INFOS NEWS
MAGAZINE DE MONTAGNE
PRÉSENT PARTOUT
LU PAR TOUS !
les 3 vallées
COURCHEVEL / BRIDES-LES-BAINS / MÉRIBEL
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE / LES MENUIRES
VAL THORENS / MOÛTIERS & ALENTOURS
3 VALLÉES ENDURO
COURSE MYTHIQUE
12 ÉPREUVES
PAR EQUIPE DE 3
31 MARS 2024 [PAGE 2]
ÉVÉNEMENTS
STATIONS
PATRIMOINE
THERMAL
SAUT À SKI
FREESKI ACADEMY
THÉÂTRE
HUMORISTE
ASSOCIATION
GUIDE GOURMAND
SHOPPING
HOCKEY SUR GLACE
PORTRAITS D'ICI
GROTTE DE GLACE
CONCERTS
BIATHLON
LE JEU CULTE !
OUKISON ?
PAUL & RENÉ
INFOSNEWS
© Arthur Bertrand
N°439
AGENDA DU 22 AU 29 MARS

METEO

SAMEDI	12°/3°
DIMANCHE	0°/-4°
LUNDI	4°/-7°
MARDI	7°/-4°
MERCREDI	6°/-2°
JEUDI	6°/0°
VENDREDI	1°/-3°

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

LE JEU CULTE ! OUKISON ? PAUL & RENÉ INFOSNEWS

OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

(hors 1re de couverture et sommaire)

DANS LE N°438, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 31, ET RENÉ EN PAGE 37.

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

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

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°439
22 MARS 2024

245 Rue de la Combe de l'Adret - Chef-Lieu - 73350 Montagny
+33 (0)4 79 410 410
infosnews.fr • contact@infosnews.fr
ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.
GÉRANT : Gaëtan Blanrue
DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre
RÉDACTRICE EN CHEF : Enimie Reumaux
RÉDACTION : Caroline Bernard / Nolwenn Delcroix / Sana Eddibi Émilie Haensler / Céline Leclaire (indépendante) / Sabrina Maitre Tiphanie Mauduit / Enimie Reumaux / Sarah Ritter
TRADUCTION : Katrien Servranckx (indépendante)
GRAPHISME : Ludovik Hencze / Salomé de Bonis
PUBLICITÉ : Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre / Caroline Bernard Émilie Haensler / Tiphanie Mauduit
IMPRESSION : Lorraine Graphic
Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !
2 – Tout savoir sur le 3 Vallées Enduro !

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES
6 – Shopping : Cocorico sur les sommets
7 – La saisonnière : Oriane Martin, à Méribel
8 – Brume, la marque qui vous va comme un gant
10 – L'actu des champions
11 – Tricolor, atteindre les sommets en équipe

COURCHEVEL – LA TANIA
12 – Freeski Academy : rejoins le club !
14 – Un festoche qui vaut le coup
15 – Un concert qui rend dingue
17 – La Cup est pleine !

BRIDES-LES-BAINS
18 – Le Grand Hôtel des Thermes change de cap
20 – Alors on danse

MÉRIBEL
21 – Une avalanche de films et de rires
22 – Graine de champion : Ethan Ducoeur, hockeyeur
25 – Les pisteurs en fête
26 – Biathlon et ski de fond, bienvenue aux France

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
28 – Reconversion d'un champion : Antoine Dénériaz
29 – Quand la musique est bonne

LES MENUIRES
30 – Show devant !
31 – Le meet chinois
32 – Person of interest : Guillaume Pierre, humoriste
36 – Rendez-vous à l'Espace Propriétaires

VAL THORENS
38 – L'association Kathara donne de la voix
40 – Tous de concerts
42 – Rencontre 4 saisons : Jérôme Marodon
43 – Les athlètes font bonnes figures
44 – On a testé : la grotte de glace qui fait le buzz

MOÛTIERS ET ALENTOURS
45 – Les Rendez-Vous culturels de Vanoise
46 – Le nouvel office de tourisme à Moûtiers
48 – Artiste : Aubry Bertin, photographe

GUIDE GOURMAND
51 – Notre sélection de bonnes tables
52 – Alpage, le nouvel étoilé à Courchevel
53 – Gastronomie, une pluie d'étoiles Michelin
60 – Coup de fourchette : La Marmite, aux Menuires

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

© David André

LES 3 VALLÉES ENDURO

31 MARS

TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR *sur l'événement !*

Les 3 Vallées sont à la portée de tous ! La preuve, cet événement qui depuis 20 ans rassemblent les amateurs de ski qui viennent (re)découvrir le domaine le plus grand du monde, en enchaînant des épreuves ludiques et sportives dans une ambiance exceptionnelle… Rendez-vous le dimanche 31 mars.

UN ÉVÉNEMENT OUVERT À TOUS

C'est LA compétition de ski amateur par excellence pour découvrir le domaine des 3 Vallées. Skieur, snowboardeur ou télémarkeur, il suffit de constituer une équipe de 3 et de choisir sa catégorie : pros, amateurs ou familles.

9 ÉPREUVES SPORTIVES ET LUDIQUES

Biathlon à Courchevel, pumped slalom à Méribel, big air bag à Méribel-Mottaret, Family Schuss à Val Thorens… accompagnés de quelques nouvelles épreuves, et d'un photocall, voilà quelques-unes des spéciales à la portée de tous. De quoi varier les plaisirs tout au long de la journée. Chronométrées ou notées, ces épreuves (non obligatoires) se déroulent sur les pistes et dans des espaces dédiés.

DES NOUVEAUTÉS CHAQUE ANNÉE

Pour cette édition 2024, un Géant XL prend place au stade Émile-Allais de Courchevel : une épreuve spéciale « gros cuissots » sur plus de 600m de dénivelé et 50 portes. Autre épreuve au pied du mur du stade, le KL : une descente, pas de frein ! Enfin, aux Menuires, le Derby de la Masse promet de belles secousses dans les bosses, parcours technique au Mottaret (un Géant mais avec des bosses, des whoops,…)

© David André

© David André

© David André

UN PROGRAMME AUX PETITS OIGNONS

Dès 8h : RV dans la station de départ choisie pour la remise des dossards
9h (ou quand vous voulez) : départ au bas des remontées mécaniques et début des spéciales
11h-15h : ravitaillement à Méribel-Mottaret et BBQ à Val Thorens
16h45 : fermetures des épreuves
18h : remise des prix dans les stations de Courchevel, Méribel, Les Menuires, et Val Thorens

UNE REMISE DES PRIX PLEINE DE SURPRISES

Certains participent pour le fun, d'autres pour la gagne. Dans chaque station, une remise des prix est prévue, le classement s'effectue en fonction des points accumulés toute la journée. Un tirage au sort permet également de remporter des chouettes lots des partenaires et des forfaits de ski.

UN EVENT SOLIDAIRE

Pour chaque inscription, 3€ seront reversés à la Ligue française contre la sclérose en plaques. (C.L.)

This year's edition of the event Les 3 Vallées Enduro will take place on Sunday 31 March, a sporting and fun event in the heart of the world's largest ski area departing Courchevel, Méribel, Les Menuires, Val Thorens and Orelle. In teams of 3 (ski, snowboard or telemark), the participants confront one another in the categories amateur, professional or family : Biathlon, photocall, Family Schuss, boardercross, big air bag, XL Giant,… Followed by a prize-giving ceremony, based on points accumulated throughout the day.

LES 3 VALLÉES ENDURO
5 stations de départ au choix : Courchevel, Méribel, Les Menuires, Val Thorens ou Orelle
Par équipe de 3
3 catégories : pro, famille ou amateur
Inscriptions et infos : enduro.les3vallees.com

3 VALLÉES ENDURO

31 MARS 2024

RESTAURANTS SUR LES PISTES

1. Ineos Club House +33 (0)4 79 00 12 44
2. La Cabane des Skieurs
3. Il Rifugio +33 (0)4 79 00 00 07
4. Le Blanchot +33 (0)4 79 00 55 78
5. Les Pierres Plates +33 (0)4 79 00 42 38
6. Le Plan des Mains +33 (0)4 79 07 31 06
7. La Buvette de Tueda
8. Le Corbeleys +33 (0)4 79 08 95 31
9. La Table des Marmottes +33 (0)4 79 00 77 01
10. Hillary +33 (0)4 79 00 60 57
11. La Ferme de Reberty +33 (0)4 79 00 77 01
12. Le Chalet du Sunny +33 (0)6 20 81 71 19
13. Les Chalets du Thorens +33 (0)4 79 00 02 80
14. Le Caribou +33(0)6 03 45 62 23

PARAPENTE

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

LES 3 VALLÉES EXPLORER

CET HIVER, LE PLAN C'EST DE SUIVRE EXPLORER.

THIS WINTER, SLOPE OFF WITH EXPLORER!

LES 3 VALLÉES EXPLORER

Découvrez EXPLORER, la nouvelle expérience par Les 3 Vallées.

Discover EXPLORER, the new experience by Les 3 vallées.

Laissez-vous guider par vos envies pour découvrir les incroyables points d'intérêt du domaine et participer à de nombreux challenges.

Let the thrill of discovery be your guide as you explore the domain's incredible points of interest and take part in a wide range of challenges.

explorer.les3vallees.com

SPÉCIAL SHOPPING COCORICO !!

Conçus, voire fabriqués, en France, voici notre sélection Cocorico de produits de marques bien de chez nous. L'idéal pour arpenter les sommets...

YOUPI ! UN YOONER !

Ludique et facile d'utilisation, le Yooner, fabrication française de TSL, c'est le principe de la luge et du ski réunis : un siège, un manche, un ski carvé... et c'est parti pour tracer des courbes et faire le plein de sensations.

YOONER ENDURO TSL
2 COLORIS • 250€

PLUS D'UN TOUR DANS SON SAC

Ce sac à dos technique de montagne léger et solide est conçu et fabriqué au bord du lac d'Annecy pour pratiquer la randonnée, l'alpinisme, le ski de rando, l'escalade... Garanti et réparable à vie.

SAC TAILLEFER D 25L NEO
EXISTE EN 35L • 430€

TRAIL TRAIL FRANÇAIS

Conçue et fabriquée en France, cette chaussure de trail running supporte les épreuves du temps et des terrains accidentés. Légère, résistante et accrocheuse, même dans la boue !

CHAUSSURE TRAIL RUNNING FEMME METACROSS 2
SALOMON2 COLORIS • EXISTE EN HOMME • 130€

EN OFF

En édition limitée, cette collection Off-Line est conçue à partir de chutes de tissu et fabriquée dans une usine européenne Millet. En collaboration avec Symon Welfringer, alpiniste, voici la veste résistante, imperméable et design.

VESTE SYMON OFF-LINE 3L MILLET • 450€

REGARD GLACIER

LA signature historique de Julbo ! Voici la lunette traditionnelle d'alpinisme intemporelle par excellence. Rockstar, alpiniste, fan d'outdoor ou de mode, elle fait l'unanimité avec ses verres ronds et ses coques latérales en cuir.

LUNETTES VERMONT CLASSIC JULBO
DIFFÉRENTES COULEURS ET VERRES • 145€

FROID POLAIRE

Fabriquée en Europe, à partir de bouteilles de plastique recyclées, cette polaire est la parfaite couche intermédiaire qui isole du froid et régule la chaleur. Pour toutes les aventures ! (C.L.)

POLAIRE UNISEXE PHANTOM LAGOPED
PLUSIEURS COLORIS • 130€

Prix publics conseillés par les fabricants

Oriane,

LA MONTAGNE ÇA LA GAGNE

Après un BTS Tourisme et une 3e année en bachelor, Oriane, originaire de Beaupréau dans le Maine-et-Loire, voulait découvrir le monde et tout ce qu'il a à offrir. Après 5 saisons d'été en Vendée, elle s'est lancée à la conquête de la montagne en mode hiver.

Profil

- **Prénom :** Oriane
- **Nom :** Martin
- **Âge :** 23 ans
- **Origine :** Maine-et-Loire (49)
- **Job :** Conseillère en séjour
- **Où :** Office de tourisme
- **Station :** Méribel Centre

Comment t'est venue l'idée de faire les saisons ?

Après avoir terminé mes études, j'avais envie de découvrir autre chose. J'avais déjà fait des saisons d'été mais jamais en hiver. J'adore voyager, c'est venu tout naturellement. Je me suis dit pourquoi pas faire une saison à la montagne. J'ai donc postulé à l'office de tourisme de Méribel et en trois jours, j'ai obtenu une réponse positive pour occuper le poste de conseillère en séjour.

Pourquoi as-tu choisi Méribel ?

Avec ma famille, nous venons en vacances l'hiver en Savoie, cela me semblait cool de pouvoir y travailler. Et puis Méribel, c'est vraiment super.

Peux-tu me dire en quoi consiste ton job ?

Principalement de l'accueil des clients au comptoir, je les renseigne sur leurs séjours ici à Méribel. Je réponds également au téléphone et aux mails. Ce que j'aime, c'est d'être au contact des personnes tout au long de la journée, et de pouvoir leur apporter mon aide.

Une anecdote à partager ?

Un jour, une personne est venue avec sa combinaison de ski abîmée. Elle souhaitait que nous trouvions une solution pour l'aider à la réparer, un coup de scotch et c'était reparti.

Des endroits à nous conseiller ?

J'ai essayé le ski, mais je préfère les raquettes et la marche. Je conseille un petit tour de luge sur un spot incroyable à l'Himalaya by night. Pour aller manger, direction le restaurant La Briz Olee à Mottaret, et pour danser ou boire un super cocktail, rendez-vous au Downtown à Méribel.

Qu'envisages-tu de faire après la saison ?

Je repars en Vendée pour une saison d'été en tant qu'animatrice dans un parc de loisirs. Je suis également bénévole pour les Jeux paralympiques de Paris. Et pour la suite, je ne sais pas encore... Je crois que je préfère les saisons d'été, car il y a l'océan !

Ta devise ?

On ne sait jamais de quoi demain est fait, il ne faut pas attendre pour en profiter... (T.M.)

After a BTS in Tourism and a 3rd year in a Bachelor's degree, Oriane, originally from Beaupréau in Maine-et-Loire, wanted to discover the world. After 5 summer seasons in Vendée, she moved to the mountains for a winter season at the Méribel tourist office as a holiday advisor. After the winter season, Oriane will be heading back to Vendée for the summer to work in an amusement park. She will also be volunteering for the Paris Paralympic Games.

Brume,

LA MARQUE QUI VOUS VA COMME UN GANT

Brume, c'est la petite marque élégante, technique et pratique qui sort de l'ombre et arrive en France. Spécialisée dans les gants en cuir adaptés à toutes les saisons et activités, elle apporte confort et style dans des usages urbains comme plus extrêmes ou sportifs. Rencontre avec Eva et Dominique, pour une présentation lumineuse.

Brume, c'est une belle histoire débutée il y a huit ans au Québec, contrée s'il en est des grands espaces, où le mot hiver est synonyme de blanc manteau et de températures rigoureuses. C'est dans cet environnement qu'est née la marque, sortie de l'imagination de Dominique Lemay et son mari Rick Oquet. « L'idée, c'est qu'on peut avoir quelque chose de bien, de chaud, de confortable et de beau, que les températures soient douces ou par moins 25°, explique Dominique. Nous voulions que les gens portent nos gants aussi bien pour sortir que pour faire du sport, et qu'on arrive à remettre de la couleur et du style dans un accessoire indispensable du quotidien. »

Eva Cautela, directrice, est en charge du développement de Brume en France. « C'était naturel de débuter ici. Naturellement, les liens, la confiance, l'attachement sont forts entre nos pays. » Depuis l'année dernière, la marque s'est implantée dans une quinzaine de points de vente, notamment en Tarentaise. Et elle cherche à étendre son rayonnement au pays des sports d'hiver.

POUR TOUS LES MODES DE VIE ET ENVIES

Spécialiste du couvre-main, sa gamme se décline en 4 catégories, pour répondre à tous les modes de vie, publics et envies. « **Pour sortir** » s'adresse aux usages un peu plus chics. « **Aller dehors** » ne fait aucun compromis entre la qualité, le détail et le confort, grâce à une finition vintage du cuir. « **Rester dehors** » est adapté aux plaisirs de la neige et aux températures extrêmes (jusqu'à -35°) grâce à des cuirs plus épais, des isolants techniques, des renforts et fermoirs hydrofuges. Et enfin « **En mouvement** » (de 0° à -15°) se destine aux sportifs de tous les jours, avec diverses épaisseurs selon la chaleur recherchée.

