent des arômes uniques.



LA MARQUE CARON 3200 ET SES COLLAB' BOUTIQUE CARON 3200 • NIVEAU 1

La boutique est une véritable caverne d'Alibaba. Vous y trouverez des produits uniques, à l'image du lieu. Caron 3200 a lancé sa propre marque de vêtements et accessoires. Des collaborations avec des marques telles que Mim, Black Peuf et The Line ont donné naissance à des collections exclusives. Autant d'objets qui incarnent la mémoire du lieu et permettent d'emporter un bout de montagne avec soi.

SOMMET D'ART ET D'ESPRIT ESPACE CARON • NIVEAU 1

L'Espace Caron est une salle de séminaire privatisable, dédiée aux événements professionnels. Quoi de plus inspirant que de se retrouver au sommet pour prendre du recul et tisser de nouveaux liens ? L'espace accueille également des expositions mensuelles. En ce moment, c'est le street artiste savoyard Valentin Cavalli, alias Mr Lemdi, qui expose ses œuvres. (F.N.)

At 3,200 meters, Caron 3200 celebrates its second winter atop the iconic Cime Caron. This 800 m², three-level venue combines gastronomy, art, and panoramic views: a sunny rooftop bar, a restaurant serving local dishes in glass jars, and Europe's highest wine lounge. A boutique offers exclusive collaborations, while the art and seminar space hosts inspiring events. Reachable via the newly renovated glass cable cars, it's a unique high-altitude destination blending style, flavor, and altitude.



TÉLÉPHÉRIQUE DE LA CIME CARON : ET C'EST REPARTI !

Le téléphérique de la Cime Caron a rouvert ses portes avec deux nouvelles cabines. Conçues pour offrir une expérience immersive, leurs façades entièrement vitrées permettent aux passagers d'admirer un panorama à 360° sur les sommets. Chacune peut accueillir jusqu'à 124 passagers ! Depuis Val Thorens, piétons et skieurs accèdent à Caron 3200 en un clin d'œil via la télécabine de Caron, puis le téléphérique de la Cime Caron.



CARON 3200

DOMAINE DE VAL THORENS / ORELLE

Au sommet de la Cime Caron
Ouvert 7j/7 de 10h à 15h30
Accès avec forfait ski ou piéton
via TPH Cime Caron / TC Orelle-Caron
+33 (0)4 79 00 80 20 • caron3200.com



les 3 vallées

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

LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER

LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
LET US GUIDE YOU

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





INFOS NEWS .TV

NOUVEAU

RETROUVEZ-NOUS

DÈS MAINTENANT

EN VIDÉO

WEB APP

Photographe de l'extrême...
Alentours
Il y a 1 jour

Accueil Les 3 Vallées Paradiski

infosnews.tv

COMMENT ÇA MARCHE ?

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

NEW WEB APP INFOSNEWS.TV

VIDÉOS À LA DEMANDE

Depuis 22 ans, toute l'équipe Infosnews arpente la Tarentaise à la recherche des pépites du territoire, à découvrir dans les magazines. Désormais, Infosnews se dévore aussi en vidéo. Le point avec Gaëtan Blanrue, gérant et fondateur.

Pourquoi se lancer dans la vidéo ?

Pour continuer l'aventure Infosnews, en lui donnant un autre relief, plus animé. C'est une façon d'aborder nos sujets de prédilection sous un axe différent. L'idée est toujours de promouvoir la montagne et ses acteurs, mais en utilisant de nouveaux canaux de distribution, complémentaires à la presse papier. On s'adresse à tous praticiens de la Tarentaise, toutes les personnes qui s'intéressent de près ou de loin à notre incroyable vallée : soit parce qu'ils y vivent, y travaillent, y passent leurs vacances... ou en rêvent !

Où va-t-on pouvoir regarder ces reportages ?

Sur les réseaux sociaux bien sûr (Facebook, Instagram : infosnews_savoie, etc), mais surtout sur notre nouvelle web app : www.infosnews.tv, à installer sur votre téléphone. Il s'agit d'un premier pas vers un projet plus grand : la création de la première web TV de Tarentaise.

**IL S'AGIT D'UN PREMIER PAS
VERS UN PROJET PLUS GRAND**

Que va-t-on retrouver en vidéo sur infosnews.tv ?

Ce sera le même ADN que dans notre format papier : des portraits, des retours sur événement, des tests, des expériences... mais abordés différemment, encore plus en immersion avec le sujet.

Quel est le rythme des parutions ?


2 à 3 vidéos de 2-3 minutes par semaine, pour ne pas saturer nos abonnés. Il ne s'agit pas de faire une vidéo de plus sur Instagram : on se distingue avec un contenu journalistique intéressant, l'implication de nos reporters sur le terrain et notre légitimité journalistique de plus de 20 ans. L'idée n'est pas une course aux followers ou au buzz. Nous préférons développer une communauté d'amoureux de la Tarentaise.



On l'installe comment ?

Sur votre téléphone : ouvrez votre navigateur, allez sur le site www.infosnews.tv, option « partager », puis « installer sur votre écran d'accueil ». Dans le menu de la web app, vous pouvez vous abonner aux notifications pour être informé des nouvelles vidéos parues, sur les 3 Vallées et/ou Paradiski. (C.L.)



 Infosnews, a mountain-focused media team exploring Tarentaise for 22 years, is expanding into video. Founder Gaëtan Blanrue explains that the new format offers fresh, immersive storytelling while promoting the valley and its people. Short reports—portraits, events, tests—are released 2-3 times weekly on social media and the new web app infosnews.tv, a first step toward Tarentaise's future web TV.

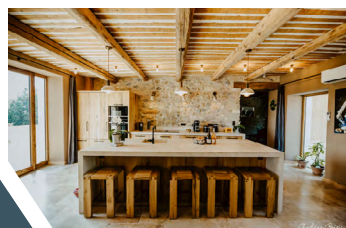
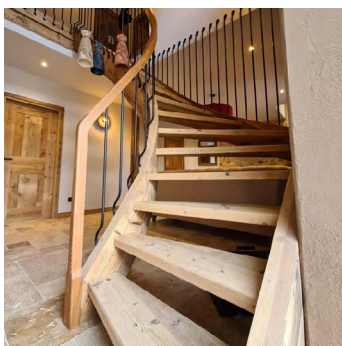


INFOSNEWS • MEDIA MONTAGNE

- infosnews.tv pour les vidéos
- infosnews.fr pour les articles en ligne et les magazines à télécharger
-  [infosnews_savoie](https://www.instagram.com/infosnews_savoie)
-  Infosnews



NOTRE ÉQUIPE
POUR VOS RÊVES



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

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

MÉRIBEL

Thierry TOUCHÉ EN PLEIN CŒUR

Il a effectué sa première saison à Méribel en 1992. Avant de repartir au début des années 2000, pour mieux revenir cette année... Thierry, responsable du nouveau U Express, nous raconte son amour de Méribel, et pourquoi cette vie de saisonnier en montagne lui va si bien.

Quel est ton travail et pourquoi est-ce que tu l'aimes ?

Je m'occupe du nouveau magasin U Express (quartier Rond-point des pistes) en général, et de la gestion du personnel. J'aime la relation avec la clientèle, le côté l'humain. Ici, je trouve que tu n'as pas l'impression de travailler puisqu'on est entouré de gens qui sont en vacances !

Depuis quand es-tu saisonnier ?

Je suis arrivé à Méribel en 1992 pour les Jeux olympiques et j'y suis resté 11 ans, avant de repartir à La Rochelle pendant 15 ans, également en tant que gestionnaire d'un magasin. Et me voilà !

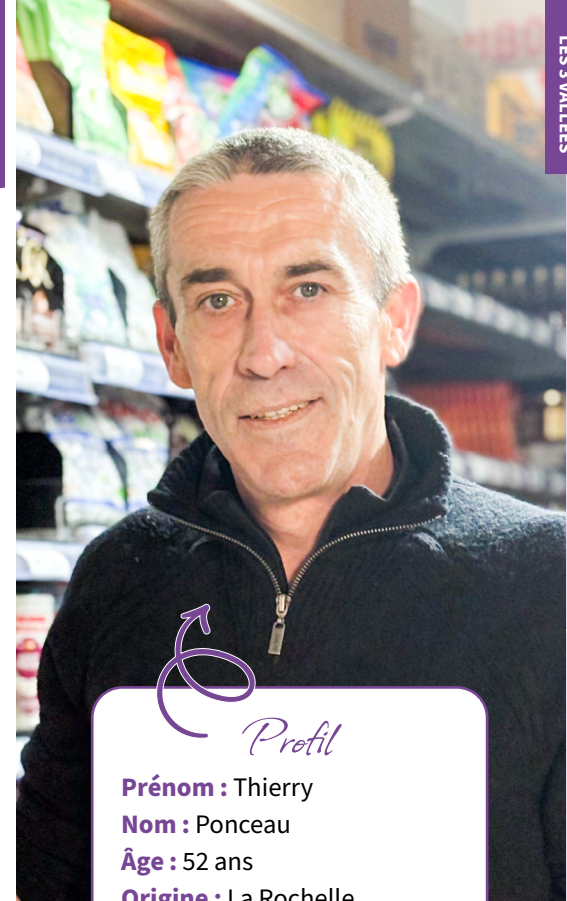
Qu'est-ce qui te plaît dans ce mode de vie ?

Le rythme intense me convient bien et j'y suis habitué. L'avantage, c'est de skier quand tu veux pendant 6 mois. Je ne vois pas d'inconvénients mis à part gratter le pare-brise le matin...

JE SUIS AMOUREUX DE LA STATION

Pourquoi revenir à Méribel ?

J'ai eu cette opportunité par hasard ? J'avais toujours eu envie de revenir à Méribel : c'est le destin qui a voulu que j'y retourne ! J'avais besoin de changement, c'est un nouveau challenge pour moi.




Prénom : Thierry
Nom : Ponceau
Âge : 52 ans
Origine : La Rochelle
Job : Responsable de magasin
Où : U Express
Station : Méribel

Qu'apprécies-tu ici ?

Je suis amoureux de la station. J'apprécie autant la saison d'été avec le VTT que l'hiver avec le snowboard. J'aime bien la région, le cadre, les gens... ça ne s'explique pas. Lors de ma première saison, j'ai rencontré plein de monde. Je me suis bien intégré et j'ai bien aimé la mentalité.

Que penses-tu de l'évolution de la station ?

C'est sûr que ça a beaucoup changé depuis 1992 ! Mais je suis content, car Méribel est resté dans le même cachet, mignon et familial. C'est la plus belle station pour moi-même ! (E.H.)

 Since his first season in 1992, Thierry has returned to his beloved Méribel over 20 years later. He manages the new store U Express from A to Z and enjoys the human connections with clients and staff. The intense seasonal rhythm suits him perfectly, offering freedom to ski for six months. Passionate about both summer and winter activities, he values the station's charm, evolution, friendly atmosphere, and the sense of community that makes Méribel feel like home.



CHANGEMENTS D'HORAIRES DÉCHETTERIE

du lundi au samedi (hors jours fériés)

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

LES MENUIRES

445 rue des fondeurs

73440 Les Belleville

08h00-12h30

13h30-16h00

L'ÎLE FERLAY

Villarurin

73600 Les Belleville

08h30-12h00

13h30-17h00

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



LES TIPS POUR UNE SAISON RÉUSSIE !

© Samott - Fotolia.com

Ça y est vous êtes fraîchement arrivés en station, tout excités de commencer une nouvelle (ou première) saison. Alors voici quelques conseils pour profiter à fond de ces cinq mois à venir !

FACEBOOK, LE SUPER ALLIÉ

Vivons dans l'air du temps, les groupes Facebook spécial saisonniers regorgent de bonnes idées. Et ça tombe bien, car il y en a pour toutes les stations. Ici, vous trouverez les annonces de job et de logement, mais aussi les idées sorties à faire dans la station. Il vous suffit de taper « Les saisonniers de... » et le tour est joué ! Les groupes d'achats-reventes sont aussi des mines d'or pour s'équiper à moindre frais.

LA CARTE SAISO'

Dans la plupart des stations, en se rendant à la mairie ou dans la maison des saisonniers, une carte gratuite est mise à disposition pour les nouveaux arrivants. Elle permet de nombreux avantages comme des réductions sur les activités sportives ou culturelles, pour faire ses courses, dans les magasins de sport ou encore chez le coiffeur !



© Merct Creative

LES NAVETTES

Un des énormes atouts en station, ce sont les navettes gratuites. Pratiques pour vous rendre au pied du télécabine, au restaurant ou au supermarché. Vous n'avez qu'à télécharger l'application de la station pour voir les navettes en temps réel.

LE BON PLAN DU PASS SKI

Bien évidemment, si vous êtes là, c'est aussi pour profiter du domaine skiable et rider la peuf comme il se doit. Il existe des forfaits spécialement adaptés au rythme de vie et de travail des saisonniers : skier 1 ou 2 jours par semaine, ou utiliser tant de remontées mécaniques par semaine, sur toute la saison, c'est possible. Certains forfaits regroupent même plusieurs domaines. Pourquoi s'en priver ?

L'APPLI DE LA STATION

En voilà une autre source pratique : l'application. Il est 8h vous voulez aller skier, mais vous voulez vérifier les conditions. Rien de plus simple... Allez sur l'appli dans l'onglet « webcams ». C'est grand soleil au sommet ? On enfle les chaussures et c'est parti pour une journée à kiffer... Jour blanc ? Pas de panique, il y a sûrement une séance de ciné ou un bowling à faire avec les copains.

Voilà, maintenant il n'y a plus qu'à profiter de cette belle vie de saisonnier, où rencontres et découvertes vous attendent. (M.P.)

Just arrived at the resort? Make the most of your season! Join Facebook groups for jobs, housing, and events. Grab your free season card for discounts on activities and shopping. Use free shuttles to get around, check the resort app for snow and events, and take advantage of flexible ski passes. Enjoy meeting people and living the mountain life!



© Yann Allege



SITES ET ESPACES SAISONNIERS

• Courchevel

mairie-courchevel.com/saisonnier
saisonfunasso.com

• Méribel

mairiedesallues.fr

• Vallée des Belleville

Les Menuires : Avenue de la Croisette
Val Thorens : Maison de Val Thorens
+33 (0)6 72 14 70 02 • emploi.lesbelleville.fr

VRAI OU FAUX ? Spécial Noël

En attendant les fêtes, testons nos connaissances sur le jour le plus attendu de l'année. On vous offre quelques tuyaux pour briller au dîner de Noël, et éviter de passer pour une dinde !

3 NOTRE FAMEUX PÈRE-NOËL ÉTAIT AUTREFOIS VÊTU DE VERT ?

Vrai • Santa-Claus ou Saint-Nicolas, saint-patron en Allemagne et particulièrement dans l'Est de la France, devient le père Noël que l'on connaît habillé de rouge en 1931. C'est une publicité Coca-Cola qui aurait incité les enfants à consommer le produit également en hiver.

4 AVANT LE XIX^e SIÈCLE, LE SAPIN ÉTAIT DÉCORÉ AVEC DES POMMES ?

Vrai • Lors de l'hiver 1858 en Moselle, l'hiver fut si froid, qu'on ne trouva pas de pommes... Et on les remplaça par des boules de verre, grâce à un artisan verrier de Metzenhal.

1 LE CÉLÈBRE PÈRE NOËL S'INSPIRE DE SAINT-CHRISTOPHE ?

Faux • Il s'inspire de Santa-Claus, personnage anglo-saxon inspiré de Saint-Nicolas, évêque né en Asie Mineure au IV^e siècle après J.-C., connu pour sa générosité et saint-patron des enfants.

2 LE SAPIN DE NOËL APPARAÎT POUR LA PREMIÈRE FOIS EN EUROPE EN ITALIE ?

Faux • C'était en Alsace, célébrant la fête païenne du solstice d'hiver. Il symbolise l'arbre du paradis et de l'immortalité.



© Pixabay

5 LA DINDE A TOUJOURS ÉTÉ LA VIANDE TRADITIONNELLE DE NOËL ?

Faux • Autrefois, la viande de porc était mise à l'honneur. C'est le roi Henri VIII d'Angleterre qui aurait mis la dinde à l'honneur au XVI^e siècle.

6 DANS LE « LE PÈRE NOËL EST UNE ORDURE », LE DESSERT ATYPIQUE « ROULÉ SOUS LES AISSELLES » DE MONSIEUR PRESKOVIC EST APPELÉ DOUBITCHOU ?

Vrai • Ce sont des desserts bulgares au cacao et à la cannelle, rendus célèbres dans le film de Jean-Marie Poiret en 1982 (C.B.).



© David André

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 • Copper Mountain (USA)

SLALOM GÉANT HOMME – 28 NOVEMBRE

12^e **ALEXIS PINTURAU** Courchevel

21^e **LOEVAN PARAND** Les Menuires

Meilleur résultat sur le circuit pour Loévan !

SUPER G HOMME – 27 NOVEMBRE

18^e **ALBAN ELEZI CANNAFERINA** Courchevel

63^e **ADRIEN THÉAUX** Val Thorens

Belle perf d'Alban pour son 1^{er} Super G sur le circuit !

SKI FREESTYLE

Coupe du monde • Secret Garden (Chine)

BIG AIR HOMME – 29 NOVEMBRE

10^e **MATIAS ROCHE** Val Thorens

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Zillertaler (Autriche)

SPRINT HOMME – 29 NOVEMBRE

8^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

12^e **CHARLY PETEX** Méribel

SKI NORDIQUE

Coupe du monde • Ruka (Finlande)

SPRINT FINAL CLASSIC HOMME • 29 NOVEMBRE

58^e **RICHARD JOUVE** Méribel

SAUT À SKI

Coupe du monde • Ruka (Finlande)

HOMME 142 MÈTRES • 29 NOVEMBRE

5^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

Meilleur résultat en coupe du monde !

Coupe du monde • Falun (Suède)

HOMME 132 MÈTRES • 26 NOVEMBRE

19^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

HOCKEY-SUR-GLACE

Division 1

29 MARS

Home
HCMP

Guest
MEUDON

07

VS

03

Prochain match :
Chambéry – HCMP le 6/12 à 20h à Chambéry
Go Bouks go !



Photographie © David André

LACROIX

COURCHEVEL
1850

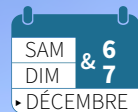
CONCEPT STORE
RUE DES VERDONS
04.79.08.24.09



www.lacroix-sports.com

— COURCHEVEL —

EN PISTE !



Ça y est, la belle Courchevel rouvre son domaine skiable et a concocté un week-end aux petits oignons. Rendez-vous les 6 et 7 décembre, à 1850 sur le front de neige, pour profiter des différentes animations proposées : petit déjeuner, jeux, concert...

SKI TEST, ANIMATIONS, DJ SET...

Cette année, pour ses 80 ans, la station se met en partenariat avec Head pour faire vivre cet Opening 2025 dans une ambiance festive et conviviale. Pour bien commencer les deux journées, un petit déjeuner sera offert de 8h30 à 10h, accompagné d'un DJ set pour s'ambiancer au lever du lit. Puis, jusqu'à 16h30 diverses activités seront proposées comme un test de ski Head ou encore des jeux et animations (roue de la fortune, tir laser et goodies à gagner) proposés par Courchevel Tourisme. Pour les fines bouches, rendez-vous de 15h à 16h30 pour une dégustation apéritive offerte, suivie d'un concert live en fin de journée. C'est l'événement à ne pas louper si vous voulez passer un bon moment et célébrer le lancement de la saison.




BONUS FIRST TRACK

Vous rêvez de skier au lever du soleil ? Le samedi 6 décembre, cela devient réalité pour les plus chanceux, à l'occasion des premières First Track de la saison (inscriptions obligatoires auprès de Courchevel Tourisme). Au programme : une descente exclusive de la Combe de la Saulire à 8h30, puis un petit-déjeuner au restaurant Il Rifugio avant la présentation des nouveautés Head. Prêt à dévaler les pistes fraîchement damées ? (M.P.)



© David André

 Courchevel is back on the slopes with a festive Opening Weekend on December 6–7. Partnered with Head, the resort offers breakfast with a DJ set, ski tests, games, prizes, tastings, and live music. A lively, gourmet-filled celebration to launch the 2025 ski season in true Courchevel spirit.



OPENING COURCHEVEL 2025

De 8h30 à 16h30 • Animations gratuites
Front de neige, Courchevel 1850
+33 (0)4 79 08 00 79 • courchevel.com

2025/2026

PRENDS TA LUGE ET TIRE-TOI!

ENTRÉE GRATUITE

22H00
3H00

TOUS LES MERCREDIS

10/12 GOLD UP / 17/12 GROOVEWAX / 24/12 MAMEEL
31/12 THE ALCHEMIST / 07/01 GRINGE X DJ PONE
14/01 YANISS ODUU / 21/01 BALIK (DANAKIL) X BRAHIM
28/01 ALPHA STEPPA X NAI-JAH / 04/02 LITTLE LION X GOLD UP
11/02 ROCK CAB / 17/02 BEN & BELIER BLEU MARDI CARNAVAL
25/02 CAMEL TWINS / 04/03 ATILI
11/03 TETRA HYDRO K (DJ SET) / 18/03 DAVODKA X GROOVE SPARKZ
25/03 SKARRA MUCCI / 01/04 O.B.F X CHARLIE P

LE FORUM // COURCHEVEL 1850 @PRENDS_TA_LUGE



Entre féerie, douceurs et convivialité, l'entrée dans la période de Noël est tout simplement magique à Courchevel ! Cette année, l'atmosphère sera encore plus festive grâce au Marché de Noël qui animera Le Praz du 13 décembre au 2 janvier. Une expérience incontournable pour profiter pleinement de la magie des fêtes....

Grande première dans la station, Le Praz accueille un marché de Noël, une nouveauté très attendue qui promet de devenir un incontournable des festivités. Organisé en collaboration avec l'agence EMA Events, cet événement s'installe dans une douzaine de petits chalets chaleureux, où les visiteurs pourront découvrir des produits locaux et artisanaux.

Courchevel's Le Praz celebrates Christmas with its first-ever festive market from December 13 to January 2. Visitors can enjoy local treats, artisanal products, workshops, live music, Santa appearances, and enchanting decorations, creating a magical holiday atmosphere full of warmth, flavors, and family fun—a perfect way to experience the festive spirit in the heart of the village.

GOURMANDISES ET SURPRISES

Au programme : des gourmandises savoureuses comme du vin aux épices, de la bière artisanale, des diots de Savoie, des sandwichs raclette et tartiflette, des crêpes, des gaufres, des beignets, des spécialités siciliennes, des bretzels, du champagne, des churros, des chocolats chauds, des barbes-à-papa et des chouchous. Les exposants proposeront également des bougies artisanales, de la vaisselle et d'autres surprises.