L'ATOUT CUIR JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS

La force de Brume, c'est de travailler un matériau noble, souple et robuste, à savoir le cuir. La marque a le sens du détail jusqu'au bout des doigts et soigne toutes les parties de la main (renforts, isolants adaptés, respirabilité de la paume, tricot au poignet). Chaque année, une nouvelle collection vient étoffer la gamme : gants en fil de pêche recyclé, modèles conçus pour des usages professionnels ou des loisirs spécifiques (motards) ou pour protéger du soleil ceux ayant des problèmes de peau… Les amateurs de sports d'hiver et de moufles craqueront sur la version 3 doigts. Et si la marque est spécialisée dans les gants, elle propose également une jolie collection de bonnets dans le même esprit, stylé, confortable et élégant. Le mieux, c'est de les essayer. Vous reconnaîtrez immédiatement celui qui vous va comme un gant. (E.R.)

The brand Brume started eight years ago in Quebec. This elegant, technical and practical brand, which only recently arrived in France, specialises in gloves for all seasons and activities, providing comfort and style for urban, extreme or sports use. It also offers a pretty collection of hats in the same stylish, comfortable and elegant spirit. Since last year, the brand has opened around fifteen outlets in France, particularly in the Tarentaise region.

DOMINIQUE & EVA

LES SHOPS EN TARENTAISE

Vous retrouverez la collection Brume à :
- Méribel : Espace Gliss - Skiset
- Courchevel Village : Intersport Alpes Sports
- Courchevel : Jean Blanc Sports
- Plagne Montchavin : La Cordée
- Plagne 2000 : Skiset Hauts Bois
- Val d'Isère : Intersport Mattis
- Valmorel : Deguili - Sport 2000

BRUME • GANTS ET BONNETS
1 nouvelle collection par an
brumeworld.com
brume_world
Brume

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 !

TÉLÉMARK

COUPE DU MONDE
LIVIGNO (ITALIE)
CLASSIC HOMMES – **15 MARS**

3e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SPRINT HOMMES – **14 MARS**

3e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SKI-ALPINISME

PIERRA-MENTA
ARÊCHES (BEAUFORT)
SCRATCH FÉMININ - **DU 13 AU 16 MARS**

1res **EMILY HARROP** Courchevel **AVEC AXELLE GACHET-MOLLARET**

SKI ALPIN

COUPE D'EUROPE
TRYSIL (NORVÈGE)
GÉANT HOMMES – **14 MARS**

1er **DIEGO ORECCHIONI** Courchevel

HAFJELL (NORVÈGE)
GÉANT HOMMES – **18 MARS**

1er **DIEGO ORECCHIONI** Courchevel

HAFJELL (NORVÈGE)
SLALOM FEMMES – **16 MARS**

5e **MARIE LAMURE** Courchevel

SNOWBOARD CROSS

COUPE DU MONDE
MONTAFON (AUTRICHE)
FEMMES - **17 MARS**

1re **CHLOÉ TRESPEUCH** Val Thorens

FEMMES - **16 MARS**

4e **ZOÉ COLOMBIER** Méribel

SKI-CROSS

COUPE DU MONDE
VEYSONNAZ (SUISSE)
HOMMES – **16 MARS**

9e **YOURI DUPLESSIS KERGOMARD** Méribel

13e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

HOCKEY-SUR-GLACE

1/4 FINALES, MATCH 1 **- 16 MARS**

Home	Guest
ROANNE	**HCMP**
05	**07**

Match 2 : le 23 mars à 20h30 à Méribel
Match 3 (si besoin) : le 24 mars, à 20h30 à Méribel

GO BOUKS GO !

TRICOLOR, ATTEINDRE LES SOMMETS EN ÉQUIPE

Nouvellement lancée cet hiver, la marque française de vêtements pour les professionnels de la montagne s'est structurée pour conquérir les sommets. Présentation d'une équipe et de partenaires organisés pour gérer la croissance

FORCE DE VENTE

Depuis le showroom de Zone Alpine Pro, à La Bâthie, Bertrand Roy et Jonas Herry assurent la direction générale de Tricolor et supervisent de la force de vente. Leur objectif est de permettre un développement organisé et de gérer la croissance. « La croissance peut être assurée tout en maintenant une équipe concentrée lorsque les rôles sont bien définis et que la communication est fluide et efficace. » La vision des deux dirigeants est de proposer des vêtements pros haut de gamme tout en limitant l'impact sur l'environnement, que ce soit par sa conception ou sa durabilité.

SUIVI DE PRODUCTION - R&D - CERTIFICATIONS

L'équipe s'est agrandie ! Caroline Fernandez, c'est la nouvelle cheffe de produits. Elle a pour mission d'établir le suivi de production de la marque. En plus de rédiger toute la documentation technique nécessaire au bon déroulement de la production, Caroline assure aussi le lien avec les fournisseurs de tissus et de fournitures. Un autre atout ? Supporter l'équipe de vente afin d'accompagner les clients, comprendre leurs besoins et ainsi leur proposer une offre personnalisée. « Chaque client a des attentes différentes, en matière de design, de fonctionnalités, de détails. Nous sommes capables de travailler aussi la R&D sur des besoins spécifiques. » La cheffe de produit chez Tricolor poursuit la veille en ce qui a trait aux certifications, dont le bilan carbone et l'éco-score réalisés par des sociétés indépendantes.

PRODUCTION

Petratex, l'usine de production 4.0 basée au Portugal partage la même quête globale que Tricolor (durabilité, écologie, innovation). En plus de la partie confection, les visuels 3D des futures tenues (obtenus par la modélisation des patronages) sont élaborés en interne par l'usine, permettant au client Tricolor de se projeter sur le produit final et ce jusqu'au moindre détail (zip, poche, couture, logo). L'usine assure aussi tous les tests en laboratoire et les contrôles qualité entièrement numérisés, de la résistance des tissus au choix des transferts en passant par la vérification des mesures, pour garantir un usage extrême.

LOGISTIQUE ET TRANSPORT

Olivier Metayer, directeur chez IFB Lyon, s'occupe de la logistique dans son ensemble ; transport et dédouanement des matières premières et des produits finis (de l'usine au client final). Livrer un produit fini depuis le Portugal permet un transit « porte à porte », une rapidité de livraison et des facilités administratives.

ACCOMPAGNEMENT FINANCIER

La Caisse d'Épargne - Agence Montagne est une institution financière reconnue dans l'industrie de la montagne. Laurent Micol et Léa Thébault directeurs de comptes, confirment que les valeurs portées par Tricolor, notamment en termes de bilan carbone et RSE, correspondent aux nouvelles attentes du marché et de l'écosystème de la montagne.

Tricolor is specialised in clothing for mountain professionals. The brand's philosophy is to combine technicity, durability and comfort. Bertrand Roy and Jonas Herry manage the Tricolor brand from their base camp in La Bâthie. Product manager Caroline Fernandez organises production, prepares technical files and monitors subcontractors. To reduce the carbon footprint, the production is carried out in Portugal in a 4.0 factory called Petratex.

TRICOLOR • ZONE ALPINE PRO
800 Rue de l'Energie
ZAC du Château La Bâthie
info@tricolor.eco • tricolor.eco

TRICOLOR FRANCE

ES-TU PRÊT POUR *la Freeski Academy !*

30 & 31 MARS

Tu veux dévaler des champs de poudreuse, sauter des corniches, poser des tricks… le tout dans une ambiance au top ? Alors participe aux tests d'entrée de la Freeski Academy de Bozel les 30 et 31 mars.

La Freeski Academy Bozel, c'est un club bon esprit, une équipe de coachs passionnés avec un objectif : motiver les jeunes à progresser plus qu'à faire des résultats, même si certains jeunes commencent à truster les podiums ! Apprendre les bases du freeride et du freestyle, avoir une bonne connaissance de la montagne et surtout s'amuser, et cela, toute l'année, voilà l'esprit… L'hiver sur la neige, le reste du temps sur les skate park, wake park, à vélo ou sur trampo. Des stages d'entraînement sont aussi organisés en Suisse, Belgique, pour progresser en toute saison et être prêt pour l'hiver.

Si toi aussi, tu veux participer à cette aventure freeski, le club organise ses journées de recrutement et découverte les 30 et 31 mars à Courchevel. Avis aux amateurs ! (C.L.)

© Photos Bozel Freeski Academy

The Freeski Academy Bozel is a club run by a team of passionate coaches with one objective : to motivate young people to progress more than to achieve results. Learning the basics of freeride and freestyle, having a good knowledge of the mountains and above all having fun, all year round, that's the spirit.

TESTS D'ENTRÉE À LA FREESKI ACADEMY BOZEL
Sur le domaine de Courchevel
Pour inscrire votre enfant : Joris, +33 (0)6 65 41 87 08
freeskiacademybozel

22 ▸ 24 MARS

Un festoche QUI VAUT LE COUP !

Cela fait plus de 10 ans que le festival 3 coups anime Courchevel chaque été. Mais cet hiver, c'est une grande première. Au programme de cette édition inédite, trois soirées placées sous le signe de l'humour. À vos agendas du 22 au 24 mars.

On se retrouve pour la première représentation le vendredi 22 mars à 21h, pour assister à la pièce de Marc Tourneboeuf, acteur et auteur de celle ci, dans lequel il explore les défis d'un acteur impatient qui court de casting en casting en quête de succès. Le samedi 23 mars, rendez-vous pour découvrir « Cadavre exquis », une comédie collective primée aux Cyranos 2022, fondée sur l'improvisation et la confiance. Ne manquez pas en clôture le dimanche 24 à 18h « La véritable histoire de Dracula » de Nicolas Desnoues et Jean-Marc Magnoni, une comédie absurde qui revisite le célèbre vampire après son succès au Festival d'Avignon. Cette première édition hivernale promet des soirées divertissantes, mêlant humour et culture, démontrant l'adaptabilité du festival en mode hiver. (T.M.)

© Rotem Jackman

After 10 successful summer editions, the theatre festival Les 3 Coups is coming to Courchevel for the first time in winter, from Friday 22 to Sunday 24 March at the Auditorium Gilles de la Rocque, presenting 3 different plays, for free.

FESTIVAL LES 3 COUPS • ÉDITION HIVER
Du vendredi 22 au dimanche 24 mars
• Le 22/03 à 21h : « L'Impatient »
• Le 23/03 à 21h : « Cadavre exquis »
• Le 24/03 à 18h : « La véritable histoire de Dracula »
À l'auditorium Gilles de la Rocque • Gratuit

EN +

MARDI 26.03
Soirée stand-up en français
Stand-up evening in French
De 20h à 23h • De 10 à 15€
Hôtel Le Montana • La Tania

MERCREDI 27.03
Blind test
Blind test
De 16h à 18h • Gratuit
Courchevel Village

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

© Facebook La Luge

27 MARS

UN CONCERT *qui nous rend dingue*

« Le jour se lève encore ici-bas », ces mots nous parlent forcément... Nuttea débarque à Prends ta Luge et tire-toi, le 27 mars, pour un concert qui va raviver nos souvenirs. Ambiance ragga, save the date !

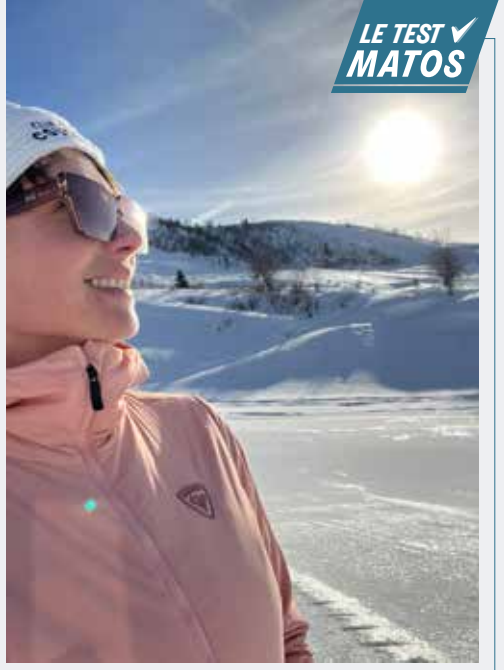
Parmi les têtes d'affiches qui ont investi les lieux tout l'hiver, faisant du concept store un lieu référence de partage et d'ambiance, on a nommé Nuttea. Come-back dans les années 2000 avec cet artiste. Lorsqu'on cite le chanteur, on pense à la BO du film Taxi 2, mais aussi au groupe UB40 avec lequel il a collaboré. On citera les titres « Elle te rend dingue » ou encore « Trop peu de temps », extraits de l'album « Un signe du temps ».

Rendez-vous le 27 mars à 22h30 dans le Forum, où l'artiste franco-guadeloupéen nous promet un show vibrant oscillant entre rythmes ragga et pop. On troque les manteaux de ski pour les débardeurs, car on sait déjà que la température va grimper. (C.B.)

Join us on 27 March at 10.30pm at the Forum, where Franco-Guadeloupean artist Nuttéa will be putting on a vibrant show combining reggae and pop music. When we think of the singer, we think of the soundtrack of the French film Taxi 2, but also of the group UBW40, with whom he has collaborated.

© Facebook Nuttea

CONCERT DE NUTTEA
Bar Prends ta luge et tire-toi, dans le Forum
Dès 22h30 • Gratuit
+33 (0)4 79 08 78 68
Prendstaluge



NOLWENN, 40 ANS, *COMMERCIALE INFOSNEWS*

ROSSIGNOL VESTE OPSIDE

LÉGÈRE ET CHAUDE À LA FOIS

Ce que j'aime avec cette veste, c'est qu'elle répond à de nombreux besoins. Elle s'adapte aux activités telles que la randonnée à pied ou en raquettes, le ski de fond et le ski lorsque le soleil est de la partie, et devient une sous-couche parfaite en cas de mauvais temps. La veste Opside de Rossignol est légère est chaude à la fois. Elle intègre dans sa composition une isolation performante 100% recyclée, un bon geste pour la planète. Un autre point non négligeable, elle est très jolie ! La couleur et la forme sont très féminines, attendez-vous à être interpellée pour vous demander où l'on peut se la procurer… (N.D.)

Rossignol Veste Opside femme
Taille du XS au 2XL • 225€
Coloris Pastelpink, glacier, black-200
et darknavy-715
rossignol.com

QUI SAUT-RA ?

Levons la tête vers les tremplins du Praz. Le vendredi 22 et le samedi 23 mars, assistons aux championnats de France de saut à ski dames et hommes et au combiné nordique. Qui s'envolera vers la victoire ?

© L.Grandjean

22 & 23 MARS

Les tremplins de Courchevel s'apprêtent à vibrer sous les skis des athlètes en catégorie U20 et seniors. Rendez-vous à 13h30 le vendredi pour le saut d'entraînement officiel avant d'enchaîner avec la compétition de combiné nordique 1 saut. À 15h30, restons du côté des Tremplins pour admirer les 2 sauts par équipe. Le samedi, nous changeons de cap, direction Méribel pour assister à l'épreuve de ski de fond à 12h30 dans le cadre du combiné nordique à 15h (piste au niveau de l'Altiport) avant de revenir à 15h aux Tremplins de Courchevel pour assister aux deux sauts individuels. Au-delà de la compétition, c'est aussi l'occasion de découvrir deux sites au cadre exceptionnel, et d'encourager les athlètes dans une ambiance bon enfant, qui sait des vocations naîtront peut-être chez certains spectateurs. (C.B.)

On Friday 22 and Saturday 23 March, the Olympic ski jumps in Courchevel Le Praz and the Altiport of Méribel welcomes the French Ski Jumping and Nordic Combined Championships for men and women (category U20 and seniors).

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SAUT À SKI ET DE COMBINÉ NORDIQUE
À Courchevel (Tremplins du Praz)
et Méribel (Altiport)

© Océane Cunin

27 MARS

LA CUP *est pleine*

Nos champions s'apprêtent à franchir un stade, celui d'Emile-Allais, le mercredi 27 mars. Rendez-vous pour la 57e édition de la Jugend Cup, l'olympiade des jeunes. Un parcours sur le slalom géant du stade mythique qui ne nous laissera pas de glace.

Elle en aura vu passer des athlètes, cette compétition mythique qui existe depuis 1967. Qualifiée de « compétition la plus marquante après les étapes de Coupe du monde de ski alpin et de saut à ski », elle promet chaque année un beau spectacle. À l'origine de l'événement, deux Italiens, Gian Maura Nova et Adriano Ravegnani qui avaient à cœur d'organiser des Jeux d'hiver à destination des jeunes. Et au-delà de la compétition, il s'agit d'un rassemblement autour de valeurs communes comme la camaraderie, l'amitié, la passion et l'excellence sportive.