Les Écoles du Ski Français (ESF) profiteront de l'occasion pour organiser des ateliers fartage et de recherches en avalanche, tandis que le Père Noël et ses lutins feront des apparitions surprises pour le plus grand bonheur des enfants. Des chamallows parties, des concerts (les vendredis 19 et 29 décembre lors de nocturnes) et des illuminations viendront compléter cette ambiance festive. Une jolie occasion de s'offrir une atmosphère de Noël gourmande et chaleureuse au cœur du village pour profiter de merveilleux instants de magie... (C.L.)



MARCHÉ DE NOËL AU PRAZ

Tous les jours de 11h à 20h,
et les vendredis de 14h à 22h

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



TODOLIST

MERCREDI 10.12

DJ Gold Up
Dès 22h • Gratuit
Prends ta luge et tire-toi !
Courchevel 1850

TOUT L'HIVER

Exposition L'Art au Sommet
L'Art au Sommet exhibition
Visite libre et gratuite
Sur les pistes et dans la station

Office de tourisme • Courchevel

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



Goy-eau anniversaire !

Aquamotion avait pris une longueur d'avance en ouvrant ses portes dès cet automne. Autre bonne nouvelle, le centre aqualudique et aquawellness le plus grand d'Europe en montagne fête ses 10 ans. Retour sur cette belle aventure et sur un programme haut en couleurs le 13 décembre !



ON S'ÉTAIT DIT RENDEZ-VOUS DANS 10 ANS

Souvenez-vous, c'était à l'automne 2015, le plus grand centre aquatique européen de montagne ouvrait ses portes sur plus de 10 000m² de bassins, espaces ludiques et bien-être. Une nouveauté révolutionnaire pour les 3 Vallées et la Tarentaise. Aujourd'hui, c'est l'occasion de faire le tour du propriétaire : espace Aqualudique et son bassin de 25m, lagons intérieurs et extérieurs, tobogans et plongeoirs. Côté détente, l'espace Aquawellness propose un bassin bien-être intérieur/extérieur, une grotte marine d'eau salée, 3 saunas, hammam et un caldarium, un espace soins et massages et ses soins personnalisés Codage. Les mordus de sensations peuvent se mesurer à la vague de surf, au mur d'escalade et découvrir la salle de sport au premier étage.

L'AVIS DE

« Saison après saison, on observe que la fidélité de nos clients s'est renforcée, portée par une expérience toujours plus riche et variée. Leur satisfaction est notre réussite, et fait grandir Aquamotion chaque année. »


Thomas Truffin responsable marketing et communication

LE 13 DÉCEMBRE, ON BOUGE LE BASSIN

Rendez-vous donc le samedi 13 décembre pour fêter les 10 ans d'Aquamotion. Direction les bassins de l'espace Aqualudique de 14h à 14h30 pour un aquagym géant. Les plus grands joueurs pourront tenter leur chance au blind-test (15h15-16h) et au concours de plongeon (16h15-16h45). Sans oublier le nouveau parcours Wibit, structure gonflable aquatique de 14h30 à 15h (et les mercredis et samedis de 15h à 17h).

La détente sera également de mise avec l'Aquarelax à 13h dans la grotte salée. Pour les adeptes de lâcher-prise, découvrez une activité originale, le rituel Aufguss : un maître sauna fera circuler l'air baigné d'huiles essentielles dans le sauna finlandais (de 14h45 à 15h et de 15h à 15h15). Pour les adeptes du cocooning, direction l'espace soins et massages pour un après-midi ambiance « Zen altitude » jalonné d'ateliers de 10 minutes. Et de 13h30 à 19h, profitons de l'offre « 10 ans » sur les soins du visage (30min sur réservation, de 60€ à 75€). Enfin, la journée se terminera en beauté avec le show organisé par la Folie Douce Team de 17h à 20h. (C.B.)



 Aquamotion, Europe's highest mountain Aquawellness and leisure center, celebrates its 10th anniversary this December. Opened in 2015, it offers pools, slides, spa treatments, and fitness areas. On December 13, visitors can enjoy giant aquagym, diving contests, inflatable obstacle courses, relaxation in the salt cave, sauna rituals, massages, and special workshops. The center's success stems from loyal visitors seeking fun, wellness, and unique aquatic experiences year after year.

LES 10 ANS D'AQUAMOTION

Centre aqualudique et aquawellness Courchevel Village

Ouverture de 10h à 20h30 le 13/12

• Offres préventes sur :

aquamotioncourchevel.com/billetterie
• Tarif sur place : 11€/enfant - 20€/adulte (espace aqualudique) et 34€/adulte (tout compris) +33 (0)9 71 00 73 06 • offres en prévente sur aquamotioncourchevel.com

ET LA PRESSION RETOMBE...

SHIATSU



Véritable art du toucher d'origine japonaise, le shiatsu vise à prévenir ou réparer des dysfonctionnements organiques. On a testé une séance avec Nicolas Zoll, praticien à Brides-les-Bains et membre du Syndicat des professionnels de shiatsu...

Le shiatsu, c'était un peu du chinois pour moi ! N'ayant aucune connaissance sur le sujet, j'étais très curieuse de tester cette séance qui vantait détente et mieux-être... Arrivée dans le cabinet, Nicolas m'explique ce qu'est le shiatsu à l'aide de posters où l'on peut voir le corps et ses méridiens. « On va utiliser ces méridiens pour toucher le Ki, notre force intérieure, ce sont des portes d'entrée. On essaye de voir les choses dans la globalité, même si la plupart des personnes viennent pour un problème particulier... Une fois qu'on a touché le Ki, on va stimuler la capacité d'autogénération. »

UN TRAVAIL DE CŒUR À CŒUR, ET DE CORPS À CORPS

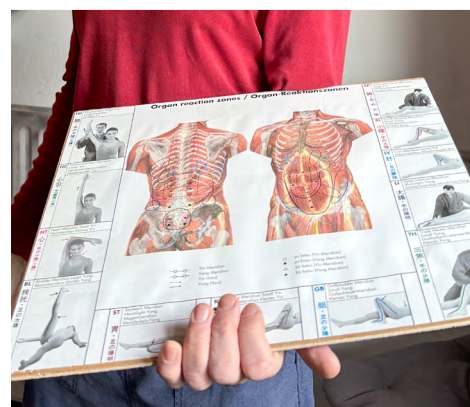
La séance se déroule sur un futon, posé à même le sol : « Cela permet de travailler de cœur à cœur, de corps à corps, de toucher plus en profondeur. ». Nicolas appuie avec plus ou moins de pression sur différentes parties de mon corps. Cela détend... parfois certaines personnes s'endorment ! De mon côté, je suis attentive à ce qu'il se passe, et quand Nicolas arrive sur le ventre, il me demande la permission de toucher. « Le Hara, le ventre, c'est là où on stocke la vie. L'énergie se manifeste de façon plus expressive à ce niveau. Mais c'est intime, donc pas obligatoire. »

À la fin de la séance, je me sens étrangement détendue, allégée, apaisée et boostée à la fois. Les tensions que j'avais dans le cou et les épaules notamment se sont dissipées. Fatigue, stress, problèmes digestifs, articulations... tout peut être abordé en shiatsu. « Ce qui est intéressant, c'est aussi pour la prévention. Autrefois, dans la culture asiatique, on venait voir son médecin régulièrement et quand on était malade, on arrêtait de le payer, il n'avait pas fait son boulot ! » En tout cas, pour ma part, le boulot est fait !

Test réalisé par Céline Leclaire



NICOLAS ZOLL



Shiatsu, a Japanese touch therapy, aims to prevent or treat bodily imbalances. We tried a session with Nicolas Zoll in Brides. Lying on a futon, he works along the body's meridians to stimulate Ki, the inner energy, and promote self-healing. The experience is deeply relaxing, easing tension and stress while revitalizing. Shiatsu addresses fatigue, digestion, and joint issues, and also serves as a preventive wellness practice, leaving the body and mind balanced.



SÉANCE DE SHIATSU • BIEN-ÊTRE

Avec Nicolas Zoll, formé et certifié par Kazunori Sasaki à l'école IOKAI.
12 Immeuble le Royal, à Brides
Infos et tarifs : +33 (0)6 80 15 23 91

ZOOM

L'auberge AU MILIEU DU VILLAGE...



© HI France

Pour tous ceux qui cherchent un lit douillet, une nouvelle auberge de jeunesse nommée Hi Brides vient d'ouvrir ses portes cet hiver. Installée dans l'ancien Savoy hôtel, près de l'église, elle est idéalement située pour pouvoir tout faire à pied. Dotée de 88 lits, d'un restaurant et d'une vue face au sommet du Grand Bec, elle accueillera désormais familles, amis, groupes scolaires ou colonies. Encore une bonne nouvelle pour profiter de la jolie station thermique et des 3 Vallées ! (C.B.)

🇬🇧 A new HI youth hostel opens in the former Savoy hotel. With 88 beds, a restaurant and views of Grand Bec, it's perfect for families, friends and groups exploring Brides and the 3 Vallées.



TO DO LIST

SAMEDI 13.12
Réouverture de la télécabine de l'Olympe
Olympe Reopening
7h45-17h30
Vente des forfaits sur place

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

C'est l'Opening !



Coup d'envoi pour Méribel qui ouvre officiellement sa saison hivernale le samedi 6 décembre avec une journée festive mêlant glisse, musique et gourmandises. Voici les trois temps forts !



🇬🇧 Méribel launches its winter season on December 6 with a festive day of skiing, music, and local flavors. Highlights include Savoyard songs and tastings, gourmet desserts at Saulire, and a lively finale with mulled wine and fanfare in Mottaret. Let's hit the slopes

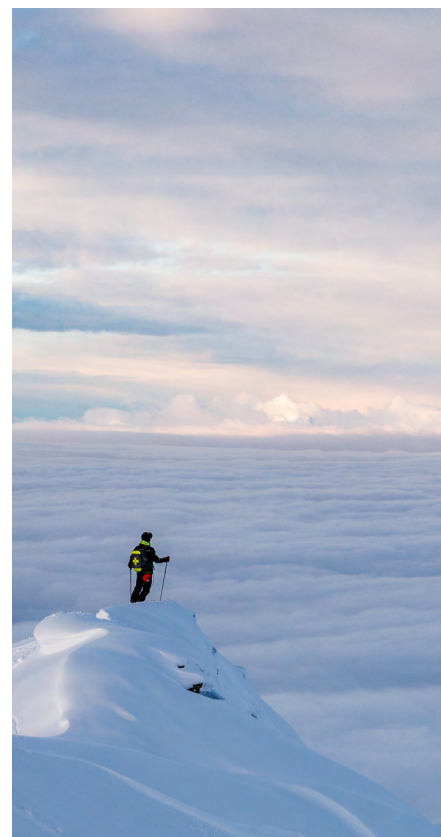


OPENING DE MÉRIBEL

Animations en accès libre
(avec forfait valide pour celles sur les pistes)
Plus d'infos auprès de l'office de tourisme

LE PROGRAMME DU 6 DÉCEMBRE

- **11h30-13h30** : chants savoyards et produits locaux (départ TS Bouquetins)
- **12h-14h** : fanfare et desserts (Chalet détente Saulire)
- **16h30-18h** : fanfare et vin chaud (front de neige Mottaret)



TO DO LIST

SAMEDI 06.12

Concert de Coverdose
Coverdose concert
À 22h • Entrée libre
Bar le Rambler • Mottaret

DIMANCHE 07.12

Soirée années 80
80's night
À 22h • Entrée libre
Downtown Bar • Mottaret

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



**VOTRE NOUVEAU
SUPERMARCHÉ
DE PROXIMITÉ**

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

- livraison à domicile
- course U
- service drive



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

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



Quand Bazil PIQUE UN SPRINT !

Avec une entrée du ski alpinisme (format sprint) aux Jeux de Milan-Cortina en février 2026, Bazil Ducouret a bien l'intention de tout donner cette saison dans cette discipline qu'il affectionne tant. Histoire de toucher de la pointe de ses skis le rêve olympique...

Quels ont été tes débuts sur les skis ?

J'ai commencé au club de ski de fond de Bozel en primaire, puis j'ai intégré la section sportive au collège. Au lycée à Moûtiers, j'ai fait l'option Montagne, et avec mon papa, j'ai découvert le ski de randonnée. J'ai directement commencé la compétition au Club des sports de Méribel.

Qu'est-ce qui te plaît dans le sprint ?

Même si j'adore la montagne, la liberté, ce qui m'amène le plus c'est le fait que cela soit une discipline neuve, avec des entraînements et des courses variés selon les conditions et le terrain. On se retrouve sur des compétitions où les facteurs de performance sont multiples, c'est vraiment intéressant.

« J'ADORE LA MONTAGNE,
LA LIBERTÉ, ET LE FAIT QUE CE
SOIT UNE DISCIPLINE NEUVE »

Comment organises-tu ton année ?

Comme c'est un sport d'endurance, il y a une grosse charge d'entraînement toute l'année. La préparation pour l'hiver commence en mai, où on reprend le temps de bien faire les choses côté aérobie, musculation... Tout l'été, on monte en puissance : vélo, ski-roue, muscu... et aussi ski sur herbe avec des séances de sprint courtes : les mêmes skis, avec les peaux, mais dans un champ d'herbe ! Cette année, on a aussi fait des séances de ski sur tapis à Courchevel. En automne, tout devient plus intense, avec les premiers stages dès septembre (en Corse cette année), du ski sur glacier en Italie et France, et des confrontations entre nous.



© FFME

Profil

Prénom : Bazil
Nom : Ducouret
Âge : 24 ans
Discipline : Ski alpinisme (sprint)
Club : Club des sports de Méribel

Palmarès

- Saison 2024-25 :
2 top 10 en Coupe du monde en sprint, 2^e aux Championnats de France Senior, et 1^{er} en U23
- Médaille argent aux Jeux olympiques de la jeunesse en 2020

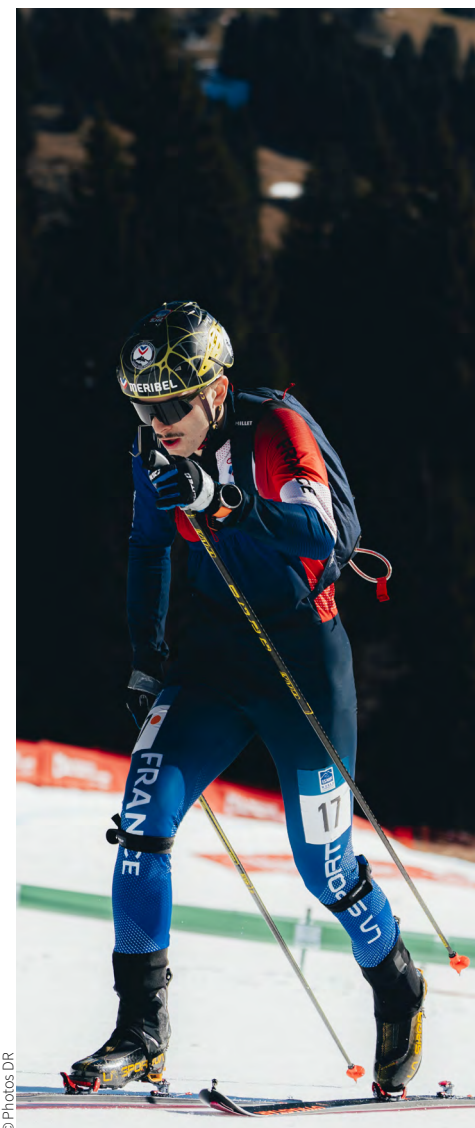


En cette saison olympique, quels sont tes objectifs ?

Tout jouer sur les deux premières coupes du monde aux États-Unis (6 décembre) et à Courchevel (15 janvier) pour espérer se qualifier aux JO. Car dans le cadre du sprint, il y a deux dossards olympiques, dont un déjà pris par Thibault Anselmet, leader de la discipline. Le deuxième est un « poste à pourvoir »... Donc l'objectif est d'être au meilleur niveau pour la qualification.

Comment vis-tu cette perspective JO ?

D'un œil assez extérieur, car je ne réalise pas encore cette possibilité. Il y a beaucoup d'étapes à passer. C'est une chance pour notre discipline, car cela la met en avant, c'est un tremplin de fou.



© Photos DR

Quelles sont tes forces et faiblesses ?

Je suis très fort sur le très court en puissance brute. Mon point faible, je suis un peu plus lourd que les autres... Le rapport poids puissance est important en sprint, car on est dans la pente.

Tes meilleurs moments ?

J'ai un très bon souvenir de ma première Coupe du monde l'année dernière, avec mon bon copain Jeremy Anselmet, le petit frère de Thibault : on était tous les deux en demi-finale, et très content de réussir cela ensemble. Le stage en Corse a aussi été un très bon moment, c'était sympa de changer d'air, on s'est bien amusés, et on a déconnecté du stress de la saison qui arrive. (C.L.)

Bazil Ducouret, aims for Olympic glory in ski mountaineering sprint this season. With World Cup top-10s and national titles, he balances year-round endurance training, including skiing, cycling, and strength work. Passionate about the sport's variety and challenges, he seeks to secure one of two Olympic sprint spots, embracing both the freedom of the mountains and the intense competition. Past highlights include Youth Olympic silver and memorable World Cup moments.



Pour le suivre
@banzaill_e

ZOOM



© Sylvain Aymoz

MÉRIBEL ACCUEILLE LES CHAMPIONNATS DE FRANCE

En ce début de saison, c'est à Méribel-Mottaret que se déroule le championnat de France de ski alpinisme FFME (Vertical Race et sprint). Les meilleurs athlètes tricolores seront donc au rendez-vous, le samedi 13 (Vertical Race) et le dimanche 14 décembre (sprint). L'épreuve du samedi est ouverte en Open pour les non-licenciés. Infos et inscriptions obligatoires en amont sur : meribel-sport-montagne.com



© M. Bree

Saint-Martin s'illumine pour fêter le début de l'hiver le week-end du 13 et 14 décembre. Animations, spectacles et concerts sont au programme pour un lancement de saison sur les spatules !

Samedi 13 décembre, place aux premiers virages de la saison à Saint-Martin-de-Belleville. Reliée au domaine des 3 Vallées, la station ouvre ses portes dès 9h. Petits skieurs en herbe, snowboarders aguerris ou riders en quête de sensations fortes sont attendus sur les pistes.

La fête se poursuit dès le lendemain : pour célébrer l'ouverture et annoncer les festivités de Noël, le village s'illumine le dimanche 14 décembre. Entre descentes sur neige fraîche et ambiance féerique, vacanciers et habitants profiteront d'une journée d'animations au cœur du village. « Saint-Martin s'illumine est une journée festive dédiée aux locaux et vacanciers, pensée pour lancer la saison et annoncer les célébrations de Noël, explique Antonin Latour, responsable animation de la Maison du tourisme. L'événement évolue chaque année avec de nouvelles animations pour tous les publics, notamment les familles. »



UN VILLAGE TRANSFORMÉ EN DÉCOR DE NOËL

Le 14 décembre, dès 13h30, la magie opère sur la place du village. Le marché de Noël s'installe (accès libre et gratuit), accompagné d'un photocall festif et des ateliers créatifs d'Aferdita, pour fabriquer soi-même ses décorations de fêtes. La fanfare jazzy des Spicy Men fera vibrer les rues, tandis que la Cie Belugueta émerveillera les plus jeunes avec deux contes musicaux : « Regarde plus haut » à 14h et « Gare à toi, grand méchant loup » à 16h. La journée se conclura en douceur autour d'une fontaine à chocolat sous le dôme illuminé, à 17h30 : une pause gourmande et conviviale offerte à tous.



© Photos Vincent Lottenberg



© Pixabay

UN CONCERT AUX CHANDELLES DIGNE DE POUDLARD

Pour terminer cette journée féerique, rendez-vous à 18h30 à l'église de Saint-Martin (entrée 10-15€ par personne, gratuit - 6 ans) pour « Échos du petit sorcier », un concert aux bougies inspiré de l'univers d'Harry Potter. Dans la lueur des chandelles, harpe, flûte, piano, cordes et voix s'unissent pour faire revivre les émotions magiques de la saga. (F.N.)

 Saint-Martin-de-Belleville lights up for the ski season opening on December 13-14. Linked to Les 3 Vallées, the resort welcomes skiers for the first runs before turning into a festive wonderland. Sunday features a Christmas market, live music, creative workshops, and a candlelit Harry Potter-inspired concert in the village church. Between fresh snow, magical lights, and gourmet treats, it's a weekend full of joy to kick off winter in style.



SAINT-MARTIN S'ILLUMINE

- Le 13/12 dès 9h, ouverture du domaine skiable
 - Le 14/12 dès 13h30 : marché de Noël et animations, place du village et église
- Programme détaillé à l'office de tourisme
+33 (0)4 79 00 20 00 • st-martin-belleville.com

FLASH INFO

LES PISTES OUVERT SAMEDI !

Les bonnes conditions météo et de froid permettent l'avancée de l'ouverture du domaine skiable de Saint-Martin à ce 6 décembre (au lieu du 13/12), soit le même jour que celui des Menuires. Rendez-vous sur les pistes dès samedi !

DES ESCAPADES À DÉVORER

Cet hiver, Saint-Martin-de-Belleville s'associe une fois de plus avec la Facim pour faire découvrir tout un patrimoine à dévorer. Une manière ludique et gourmande de visiter les différents lieux du village-station.



© David Andre

Quoi de mieux que découvrir le patrimoine local au travers de visites et de dégustations de produits du terroir ? Cette année, deux lieux emblématiques accueilleront les curieux. Au musée de Saint-Martin, un guide conférencier de la Facim (Fondation pour l'action culturelle en montagne) fera la visite guidée pour vous plonger dans l'agropastoralisme, ce mode de vie ancestral. Au moulin de Burdin, c'est la transformation du grain en farine qui sera expliqué. Et à la fin de ces visites, on finira sur une note salée au tendre goût de beaufort, de pain, de bière artisanale ou de Mondeuse ou de sirop. De nouveau au musée, à l'étable, les enfants seront transportés à travers des contes et histoires, avant de finir sur un goûter gourmand. De quoi mettre l'eau à la bouche... (M.P.)

 This winter, Saint-Martin-de-Belleville teams up with FACIM to offer engaging and tasty heritage tours. Visitors discover local culture, from agropastoralism to traditional milling, and finish with regional specialties like Beaufort cheese, bread, and local drinks.



VISITES GUIDÉES ET GOURMANDES

Réservation conseillée • Payant
Infos auprès de l'office de tourisme
+33 (0)4 79 00 20 00 • st-martin-belleville.com

TOUS OUVRAGES MÉTALLIQUES ALL METAL WORKS



SERRURERIE DU BÂTIMENT
PASSERELLES & ESCALIERS
CHARPENTE MÉTALLIQUE

GARDE CORPS & PERGOLAS
MENUISERIES ALUMINIUM
AGENCEMENTS EXTÉRIEURS

185 Allée des Artisans - 73260 AIGUEBLANCHE
+33 (0)4.79.24.26.97 - info@sta-savoie.fr

— LES MENUIRES —

LA STATION MONTE LE SON !