Tous les 5 ans, la compétition voit du pays et se déroule en alternance sur 5 sites différents (Madesimo en Italie, Saas-Fee en Suisse, Oberstdorf en Allemagne, Schruns-Montafon en Autriche et Courchevel en France). Rendez-vous ce mercredi 27 mars à 9h30 au pied du stade Emile-Allais pour encourager les jeunes champions qui se lanceront sur une manche à l'assaut du slalom géant, un moment d'émotion à ne pas manquer. (C.B.)

On Wednesday 27 March, the Emile Allais stadium in Courchevel will host the 57th edition of the Jugend Cup as from 9.30am. This legendary competition saw the light in 1967 and reunites the participants on a giant slalom.

57e JUGEND CUP - GÉANT
Stade de slalom Emile Allais • Courchevel 1850
Dès 9h30 • Accès libre
+33 (0)4 79 08 08 21 • courchevel.com

CHANGEMENT DE CAP POUR *le Grand Hôtel des Thermes*

Depuis le 1er novembre 2023, c'est un nouveau tournant qu'a pris le Grand Hôtel des Thermes. En effet, l'établissement de renom, érigé il y a bientôt deux siècles, est désormais géré de façon temporaire par la commune. Une visite s'imposait dans cet hôtel cher aux curistes comme aux Bridois.

DANS LE RÉTRO…

Construit en 1853, le Grand Hôtel des Thermes est rapidement devenu le repère de la haute société, qui se donnait rendez-vous à Brides pour se ressourcer le temps d'une cure et profiter des bienfaits de ses eaux thermales. Vers 1880, la station thermale se spécialise dans la gestion du surpoids, jusqu'à faire de Brides-les-Bains une référence en la matière. Rénové à la fin des années 1980 en prévision des Jeux olympiques d'Albertville de 1992, l'établissement attendra 2007 pour que de nouveaux travaux soient réalisés.

UNE ACTIVITÉ 4 SAISONS

Aujourd'hui, l'établissement 4 étoiles possède 102 chambres dont 22 haut de gamme, et propose des séjours alliant détente et sport. Il dispose d'une piscine intérieure et également d'un spa, parfait pour se détendre après une journée sportive. Idéalement situé dans la station, l'hôtel fonctionne à l'année, répondant aux besoins de la clientèle des sports d'hiver, avant de laisser peu à peu la place aux curistes et aux sportifs.

CONTINUER L'HISTOIRE

La nouvelle gestion se concentre sur la satisfaction de ses clients. Saber Bouali, directeur adjoint de l'établissement arrivé en décembre 2022, confirme « que l'objectif principal demeure la pérennité et le développement de l'hôtel. Notre engagement est de maintenir l'activité et d'en prendre soin comme d'un bon père de famille. »

PRIORISER LES BESOINS

Pour transmettre la gestion de l'hôtel dans les meilleures conditions, « des investissements ont été fait au niveau du back-office, poursuit Saber. Le piano de la cuisine, la remise en état de la piscine et du spa ont été les dossiers prioritaires de ces 6 premiers mois d'activité. »

UNE ŒUVRE D'ART EN TOILE DE FOND

Le Grand Hôtel des Thermes dissimule un trésor artistique peu connu. Pour le découvrir, il faut se rendre au fond de la salle du restaurant. Un magnifique décor paysagé, classé Monument historique, réalisé sur des planches de bois datant de 1848, y est visible. Cet œuvre « ancêtre » du papier peint a été réalisé par la Manufacture Zuber.

DES CLIENTS FIDÈLES

Car c'est bien là l'essence de cet endroit : un attachement profond des clients à ce lieu chargé d'histoire. Sa reprise par la mairie symbolise l'engagement des acteurs locaux à le préserver. Cela marque le début d'un nouveau chapitre, où préservation et continuité sont les maîtres-mots. Avec une équipe dévouée, il continue de briller tout en restant fidèle à sa vocation première : offrir à ses hôtes une expérience inoubliable. (N.D., avec T.M.)

Built around 1853, Le Grand Hôtel des thermes quickly became a landmark for high society. As early as the 19th century, they would gather in the resort to recharge their batteries and take advantage of the thermal baths. Around 1880, the spa specialised in the management of excess weight, making Brides-les-Bains a benchmark in the field. Since 1 November 2023, the Grand Hôtel des Thermes is temporarily managed by the municipality of Brides-les-Bains.

GRAND HÔTEL DES THERMES
Allée des Sources, à Brides-les-Bains
+33 (0)4 79 55 38 38 • gdhotel-brides.com

© Andrea Piacquadio

26 MARS

ALORS *on danse*

S'il y a une chose primordiale à Brides, c'est bouger ! Afin de retrouver ou de maintenir une forme, la danse s'avère être un moyen aussi fun que fit ! Mardi 26 mars, deux cours de danse seront proposés dans la station thermale.

SUR UNE COUNTRY...

De 10h15 à 11h15, laissez-vous emporter par la rythmique atypique de ce style tout droit venu du Tennessee. Cet atelier « Dance Line » se pratiquera sans partenaire et proposera différentes chorégraphies sur des musiques d'influences diverses. Et 5, 6, 7 et 8 !

CARDIO ET LATINOS...

De 11h à 12h, venez vous dépenser au son de musiques latines lors d'un cours de zumba pour faire rimer fitness et danse. Connue pour son efficacité sportive et son esprit festif, la zumba propose des chorégraphies simples, ludiques et spontanées. (S.E.)

ATELIERS DANSE
Réservations auprès de l'office de tourisme la veille avant 17h
• À 10h15, Line Dance (country)
Petit Chalet du parc thermal
Tarif 12€
• À 11h, Zumba
Kiosque du parc thermal • Gratuit

On Tuesday 26 March, two dance classes will be on offer in the spa station : Line Dance (country) at 10.15am at the Petit Chalet in the thermal park (12€), and Zumba at 11am at the kiosk in the thermal park. Subscriptions must be made at the Tourist Office by 5pm the day before.

EN +

MARDI 26.03
Atelier cuisine
Cooking workshop
De 18h à 19h30 • 2€/adulte
La Maison de Mariette
Réservation OT avant 17h la veille

DIMANCHE 27.03
Concert Live
Live music
De 17h30 à 19h30 • Gratuit
Devant l'office de tourisme

Office de tourisme
Brides-les-Bains
+33 (04) 79 55 20 64
brides-les-bains.com

© Audrey Knafo

© Riders Film Festival

© bergie_vinss

MÉRIBEL

25 & 28 MARS

UNE AVALANCHE *de films et de rires*

Bien que les cinémas et les Comedy clubs ne courent pas la montagne, Méribel ouvre sa programmation aux activités culturelles. Amateurs de belles images ou bon public, cette semaine vous réserve de belles surprises !

RIDERS FILM FESTIVAL

De la glisse, des riders et une caméra... c'est ce qui anime les films des 10 équipes présentes. Parmi eux se trouvent des riders locaux et internationaux, venus partager des images mêlant ski et snowboard de la saison 2023/2024. Les films seront jugés par un jury composé de professionnels tels que Maria Hidalgo, Grant Giller et d'autres, et le public pourra lui aussi s'exprimer en votant après la projection. Sponsorisé par Bateleon Snowboards, Volcom et bien d'autres, une tombola offrira de nombreux lots à ceux qui auront pris leurs billets à l'entrée.

ONE MAN SHOW

Envie de rire un bon coup ? Rendez-vous lundi 25 mars au Downtown bar à Méribel Mottaret. Au programme : Alfred H et Léo Filipetti, deux stand-uppers montants de la capitale. Respectivement anciennement surveillant de lycée et trader de crypto-monnaie, les deux artistes se sont lancés pleinement dans le stand-up il y a peu. Sourires et rires garantis ! (S.E.)

Don't miss the Riders Film Festival on Thursday 28 March from 8pm to 11pm at La Maison du Tourisme in Méribel Centre. Not less than 10 teams, of which national and international riders, will present their latest film. On Monday 25 March at 8pm, Downtown Bar in Méribel Mottaret welcomes two stand-up comedians Alfred H and Léo Filipetti.

FILMS DE RIDERS ET STAND-UP
• Le 28/03 : Riders Film Festival
De 20h à 23h
Maison du Tourisme Méribel Centre
Entrée 17,50€/personne
• Le 25/03, One Man Show
De 20h à 22h • Downtown Bar Méribel
Entrée 10€/personne

© Laurent Ducoeur

ETHAN, UN HOCKEYEUR QUI A DUCOEUR

Ethan Ducoeur, collégien de 15 ans habitant à Villemartin, au-dessus de Bozel, jongle entre sa vie scolaire et sa vie sportive. Au sein du HCMP de Méribel, il joue en tant qu'attaquant. Rencontre avec notre champion du jour qui est animé par ce sport.

Profil

- **Prénom :** Ethan
- **Nom :** Ducoeur
- **Âge :** 15 ans
- **Discipline :** Hockey-sur-glace
- **Club :** HCMP
- **Poste :** Attaquant

Depuis combien de temps pratiques-tu le hockey ?

Cela fait 11 ans. J'ai passé 4 ans à Villard-de-Lans et depuis 2017, je suis au Hockey Courchevel Méribel Pralognan.

Qu'est-ce qui t'a donné envie ?

Grâce à des copains qui m'ont encouragé à essayer et j'ai tout de suite aimé.

Cela représente combien d'entrainements ?

Je m'entraîne trois fois par semaine. Sur la glace, cela représente 1h30 le mercredi, en plus d'1 heure de préparation physique. Le jeudi, je m'entraîne pendant 2h30 et le vendredi pendant 1h15.

Peux-tu partager un moment sportif marquant ?

L'année dernière, je suis allé en République Tchèque lors d'un tournoi pour 5 jours. C'était une super expérience. Nous avons fini troisièmes.

Peux-tu décrire une saison type ?

Je joue actuellement en U15. Nous avons plusieurs matchs, organisés en poules. Nous jouons 18 matchs durant la saison.

« SI C'EST POSSIBLE, **J'AIMERAIS EN FAIRE MON MÉTIER** »

© Bernard Perrier

As-tu d'autres passions dans la vie ?

J'aime le ski, surtout pour me détendre en famille.

As-tu assisté à beaucoup de matchs en élite ?

J'ai assisté à des matchs de la D2 et de la D3, ainsi, cette année, qu'à la finale de la Coupe de France à Bercy opposant Grenoble à Dunkerque. C'était lors du Plan national de détection.

Peux-tu m'en dire plus sur ces sélections nationales ?

Le Plan national de détection ouvre les portes du pôle espoir. Il y a des sections dans toute la région Sud-Est. Des interclubs sont organisés, regroupant plusieurs équipes. Le tournoi national de détection est composé de trois tours, pour tenter de rejoindre l'équipe de France. Après deux tours dans la ligue Sud-Est, le troisième tour se déroule à Cergy, où les quatre ligues régionales sont réunies. Ensuite, une sélection est faite. J'ai participé et j'ai atteint le troisième tour, comme 70 autres joueurs.

Intégrer un pôle espoir ouvre-t-il des portes ?

En plus de rejoindre peut-être l'équipe de France, on peut être repéré par d'autres pôles pour rejoindre leurs équipes.

Comment envisages-tu ton avenir sportif ?

Je vais rejoindre le pôle espoir HC74 à Passy, au lycée du Mont-Blanc, l'année prochaine. Ensuite, j'aimerais beaucoup aller au Canada, si c'est possible, car j'aimerais bien en faire mon métier. Le Canada est LE pays du hockey, c'est un rêve pour beaucoup. (T.M.)

SOUS LE MAILLOT DU HOCKEY CLUB SAVOIE

Licencié au HCMP, avec qui il s'entraîne une grande partie de la semaine, Ethan joue sous les couleurs du Hockey Club Savoie (HCS). Ce club, créé en 2021, est une entente entre les 3 clubs de Chambéry, Albertville et du HCMP, pour permettre aux jeunes hockeyeurs, des catégories U15 à U20, de jouer à leur meilleur niveau sous le même maillot. Cette année, en U15, l'équipe d'Ethan est encore en lice pour jouer les phases finales du championnat de France de sa catégorie avec le HCS.

Ethan Ducoeur, a 15-year-old secondary school pupil, combines his school life with his sporting life. He plays for the ice hockey club HCMP in Méribel. Ethan has been playing hockey for 11 years : for 4 years in Villard-de-Lans and since 2017 with the HCMP club in Méribel. He trains three times a week, on Wednesdays, Thursdays and Fridays. His team plays 18 games during the season.

OBJECTIF *demi-finales !*

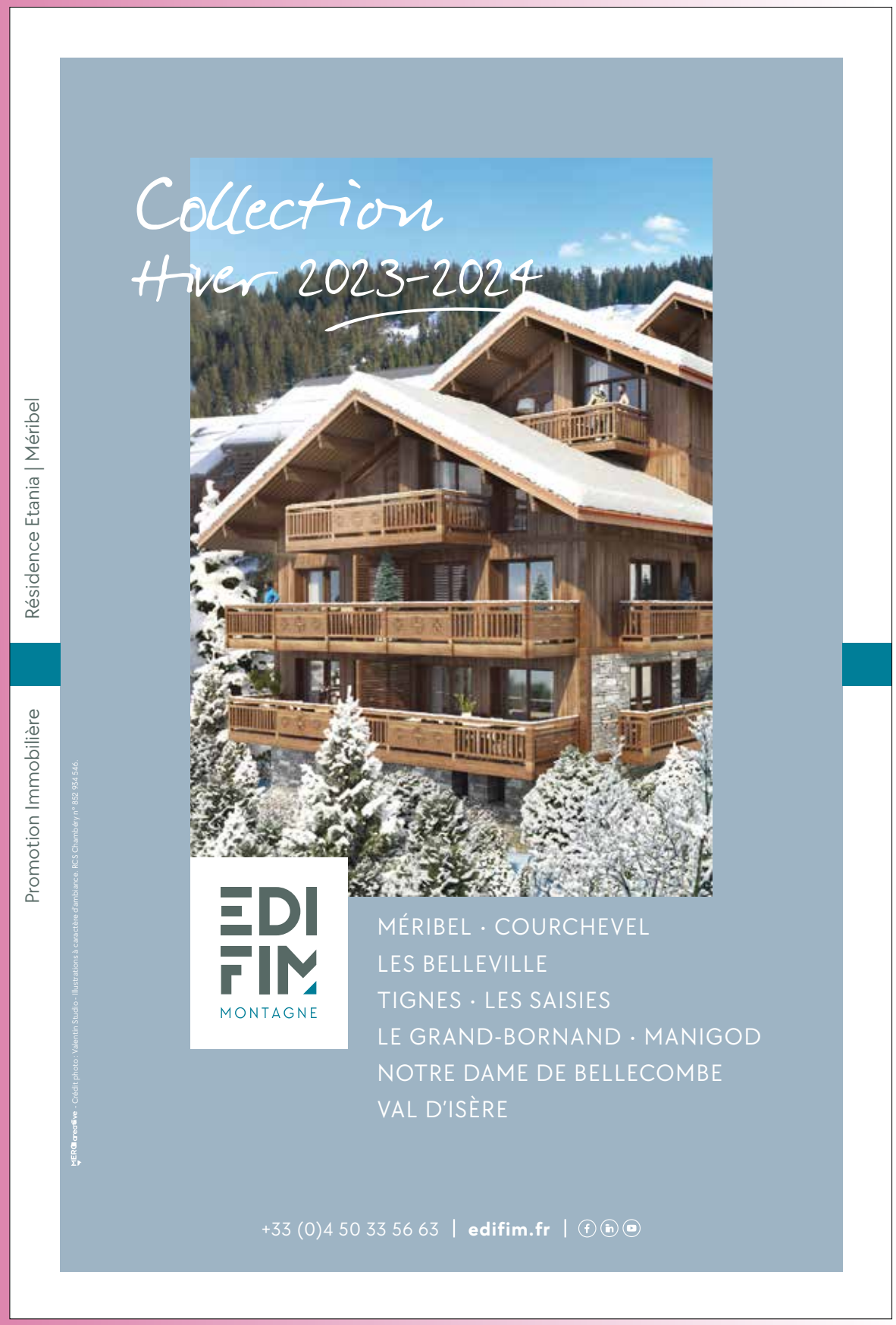
Le match retour des quarts de finale des playoffs de Division 2 de hockey-sur-glace se joue ce samedi 23 mars à 20h30 à Méribel. Tous derrière les Bouks !

Après une victoire à l'extérieur 7 à 5 contre Roanne le 16 mars, dans le premier match des quarts de finale du Championnat de France de Division 2 de hockey-sur-glace, les Bouquetins du HCMP recoivent ce samedi 23 mars leurs homologues de la Loire pour le match retour. Rendez-vous à 20h30, à la patinoire, pour soutenir les Bouks, et vivre un joli moment de sport. En cas de défaite, un 3e match sera joué dimanche 24 mars, toujours à 20h30 à Méribel, pour les départager. L'an passé, les Bouquetins avaient déjà atteint ce stade de la compétition, avant de s'incliner contre Vaujany en demies. Ils comptent sur le soutien du public pour passer cette nouvelle étape et se rapprocher du titre ! (E.R.)