La neige est là et les riders sont déjà dans les starting-blocks pour cette nouvelle saison de ski. Ça tombe bien, car la station annonce avec joie, sa grande ouverture le week-end du 6 décembre. Au programme : des concerts et une descente aux flambeaux dans une ambiance friendly.

Pour célébrer le début de la saison, la station des Menuires a organisé le week-end parfait sur les pistes du plus grand domaine skiable du monde, Les 3 Vallées. Le samedi 6 décembre, dès 9h, on chausse les skis et direction la télécabine pour profiter de cette journée. Le domaine sera partiellement ouvert, avec notamment La Masse, ainsi qu'une liaison assurée sur Les 3 Vallées via le Mont de la Chambre.

47TER SUR SCÈNE !

En fin de journée, alors que les remontées mécaniques ferment, c'est à La Croisette que la journée continue. Rendez-vous dès 16h30 pour le concert pop-rock Génération Y, et déguster une bonne boisson chaude. Et quand il y en a plus, il y en a encore ! La station poursuit les festivités avec la célèbre descente aux flambeaux à 18h30, suivie du concert de rap français de 47Ter. Une journée remplie de bonne humeur, de musique et de convivialité pour fêter cette nouvelle saison. (M.P.)

Les Menuires launches the ski season on December 6 with partial slopes across Les 3 Vallées, featuring early skiing, a pop-rock concert, a festive torchlit descent, and a rap performance by 47Ter—celebrating music, fun, and community.



© Marine Vernaz

✓
TO DO LIST

SAMEDI 06.12

Ciné-rencontre

Film and meet-up
« K2 mon amour » et « Parallelo »
À 20h • Entrée 7€
Cinéma Les Flocons • La Croisette

JEUDI 11.12

Visite guidée salle des machines

Machine room tour
À 11h • Gratuit avec forfait télécabine
Pointe de la Masse

Office de tourisme • Les Menuires

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

JOURNÉE D'OUVERTURE

• Ouverture domaine : 9h-16h30
• Concerts et animation dès 16h30
Programme détaillé, forfaits et bons plans

Toute une histoire...

Le Club des Sports des Menuires vient de fêter ses 50 ans ! L'occasion de revenir avec Guillaume Bellin, son directeur, sur son histoire, ses temps forts, ses athlètes emblématiques et ce qu'il représente aujourd'hui.



GUILLAUME BELLIN

Revenons sur les origines du Club...

La date officielle de création est 1975 sur nos statuts officiels, mais l'histoire est plus ancienne. En fait, une association date de 1946 : l'Association Sportive de Saint-Martin-de-Belleville qui organisait des compétitions de ski à Saint-Martin, où le damage se faisait à ski car il n'y avait pas encore de remontées. Le clairon était sonné pour donner les départs du slalom du côté du Cochet !

Et à partir de 1975, tout évolue !

Le Ski Club Vallée des Belleville (SCVB) est créé pour la pratique de l'éducation physique et de la compétition en faveur des jeunes de la vallée. Le Club, quant à lui, s'occupait plutôt du côté animation. En 1978, Val Thorens développe sa propre structure. La section nordique apparaît en 1982, et en 1990, le Club des sports des Menuires devient ce qu'on connaît aujourd'hui avec l'intégration du ski-club au sein de l'association. Aujourd'hui, il y a aussi une section snowboard et VTT, 700 licenciés dont 280 enfants, et 14 entraîneurs.



RENAUD JAY • 2023



FRÉDÉRIC COVILI • 2002

Quels ont été les temps forts du Club ?

306 épreuves internationales ont été organisées entre 1989 et aujourd'hui, avec deux Coupes du monde : en 1989, un géant dames et en 1990, un Super G hommes, en vue de l'organisation du slalom des Jeux olympiques d'Albertville de 1992. On a aussi accueilli une dizaine de coupes d'Europe et des courses FIS classiques, dont 33 championnats de France.

700 LICENCIÉS DONT 280 ENFANTS, ET 14 ENTRAÎNEURS

Et niveau athlètes, quelques pépites viennent de vos rangs...

On a eu 39 athlètes à la Fédération française de ski en snowboard, ski nordique et ski alpin. Les plus notoires sont Frédéric Covili et Mélanie Suchet en ski alpin, Vincent Jay en biathlon, et Renaud Jay en ski de fond.



Quelles sont les graines de champion actuelles ?

Nous avons 9 athlètes dans les collectifs équipe de France qui évoluent en Coupe d'Europe et certains en Coupe du monde : Lois Abouly, Loévan et Lénaëlle Parand en alpin ; Victor Cullet-Calderini et Milhan Laissus en ski de fond ; Martin Botet en biathlon ; Guillaume et Margaux Herpin, Lyse Lainé en snowboard. À suivre de très près !

Au programme cet hiver ?

On coorganise un événement avec l'ESF : le Coq d'or, du 25 au 28 mars. On accueillera 9 compétitions internationales FIS, et il y a notre événement station déjanté : Complètement à la Masse, le 21 mars. (C.L.)

The Menuires Sports Club celebrated 50 years, officially founded in 1975 with roots from 1946. It now has 700 members, 14 coaches, and sections for skiing, snowboarding, and mountain biking. The club hosted major events like World Cups and French Championships. Notable athletes include Frédéric Covili and Vincent Jay. Currently, nine athletes compete internationally. Upcoming events are the Coq d'or from March 25 to 28 and the fun Complètement à la masse festival on March 21.

CLUB DES SPORTS DES MENUIRES

Infos et actualités
+33 (0)4 79 00 64 48
clubsportsmenuires.com



VINCENT JAY • 2010



L'ÉVÉNEMENT DU SKI CROSS !

Quatre à quatre



Entre spectacle, audace, sport et adrénaline, le ski cross procure toujours des sensations incroyables. Pour être au cœur de l'action, rendez-vous lors de la 13^e édition de la Coupe du monde de ski cross à Val Thorens.

Un portillon de départ, 4 athlètes survoltés, une descente plus que rapide, des sauts spectaculaires, des virages serrés.... Un seul objectif : être le premier en bas de la piste. Une chose est sûre, tous les ingrédients sont réunis pour un show sportif palpitant. En cette année olympique, le combat promet d'être féroce, tous ayant à cœur d'être au top pour une sélection pour Milan-Cortina.

Au pied de la piste Jean-Frédéric Chapuis, champion olympique valthorinois de la discipline en 2014, les spectateurs auront l'opportunité d'assister au spectacle tout en bénéficiant des animations proposées par le village des partenaires. Sur les pistes, les participants pourront vivre cette expérience de près, tout en profitant pleinement du domaine. Gros temps forts de l'événement, ne manquez pas les finales jeudi à 13h45 et vendredi à 12h30. Alors, on vous y retrouve ? (C.L.)



LE PROGRAMME

Village officiel au pied de la piste Jean-Fred Chapuis ouvert dès 9h30 (avec boissons et snacks)

• Jeudi 11 décembre

12h30-13h : Entraînement

13h45-15h15 : Finales

• Vendredi 12 décembre

11h15-11h45 : Entraînement

12h30-14h : Finales

• Samedi 13 décembre

Jour de réserve (selon météo)



© Photos Agence Zoom

Val Thorens hosts the 13th Ski Cross World Cup, promising speed, jumps, and tight turns. Spectators can enjoy finals, village activities, and immersive athlete camera views. Top athletes compete for Olympic selection, including Melvin Tchiknavorian, Youri Duplessis Kergomard, Marielle Berger Sabbatel, and Sandra Näsund. The event offers thrilling on-piste experiences, live broadcasts on L'Équipe and Eurosport, and adrenaline-fueled action for fans, making it a must-see winter sports spectacle this Olympic year.



C'EST UN SPECTACLE FANTASTIQUE !

3 questions à Thibault Combre, directeur du Club des sports de Val Thorens.

Quels sont les athlètes à suivre cette année ?

On a Melvin Tchiknavorian, un Valthorinois qui monte bien depuis deux ans et qui a fait une médaille d'argent aux mondiaux par équipe à Saint-Moritz l'année dernière. À encourager également, Youri Duplessis Kergomard (Méribel), un athlète fort sur Val Thorens car il adore cette piste. Chez les dames, l'expérience de Marielle Berger Sabbatel (Les Arcs) peut s'avérer payante encore une fois. Après, au niveau des étrangers, il devrait y avoir le retour de la Suédoise superstar Sandra Näsund, après une saison blanche due à une blessure. À surveiller aussi, l'équipe canadienne plutôt forte et les Suisses.

Ton message pour le public ?

C'est un spectacle fantastique ! Il faut se balader le long de la piste car l'ambiance est top. Quatre athlètes dans une porte mécanique, la tension est palpable... En bas, sur les écrans c'est impressionnant, mais aller les voir le long de la piste, ça l'est encore plus.

Et pour ceux qui ne pourraient pas être de la fête ?

La chaîne L'Équipe diffuse les finales et l'événement est également retransmis dans le monde entier sur Eurosport. Belle nouveauté cette année, des caméras seront installées sur les athlètes, entre le casque et le masque pour le live et les ralentis : une expérience immersive qui permettra de voir ce que l'athlète voit. Une première sur une Coupe du monde !



COUPE DU MONDE DE SKI CROSS

+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

Move & Relax*

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



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



sportwellnesslesbelleville.com

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

— VAL THORENS —

Sans les skis !

Bien que la station soit connue pour ses pistes, de nombreuses activités s'offrent aussi à ceux qui aimeraient passer un moment sans leurs skis. Entre la luge, la tyrolienne ou encore le snowtubing, il y en a vraiment pour tout le monde.

PASS POUR LES ÉTOILES

La luge Cosmojet, c'est LA piste de luge la plus longue de France ! Avec ses 6km de descente alliant virages relevés et pentes variées, on dévale la piste dans un décor naturel au milieu du vallon. C'est 45 minutes de pur bonheur entre adrénaline et euphorie, sur 700 mètres de dénivelé. Pour une expérience encore plus insolite, ne manquez pas les nocturnes du mercredi au vendredi.

20,50€ la descente (30,50€ en soirée)

Départ Chalet Cosmojet

AU-DESSUS DES PISTES

S'envolez en duo c'est possible avec La Bee. Cette double tyrolienne d'une longueur de 1800m à 65 mètres au plus haut, offre des sensations extraordinaires. Répartie en trois tronçons, sur la troisième partie, faite votre plus beau sourire pour repartir avec une photo souvenir. Un bon bol d'air frais au-dessus des pistes avant d'atterrir au cœur de la station, place Caron.

30€ le vol


Départ sommet Moutière

ÇA DÉ-BOUÉE-TE !

Aux abords d'une bouée géante, dévalez les deux pistes aménagées pour le snowtubing. Pour encore plus de fun, attachez vos bouées ensemble, deux, trois ou même quatre. Une expérience spéciale bonne humeur à vivre en famille ou entre amis ! (M.P.)

12€/30min • 17€/60min

Chalet Moon Xperience à l'arrivée du tapis
Campagnols

 Val Thorens offers unforgettable adventures beyond skiing, with activities for every thrill-seeker. Speed down the 6 km Cosmojet, France's longest toboggan run, for a 45-minute descent through alpine scenery. Soar together on La Bee, the 1.8 km double zip line flying high above the slopes. For pure, shared laughter, try snowtubing on two dedicated tracks, where you can link tubes with friends for even more fun.