© Andrea Piacquadio

After a 7-5 victory against Roanne last weekend in the first match of the quarter-finals of the French Division 2 Ice Hockey Championships, Les Bouquetins of HCMP will play against Roanne in Méribel in the return leg on Saturday 23 March at 8.30pm.

HOCKEY-SUR-GLACE • HCMP - ROANNE
Quarts de finale du championnat
de France de Division 2
Victoire à Roanne lors du match 1
Match 2 : samedi 23 mars à 20h30 à Méribel
Match 3 (en cas d'égalité) :
dimanche 24 à 20h30 à Méribel
Tarif 12€ (enfant +6 ans 8€)
Billetterie : billetweb.fr
Les Bouquetins HCMP



29 MARS

LES PISTEURS *en fête*

Ce vendredi 29 mars aura lieu le 45e mémorial du service des pistes de Méribel. Une journée placée sous le signe de la convivialité et du partage en souvenir des anciens camarades des pistes disparus. Explications avec Mathieu Raffy, président de l'Amicale du service des pistes.

Qu'est-ce que l'Amicale des pistes ?

C'est une association qui existe depuis 1997 et qui a pour but de renforcer les liens entre les différents services des pistes, que ce soit les pisteurs, le service damage, le garage, le central d'appels téléphoniques… Pour cela, nous organisons plusieurs événements au cours de l'année, dont le mémorial des pistes, qui en est le principal. Aujourd'hui, nous avons 80 adhérents. L'association est représentée par Keagan Borlet, secrétaire, Fred Allard, trésorier, et moi-même.

Pourquoi organiser cet évènement ?

Le premier objectif du mémorial est d'honorer la mémoire des anciens camarades du service des pistes. Nous avons à cœur d'organiser un évènement qui soit avant tout convivial pour échanger et partager avec les différents acteurs de la station et le public. Le contexte sera plus favorable que lors d'une intervention pour un accident. L'emplacement sur le stade de Mottaret est idéal et permet d'accueillir autant les skieurs que les piétons. Cette journée sera également l'occasion pour nous de remercier et mettre en avant nos partenaires, qui sont importants pour la vie de l'association.

Quel est le programme ?

Une bonne ambiance tout au long de la journée avec, à partir de 10h, un bar en neige et un barbecue ouverts à tous et à 15h, une course de descente de barquette en duo. Ce sont les pisteurs qui vont s'affronter avec des récompenses à la clé ! Les spectateurs sont invités à venir les encourager et discuter avec eux afin d'en apprendre davantage sur le métier de pisteur-secouriste. (E.H.)

On Friday 29 March, the members of the ski patrol organise the 45th edition of the annual memorial. On the programme : a race for the ski patrollers, a snow bar and a convivial barbecue. A festive day, in memory of ski patrollers who have passed away, and the opportunity to learn more about their profession.

45e MÉMORIAL DU SERVICE DES PISTES
Gratuit • Ouvert à tous
À partir de 10h • Stade de Mottaret

22 ▸ 24 MARS

EN MODE *compet'*

ROBIN BAUDIN

Grande fête du ski nordique en perspective du 22 au 24 mars, avec les Championnats de France de biathlon et ski de fond dans la station ! Robin Baudin, l'un des trois entraîneurs de biathlon et ski de fond du club des sports de Méribel, nous en dit un peu plus sur l'événement...

Quels sont les enjeux d'un tel événement ?

Il s'agit des Championnats de France de 3 disciplines : combiné nordique, biathlon et ski de fond. C'est le retour de tous les athlètes qui sont en Coupe du monde, on a donc les meilleurs mondiaux qui sont là. C'est d'abord un événement où il y a des titres comme celui de la Mass Start en biathlon, et celui du KO sprint en ski de fond. Et c'est aussi la grande fête de fin de saison pour les athlètes, car ils ont fini les coupes du monde et les gros événements internationaux, et ils viennent revoir le public français. En plus, ces dernières années, il y a vraiment de plus en plus de spectateurs, depuis que le biathlon est diffusé sur la chaîne L'Équipe !

Et il y a une course en plus !

Oui, dimanche, nous avons récupéré le Championnat de France des Clubs. L'idée, c'est des relais par club, c'est une fête incroyable. Il y a à peu près 900 fondeurs qui viennent plus les spectateurs. Une chouette ambiance !

© Photos Kenta Osaki

“ON EST PERFORMANT SUR LE SKI DE FOND COMME SUR LE BIATHLON, **C'EST BON SIGNE ! ”**

Qui sont les athlètes du club des sports de Méribel que l'on pourra encourager ?

Il y aura notamment Richard Jouve qui court en coupe du monde, spécialiste du KO Sprint et qui a remporté un globe de cristal, et Fany Bertrand, qui rentre tout juste des Championnats du monde junior de biathlon avec une médaille. Et puis seront présents ceux qui jouent les sélections internationales d'habitude : Eva Laine en biathlon en U20 ; Anaël Lecerf qui est allée en Coupe d'Europe 1 ou 2 fois cette année et qui fait du ski de fond en U20 ; Mathieu Blanc et Sven Pesando, des fondeurs qui ont fait de bonnes places en national. Et chez les plus jeunes, en U17, on a les jumeaux Emile et Joanne Weiss qui ont tous les deux gagné des courses nationales cette année et qui seront dans la liste des favoris pour la mass start.

Le bilan de la saison est plutôt positif avec tous ces champions !

Les courses des championnats sont des courses à sélection : seulement les 20 à 30 meilleurs de la saison ont le droit de participer. Nous, on en a une dizaine, donc c'est plutôt une bonne saison pour nous ! Le bilan est positif, on est performant sur le ski de fond comme sur le biathlon, donc c'est plutôt bon signe pour le club, ça permet de montrer qu'on est polyvalent. Et ça continue de progresser. On espère que de plus en plus d'athlètes iront en circuits internationaux et équipe de France dans les années à venir. Et surtout, on est un club qui marche bien, des petites catégories jusqu'aux seniors, c'est de bon augure pour la suite, cela veut dire qu'on a la relève et un vrai savoir-faire qui se construit. (C.L.)

Méribel is hosting the French Biathlon and Cross-Country Skiing Championships from 22 to 24 March. These are the French Championships for 3 disciplines : Nordic combined, biathlon and cross-country skiing. On Sunday, there will also be the French Club Championships, a relay race for clubs. The races at the Championships are selection races, only the 20 to 30 best in the season are allowed to take part. Méribel has around ten athletes taking part in the championships.

CHAMPIONNATS DE FRANCE DE BIATHLON, COMBINÉ NORDIQUE ET SKI DE FOND
À Méribel-Altiport
club-des-sports-meribel.fr et meribel.net

EN +

MERCREDI 27.03 ET JEUDI 28.03
Soirée éclectique avec Fraggel
Live Music
De 22h à 1h30
Galerie du Ruitor • Gratuit

JEUDI 28.03
Riders Film Festival
Riders Film Festival
De 20h à 23h • 17,5€ (réduit 15€)
Maison du Tourisme
Méribel Centre

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

© DR

ANTOINE DÉNÉRIAZ ET OLIVIER BERTRAND

© DR

ANTOINE DÉNÉRIAZ
DE CHAMPION OLYMPIQUE À CRÉATEUR DE SKIS

Avec 141 départs en Coupe du monde, trois victoires pour un total de six podiums et… un titre de champion olympique de descente décroché lors des Jeux d'hiver de Turin en 2006, Antoine Dénériaz a fait et fait toujours rêver l'univers du ski. Fin 2007, il stoppe sa carrière sportive pour se lancer dans de beaux projets. Rencontre au magasin Intersport de Saint-Martin-de-Belleville, où il organisait récemment un ski-test avec Olivier Bertrand.

Tu nous dis un mot sur ta victoire aux JO Turin ?

Je revenais d'une opération des ligaments croisés, c'était très fort de revenir sur le devant de la scène. J'étais déterminé à gagner, et ça a été la concrétisation du rêve de ma vie sportive.

En décembre 2007, tu prends la décision d'arrêter la compétition de haut niveau…

J'ai débuté ma reconversion en occupant le poste de consultant pour les épreuves de ski sur différentes chaînes françaises, et j'ai repris mes études pour obtenir un diplôme en marketing international du sport. Je me suis également investi pour la candidature (non retenue, ndlr) d'Annecy pour les Jeux 2018, et j'ai créé ma propre marque d'accessoires de ski, « Antoine Dénériaz – Powered by passion ».

En 2018, l'entreprise prend de l'ampleur…

À la suite de ma rencontre avec Alain Zanco, développeur et créateur de skis depuis plus de 30 ans, je lance ma marque de ski et deviens fabriquant de skis ! De la première découpe de nos billes de bois brutes à la dernière touche de finitions, toutes les étapes nécessaires à la confection de nos skis sons réalisées ici, à Doussard, dans notre atelier. Notre particularité, c'est d'être capable de fabriquer des paires de skis uniques, en proposant des solutions de personnalisations infinies.

Qu'est-ce qui te plaît dans cette aventure ?

Participer à la mise au point de skis de A à Z est un véritable savoir-faire. Notre objectif est d'offrir des sensations de glisse et de toucher de neige unique, afin que chacun puisse tailler de belles courbes fines et précises sur tous les types de neige et dans le plus grand confort.

Le ski ne t'a donc jamais quitté… Quels sont tes souvenirs des JO d'Albertville de 1992 ?

J'avais 16 ans, j'étais allé voir l'épreuve de slalom aux Menuires. Je me souviens de la course mythique de Franck Piccard ! Ces Jeux furent une grande chance pour notre territoire, un véritable accélérateur de projets économiques. Sans eux, la Tarentaise ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui. Il ne faut pas oublier que bon nombre de stations, mêmes celles qui n'ont pas accueilli d'épreuves, ont bénéficié et bénéficient encore des retombées des Jeux.

Que penses-tu de l'accueil des JO Alpes 2030 ?

L'idée de réutiliser au maximum les infrastructures existantes est une vraie occasion d'accélérer la prise de conscience sur l'importance d'avoir une activité la plus durable possible. Ce pourrait être un laboratoire de recherche et développement pour ne pas faire plus, mais faire mieux. Je suis conseiller Auvergne Rhône-Alpes et président de la commission des Jeux olympiques et paralympiques Alpes 2030. Et pour l'instant, chaque chose en son temps, nous ne sommes officiellement que candidat ! (S.M.)

With 141 World Cup starts, 3 victories for a total of 6 podium finishes and the title of Olympic downhill champion at the Turin Winter Games in 2006, Antoine Dénériaz continues to make us dream. At the end of 2007, he gave up his sporting career to embark on a number of exciting projects : consultant for ski events on various French channels, a degree in international sports marketing, the creation of his own ski brand, and Auvergne Rhône-Alpes Councillor and Chairman of the Alpes 2030 Olympic and Paralympic Games Commission.

deneriaz-ski.com

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

QUAND LA MUSIQUE *est bonne*

26 MARS

© Facebook Cydney Brown

Le mardi 26 mars, après le ski, laissons-nous porter par la douce interprétation de la chanteuse Cydney Brown du côté du restaurant/bar L'Art B. La chanteuse guitariste anglaise qui a joué partout dans le monde nous emmène en ballade sur des reprises anglaises allant de U2 à Lady Gaga en passant par Ed Sheeran. On se laissera séduire par la voix cristalline de l'artiste anglaise qui a commencé à chanter à seulement 7 ans. Rendez-vous à 17h pour un après-ski tout en douceur. On nous promet encore a very beautiful day du côté du village le plus authentique des Belleville. (C.B.)

On 26 March at 5pm, Cydney Brown, the English singer-guitarist who has played all over the world, will be at the restaurant/bar L'Art B singing English covers ranging from U2 to Lady Gaga to Ed Sheeran.

CONCERT DE CYDNEY BROWN
Restaurant / bar l'Art B
À 17h • Gratuit
+33 (0)4 79 08 94 07

EN +

MARDI 26.03
Animation jeune public
Animation for children (museum)
Au musée de Saint-Martin
Pour les 3-10 ans
Dès 17h • 5€/enfant

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

© Photos Facebook Ose Cabaret

29 MARS

SHOW DEVANT !

Le spectacle et la magie continuent du côté des Menuires. Le vendredi 29 mars à 18h30, rendez-vous à la Croisette pour le Friday night show. Plongeons-nous dans l'ambiance du Crazy horse, avec le spectacle avant le feu d'artifice qui éclairera le ciel.

La Croisette frissonne de plaisir grâce aux shows proposés par la station séduisant petits et grands. Le 29 mars, l'heure est à la French Touch, puisque le show proposé par la revue itinérante Ose Cabaret remet le French cancan au goût du jour et dépoussière le cabaret d'antan. Laissons emporter par les chorégraphies, chansons et numéros circassiens proposés par cette troupe enthousiaste. À la fin du spectacle, les paillettes continuent avec la magie du feu d'artifice. Question pratique, n'oublions pas d'apporter notre verre pour profiter d'un chocolat chaud offert par la station. Que le spectacle commence. (C.B.)

On Friday 29 March at 6.30pm, we head to the snow front La Croisette for the Friday Night Show. Let yourself be carried away by the choreography, songs and circus acts performed by this enthusiastic troupe. The evening continues with fireworks and free hot chocolate (don't forget your cup).

FRIDAY NIGHT SHOW
Front de neige de la Croisette
À 18h30 • Gratuit
Tout public
+33 (0)4 79 00 73 00 • lesmenuires.com

© Vincent Lottenberg

23 ▸ 30 MARS

© Pixabay

LE MEET CHINOIS

Un vent de nouveauté souffle sur les Menuires. Du 23 au 30 mars lors du China festival, la station accueillera plus de 150 Chinois qui ont décidé de découvrir nos montagnes. Une rencontre culturelle forte qui ouvre de nouvelles perspectives touristiques à venir.

UN PROJET À L'ÉCHELLE NATIONALE

Les montagnes bellevilloises ont revêtu leur costume d'hôtes de qualité en accueillant plus de 150 touristes chinois n'ayant qu'une envie, découvrir la culture savoyarde. Voilà 4 ans que cette rencontre interculturelle se dessine. Un appel d'offre avait été lancé par la région Auvergne Rhône-Alpes et Atout France, auquel la station des Menuires avait répondu avec succès. Trois critères devaient répondre au cahier des charges : une clientèle familiale de skieurs et haut de gamme. Le but étant d'étoffer son offre touristique plus complète et faire venir un public non coutumier dans les Belleville.

UNE RENCONTRE AU SOMMET

Estelle Roy-Berthaud, responsable presse de l'office de tourisme, nous en dit davantage sur le sujet : « Ce type de clientèle est de plus en plus présent en station, on avait envie de la faire venir chez nous également afin qu'elle découvre notre domaine skiable. À savoir qu'en Chine, la culture du ski est très présente, c'est monnaie courante d'être inscrit à un ski-club là-bas. » On retrouvera toute la semaine les invités du côté de la résidence MMV. Un programme chargé les attend avec cours de ski, partenariat Salomon, découverte du domaine, soirée de gala le vendredi 29 au sein de la résidence suivie d'un show plein de paillettes, le Thursday Night show ouvert au public (rdv à 18h30 sur le front de neige de la Croisette). « Le show de type cabaret a pour but de mettre en avant le patrimoine français », ajoute Estelle. Deux cultures qui se découvrent renforçant le lien entre nos deux pays : comme quoi seules les montagnes ne se rencontrent pas ! (C.B.)

© Gilles Lansard

From 23 to 30 March, during the China Festival, Les Menuires will be welcoming over 150 Chinese tourists looking forward to discover our mountains and culture. The guests will be staying at the MMV residence. A filled programme awaits them, including ski lessons, a Salomon partnership, discovery of the resort, a gala evening, and the Friday Night Show open to the public.

CHINA FESTIVAL
150 touristes chinois accueillis dans la station

GUILLAUME PIERRE

C'EST RÉPARTIE *pour un tour…*

Animateur radio dans les Belleville de 2000 à 2008, Guillaume Pierre continue à travailler en radio et à la télévision, tout en menant une carrière d'humoriste. Mi-mars, il était au friendly Menuires Festival. Rencontre avec un ancien grand timide, qui aime taquiner la vie et le public avec bienveillance…

Profil

- **Prénom :** Guillaume
- **Nom :** Pierre
- **Âge :** 50 ans
- **Origine :** Jura
- **Job :** Humoriste, animateur radio et télé
- **Spectacle :** « Même pas peur »

Guillaume, ton visage et surtout ta voix ne sont pas inconnus dans les Belleville !

J'ai été animateur radio à Val Thorens de 2000 à 2008. Ma plus longue période en CDI, c'était dans les Belleville ! Ça a d'ailleurs été ma plus belle expérience professionnelle.

Quel a été ton parcours ?

J'avais rapidement compris que les études, ce n'était pas fait pour moi. La radio a bercé mon enfance. Mes premières piges, je les ai faites pour une radio associative, avant de commencer des émissions en direct pour France Bleu.

Que fais-tu aujourd'hui ?

Après les Belleville, j'ai rejoint Dijon, où je continue la radio en Bourgogne-Franche-Comté. J'anime aussi des émissions télévisées sur le patrimoine pour France 3. Et puis il y a le café-théâtre… J'ai plusieurs métiers, et je me régale avec ça.

Pourquoi la scène ?

Je me suis fait virer d'une télé locale, ça m'a permis de réfléchir à quoi faire de ma vie. Une rencontre m'a permis de me mettre une saine pression pour me lancer sur scène… J'ai un côté un peu impertinent, et j'aime l'autodérision, ça aide ! Et j'avais peut-être des choses à revendiquer.

Parle-nous de ton spectacle…

« Même pas peur » est né il y a près de 10 ans, et il s'enrichit et évolue sans cesse. Je l'ai joué près de 500 fois. Il y a des parties un peu politiques, d'autres plus interactives… De la sensibilité, du culot mais surtout de la bienveillance. J'ai joué trois fois au festival d'Avignon, assuré les premières parties d'humoristes comme Gustave Parking ou Anne Roumanoff…

Qu'est-ce que ça t'apporte ?

Je n'avais jamais fait de théâtre, et c'est un gros regret, car à 20 ans, ça m'aurait permis de surmonter ma timidité. Et dans les années 1980, pour draguer, il fallait aller au charbon ! L'aisance à l'oral, ça s'acquiert et c'est très gratifiant. Sur scène, je suis en feu, je ne m'explique pas ce qui se passe. Ensuite je redeviens le Guillaume normal.

Qu'aimes-tu donner au public ?

Les gens ont besoin d'humour… On peut jouer avec eux si on reste dans l'humain, la bienveillance. Je ne suis pas fan des bashings violents. Je n'ai pas la présentation de vouloir révolutionner le monde, mais tout à chacun a besoin de prendre un peu de hauteur. C'est une invitation au lâcher prise. Je suis libre, jamais grossier ni vulgaire. Amener une salle complète à faire le lapin, c'est absurde : oui, et alors ?!

> **« SUR SCÈNE, JE SUIS EN FEU,** JE NE M'EXPLIQUE PAS CE QUI SE PASSE ! »

Comment t'es-tu retrouvé au friendly Menuires Festival ?

J'étais resté en contact avec Christophe Cornillon, de la Sogevab, et il a pensé à moi lorsque la nouvelle organisation du festival s'est mise en place. L'idée était que je joue un soir pour les socio-pros de la station, et ensuite que j'assure les premières parties et les animations du festival. D'ailleurs, je repose ma candidature pour l'année prochaine !

Qu'est-ce que ça te fait de revenir ici ?

Jouer pour la vallée, c'est presque émouvant. J'ai fait des rencontres incroyables dans les Belleville ! David Douillet et Mamie sac à main (Bernadette Chirac, ndlr)… J'ai découvert le biathlon avec Vincent Jay, pas encore médaillé olympique, qui m'a prêté sa carabine… Et le Trophée Andros dans la voiture de Marcel Tarrès.

Des projets ?

Pendant le Covid, j'ai débuté l'écriture d'un deuxième spectacle, que je commence à tester par petits bouts. Mais il ne sortira que lorsque je pourrai m'y mettre à fond. Ce sera un spectacle autour de la radio, en mode faux journal, fausses pubs, avec des parodies de chroniques, reportage… Un peu en mode Les Inconnus, qui sont pour moi le Graal.

Une devise ?

Le ridicule ne tue pas, sinon je serai déjà mort. Et surtout ne pas se prendre au sérieux… (E.R.)

L'interview décalée
SAVOIE OU BIEN ?

SI TU ÉTAIS UN FROMAGE ?
En bon Jurassien, c'est le comté. Et pour satisfaire les Savoyards, la tomme…

UN SOMMET ?
Le Mont de la Chambre. Avec cette sensation de liberté de pouvoir aller aussi bien à Méribel, Les Menuires ou Val Thorens.

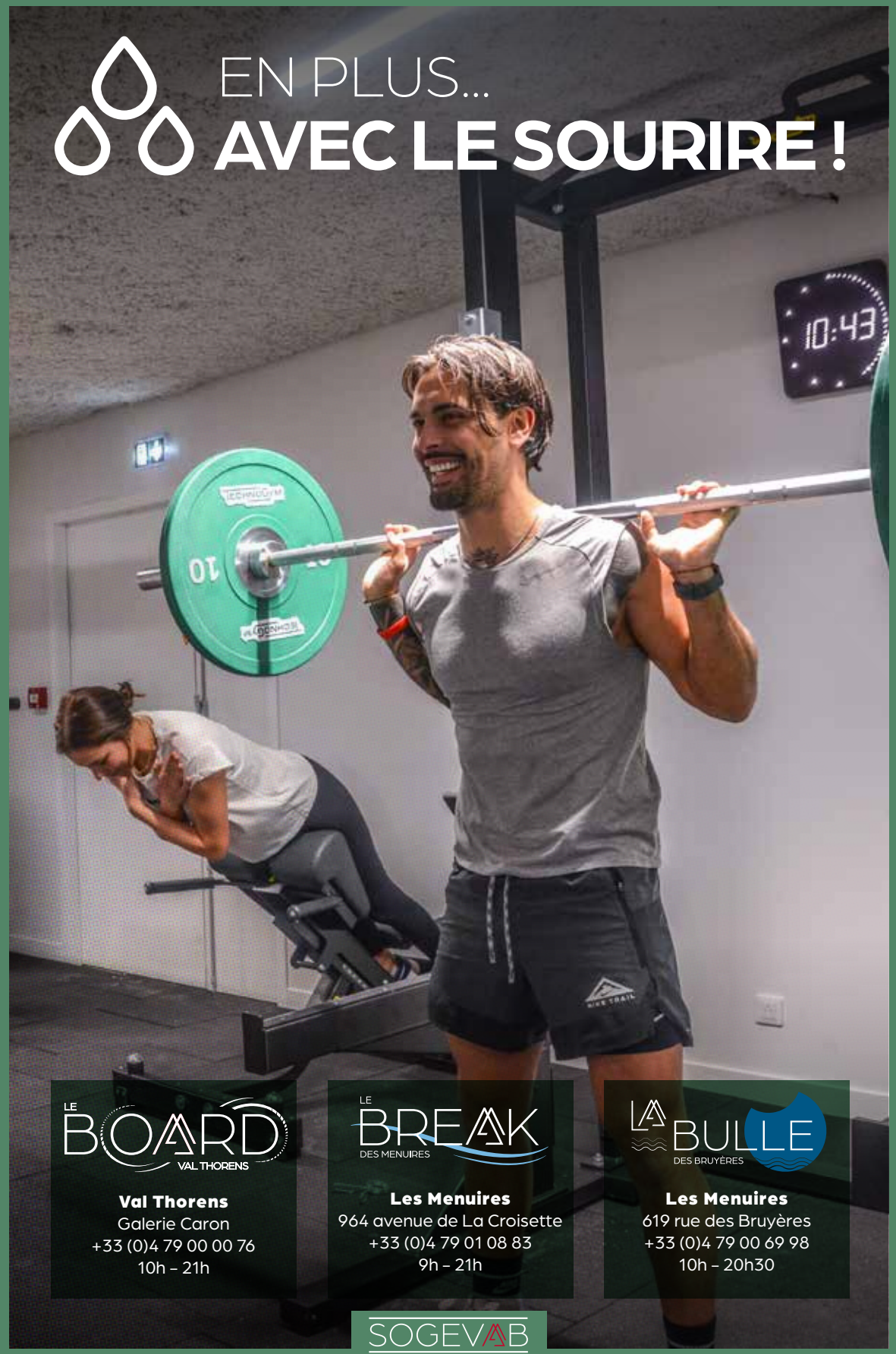
UNE PISTE DES BELLEVILLE ?
Pluviomètre à Val Thorens. Et j'aurais bien voulu refaire la Douillet aux Menuires, mais je ne l'ai pas retrouvée (rires)

UN FILM ?
Les Bronzés font du ski forcément, pour les répliques culte, le côté absurde et beauf assumé.

UNE CHANSON ?
Rien de typiquement montagnard, mais quand j'étais à la radio ici, je passais tout le temps Mister Brightside de The Killers.

From 2000 to 2008, Guillaume Pierre was a well-known radio presenter in Val Thorens and the Belleville valley. Now based in Dijon, Guillaume is a columnist on the radio station France Bleu and hosts heritage programmes for France 3 Bourgogne. But above all, he started a career as a comedian, which has led him to perform his show "Même pas peur" all over France for almost 10 years. He presented his show during the opening evening of the Friendly Menuires Festival in Les Menuires.

Guillaume Pierre Humoriste



ON VA SURFER LA VIBE

On donne une fois de plus une bonne note... de musique à la station des Menuires. Le 25 mars, rendez-vous à l'espace Maurice-Romanet du côté de la Croisette, pour le concert de Karim Dabo. Embarquement pour un voyage empli de soleil entre l'Europe et l'Afrique.

Voyage en terre inconnue pourrait être la thématique du concert de Karim Dabo. L'artiste canado-franco-sénégalais nous fait voyager aux rythmes des sonorités de sa musique afro-pop et au travers de ses textes humanistes et engagés en langue wolof (dialecte sénégalais). Celui qui bouleverse les codes et les frontières a plus d'un atout dans sa manche. Chanteur, guitariste et percussionniste, il a été remarqué en juin 2019 sur la scène internationale du festival de Jazz de Montréal. La Croix-Rouge internationale (basée à Genève) a par la suite choisi l'un de ses titres pour illustrer un clip sur la non-violence.

Ce 25 mars, direction l'espace Maurice-Romanet à 18h pour clôturer cette journée en beauté. Il est bien connu que la musique adoucit les mœurs et ouvre l'esprit. (C.B.)

Canadian-French-Senegalese artist Karim Dabo takes us on a journey on the rhythm of his Afro-pop music and through his humanist and committed lyrics in Wolof (a Senegalese dialect). The singer, guitarist and percussionist was spotted in June 2019 on the international stage of the Montreal Jazz Festival.

CONCERT DE KARIM DABO
À l'Espace Maurice-Romanet • La Croisette
À 18h • Gratuit

25 MARS

© Photos Facebook Karim Dabo

EN +

LUNDI 25.03
Concert : Chocolate
Chocolate concert
De 16h30-18h30
Au Jacks • La Croisette

MARDI 26.03
Les jeux du Bramy
Bramy's games
Les Bruyères
De 3 à 6 ans • Offert

MERCREDI 27.03
Visite d'une cave à fromage
Visit a cheese cellar
De 10h à 11h30
Chez Pépé Nicolas
16€/adulte (8€/enfant)
Entre Les Menuires
et Val Thorens

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

© Photos Espace Propriétaires

COMMENT RÉCHAUFFER LES LITS DANS LES BELLEVILLE ?

RENDEZ-VOUS À *l'Espace Propriétaires !*

Et si on vous disait que vous pouvez bénéficier d'aides jusqu'à 10 500€ pour rénover votre meublé ? Serait-ce du bluff ? Eh non, c'est une réalité pour plus de 600 logements des Belleville aujourd'hui. Grâce au dispositif ORIL, l'appartement resté dans son jus s'offre un relooking en profondeur, tout en luttant contre les lits froids. Une opération gagnante pour tous.

UN DISPOSITIF EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Initiée par la commune en 2003, l'ORIL (Opération de réhabilitation de l'immobilier de loisirs) permet de bénéficier de subventions dans le cadre d'une rénovation totale de son meublé. En contrepartie, le propriétaire s'engage à mettre en location son bien rénové au moins 12 semaines par hiver pendant 9 ans. En 20 ans, ce dispositif s'est adapté à la demande, aux besoins et aux problématiques des propriétaires. Aujourd'hui, plus de 600 meublés ont pu être rénovés dans ce cadre, à raison d'une quarantaine par an. Le dispositif ORIL a permis d'augmenter la qualité de l'hébergement de manière significative, de maintenir le niveau de remplissage de ces logements ainsi rénovés, c'est un moyen de lutter contre les lits froids. Il permet en outre au propriétaire de valoriser son patrimoine.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Tous les propriétaires peuvent faire la demande, mais ne sont concernés que les appartements « dans leur jus », nécessitant une rénovation complète. Entre le propriétaire, la commune et les sociétés de remontées mécaniques de la vallée, une convention tripartite est signée. Pour bien rappeler les règles, l'Espace des Propriétaires a édité un cahier des charges sous forme de petit dépliant avec pictos, un support qui permet au propriétaire de vérifier que tous les critères obligatoires sont respectés dans sa rénovation. L'équipe de l'Espace Propriétaires est disponible tout au long de la réalisation pour accompagner, rassurer, valider…

À l'issue des travaux, les aides peuvent alors être versées à raison de 300€ pour les 20 premiers m², et 150€ par m² supplémentaire pour un maximum de 50m². Ensuite, les propriétaires ont le choix de confier leur bien en location auprès d'une agence immobilière ou le louer personnellement (adhésion au site des loueurs particuliers de la station obligatoire) pendant la durée de l'engagement. Possibilité de sortie en remboursant au prorata dégressif les aides perçues.

« NOUS AIGUILLONS LES PROPRIÉTAIRES **EN FONCTION DE LEURS GOÛTS** »

UN APPARTEMENT TÉMOIN AU BRELIN

« Nous sommes disponibles pour aider les propriétaires dans leur projet, une fois que leur dossier ORIL a été accepté, explique Laurence Rivail, directrice de l'Espace Propriétaires. Nous les aiguillons en fonction de leurs goûts, notamment grâce à nos 9 planches "tendance" créées spécifiquement : du style authentique savoyard au plus avant-gardiste, en passant par le scandinave… Nous avons également rénové un appartement témoin au Danchet, dans le bâtiment historique du Brelin, un exemple de rénovation éco-responsable, aménagé de manière fonctionnelle avec comme objectif l'optimisation des espaces, la performance énergétique, le choix des matériaux… Un appartement Friendly Menuires aux couleurs et valeurs de la marque, plein d'idées à piocher, à voir absolument.. »

Vous avez encore des questions ? Poussez la porte de l'Espace Propriétaires, l'accueil y est chaleureux et toute l'équipe est au service des propriétaires pour aider, renseigner et conseiller, en plus gratuitement ! (C.L.)

Launched by the local council in 2003, ORIL (Opération de Réhabilitation de l'Immobilier de Loisirs) offers subsidies for the total renovation of furnished accommodation. In return, the owner must let the property for 12 weeks each winter. Over the past 20 years, this offer has been adapted to the demand, needs and problems of property owners. Today, more than 600 furnished properties have been supported, at a rate of around forty a year.

QUELQUES CHIFFRES

2003, création de l'ORIL

605 meublés ont bénéficié des subventions (soit 2800 lits)

40 logements/an en moyenne rénovés grâce au dispositif

4,1 millions d'euros de subventions allouées sur le territoire

5 personnes de l'Espace Propriétaires sur le terrain

On qualifie de lit froid, un logement occupé moins de 5 semaines par an

ESPACE PROPRIÉTAIRES
espace-proprietaires-des-belleville.com

Aux Menuires, 1269 avenue de la Croisette.
+33 (0)4 79 00 84 73

À Val Thorens,
Maison de Val Thorens, Grande Rue.
+33 (0)4 79 00 84 89

© Kathara

© Katia Beaudry

KATHARA
L'ASSOCIATION EN VOIX DE DÉVELOPPEMENT

KATIA BEAUDRY

Voilà un an que l'association Kathara a vu le jour dans la vallée des Belleville. Katia Beaudry, sa créatrice, a quitté la capitale et posé à Val Thorens des valises emplies d'envie de partage et de développement culturel. Elle nous parle du nouvel atelier chorale et des projets positifs qui résonnent dans les Belleville.

Comment est née l'association ?

J'avais déjà lancé l'association en 2020 à Paris, mais le Covid est arrivé et je suis partie m'installer à Val Thorens dans la même année. J'ai vite intégré le groupe de citoyens créé par la mairie des Belleville. J'ai proposé l'idée de lancer une association qui apporterait une offre culturelle plus étoffée. J'ai profité de mon parcours de chanteuse semi-professionnelle pour donner naissance à une chorale dans la vallée. Nous sommes 3 à œuvrer aujourd'hui dans l'association.