© OT Val Thorens

TO DO LIST

TOUT L'HIVER

Centre sportif Le Board

Le Board Sports center

De 10h à 20h45 • Dès 7,5€

Place des Arolles

TOUT L'HIVER

Cinéma Le Lac Blanc

Le Lac Blanc cinema

Dès 17h30 • Dès 7€

Grande Rue

Office de tourisme • Val Thorens

+33 (0)4 79 00 08 08

valthorens.com

 **ACTIVITÉS HORS-SKI**

Infos détaillées auprès de l'office du tourisme



ESCALADE

LA SEULE **SALLE DE BLOCS** EN TARENTEISE

ZONE D'ACTIVITÉ
DERRIÈRE LECLERC

AIME 7J/7

REVEDEBLOCS.COM

— MOÛTIERS —

AU MARCHÉ *des lumières*



Le marché de Noël de Moûtiers revient le samedi 6 décembre pour une journée lumineuse et festive. Entre cadeaux artisanaux, saveurs de saison et animations pour tous, l'événement promet de faire battre le cœur du village au rythme des fêtes.

UNE TRADITION CHALEUREUSE

Installé dans la salle des fêtes, le marché de Noël organisé par la mairie de Moûtiers rassemble chaque année habitants et visiteurs autour d'un moment convivial. Pour cette troisième édition, les portes resteront ouvertes de 10h à 21h, laissant largement le temps de flâner d'un stand à l'autre. Plus d'une soixantaine d'exposants sont attendus : artisans, créateurs, producteurs locaux... Une belle occasion de dénicher des idées cadeaux uniques, qu'il s'agisse de décorations, d'objets d'art, d'accessoires faits main ou encore de gourmandises régionales.

UNE JOURNÉE RYTHMÉE D'ANIMATIONS

Tout au long de la journée, le public pourra profiter d'animations variées et de plusieurs concerts qui viendront ponctuer l'événement. Les familles ne seront pas en reste grâce à un espace dédié aux enfants et à un photobooth pour immortaliser la journée. Côté saveurs, les visiteurs pourront se restaurer sur place : vin chaud, huîtres, saumon, escargots, champagne, gaufres ou crêpes... l'esprit festif sera autant dans les yeux que dans les assiettes. La soirée se clôturera en beauté avec les illuminations et un feu d'artifice tiré à 19h30. Coup d'envoi des festivités de fin d'année ! (F.N.)

LE PROGRAMME

- 10h : Ouverture du marché de Noël
- 13h15 : Spectacle de danse avec l'École Des Arts
- 14h : Batucada et fanfare de l'École Des Arts
- 14h45 : Concert de musiques actuelles
- 16h : Concert rock de Ben et Bélier Bleu
- 16h-20h : Photobooth avec le Père Noël
- 18h : Concert de l'Harmonie
- 19h15 : Discours et coup d'envoi des illuminations
- 19h30 : Feu d'artifice
- 19h45 : Concert Les Frogues



© Mairie de Moûtiers

 Moûtiers' Christmas market returns on Saturday, December 6, bringing a festive day of artisan gifts, seasonal flavors, and lively entertainment. From 10am to 9pm, over fifty local makers fill the hall with handmade creations and regional treats. Concerts, children's activities, and a photobooth add to the warm atmosphere, while mulled wine, seafood, and sweet delights await. The day ends with magical lights and a 7:30pm fireworks show.



MARCHÉ DE NOËL #3

Salle des fêtes de Moûtiers
De 10h à 21h • Entrée libre
+33 (0)4 79 04 29 05
coeurdetarentaise-tourisme.com



TO DO LIST

JUSQU'AU 31.12

Exposition de Roger Boulet

Roger Boulet exhibition
Architecte de Moûtiers
Entrée libre
Centre culturel Marius Hudry • Moûtiers

DIMANCHE 07.12

Marché de Noël

Christmas market
De 10h à 18h • Gratuit
Salle polyvalente • Bozel

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05
coeurdetarentaise-tourisme.com

LES 3 VALLÉES

COURCHEVEL
BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

Nouvelle Kia EV4. 100% électrique.

Jusqu'à 625 km d'autonomie.⁽³⁾



Movement that inspires⁽¹⁾

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

À partir de

297 € TTC/mois⁽³⁾

1^{er} loyer majoré de 3 200 € TTC
LLD 49 mois et 40 000 km

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

CHAMBÉRY - LA RAVOIRE

22 rue Pierre et Marie Curie, 73490 La Ravoire

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

ALBERTVILLE

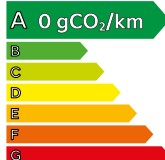
63 rue Aristide Berges, 73200 Albertville

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

Delta Savoie

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

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



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

— MOÛTIERS —

VEN 12
DÉCEMBRE



© Savoie News

Du run et du fun

Après le succès de sa première édition, le Moûtiers Winter Run fait son grand retour le vendredi 12 décembre. Une course nocturne, conviviale et ouverte à tous les âges, qui promet d'animer le cœur de la ville au rythme des foulées et des illuminations de Noël.

500 COUREURS ATTENDUS

Alors que Moûtiers scintille sous ses décorations hivernales, la ville s'apprête à accueillir la deuxième édition du Winter Run. L'événement, lancé en 2024 par Savoie News, avait rassemblé 256 participants dès sa première année. « On ne s'attendait pas à un tel engouement ! Cette année, nous visons plus du double », se réjouit Justine Gonthier, chargée d'événementiel.

TROIS FORMATS POUR TOUS LES ÂGES

Les départs seront donnés dès 18h30 depuis la place de l'Hôtel de Ville, véritable cœur battant de la soirée. C'est également là que se dérouleront la remise des prix et la soirée DJ, avec cette année une buvette proposée par l'association La Pétanque Moûtiéraine. Trois formats au programme : une course enfant de 900m, un 10km en solo (dès 16 ans) ou en duo (dès 14 ans). « L'itinéraire sera un peu plus technique cette année, avec davantage de dénivelé, mais le parcours reste accessible à tous », précise Aurélie Manelli, responsable événementiel à la mairie de Moûtiers, partenaire de la manifestation. Nouveauté appréciée : les kinésithérapeutes de Moûtiers tiendront un stand de récupération pour les participants.

PAROLE DE COUREUR

Matéo Rossillon, coach sportif et gérant de la salle Matéo Coaching, fait partie des fidèles de l'événement : « Comme l'an dernier, j'échaufferai les participants avant le départ, mais je prendrai aussi le départ du 10 km en solo. Une vingtaine d'adhérents de la salle seront de la partie ! C'est un vrai plaisir de courir dans ma ville et de voir Moûtiers vibrer autour du sport. » (F.N.)

The Moûtiers Winter Run is back on December 12, bringing festive energy to the town. Around 500 participants are expected for this night race featuring three formats: a 900 m kids' run, a 10 km solo, and a 10 km duo. Starting from the Town Hall Square, the event combines sport and celebration with music, lights, and a warm community atmosphere — a joyful way to kick off the holiday season in the heart of Moûtiers.



MOÛTIERS WINTER RUN #2

RDV place de l'Hôtel de Ville

- 900m : 6-12 ans (18h30, gratuit)
- 10km : Dès 16 ans (19h, 13€)

- 10km en relais : Dès 14 ans (19h, 18€)

Inscription en ligne jusqu'au 11/12 :
milesrepublic.com

FORMATION PROFESSIONNELLE

UNE FILIÈRE SANS LANGUE *de bois*

Le bois est partout en Tarentaise. Il façonne les paysages, les toits, les chalets... mais aussi les vocations. À l'occasion de ses portes ouvertes, on a visité le CFA d'Aigueblanche, un centre à taille humaine, engagé pour la transmission, l'inclusion et l'excellence.

Le centre de formation d'Aigueblanche, porté par les Compagnons du Tour de France d'Annecy - Pays de Savoie, a ouvert ses portes au public au printemps dernier. L'occasion de découvrir la formation au Titre Professionnel Constructeur Bois et le CAP Charpentier, de rencontrer les formateurs, et d'échanger avec les apprenants. Nous y avons retrouvé Élodie Flahaut, chargée de développement, qui a pris le temps de nous présenter toutes les subtilités de ce nouveau centre de formation.

Pourquoi avoir implanté un CFA ici, en Tarentaise ?

Le bois est au cœur de l'identité savoyarde. Créer un centre à Aigueblanche avait tout son sens, notamment pour répondre à une forte demande locale. L'idée est aussi de permettre à des personnes du territoire de se former sans devoir partir loin.



ÉLODIE FLAHAUT



Quels types de formations sont proposés ?

On a ouvert en octobre 2024 avec une formation au Titre Pro Constructeur Bois. À la rentrée 2025, nous avons aussi proposé un CAP Charpentier. Le constructeur bois intervient sur l'ossature, la pose, les aménagements, alors que le charpentier est davantage axé sur la structure.

Comment fonctionne la formation en alternance ?

Les apprenants sont une semaine par mois au CFA et trois semaines en entreprise. C'est un format court et intensif qui convient bien à ceux qui veulent une insertion rapide, notamment les saisonniers ou adultes en reconversion. La formation est gratuite et rémunérée.

Quels sont les profils que vous accueillez ?

Très variés ! L'an passé, nous avions une petite promo de trois personnes : Olivier, notre doyen de 53 ans qui vient de la filière culturelle ; Pierre, ingénieur originaire de Bretagne ; et Agnès, gardienne de refuge. Les adultes en reconversion sont nombreux à s'intéresser à la filière bois.

Qu'en est-il de la place des femmes ?

On y tient beaucoup. Le 8 mars, on a organisé une journée portes ouvertes consacrée aux femmes pour lever les a priori et leur montrer qu'elles ont toute leur légitimité dans ce secteur. (F.N.)



UN TREMPLIN VERS L'AVENIR

Ouvert en octobre 2024, le CFA d'Aigueblanche a accueilli la première année une petite promotion, presque en apprentissage sur-mesure. Mais les ambitions sont là : accueillir de plus en plus d'élèves, notamment avec l'ouverture du CAP Charpentier. La capacité maximale du centre reste volontairement limitée à 50 apprenants, pour garantir un encadrement de qualité.

Au-delà du diplôme, les plus jeunes peuvent poursuivre leur parcours avec le prestigieux Tour de France des Compagnons. Pendant plusieurs années, ils voyageront de ville en ville pour se former auprès des meilleurs artisans et vivre une expérience aussi humaine que technique.



L'AVIS DE

« Fabriquer des maisons, c'est incroyable. C'est très concret, tu participes à créer un lieu de vie. La construction bois est plus large qu'un CAP Charpentier. On y apprend toute la structure d'un bâtiment, de la dalle à la toiture. »

Agnès, en formation pour le titre pro Constructeur Bois

 **W**ood shapes Tarentaise — from chalets to careers. At Aigueblanche's new training center, run by the Compagnons du Tour de France, apprentices learn timber building and carpentry in a hands-on, inclusive setting. Open since October, the CFA welcomes locals and career changers alike, offering free, paid training rooted in Savoyard tradition. With plans to expand, this human-scale school builds more than homes — it builds futures.



CFA DES COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE

Rue de Plautret • Grand Aigueblanche

+33 (0)4 50 57 92 21

compagnonsdutourdefrance.org

SPECTACLES À GOGO !

Le mois de décembre est chargé en spectacles au Dôme Théâtre. Au cours des trois premières semaines s'entrecroiseront cirque, théâtre et danse de quoi régaler tout le monde.

UN GESTE SIMPLE

La compagnie 2 minimum, dirigée par Mélanie Perrier, met en scène un duo de danseurs se mouvant sur ce geste universel : se tenir la main. Tous deux montrent comme cette partie du corps peut être à la fois douce et violente en une fraction de seconde. Un comité d'enfants a également été invité par la directrice afin de créer une partition chorégraphique et sonore.

« Et de se tenir la main » • Danse
Le 5/12 à 20h à Albertville
Dès 5 ans • 8€ à 20€



© Cie2minimum

LA PREMIÈRE FOIS

La pièce de théâtre « Mémoire de fille », de la compagnie Depuis l'aube, relate l'histoire de l'écrivaine Annie Ernaux. Été 1958, la jeune femme a 18 ans, c'est l'année des premières fois. Le texte raconte une jeunesse au cœur des tabous mais qui s'éveille petit à petit, faisant écho au mouvement #metoo.

« Mémoire de fille » • Théâtre
Jeudi 11/12 à 20h à Aime
Dès 15 ans • 8€ à 13€

NULLE PART CHEZ SOI

Mina Kavani est une Iranienne qui a décidé de fuir son pays pour poursuivre son rêve : celui de devenir comédienne. Après avoir suivie des cours de théâtre à Paris, elle se voit jouer dans de prestigieuses pièces ainsi qu'au cinéma. Dans « I'm deranged », elle nous raconte son histoire mêlée de dictature et de censure, et sa place d'artiste.

« I'm deranged » • Théâtre
11/12 à 20h à Albertville
Dès 14 ans • 8€ à 28€

FRACAS

Les acrobates du Galactik Ensemble voltigent et sautent, cherchant inlassablement à se mouvoir dans un espace jalonné d'obstacles. « Frasques » est un mélange poignant de d'humour et de poésie, où des hommes et des femmes se dépassent pour éviter les pièges de leur cirque. Leur corps comme principal allié, mais quelles en sont ses limites ? (M.P.)
« Frasques » • Cirque
Les 17 et 18/12 à 20h à Albertville
Dès 7 ans • 8€ à 28€



© Photos Laure Degroote

DANSE, THÉÂTRE ET CIRQUE AVEC LE DÔME THÉÂTRE

Infos et billetterie :
+33 (0)4 79 10 44 80 • dometheatre.com

🇬🇧 This December, Dôme Théâtre offers a rich mix of circus, dance, and theatre. Highlights include « Et de se tenir la main », exploring the power of holding hands; « Mémoire de fille », Annie Ernaux's youth story; « I'm deranged », Mina Kavani's journey under censorship; and « Frasques », a daring Galactik Ensemble circus show. A captivating program for families and adults alike in Albertville and Aime.

TO DO LIST

VENDREDI 05 ET SAMEDI 06.12

Festival Neige et Glace
Neige et Glace festival
De 11h à 18h • Gratuit
Esplanade Mandala

SAMEDI 06.12

Promenade pyrotechnique
Pyrotechnic parade
Dès 18h • Gratuit
RDV place Bulle

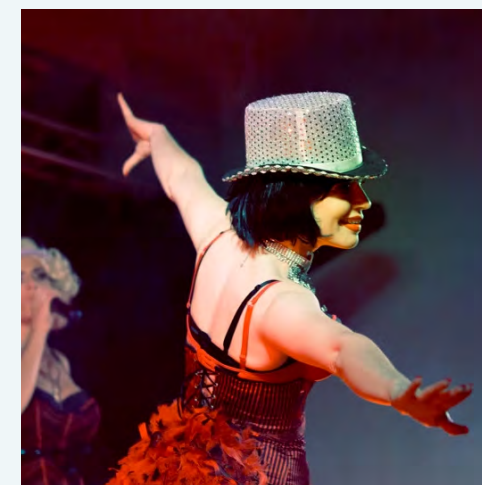
Maison du Tourisme d'Albertville
+33 (0)4 79 32 04 22
pays-albertville.com

CABARET de Noël

DIM 7
DÉCEMBRE

Dimanche 7 décembre, le spectacle féérique du « Cabaret de Noël » s'invite à la Halle Olympique d'Albertville : un tourbillon de chants, danse, magie et acrobaties, pensé pour enchainer petits et grands.

En un peu plus d'une heure, sept artistes d'exception mêleront l'élégance du cabaret, la dextérité des artistes circassiens et les illusions d'un magicien sacré Meilleur magicien du monde, le tout dans une ambiance féérique. Costumes scintillants, musiques de Noël revisitées, numéros visuels et chorégraphies envoûtantes se succéderont pour transporter le public dans un univers mêlant rêve, tradition et émerveillement. Et cerise sur le gâteau : le Père Noël fera lui-aussi son apparition en clôture, offrant un moment de pure magie pour toute la famille. Un événement signé Le Loup des cimes. (F.N.)



© Loup de Cimes événements

🇬🇧 On Dec 7, the "Christmas Cabaret" brings music, dance, magic, and circus art to Albertville's Olympic Hall. A sparkling show full of rhythm, wonder, and festive spirit — even Santa will make a magical appearance!

CABARET DE NOËL • SPECTACLE

À 15h, à la Halle Olympique
Enfant (3-15 ans) 20 € • Adulte (16 ans +) 25 €
Durée 1h10 • Tout public
+33 (0)4 79 39 02 10 • halleolympique.com

TOUS EN PISTE ET SHOW DEVANT !



Nos voisins reprennent eux-aussi du service, nous invitant à fouler les 225km de pistes de La Plagne le 13 décembre lors de l'Opening. Les spatules s'apprêtent à vibrer tout comme le front de neige de Plagne Bellecôte au son de la musique DJ.

SKI ÊTES-VOUS ?

L'excitation est à son comble, la neige est de retour et la musique des remontées mécaniques a commencé à retentir dans les stations des 3 Vallées. À deux pas en direction de l'Italie, La Plagne s'apprête à vivre son ouverture à son tour. Rendez-vous dès 9h pour découvrir les incontournables qui font le succès de La Plagne. Pour les adeptes de panoramas grandioses, direction Live 3000, espace à 3000m d'altitude (accès via Roche de Mio puis la télécabine des Glaciers). Nous pourrions nous challenger sur les pistes ludiques Funslope (sommet du télésiège Arpette, Plagne Bellecôte) ou Buffalo Park (accès depuis le télésiège Colorado, Plagne Centre). Apprécions les nouveautés telles que la nouvelle télécabine Roche de Mio depuis Plagne Bellecôte pour atteindre les sommets à 3000m d'altitude. Enfin découvrons la piste bleue Puy du Fou et sa nouvelle thématique « Rome antique » (secteur Plagne Centre).



© OTGP Brendan

LET'S PLAY THE MUSIC

Dès 16h30, le programme s'annonce vibrant avec l'entrée en piste du DJ local Vinc. À 18h30, la température montera avec le DJ Mystical Cut et son répertoire funk, électro et hip-hop, champion de France Red Bull 3Style. Pour terminer l'événement en beauté, Boris Way, tête d'affiche de l'événement, viendra enflammer la scène à 20h30. Entre deux prestations, direction le village dégustation avec ses saveurs locales. Sans oublier les autres surprises qui nous attendent ! (C.B.)

La Plagne launches its ski season on December 13 with 225 km of slopes and a festive Opening Day. From 9 a.m., skiers can explore iconic areas like Live 3000, Funslope, Buffalo Park, and enjoy the new Roche Mio gondola and the Roman-themed Puy du Fou blue run. From 4:30 p.m., DJs Vinc, Mystical Cut, and headliner Boris Way ignite Plagne Bellecôte, alongside tastings and surprises.



OPENING 2025 À LA PLAGNE

De 9h à 22h15

Animations dès 16h30 à Plagne Bellecôte

Buvette et restauration : 16h30-22h

Infos : la-plagne.com



© JUN Photo



UNE BONNE NOTE pour cette cause



Souvenez-vous, nous avons suivi le début d'aventure de cette cause portée par Élodie Marien et Grégory Planay, du côté de Saint-Paul-sur-Isère. Lancée au printemps 2022, l'association avait entamé la scolarisation de Lionel et de ses camarades, enfants de Guinée-Bissau. Mais qu'en est-il aujourd'hui ?

Élodie, comment est née cette aventure ?

Au printemps 2022, mon compagnon Gregory, électricien devait intervenir sur un chantier hôtelier sur l'île de Bubaque (archipel des Bijagos) en Guinée-Bissau. Je l'ai rejoint et en me promenant sur l'île, j'ai remarqué que les enfants me suivaient dans la rue. Tous les jours, un petit garçon nommé Lionel qui vivait avec sa grand-mère m'accompagnait. Ils n'avaient pas d'argent pour sa scolarisation. Étant enseignante, une idée a vite germé...

Et l'association est née ?

Un mois plus tard, à notre retour en France, on a monté l'association pour scolariser Lionel, mais aussi les autres enfants dans la misère. Là-bas, le salaire moyen est de 2€ par jour, c'est l'un des pays les plus pauvres du monde. On devait récolter des fonds en organisant des événements.

Quelles ont été les actions mises en place et le bilan aujourd'hui ?

En juin 2022, nous avons organisé notre premier apéro-concert animé par le groupe Takata, on a récolté 3500€ et scolarisé 70 enfants. En juin 2023 et 2024, deux lotos ont suivi, une soirée stand-up en présence de Charlotte Boisselier a eu lieu la même année et enfin une soirée chippendale en septembre 2025. 120 enfants ont pu être admis à l'école. On livre aussi des médicaments. Et en 2023, on a pu financer (300€) l'opération du bras gangréné de Mariama, qui allait mourir sans cette opération.



ÉLODIE MARIEN

As-tu quelques anecdotes à nous livrer ?

La première fois que Lionel est allé à l'école, il avait trouvé un cartable et une chemise pour nous faire honneur. Il parle aujourd'hui français et m'appelle souvent au téléphone. Lorsqu'on est arrivés la première fois sur l'île, le chef de la police nous a invités à manger du singe pour nous remercier !

Quels sont les projets à venir ?

Nous voudrions retourner là-bas pour prodiguer des soins, et donc organiser une nouvelle soirée humour. Mais nous en saurons plus dans les mois qui suivront. (C.B.)



© Photos Une école pour Lionel

Since spring 2022, Elodie Marien and Grégory Planay have been helping children in Guinea-Bissau, beginning with Lionel. Their association provides schooling, medical care, and raises funds through concerts, stand-up shows, and community events in France. To date, 120 children have benefited, including urgent medical interventions. The couple plans to return to the island to continue supporting education and healthcare, expanding their efforts to help more children in need.



ASSOCIATION UNE ÉCOLE POUR LIONEL

Élodie Marien • +33 (0)6 78 83 71 02

Une école pour Lionel

ACCRO, EN MODE FOOD SENTIMENTAL



DONATIEN VANDERBUGT

Voilà 7 ans que les alternatives végétales ACCRO sont parties à la conquête des assiettes françaises et de nos montagnes. Donatien Vanderbugt, responsable commercial et marketing, nous fait saliver devant cette farandole de douceurs, où tout est ACCRO...quer !

Donatien, parle-nous de cette aventure végétale qui régale...

Tout a commencé en 2019, lors d'un voyage aux Etats-Unis. On y a découvert les toutes premières alternatives végétales à la viande et on a décidé de les développer en France, dans le Nord en retravaillant le goût. On voulait proposer des produits 100% végétaux issus de pois et de blé cultivés en France, pour répondre à une demande grandissante de réduire la consommation de viande.

Quel est le bilan aujourd'hui ?

Nous travaillons avec plus de 8000 restaurateurs et 800 hôtels.

Quelles sont les forces des produits ACCRO ?