Un petit mot sur cette chorale ?

Elle a vu le jour en novembre 2023 et elle est composée de 19 personnes (2 hommes et 17 femmes). On répète tous les lundis soir de 20h à 21h au local ESF du Roc de Péclet reprenant des titres pop et reggae comme ceux de Bob Marley, d'Alicia Keys, des Fréro Delavega par exemple. Un projet de concert est en cours pour le mois d'avril. Tous ceux qui souhaitent nous rejoindre sont les bienvenus !

Quels sont les autres projets à venir ?

Nous organisons du 17 au 20 juin un stage de Double Dutch à Val Thorens (30€/4jours, 30 places disponibles, pour les 6-12 ans). C'est une discipline sportive et artistique de corde à sauter qui consiste à faire des acrobaties et sauts freestyle. J'ai envie de faire découvrir la discipline que j'ai pratiquée à haut niveau. Nous accueillerons d'ailleurs Claudine Bodeson-Vigouroux, ancienne championne mondiale qui portera la flamme olympique lors des prochains Jeux olympiques de Paris 2024. On envisage aussi un atelier chant-danse-percussions à l'automne.

Que souhaitez-vous apporter via l'association ?

Je veux faire découvrir les atouts de la vie associative qui apportent partage, ouverture d'esprit et découverte. J'ai toujours baigné dedans depuis petite. Et mon parcours dans la chanson a donné lieu à la chorale (divers groupes à Paris, Conservatoire, prestations en duo à l'hôtel Pashmina, cours de chants particuliers...).

La culture citadine apporte-t-elle un plus pour la région ?

Je viens d'un département, le Val-de-Marne, très social et associatif. C'est donc un atout d'arriver dans un endroit où la culture peut grandir. C'est un moyen de compléter l'offre sportive très présente ici. La chorale permet de sortir de son quotidien, car en saison on a la tête dans le guidon. C'est bon pour le mental, c'est une sorte de thérapie. (C.B.)

The association Kathara was set up 1 year ago in the Belleville valley. A choir within the association was formed in November 2023. The choir counts 19 members (2 men and 17 women) and is open to all. They rehearse every Monday evening from 8pm to 9pm. The association is also organising a Double Dutch course in Val Thorens from 17 to 20 June. Double Dutch is a sporting and artistic discipline involving acrobatics and freestyle jumps.

ASSOCIATION KATHARA
Répétitions de la chorale les lundis à 20h,
à Val Thorens
kathara.assoc@gmail.com

« LA CHORALE, C'EST BON POUR LE MENTAL, **C'EST UNE SORTE DE THÉRAPIE.** »

© Kathara

EN +

DU MARDI AU VENDREDI
Rencontrez
les pisteurs secouristes
Meet the rescue trackers
De 10h à 12h
Place Caron • Gratuit

MARDI 26.03
Atelier enfants
Children's workshop
De 7 à 10 ans
Maison de Val Thorens
Inscription gratuite

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

Delta Savoie

KIA CHAMBERY LA RAVOIRE
22 Rue Pierre et Marie Curie,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr/kia

KIA ALBERTVILLE
63 rue Aristide Berges,
73200 Alberville
Tél. : 04 79 10 03 37 | www.deltasavoie.fr/kia

A
B
C 121 gCO_2/km
D
E
F
G

Consommations mixtes de la Kia Picanto : de 5,1 à 5,6 L/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1er 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 et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. (2) Éligible à la surprime d'un maximum de 1000 € pour les bénéficiaires qui habitent ou travaillent dans les zones à faibles émissions mobilité (ZFE-m) et dont la collectivité territoriale a versé une aide pour louer un véhicule propre. Cette surprime est cumulable avec les aides gouvernementales actuelles. Les conditions d'attribution des aides locales varient selon les collectivités. Voir conditions de reprise et d'éligibilité sur kia.fr et service-public.fr. Voir conditions sur kia.fr.

7 ANS DE GARANTIE* PREUVE DE QUALITÉ

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

© JAVT_F.ARBIB

TOUS DE CONCERT à Val Thorens

Mission culturelle accomplie par l'office de tourisme de Val Thorens. Tout l'hiver nous avons vibré au son des concerts d'hiver. Tristan Domergue, adjoint au service événementiel et animation, nous parle de cette jolie aventure avec un petit mot sur le concert de Stéphane Damiano, le 26 mars.

Un petit mot sur le concept des concerts ?

Chaque mardi de l'hiver, la salle polyculturelle (église) de Val Thorens s'illumine au son du jazz et du classique, grâce à l'initiative de l'association Classique & Jazz, fondée il y a 28 ans par Marie-Aline Josserand. Cette saison, plus de 20 concerts enchantent nos soirées et la série se poursuivra jusqu'en avril. L'été promet également de belles soirées musicales avec 5 concerts prévus les jeudis à 20h30. Nous célébrons la continuité d'un héritage culturel riche, alimenté par des artistes régionaux et des talents émergents, reflétant la diversité du jazz et du classique.

Quel est le but de cette aventure ?

Comme il y a beaucoup d'offres proposées à destination des jeunes à Val Thorens, avec énormément de sets DJ, nous souhaitions valoriser une programmation à destination d'un public plus mature et plus sensibilisé à ce type de musique.

Comment expliquer le succès grandissant du concept ?

Nous sommes quasiment les seuls à proposer une prestation live à ce jour dans la station. Et la salle est très bien équipée avec une acoustique optimale, une véritable régie, un piano à disposition. De plus en plus de personnes montent de la vallée.

Parlez-nous du prochain concert du 26 mars ?

Stéphane Damiano nous offre un concept très original durant 1 heure. Il nous livre une bande-son en piano live de la BD « Un Océan d'amour » adapté en simultané sur écran géant. Au plaisir de vous accueillir pour ces moments musicaux. (C.B.)

Every Tuesday during the winter season at 6.30pm, the church of Val Thorens welcomes classical and jazz concerts. Over 20 concerts have been programmed and will continue until April. This summer 5 concerts are planned, but this time on Thursdays at 8.30pm. On 26 March, Stéphane Damiano will be offering us an original concept : a live piano soundtrack to the comic strip "Un océan d'amour", adapted simultaneously on giant screen.

CONCERTS D'HIVER
Tous les mardis à 18h30
À la salle polyculturelle
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com

Jérôme, TOUJOURS PLUS HAUT

Profil

- **Prénom :** Jérôme
- **Nom :** Marodon
- **Âge :** 28 ans
- **Job :** Moniteur de ski et cordiste
- **Station :** Val Thorens

Venu tout droit de Lyon, Jérôme est arrivé dans la vallée en 2013. Passionné de ski depuis toujours, il exerce aujourd'hui sa passion en tant que moniteur au sein de l'école Prosneige l'hiver, et est le co-fondateur de Côté Cordes, une société de travaux en hauteur l'été.

Comment es-tu arrivé ici ?

Je faisais un DUST ski en formation avec Prosneige, ce qui me libérait les hivers. Je suis donc venu d'abord aux Menuires, où je m'entraînais pour devenir moniteur.

Pourquoi t'être installé ici à l'année ?

Il y a 3 ans, j'ai eu une opportunité ici l'été, ce qui m'a donné envie de monter quelque chose dans le coin.

Quels sont les avantages à vivre ici à l'année ?

Déjà, ne pas bouger ses affaires, et le côté beaucoup moins speed après la saison d'hiver. En plus, tu rencontres plein de gens.

Et les inconvénients ?

Les intersaisons qui sont très très... (trop!) calmes. Pour tout ce qui est faire des courses, des sorties, des restos... c'est compliqué.

Quelles sont tes passions dans la vie ?

Le ski, le sport en général, et la montagne.

Tu te voyais emménager à Val Thorens en arrivant ?

Pas du tout, et je ne pensais pas en avoir envie un jour. Puis à un moment, on a plus envie d'être saisonnier, on veut plus de stabilité.

Quels sont tes spots préférés en ski ?

Val Thorens de manière générale, sinon la piste Moraine car la neige y est toujours bonne : elle est facile donc on se régale.

Les endroits où tu aimes sortir ?

Le Crewzer et La Maison.

Qu'est-ce que tu préfères aux 4 saisons…

En hiver, la neige et le ski. Au printemps : le calme et la beauté des couleurs. En été , les balades en montagne, avec les animaux comme les marmottes qui grouillent ! Et en automne, le calme, le froid qui revient et la neige qui arrive... (S.E.)

Originally from Lyon, Jérôme, 28 years old, arrived in the valley in 2013. He pursues his passion as a ski instructor at the ski school Prosneige in winter, and is co-founder of Côté Cordes, a company specialising in work at height in summer. About 3 years ago, he settled down in Val Thorens. Jérôme loves the snow and skiing in winter, the beauty of the colours in spring, walks in the mountains in summer, and the peace and quiet in autumn.

© L. Brochot - OT Val Thorens

LES ATHLÈTES FONT bonne figure

27 & 28 MARS

On vous parle d'un événement qui ne manque pas d'air. Le mercredi 27 et le jeudi 28 mars, direction le snowpark de Val Thorens pour assister à la Coupe de France de big air et slopestyle...frisson garanti.

On a tous rêvé d'être Kévin Rolland ou Tess Ledeux. Pour admirer les meilleurs freestylers de France, il faudra se rendre au snowpark de Val Thorens, accessible depuis le téléski Plateau. Assistons à l'une des épreuves du classement de la Coupe de France qui accueillera des athlètes tout droit venus des Alpes du Nord, du Sud et des Pyrénées. Rendez-vous sur ces deux jours à partir de 10h30 pour la phase de qualification, avant d'assister aux finales l'après-midi

Gilles Tessier, le directeur du circuit national, nous livre les détails : « On entame la compétition par l'épreuve freestyle où les compétiteurs devront réussir un run enchaîné (2 modules de saut et 2 modules de rails). La seconde partie concerne l'épreuve de big air avec un saut de qualification (2 essais où le meilleur saut sera retenu) avant d'entamer la phase des finales où 2 sauts aux deux sens différents devront être effectués ». La compétition prend encore plus d'ampleur du fait de son organisation dans la plus haute station d'Europe. Gilles Tessier atteste : « Cet été, une grosse bosse a été créée sur le site optimisant davantage les sauts pour le big air. Et il faut reconnaître que l'enneigement ici est toujours au top. » Alors prêts à lever la tête en l'air ? (C.B.)

Val Thorens welcomes the best freestylers in France on Wednesday 27 and Thursday 28 March on the occasion of the Big Air and Slopestyle French Cup. The snowpark is accessible via the skilift Plateau, as from 10.30am for the qualifying phase before the finals in the afternoon. Sensations guaranteed !

COUPE DE FRANCE DE BIG AIR ET SLOPESTYLE
Snowpark de Val Thorens accessible depuis le téléski Plateau
Dès 10h30 • Libre accès au public
valthorens.com

© Arthur Bertrand

© L. Brochot - OT Val Thorens

LA GROTTE DE GLACE QUI FAIT LE *buzz*

C'est l'attraction éphémère de cet hiver. Une cavité née l'été dernier, d'un petit ruisseau ayant coulé sous la glace des vestiges du glacier de Péclet, devenue une belle grotte de glace sous laquelle on peut skier. Buzz assuré sur les réseaux sociaux, et émotions garanties.

« À chaque fois que quelqu'un toque à la porte, on redoute que ce soit encore pour nous demander où est la grotte ! », témoigne avec un petit sourire Mélanie, pisteur-secouriste sur le secteur. Il est vrai qu'en quelques semaines, les images de skieurs dans un cadre de glace font le buzz sur les réseaux sociaux. Tout le monde veut venir la voir…

Depuis le sommet du funitel de Péclet, après avoir emprunté le début de la piste Christine, une grande traversée sur la gauche permet de rejoindre l'entrée de la grotte. Attention, on évolue en milieu hors-piste sur plusieurs centaines de mètres, ce qui nécessite de respecter un certain nombre de précautions ou d'être accompagné d'un professionnel. Mais l'expérience vaut assurément le détour. Skier sous un bout de glacier, ce n'est quand même pas fréquent !

En approchant nos spatules du site, on distingue dans le blanc immaculé du versant un petit trou. Quelques mètres d'une brève descente raide permettent de s'approcher de la glace, jusqu'à la toucher. Peut-on vraiment entrer là-dedans ?! Mais oui… Bienvenue dans un monde glacé, aux parois sculptées par l'eau et le temps, qui reflètent des lueurs grises, bleues, ou brillantes telles un miroir. On se sent tout petit, dans cette cavité. Mais on y voit comme en plein jour, avec le jeu des lumières entrant par les diverses ouvertures dans la glace.

On ne va pas se mentir, nous n'étions pas toutes seules ce jour-là. C'est même carrément la queue à certains moments. Les quelques instants dans la grotte, téléphone en main pour immortaliser ce moment, ont passé vite. Avec l'impression de vivre une petite parenthèse magique… Il était déjà l'heure de sortir. Un dernier coup d'œil en arrière. La grotte se distingue à peine… Mais l'expérience, elle, restera gravée pour longtemps dans nos mémoires.

Test réalisé par Enimie Reumaux et Sabrina Maitre

The natural ice cave is this winter's most popular attraction. Last summer, a small stream flowing under the ice of the remnants of the Péclet glacier became a beautiful ice cave under which you can ski. From the top of the Péclet funitel, after taking the first part of the slope Christine, a long traverse to the left takes you to the entrance of the cave. Sensations guaranteed !

L'ÉMERVEILLEMENT D'HÉLOISE (12 ANS) ET JULIE (14 ANS)

« Au début, quand il faut rentrer dedans, ça fait un peu peur. Les entrées et sorties sont étroites, mais une fois dedans, c'est beau, il y a plein de stalactites sur les côtés. C'est un torrent qui a creusé la glace, on n'avait jamais vu de glacier d'aussi près. C'est vraiment une belle expérience ! »

PRUDENCE, ZONE GLACIAIRE ET HORS-PISTE

« Attention, la grotte est dans un secteur hors-piste, non sécurisé, et qui plus est en zone glaciaire. On peut l'atteindre à ski par gravité, en passant sous une petite pente pas déclenchée, insiste Sébastien Hudry, responsable du service des pistes de Val Thorens. Idem, une fois dedans, il faut rester prudent, ne pas stationner en dessous, faire attention aux rochers et lorsqu'on skie sur les parties en glace. »

© Collectif LSC

RENDEZ-VOUS CULTURELS, 7e ÉDITION !

À l'occasion de la 7e saison des Rendez-vous culturels de Val Vanoise, qui se déroulent de l'automne à l'été, nous avons rencontré Valérie Léger, directrice de l'Enfance à la communauté de communes Val Vanoise, et Fabien Cascarino, chargé de la culture et des transports.

Les Rendez-vous culturels, c'est quoi ?

Depuis 2016, adressés d'abord aux enfants et maintenant à tous les résidents permanents, les Rendez-vous sont organisés pendant les intersaisons. Le but, c'est de favoriser l'accès à la culture des habitants en période creuse, dans chacune des 9 communes de Val Vanoise. Outre l'ouverture culturelle, créer du lien entre les gens nous tient tout autant à cœur.

Y a-t-il un fil rouge ?

Non, nous préférons présenter un spectacle susceptible d'être apprécié et parlant peu importe son thème. Cela nous permet de ne pas retreindre nos choix. Or, nous avons instauré deux créneaux pour deux types de prestations : famille et adultes, 17h et 20h.

Fabien, comment les spectacles sont-ils choisis ?

Je me rends à des festivals et je fais un peu mon marché ! Certaines thématiques comme le burlesque et la magie peuvent ramener énormément de monde, tandis que d'autres comme la danse par exemple attirent un peu moins. Je soumets ensuite mes choix à une commission d'élus. Le bouche-à-oreille constitue aussi une part de la suggestion…

Et sur la partie technique ?

Les spectacles choisis sont autonomes, ce qui signifie qu'ils peuvent être produits partout. C'est pratique comme les spectacles sont organisés dans 9 communes pas forcément équipées de la même manière.

Quels sont les retours de la population ?

Ces Rendez-vous plaisent. Sur chaque spectacle, on peut dire qu'il y a en moyenne 70 personnes, cela varie quant au thème, à la période et même au lieu. Un noyau dur s'est créé, on a même nos habitués !

Des projets qui vous tiennent à cœur ?

Notre collaboration avec le Dôme Théâtre d'Albertville permet d'accueillir des spectacles décentralisés et d'avoir accès à du matériel et des compétences. La fête des familles et celle de Noël sont également des projets que nous affectionnons tout particulièrement ! (S.E.)