La gamme est de plus en plus étoffée. L'apport nutritionnel est aussi bon que la viande notamment grâce aux acides aminés présents dans la légumineuse (pois) et la céréale (blé), donc impossible de rester sur sa faim ! Nous développons l'offre petit-déjeuner dans les hôtels, avec la mini-saucisse qui constitue un vrai repas et une alternative complète à la saucisse traditionnelle. C'est un gain au niveau rapport qualité-prix pour le consommateur.

Entre deux pistes de ski, que conseilles-tu pour combler nos appétits exigeants ?


Le burger végétal ou les tartiflettes à base d'allumettes végétales sont de vrais réconforts, et ils font écho aux spécialités made in montagne. On peut également opter pour les boulettes façon tartufata ou la façon meunière. Sans oublier la mini-saucisse au petit-déjeuner pour faire le plein d'énergie pour la journée.

Où retrouve-t-on les produits ACCRO ?

Chez nos meilleurs grossistes ou en grande surface (Carrefour, E.Leclerc, Auchan...) et chez nos partenaires restaurateurs (3 Vallées Café à Moûtiers, Burger Factory à Courchevel...). (C.B.)



© Aline Princet

 For seven years, ACCRO has been offering plant-based delights in France. Made from locally grown peas and wheat, their range includes breakfast mini-sausages, mountain-inspired burgers, and tartiflettes. Served in over 8,000 restaurants and 800 hotels, and available in major supermarkets, ACCRO combines taste, nutrition, and convenience, bringing sustainable, satisfying plant-based options to alpine cuisine enthusiasts.


**ACCRO • PRODUITS 100% VÉGÉTAUX
ET FRANÇAIS**
pro@accro.fr • accro.fr
 

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



La Petite Bergerie
Côte de bœuf charolaise
COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

COUP DE FOURCHETTE
COURCHEVEL LE PRAZ

Entre deux rues du vieux village du Praz, l'ancienne bergerie familiale des années 1960 est un voyage des sens et dans le temps, un appel aux souvenirs et une ode à l'épicurisme... Faisons halte dans ce temple des saveurs locales, tenu par Éric Brèche depuis 10 ans.

ANTAN...DONS-NOUS BIEN

Sur la place principale du village pittoresque, autrefois terre d'éleveurs, les pierres, gardiennes des secrets d'antan, et les lumières réconfortantes du restaurant nous font déjà de l'œil. À l'intérieur, la chaleur du feu de cheminée nous plonge immédiatement dans un bien-être teinté d'émotion.

Les locaux peuvent en témoigner, c'est l'adresse par excellence qui rend ses lettres de noblesse à la Savoie d'antan, au savoir-faire local, le tout avec élégance et bienveillance. Ce sont ensuite tous ces objets pastoraux, photographies d'une Savoie d'autrefois qui nous saisissent. Éric Brèche, maître des lieux, témoigne : « Au fil des années, La Petite Bergerie conserve son ADN. Nous sommes chanceux de vivre au milieu de nos racines. » Le portrait de Jeannot trônant sur la cheminée, ancien hôte des lieux, semble veiller avec tendresse sur les générations qui se succèdent ici.



Côte de bœuf charolaise



UN JOUR SANS FAIM

Entre deux projections dans la vie pastorale des bergers, l'odeur alléchante des viandes grillées en direct sur la cheminée nous ramène au temps présent. Tous nos sens sont en alerte devant ces tableaux aux couleurs chatoyantes : ardoise de charcuterie et fromages locaux, côte de bœuf charolaise (plus d'1 kilo qui fond en bouche !), magret de canard grillé au miel de montagne, filet mignon de cochon Bellota (rien qu'en l'écrivant nous salivons déjà !) sans oublier la fondue savoyarde aux morilles si convoitée.



Crème brûlée à la vanille

Chaque bouchée fait naître des mots qui dansent autour de la table. On parle de tendresse, de partage, de réminiscences, d'anecdotes. « L'important, c'est de travailler des produits nobles et d'ici en privilégiant le travail des petits producteurs » insiste encore Éric. Lyonnell, l'attentionné responsable de salle, conseille les meilleurs vins à déguster. Les desserts finissent de nous replonger dans l'enfance. Pain perdu et sa boule de glace vanille, crème brûlée au génépi à la lumière des bougies qui dansent, nous rappellent les contes de Noël d'autrefois. (C.B.)

La Petite Bergerie in Le Praz, run by Éric Brèche for 10 years, offers a sensory journey into Savoyard tradition. Housed in a 1960s family sheepfold, it combines local cuisine—cheeses, charcuterie, grilled meats, and fondue—with warm ambiance, rustic décor, and nostalgic artifacts, celebrating heritage, craftsmanship, and conviviality. Each meal evokes memories, sharing, and the essence of Savoy, making it a true ode to epicurean delight.



Fondue savoyarde

116 rue de la Chapelle, au Praz
Du mardi au dimanche de 17h à 23h30
+33 (0)4 79 06 96 32
lapetitebergerie-courchevel.com

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali



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

♥ Musique live les samedis des vacances scolaires

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

COURCHEVEL MORIOND

Carné



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

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Bokka



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

♥ DJ set les jeudis et samedis soir

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

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Croque-monsieur savoyard à la truffe

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

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

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



♥ La vue dégagée sur la vallée

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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ Le croque montagnard

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



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

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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

L'Épicerie du Praz

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



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

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

L'Étable des Lys



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

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

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

La Table de Mon Grand Père

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

♥ Le grand menu de partage

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



© Antoinette GUILLOU

Alpage*



© Antoine GUILLOU

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

♥ Une véritable expérience immersive

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

La Fèrma

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



© Paul Brechu

♥ Fondue au Grand Brut Alpin

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

La Table de l'Annapurna



© Paul Brechu

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

♥ Les desserts du chef pâtissier Téophane Faucher

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

Marius



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

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

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

La Grange

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

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

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

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

Le Refuge

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

♥ Plats 100% faits maison

✓ Les 9 fondues différentes

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

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

Tipi

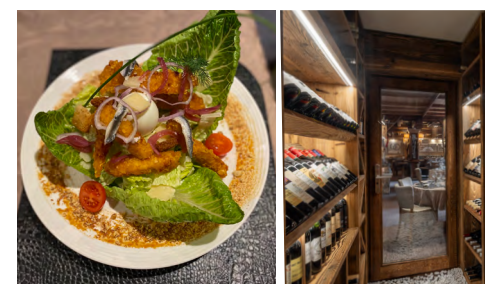


© Sylvain Aymoz

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

♥ L'os à moelle

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



© La Grange



MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ La vue à couper le souffle



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée



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

LES MENUIRES

La Chouette

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

♥ Le soir, menu bistro-bonomique



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

LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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

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



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

LES MENUIRES

Le Comptoir

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

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

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

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



LES MENUIRES

L'Alpin

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

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

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

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



LES MENUIRES

La Marmite

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

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

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

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





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

Carrefour market 

MOÛTIERS 04.79.24.12.44



DIMANCHES OUVERTS

14 / 21 / 28 DÉCEMBRE, 08H30 À 19H

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



LA RECETTE CARREFOUR

SOUPÉ DE PATATE DOUCE ET POIVRON ROUGE

INGRÉDIENTS

- × 600g patate douce
- × 2 poivrons rouges
- × 400 ml lait de coco
- × 10 cl crème liquide
- × 1 oignon
- × 4 gousses d'ail
- × 20g pignons de pin
- × 5g gingembre
- × Un peu de bouillon de légumes
- × 1 cs huile d'olive
- × 1 cc paprika
- × 1 pincée d'estragon
- × Sel & poivre



PRÉPARATION

- Éplucher les patates douces, l'oignon et l'ail. Nettoyer les poivrons. Couper en dés. Mélanger le tout et le déposer sur une plaque de cuisson. Arroser d'huile et assaisonner de sel et de poivre. Faire cuire au four préchauffé (180-200 °C) pendant 20 à 30 mn, jusqu'à ce que les patates soient tendres.
- Peler le gingembre et le râper finement. Le mettre dans une casserole avec les légumes cuits et le réduire en purée au mixeur. Incorporer le bouillon de légumes et le lait coco. Assaisonner de paprika en poudre.
- Faire chauffer la soupe pendant environ 5 mn. Saler et poivrer.
- Accompagner de pain fraîchement grillé, de quelques gouttes de crème végétale, d'estragon et de pignons grillés.

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc

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



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

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



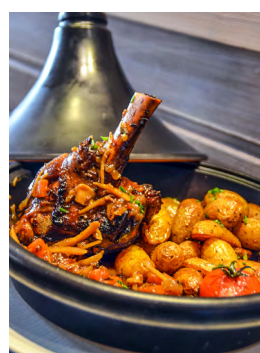
♥ La cuisine locale et/ou bio

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

VAL THORENS

Les Saints-Pères

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



♥ La vue sur les Aiguilles de Pécle

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

VAL THORENS

La Timbale

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



♥ Les soirées festives et concerts

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

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

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

VAL THORENS

La Table

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



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

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

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

VAL THORENS

Chalet de la Marine

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



♥ La yourte mongole pour des soirées d'exception

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

VAL THORENS

Chalet des 2 Lacs



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

♥ L'incontournable Black Burger

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

VAL THORENS

Le Confidentiel



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

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

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

Base Camp

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

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

♥ La formule brunch et spa

✓ La terrasse ensoleillée



© L. Brochet



© Photos Hôtel Pashmina

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

Ouvert 7j/7

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****

Service du midi : 12h-14h

Service du soir : 19h-21h

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

Les Explorateurs*

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

♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé

✓ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

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

Ouverture le 10 décembre

Restaurant de l'hôtel Pashmina*****

Du lundi au samedi, de 19h30-20h45

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

La Maison

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

♥ Les viandes de race Aubrac

✓ Terrasse ensoleillée avec vue sur les sommets

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

Ouvert 7j/7 • Place Caron

+33 (0)4 79 00 00 48 • la-maison-valthorens.com



© Photos Alpeart Médias

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

La Cabane

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

♥ La boîte chaude truffée

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

Ouvert 7j/7 de 18h à 23h • Rue des Balcons

+33 (0)4 79 00 83 84

la-cabane-valthorens.com



VAL THORENS

Les Chalets du Thorens

UN VILLAGE MINIATURE

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

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

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

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



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

LE RESTAURANT

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

♥ Les sushis de Maître Dao

✓ La verrière, pour manger au chaud avec la vue



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

VAL THORENS

Enjoy It

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

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale

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



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

VAL THORENS

Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



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

BOZEL

Le Branzin

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



♥ Le Hot Diot

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

LA PERRIÈRE

Les Mousses du Dahu



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

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

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



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

BOZEL

Au Caprice



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

♥ Le framboisier

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

BRIDES-LES-BAINS

Relief

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



© Valentin Vion

♥ Le choix de bières pression

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

GRAND AIGUEBLANCHE

Le Manoir de Bellecombe



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

♥ La souris d'agneau confite sept heures

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

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café



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

♥ La croziflette aux morceaux de cèpes

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



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUE

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

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

Bonne lecture papier à tous ;-)



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



mon super marché
sherpa

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

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

MÉRIBEL 1600
04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES
04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU
04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET
04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS
04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES
04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE
04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850
04 79 08 40 39

LA TANIA
04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS
04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET
04 79 00 01 67



www.sherpa.net



sherpa.supermarche



sherpa_supermarche

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



11-12 DÉCEMBRE 2025

EN DIRECT SUR LA CHAÎNE L'EQUIPE ET EUROSPORT



Val Thorens
LES 3 VALLÉES



Partenaires de l'Équipe de France de Ski Cross



Partenaires de l'événement



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