© Zoe Lastic

LES PROCHAINES DATES

06/04 : Dom Juan • 20h • Salle de la Dova de Brides-les-Bains (7€/ -18 ans 4€)

25/05 : La fabuleuse expédition du professeur Fergusson • 20h • Auditorium de Méribel (7€/ -18 ans 4€)

01/06 : Cabaret d'papier • 17h • Salle polyvalente de Pralognan (7€/ -18 ans 4€)

10/07 : Zoé fait la sieste • 9h30 • École élémentaire de Bozel (Gratuit)

To mark the 7th season of Les Rendez-vous Culturels de Vanoise, we spoke to Valérie Léger, director of children's affairs at the Val Vanoise Community of Communes, and Fabien Cascarino, who is responsible for culture and transport. The aim is to promote access to culture for residents, children and adults, during mid-season, in each of the 9 communes of Val Vanoise. The partnership with Albertville's Dôme Théâtre gives access to decentralised shows and equipment.

LES RENDEZ-VOUS CULTURELS DE VANOISE #7
Une représentation par mois jusqu'en juillet
Infos : +33 (0)4 58 83 00 62
valvanoise.com

EN +

SAMEDI 23.03
Grand loto du TOC
Lottery evening
5€ le carton • 20 € les 5 • 30€ les 10
Début des parties à 20h
Gymnase Larnaud • Moûtiers
Réservation au +33 (0)6 29 18 47 66

DIMANCHE 24.03
Concert de la chorale Mabelvoy
Choir concert
À 16h • Participation libre
Salle Maurice Calloc'h • Moûtiers

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

NOUVEAUX BUREAUX, NOUVEAUX HORIZONS

Depuis le début de l'hiver, l'office de tourisme de Cœur de Tarentaise a emménagé dans ses nouveaux locaux, au début de la grande rue de Moûtiers. Un emplacement stratégique dans le centre-ville.

Pour mener sa mission de promotion du territoire de Cœur de Tarentaise, l'office de tourisme dispose depuis quelques mois d'un nouvel outil. La communauté de communes a financé les travaux de l'ancienne librairie des Quatre Chemins. Fonctionnel depuis le début de l'hiver, le local a été inauguré mi-mars en présence des partenaires, élus, acteurs locaux. Depuis, les lieux attirent, et la fréquentation va encore monter en puissance avec l'arrivée des beaux jours.

« L'emplacement est favorable à plusieurs titres, explique Alban Naffrechoux, directeur de la structure. Meilleure visibilité dans une zone de passage, à deux pas de la gare ; un espace d'accueil cosy et accessible à tous les publics… L'ensemble a été modernisé, et équipé d'écrans pour poursuivre notre volonté de dématérialisation des informations. Tout cela a aussi contribué à améliorer les conditions de travail de l'équipe, très motivée pour mener au mieux ses missions. » (E.R.)

Inaugurated mid-March, the tourist office opened its new offices in the main street of Moûtiers. This is a strategic location, just a stone's throw from the bus and train station, to carry out its mission of promoting the Tarentaise region.

OFFICE DE TOURISME CŒUR DE TARENTAISE
5 Grande Rue, à Moûtiers
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30,
et de 14h à 18h

AUBRY BERTIN
équilibriste de l'image

Breton d'origine, c'est finalement la montagne qu'Aubry a choisie pour s'installer. Photographe, vidéaste et pilote de drone, ce touche-à-tout aime varier les techniques et les sujets pour renouveler sans cesse sa créativité.

Comment as-tu découvert la Tarentaise ?

Lorsque j'étais adolescent mes parents ont repris un restaurant sur les pistes de Champagny-en-Vanoise, nous sommes donc venus nous installer ici. À l'époque, j'étais à fond dans le kayak et j'ai donc fait le lycée en sport-études dans cette discipline à Bourg-Saint-Maurice. Je suis retourné faire mes études à Rennes jusqu'au confinement, en 2020, où j'ai redécouvert la Tarentaise et ai décidé de revenir m'y installer.

La photo, ce n'est pas ton plan de carrière à la base...

Non, mais j'ai toujours eu une certaine appétence pour l'image, notamment grâce au kayak où on devait beaucoup filmer et être filmé pour décortiquer chaque mouvement : je pense que cela m'a permis d'acquérir un certain œil. Pendant mon confinement en Tarentaise, j'ai commencé à faire des vidéos de tout et rien. J'ai ensuite repris contact avec mes amis du lycée qui m'ont fait découvrir plein de sports outdoor. Je me suis mis à shooter et filmer pendant nos sorties, et c'est comme ça que j'ai décidé de me lancer.

© Photos Aubry Bertin

> « J'AIME AVOIR UNE **FORME DE CONTRASTE** DANS MES IMAGES »

Photo, vidéo, drone… tu es polyvalent !

J'aime justement varier les plaisirs car j'ai tendance à vite m'ennuyer si je me cantonne toujours à la même chose. Pour moi, la photo et la vidéo sont complémentaires : avant de faire de bonnes vidéos, il faut d'abord maîtriser la photo. Bizarrement, j'ai acheté le drone en premier : cela m'intriguait et je trouvais ça dingue de pouvoir avoir des images vues du ciel !

Qu'est-ce que tu recherches dans ton travail ?

Peu importe le matériel utilisé, j'aime avoir une forme de contraste dans mes images. Cela peut être un contraste technique avec les lumières et le cadrages, mais j'aime aussi développer le contraste dans les ambiances ou le storytelling, notamment en vidéo. Dans un film réalisé pour la Freeski Academy des Arcs, j'ai par exemple mêlé freestyle sur les skis et vie urbaine.

Tu aimes aussi montrer l'envers du décor…

La spontanéité, le côté brut et naturel du moment, est quelque chose que j'aime beaucoup, comme si l'appareil n'était pas là. Parfois, je trouve que des photos « coulisses » ont encore plus d'âme que la photo finale, car elles sont encore plus représentatives du moment de vie capturé. Quand j'ai réalisé le film « Nous » avec le skieur Ugo Troubat, plein de choses ne se sont pas passées comme prévu, que ce soit en compétition de ski ou pour le film. Nous avons décidé de ne pas cacher ces aléas mais au contraire de les intégrer au narratif : le spectateur est vraiment plongé dans ce côté intime, émotionnel. (S.R.)

Originally from Bretagne, Aubry settled down in the mountains to focus on his passion. Photographer, videographer and drone pilot, Aubry likes to vary techniques and subjects. He realised the film "Nous" with skier Ugo Troubat. A lot of things didn't go according to plan but they decided to integrate them in the film immersing the viewer in this intimate, emotional side. This is what Aubry loves, the spontaneity and naturalness of the moment, as if the camera wasn't there.

aubrybertin

Carrefour market
MOÛTIERS
groupe provencia

LA RECETTE CARREFOUR

RÔTI DE VEAU, POMMES DE TERRE ET SAUCE AU CRÉMANT

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg rôti de veau
- 12 pommes de terre
- 2 oignons
- 5 gousses d'ail
- 1 bouteille de Crémant de Savoie
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 10 g de fleur de maïs
- 1/2 litre de crème liquide

PRÉPARATION

- Épluchez les oignons et les pommes de terre, puis taillez-les en gros cubes. Préparez l'ail en chemise.
- Dans une poêle avec du beurre, colorez le rôti sur toutes ses faces, puis mettez-le dans un plat spécial pour le four. Assaisonnez.
- Dans la même poêle, colorez les oignons et sautez légèrement les pommes de terre avec du beurre. Assaisonnez.
- Disposez les pommes de terre et les oignons autour du rôti et ajoutez l'ail en chemise. Enfournez pour 25 minutes à 190°C. Mélangez de temps en temps les pommes de terre.
- Déglacez la poêle avec le Crémant de Savoie, faites réduire de moitié puis ajoutez le bouillon et la fleur de maïs. Mélangez bien pour éviter les grumeaux. Ajoutez enfin la crème et laissez épaissir. Versez la sauce dans une saucière.
- À la sortie du four, coupez le rôti en tranches et disposez les tranches au milieu du plat avec les pommes de terre. Servez en nappant délicatement de sauce chaude.

8H - 20H

VENDREDI
JUSQU'À 20H30
DIMANCHE
8H30 - 12H30

+33 (0)4 79 24 12 44

Guide Gourmand

Les bonnes tables des 3 Vallées

© Summit Digital Studio

La Marmite

Nuance de truite en gravelax

LES MENUIRES

ALPAGE, LE NOUVEL ÉTOILÉ

UNE ÉMOTION PARTAGÉE

Le restaurant Alpage, situé dans l'hôtel Annapurna***, à Courchevel 1850, vient de décrocher sa première étoile. Au lendemain de l'annonce, lors d'une grande cérémonie orchestrée le 18 mars à Tours (centre Val de Loire), le chef Jean-Rémi Caillon nous livre sa première réaction sur cette belle distinction.**

JEAN-RÉMI CAILLON

Vous vous attendiez à recevoir cette étoile ?

Je ne m'attendais pas forcément cette année à recevoir l'étoile surtout que les inspecteurs étaient passés à Alpage l'an dernier et que la version du restaurant n'était pas aussi aboutie qu'aujourd'hui, donc tant mieux, ils ont jugé l'assiette. Ça me rend heureux dans le sens où l'étoile vient confirmer ma légitimité auprès de mes confrères. Je ne suis pas là que parce que je travaille dans un palace à Courchevel.

Quels critères sont essentiels pour obtenir une étoile ?

On ne sait pas vraiment, mais j'imagine que la régularité de qualité rentre en compte, tout comme la technique et la qualité de service. L'étoile sera valable un an pour l'édition 2024, jusqu'à début 2025.

Qu'avez-vous ressenti à son obtention ?

Lors de la cérémonie de remise, on a l'impression d'être à la remise des Oscars. Il y a beaucoup d'émotions qui se bousculent, car on est dans une salle de 1200 personnes avec des grands chefs qui sont pour la plupart des copains. On revoit son parcours défiler avec la présence des équipes qui nous ont formé et d'autres qu'on a formé. C'est donc une émotion partagée. Lorsque je vois des chefs que j'ai formé qui reçoivent une étoile, ça me touche. De même, lorsque je vois mon ami Benoît Vidal (Val d'Isère, ndlr) obtenir une deuxième étoile alors qu'il a vécu quelques épreuves, c'est magique. J'ai une pensée pour mes équipes avec lesquelles on s'est donné à fond pour faire d'Alpage ce qu'il est aujourd'hui.

Cette étoile va-t-elle influencer la notoriété d'Alpage ?

Oui forcément. Déjà ce matin, on avait 20 couverts en plus. La notoriété du Guide Michelin est un atout pour faire grandir le bouche-à -oreille dont on a besoin pour le restaurant. (C.B.)

RESTAURANT ALPAGE • 1 ÉTOILE MICHELIN
À Courchevel 1850, 734 Rue de l'Altiport
Dès 19h30, du mercredi au dimanche • Sur réservation
+33 (0)4 79 08 04 60 • annapurna-courchevel.com

GASTRONOMIE
une pluie d'étoiles au firmament

Le célèbre Guide rouge gastronomique a dévoilé, lundi 18 mars, les établissements étoilés de France. Parmi les 14 restaurants récompensés en Tarentaise, 11 figurent dans les 3 Vallées, dont 8 à Courchevel !

Ce lundi 18 mars, le Guide Michelin a dévoilé la liste intégrale de ses 639 restaurants étoilés de France pour l'année 2024. Et parmi les bonnes nouvelles, la constellation de la gastronomie en Tarentaise s'est enrichie de nouvelles étoiles, venant atténuer la déception de la rétrogadation de l'établissement triple étoilé de René et Maxime Meilleur, La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville.

Dans les promus 2024, la jolie surprise revient à Alpage, à Courchevel, restaurant de l'hôtel 5 étoiles de la Maison Pinturault, qui décroche sa première étoile, une vraie récompense pour le chef Jean-Rémi Caillon et toute son équipe. Toujours à Courchevel, Sylvestre Wahid – Les Grandes Alpes, décroche lui sa deuxième étoile : ils ne sont que 8 en France cette année à avoir eu cette honneur. Au total, ce sont 22 étoiles qui illumineront en 2024 les plus belles tables de Tarentaise. (E.R.)

On Monday 18 March, the Michelin Guide unveiled the starred restaurants in France. Of the 14 awarded restaurants in the Tarentaise region, 11 are located in Les 3 Vallées of which Alpage, a real reward for chef Jean-Rémi Caillon and his entire team, as well as Les Grandes Alpes, both situated in Courchevel.

LES RESTAURANT ÉTOILÉS DE TARENTAISE

1 étoile
Courchevel : Baumanière 1850 ; Le Farçon ; Alpage. **Méribel :** L'Ekrin by Laurent Azoulay. **Val Thorens :** Les Explorateurs - Hôtel Pashmina. Tignes : Ursus. Val-d'Isère : La Table de l'Ours.

2 étoiles
Courchevel : Le Chabichou by Stéphane Buron ; Le Montgomerie ; Le Sarkara ; Sylvestre Wahid - Les Grandes Alpes. **Saint-Martin-de-Belleville :** René et Maxime Meilleur. Val-d'Isère : Maison Benoît Vidal.

3 étoiles
Courchevel : Le 1947 au Cheval Blanc.

GUIDE MICHELIN • RESTAURANTS ÉTOILÉS 2024
guide.michelin.com

COURCHEVEL 1850

Madame Truffe

Plongez dans l'univers chic du snack Madame Truffe dans le quartier du Jardin Alpin. Sur sa terrasse avec vue sur le lac du Biolley, les créations maison à la truffe raviront petits et grands. Alison, la talentueuse cheffe originaire de Courchevel, réinvente la truffe en street food. Le soir, découvrez une ambiance plus intimiste et captivante sous la yourte.

♥ Le Burger de Madame

Immerse yourself in the chic world of the snack bar Madame Truffe. On its terrace overlooking Lac du Biolley, its homemade truffle creations will delight young and old alike. In the evening, discover a more intimate and captivating atmosphere in the yurt.

Au Lake Hôtel • Jardin Alpin
7j/7 de 12h à 15h30 et 19h à 22h
(sauf le dimanche soir)
Accès skieur TC Jardin alpin ou TK Étoile
Accès voiture et piéton
contact@madametruffe.com
madame.truffe

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

♥ La salle hors-sac attenante entièrement refaite à neuf

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

Snack « La Cabane des Skieurs »
cabanedesskieurs@3ValleesRestauration.com

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

Une nouvelle adresse italienne à découvrir juste à côté de la Cabane des Skieurs. Fort d'expériences dans des maisons étoilées, le chef nous fait voyager de l'autre côté des Alpes avec des antipasti, plats de pâtes et pizzas faits maison. Une cuisine simple mais généreuse avec de bons produits régionaux.

♥ Un parfum d'Italie à Courchevel

The whole new Italian restaurant Il Rifugio opened its doors next to La Cabane des Skieurs proposing Italian specialities such as antipasti, pasta and homemade pizzas.

Au sommet de la TC des Verdons
au pied de la TC Vizelle
+33 (0)4 79 08 98 98
ilrifugio@3valleesrestauration.com

COURCHEVEL 1850

Ineos Club House

Situé au cœur de Courchevel, accessible à pied, mais également sur les pistes, au pied du stade Emile Allais, le restaurant Ineos Club House offre une expérience gastronomique inédite. Son architecture moderne se fond dans le panorama créant un cadre idéal pour des événements sportifs, professionnels ou privés. De 12h à 14h30, plongez dans un univers de saveurs avec le service brasserie-pizzéria. La carte met en avant des délices italiens, rehaussés par une sélection de plats brasserie exquis. La grande nouveauté ? Dès la tombée de la nuit, le restaurant se métamorphose en un restaurant montagnard d'exception. Les créations gastronomiques, orchestrées par Bernard Mure-Ravaud, champion du monde des fromagers & Meilleur ouvrier de France, promettent une expérience sensorielle unique, autour du fromage. L'occasion de passer un moment chaleureux en dégustant des produits de qualité.

♥ Vue sur le stade de slalom

Located in the heart of Courchevel, within walking distance of the Emile Allais stadium and right on the slopes, the Ineos Club House restaurant offers a unique gastronomic experience, open for lunch and dinner.

83 rue Park City • Accès piéton / accès ski
+33 (0)4 79 00 12 44
ineosclubhouse.com

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Le C

Boire et manger à la française ! Dédié à tous les amoureux de la gastronomie française, dégustez de grands classiques aux recettes réconfortantes revisitées. Le cachet de la montagne allié à la modernité, une ambiance conviviale, une équipe passionnée aux petits soins. La carte nous séduit par sa cuisine authentique et généreuse, travaillée avec des produits frais et locaux. Situé dans la résidence Le C, au premier arrêt de l'escalator central descendant à l'Aquamotion, Bistrot Le C vous accueille dans une ambiance cocooning pour un après-ski convivial ou un dîner savoureux.

♥ Les gyozas, bao bun ou sushi prestige

Bistrot Le C, the art of eating and drinking "à la française". Dedicated to all lovers of French gastronomy, you'll taste great classics with comforting new recipes. At Bistrot Le C, you'll find everything you need for a delicious dinner, including the modern feel of the mountains, a friendly atmosphere and a passionate team.

© Philippe Gal

© November studio

© November studio

122 Rue Notre-Dame-des-Neiges
+33 (0)4 79 41 32 55

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

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

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

MÉRIBEL ALTIPORT

Le Blanchot

Au cœur des sapins enneigés, le Blanchot offre une vue magique sur les sommets environnants. En cuisine, tout est fait maison, à base de produits frais et locaux. La carte simple et efficace répond à toutes les attentes : belle sélection de viandes, spécialités savoyardes, plats veggie et desserts (sur place ou à emporter). Sans oublier la carte des vins élaborée avec soin. Le restaurant dispose aussi d'un espace lounge avec chaises longues. Et ce n'est pas tout, La P'tite Boutique du Blanchot, qui regorge d'objets déco et accessoires de créateurs français, se décline cette année sur 2 étages... À (re)découvrir !

♥ La P'tite Boutique

Le Blanchot is situated in an exceptional setting with a magical view on the surrounding mountains. In the kitchen, all dishes are homemade, prepared with local and fresh products : meats, local specialities, vegetarian dishes, and delicious desserts. Don't miss the souvenir shop and the lounge area at the foot of the restaurant.

© Philippe Gal

Nouveau cet hiver : ouvert midi et soir, tous les jours
3921 Route de l'Altiport - Méribel
Réservation en ligne uniquement
leblanchotmeribel.com

MÉRIBEL

Marius

Le midi, Marius Snacking propose burgers, tapas, salades, pâtes en terrasse ensoleillée. Le soir, chez Marius Méribel, ambiance cosy, viandes grillées, spécialités savoyardes, vins variés. Découvrez le chef Antonio Ochoa, pour une cuisine aux accents ibériques !

♥ La cave à vins avec notamment les vins du propriétaire, exploitant viticole du domaine Terres Destel

En face du Parc Olympique
+33 (0)4 79 400 616

MÉRIBEL

Les Pierres Plates

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

♥ Le cromesquis de fondue, le farçon de Lucette

Saulire Express et Pas du Lac
contact@pierres-plates.com
+33 (0)4 79 00 42 38

MÉRIBEL

Le CroMagnon

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

♥ Le filet de bœuf

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

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

Le restaurant

Pour sa deuxième saison, le chef David Decombe reprend les bases d'une cuisine de brasserie soignée avec des produits frais et locaux pour beaucoup... avec sa touche de créativité en plus ! Une carte de plats traditionnels ou plus originaux à déguster sur la terrasse cosy au pied du Mont-Vallon : le bonheur.

La sandwicherie

Pour une pause rapide mais gourmande, direction le coin sandwicherie. Des encas aussi variés que délicieux, salés et sucrés, attendent ceux qui veulent se faire plaisir mais retourner sur les pistes le plus vite possible.

♥ Le buffet de desserts

For his second season, chef David Decombe proposes refined bistro-style dishes prepared with fresh and local products, a delicious dessert buffet and homemade bread, to savour on the cosy terrace at the foot of Mont Vallon, a pure moment of happiness ! The sandwich bar proposes delicious snacks for a quick bite.

Accès ski et piéton : au pied du TC Mont Vallon
+33 (0)4 79 07 31 06
plandesmains@3valleesrestauration.com
Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

Cet hiver, la Buvette de Tueda reprend du service dans le cadre idyllique de la réserve naturelle. Au bord du lac, on peut y déguster 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 !

♥ Les crêpes et gaufres à déguster pour le goûter

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

© Photos Sylvain Aymoz

Chemin de Tueda
Accès à pied ou en raquettes

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

♥ La tarte de Geffriand

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

La Table du M Lodge

Orchestrée par le chef Clément Héricotte, la Table du M compte dans sa gastronomie des plats traditionnels français revisités, des viandes d'exception signées Metzger ou encore gravlax de poisson et pêche d'un jour. Le bar & lounge vous invite à déguster tapas et plats bistronomiques, accompagnés d'un cocktail signature, d'un vieux rhum ou encore d'un whisky de sélection.

♥ Semainier de plats de la gastronomie française

555 rue Georges Cumin • +33 (0)6 29 67 07 32
mlodge.fr

LES MENUIRES

La Table des Marmottes

C'est Claire et Matt qui vous accueillent dans ce charmant restaurant. Les gourmands dégustent une cuisine fraîche et savoureuse, de 9h à 22h ! Le midi : salades, pizzas, burgers, suggestions du jour... Le soir : poissons frais, viandes et spécialités savoyardes. Happy hour : 16h-18h.

♥ La côte de veau aux girolles

Quartier Preyerand
Accès voiture, piéton, piste du Bettex, arrêt navette
+33 (0)4 79 08 16 74

LES MENUIRES

Hillary

La terrasse exposée plein Sud domine la station et offre un joli face à face avec la montagne, que l'on savoure un verre en journée ou un déjeuner. Plat du jour, grandes salades, spécialités savoyardes, pâtes, recettes bistrotières... La cuisine traditionnelle met en avant les produits de qualité et de saison. À l'intérieur, la salle lumineuse et le bar lounge accueillent les gourmands.

♥ La grande terrasse panoramique

Quartier Reberty 2000 • 1671 rue des Cimes
+33 (0)4 79 00 60 57 • hillary-hotel.com

LES MENUIRES

Le Chalet du Sunny

Sur la terrasse plein sud, cuisine traditionnelle et savoyarde sont à l'honneur dans des assiettes aussi copieuses que savoureuses. Si on préfère un déjeuner sur le pouce, direction l'espace snacking. Dès 14h, l'ambiance clubbing avec DJ, saxo, groupe... nous entraîne dans une après-midi festive.

♥ La grande terrasse panoramique

TS Sunny - piste David Douillet • +33 (0)6 20 81 71 19
r.chaletdusunny@gmail.com
www.chalet-du-sunny.com

LES MENUIRES

La Ferme de Reberty

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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

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

LES MENUIRES

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 • Le Villaret Preyerand
+33 (0)4 79 01 04 76
Ouvert tous les jours

LES MENUIRES

L'Ours Blanc

Sur les hauteurs des Menuires, le restaurant propose une cuisine gourmande au déjeuner. Accessible skis aux pieds, la terrasse, c'est l'assurance de déguster des plats savoureux faits de produits locaux et de saison en profitant d'un ensoleillement optimal et d'une vue panoramique, le tout dans une ambiance chaleureuse.

♥ La vue époustouflante depuis la terrasse

Rue des Iris • Quartier Reberty 2000
hotel-ours-blanc.com

VAL THORENS

Le M hôtel Marielle

Pour vos pauses déjeuner au pied des pistes, pensez à l'Hôtel Marielle, face à l'ESF. Sur sa terrasse, le M propose une cuisine bistronomique avec des produits locaux et de saison et aussi des viandes cuites à la flamme de brasero. Pour les plus pressés, le Gourmet Snack, propose burgers, panini, frites et douceurs à grignoter sur sa terrasse

♥ Autour du braséro: coquelet, gigot entier...

327 rue du Soleil
hotelmarielle.com

La Marmite

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES

Envie d'une sympathique terrasse ensoleillée pour profiter d'un bon déjeuner, d'un après-ski ou d'un apéritif entre amis ? Direction La Marmite, sur le front de neige des Bruyères.

Le mois de mars… Quel bonheur de profiter d'une neige toute douce et surtout, des terrasses si confortables et si gourmandes. On a choisi la Marmite, où Julie nous accueille munie de son plus beau sourire. Gage de qualité, le label Maître restaurateur, fièrement arboré par le restaurant, nous met en confiance quant à la qualité des mets que nous allons déguster. Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Passons à table, notre ventre gargouille à la lecture de la carte. On commence par siroter l'un des magnifiques cocktails colorés et plein de peps, que l'on accompagne par l'une des planches de produits de Savoie à partager. À la carte, on a aussi des huîtres et… un œuf d'autruche et ses mouillettes géantes ! À La Marmite, on a du traditionnel comme de l'exceptionnel. Le pavé d'omble chevalier, le lapin à la moutarde ou encore le carré d'agneau et autres viandes savoureuses comme la côte de bœuf nous font de l'œil. Tout, absolument tout, nous fait envie. Nous optons finalement pour la nuance de truite en gravelax, la blanquette de veau à l'ancienne et l'assiette végétale, avant de finir sur une note sucrée avec l'omelette norvégienne, cœur myrtille génépi.

On s'est régalés, on reviendra en soirée, soit pour déguster une spécialité savoyarde, soit pour vivre une soirée en tente alpine ou en télécabine ! C'est unique, et c'est à La Marmite. (S.M.)

© Photos Summit Digital Studio

Nuance de truite en gravelax

Omelette norvégienne cœur myrtille génépi

L'assiette végétale

Situated on the snow front Les Bruyères, the authentic mountain restaurant, La Marmite, welcomes you for an unforgettable experience, on the large sun-exposed terrace, or inside in the cosy, chalet-style dining room. The restaurant is open for lunch, dinner, a cocktail on the terrace or aperitif. Awarded the Maître Restaurateur label, the restaurant proposes traditional and exceptional dishes prepared with local seasonal produce.

Front de neige des Bruyères
+33 (0)4 79 00 74 75
lamarmite-lesmenuires.fr

VAL THORENS

Le Chamois d'Or

Plats variés et gustatifs, décor rustique et chaleureux. Grande surface d'accueil pour les groupes et belle terrasse ensoleillée. Restaurant également accessible par les pistes. Réservation conseillée le soir. Formule demi-pension 7 jours et formule 7 dîners.

♥ Livraison de burgers & pizzas à domicile

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

VAL THORENS

La Cabane

Dans un décor entièrement en bois, l'atmosphère tamisée nous transporte dans une cabane en pleine montagne qui renferme bien des délices. Délicieuses spécialités savoyardes, plats raffinés mettant le terroir à l'honneur, chaleur humaine et convivialité : on se sent comme chez soi.

♥ La boîte chaude truffée

Decorated with wood and subdued lighting, come and discover a large choice in delicious Savoyard specialities and refined dishes prepared with local products, served in a warm and convivial atmosphere : you'll feel right at home !

Rue des Balcons
+33 (0)4 79 00 83 84

VAL THORENS

Club 72 Steakhouse

© Alpcat Medias

Le Club 72 se démarque avec son steakhouse inspiré des meilleures maisons londoniennes. Le secret ? Une ambiance conviviale et feutrée, des cocktails classiques et signatures à déguster et surtout la viande d'exception majoritairement sourcée en Aubrac et travaillée pièce par pièce.

♥ Cuisine ouverte de 15h30 à minuit

Rue de Gébroulaz
+33 (0)4 79 01 31 19

VAL THORENS

La Maison

© Alpcat Medias

Faire simple et se concentrer sur la saveur de très beaux produits, travailler en circuit court, telle est la volonté de l'établissement, dont la cuisine pleine de saveurs est imaginée par le chef doublement étoilé Cyril Attrazic. Un voyage gustatif unique entre Savoie et Aveyron.

♥ Les viandes de race Aubrac

Keeping it simple, focusing on the flavour of very fine products, and working in a short circuit, such is the will of the establishment La Maison, led by chef Cyril Attrazic.

© Alpcat Medias © Alpcat Medias

Place Caron
+33 (0)4 79 00 00 48

VAL THORENS

Beef & Lobster

C'est le restaurant de viandes d'exception et de homards des 3 Vallées. Cadre unique : terrasse ensoleillée, vue sur Péclet et la Cime Caron, accès direct en ski par la piste du Cairn et ambiance cosy. Au menu : viandes d'exception, homards, petits plats à partager... L'atmosphère conviviale est parfaite pour se détendre et partager un repas entre amis ou en famille.

♥ Lunch&Spa : accès à l'espace détente, massage et déjeuner dès 99€

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

VAL THORENS

Le Caribou

Depuis cet hiver, Joël et son équipe ont repris les rênes, proposant de bons petits plats à déguster à l'intérieur, en terrasse ou encore dans les petits chalets privatisables. Le plus, des soirées tous les mardis et les jeudis dès 18h avec montée en chenillette et diner musical.

♥ Le coin snack pour les plus pressés

À l'intersection pistes Génépi et Asters
Accessible depuis l'arrivée Moraine
et Funitel de Thorens • +33(0)6 03 45 62 23

VAL THORENS

Il Gusto

Dans un décor feutré ou sur la magnifique terrasse panoramique plein sud, on déguste ici une cuisine aux accents asiatiques proposée par le chef japonais. Sans oublier la cuisine sincère et généreuse de la Savoie, tout comme les pizzas, pour partager un excellent moment de convivialité.

♥ Les tapas à partager le soir

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

VAL THORENS

Les Chalets du Thorens

Bar lounge avec scène DJ, self, gaufres belges, pizzas, wok, snack, sushis, crêperie, glacier et restaurant d'exception : tout est réuni pour étancher chaque envie ! Aux commandes du restaurant, le chef Valentino propose un voyage en Italie des plus exquis. Un igloo hors du commun est à découvrir pour vivre des instants inoubliables en journée comme en soirée.

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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

VAL THORENS

Le Diamant Noir

Le chef Eric Samson invite à un voyage engagé tout en harmonie entre ses origines Bretonnes (la mer iodée et saline, l'ormeau, les oursins...) et la Savoie alpine de haute altitude. Sans oublier le Périgord, où le chef cultive ses propres truffières. Trois territoires naturels prégnants et complémentaires, qui dialoguent et se confrontent au fil de ses créations. Parmi les nouveaux plats, l'omble chevalier se marie au pourpier acidulé et au caviar iodé. On découvre aussi la finesse de l'ormeau des côtes Bretonnes maturé ou encore l'œuf bio en hommage aux truffes du Périgord. Sans oublier les merveilleux desserts, légers et intenses, et la carte des vins, en cohérence avec le propos culinaire.

♥ Menu entre Monts et Marée dès 115€
Menu Balade végétale dès 79€

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

Hôtel Koh-I Nor*****
Sommet station, 550 Rue de Gebroulaz
+33 (0)4 65 84 78 44 • hotel-kohinor.com

MOÛTIERS

Les 3 Vallées Café

Aux portes de la gare de Moûtiers, on y déguste des plats généreux et faits maison, sous un arbre ou baigné par les rayons du soleil auprès de la baie vitrée. L'entrecôte XXL Black Angus fondante, le burger des 3 Vallées et son steak haché boucher, la salade César des Belleville pleine de fraîcheur, la crème brûlée aux myrtilles... Tout est soigné et servi rapidement. Une pause très savoureuse à s'offrir entre deux réunions en semaine en dégustant le menu du jour plein d'originalité ou pour prolonger l'esprit vacances avant de prendre son train.

♥ Le maxi crispy de poulet cœur savoyard, fondant à souhait !

Situated in front of the train station of Moûtiers, the restaurant Le 3 Vallées Café offers a tasty break for holidaymakers and regular visitors alike. Generous and homemade, the dishes are carefully prepared and served quickly. During the week, you can also choose the menu of the day. Two takeaway areas are available for holidaymakers in a hurry.

Place de la Gare – Moûtiers
Ouvert 7j/7
+33 (0)9 75 66 95 03
les3valleescafe
les_3_vallees_cafe

esf
VAL THORENS

À l'ESF de Val Thorens,
nous avons choisi
des tenues éco-responsables.

Fabriquées au Portugal,
issues du recyclage et
bio sourcées, sans PFC
et plus durables.

TRICOLOR
FRANCE

www.tricolor.eco
info@tricolor.eco
Zone Alpine Pro 800 Rue de l'Énergie, ZAC du Château, F-73540 La Bathie

INTERSPORT®
Le sport, la plus belle des rencontres

VENTE & LOCATION

LOCATION DE SKIS
SKIS RENTAL

VENTE MATÉRIEL ET ACCESSOIRES
EQUIPMENT & ACCESSORIES

RÉPARATION
REPAIRS

SPÉCIALISTE BOOTFITTING

2 MAGASINS À SAINT-MARTIN DE BELLEVILLE

FRONT DE NEIGE
+33 4 79 00 68 45
intersport-smb@orange.fr

CENTRE STATION
+33 4 79 08 67 17
intersport-smb@orange.fr

Réservation en ligne

www.intersport-rent.fr