



les 3 vallées®

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



La **GRANDE DERNIERE**

VAL THORENS [PAGE 2]

ÉVÉNEMENTS
STATIONS
HOCKEY
SUR-GLACE
PORTRAITS D'ICI

GUIDE GOURMAND
CHRONIQUE
**CENTRE DE
BIEN-ÊTRE**
EXPOSITION

LYCÉE
HÔTELIER
MENUISERIE
TRAIL
JAZZ

ZEN & YOGA
THÉÂTRE
**PEOPLE
NELSON
MONFORT**



N°419

THE LAST... MERCI et BONNE FIN DE SAISON À TOUS !





ABA MENUISERIE

MOBILIERS • MAGASINS • CUISINES...
CHALETS & APPARTEMENTS



SPÉCIALISTE
AGENCEMENT
INTÉRIEUR
BOIS



Antoine Pautot
+33 (0)7 77 72 36 05
f A.B.A Menuiserie
sarlabamenuiserie@gmail.com

METEO

SAMEDI		0°/8°
DIMANCHE		2°/11°
LUNDI		3°/14°
MARDI		4°/15°
MERCREDI		4°/13°
JEUDI		4°/13°
VENDREDI		3°/12°

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



OUKISON ?

PAUL & RENÉ

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

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

DANS LE N°418, PAUL SE CACHAIT
EN PAGE 11, ET RENÉ EN PAGE 23.

LES 3 VALLÉES INFOSNEWS N°419
14 AVRIL 2023

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

infosnews.fr • contact@infosnews.fr

ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395.

DIRECTEUR DES ÉDITIONS Gaëtan Blanrue

RÉDACTRICE EN CHEF Enimie Reumaux

RÉDACTION Caroline Bernard / Romain Carron / Mathis Chambost
Sabrina Maitre / Enimie Reumaux / Sarah Ritter / Lilie Hurard (stagiaire)

TRADUCTION Katrien Servranckx (indépendante)

GRAPHISME Léa Moles / Salomé De Bonis

PUBLICITÉ Gaëtan Blanrue / Sabrina Maitre
Romain Carron / Caroline Bernard / Nolwenn Delcroix

IMPRESSION Lorraine Graphic

◆ Publi-rédactionnel

Crédits photos : Infosnews, sauf mention contraire

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



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



SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - La Grande Dernière, deuxième édition, à Val Thorens

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 6 - **People** : rencontre avec Nelson Monfort
- 8 - Les grands rendez-vous de l'été 2023
- 12 - **Livre** : « Plantes sauvages comestibles et médicinales », de Sophie Lacoste et Nat Sinob
- 13 - **Le saisonnier** : Élie Roineau, à Val Thorens
- 14 - L'actu des champions

COURCHEVEL - LA TANIA

- 15 - Un Challenge Xtreme
- 17 - L'été sera show
- 18 - Petit club, grande famille, à La Tania

BRIDES-LES-BAINS

- 19 - Terre de traileurs
- 20 - Graines de stars
- 21 - Une cure de rires, avec Brides fait sa comédie

MÉRIBEL

- 22 - La Comédie des Alpes tient l'affiche
- 23 - Mini-bouks deviendront grands !
- 25 - **Métier** : Armelle Molinas, cocher

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 26 - Un futur centre de bien-être et salle des fêtes

LES MENUIRES

- 29 - C'est party !
- 30 - Fun et ski garantis
- 31 - **Rencontre 4 saisons** : Manon Louis
- 32 - L'heure du bilan, à l'Espace propriétaires

VAL THORENS

- 33 - Quand le jazz est là...
- 34 - Les saisois jouent la comédie
- 35 - Objectif lune, nouveaux espaces ludiques
- 35 - Live United Party, soirée des 50 ans
- 36 - **On a testé** : les pépites cachées du domaine skiable

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 38 - Lycée hôtelier : viser les étoiles
- 40 - A.B.A Menuiserie : expérience, passion et minutie
- 42 - Dôme Théâtre : l'art trouve ses Chemins
- 44 - Kiki Sorio et Fabrice Robin, exposition croisée

GUIDE GOURMAND

- 45 - Notre sélection de bonnes tables
- 46 - Recette : tiramisu
- 54 - **Coup de fourchette** : L'Héliantis, à Brides-les-Bains
- 62 - L'Incomparable, à Tresserve



© L. Brochoir - OT Val Thorens

6 > 8
MAI

LA GRANDE DERNIÈRE, DEUXIÈME !

Pour célébrer la fin de saison, Val Thorens organise du 6 au 8 mai la deuxième édition de la Grande Dernière : un grand week-end de fête avec animations, concerts, barbecue et course ludique. Avec en point d'orgue, la Big'Der du samedi 6, une course de ski depuis le sommet de Pécelet, dans l'esprit un brin déjanté de Val Tho.

Si la fermeture progressive des stations en cette fin avril vous attriste, pas de panique, il reste la Grande Dernière, et particulièrement la Big'Der, pour vous remonter le moral ! Cette course de ski atypique est le temps fort du week-end de clôture de Val Thorens, qui prévoit de multiples surprises et célébrations, véritable ode au ski de printemps.

L'ESPRIT FESTIF ET SPORTIF

« L'objectif de la Grande Dernière, comme son nom l'indique, c'est de célébrer la der des der de la saison, quelles que soient les conditions ! Le but est de ne pas se prendre au sérieux, de passer un bon moment en famille ou entre amis en rigolant et en profitant des dernières pistes de ski », commente Vincent Lalanne, directeur de l'office de tourisme de Val Thorens.

La Grande Dernière, c'est avant tout la Big'Der, la grande descente prévue le samedi 6 mai. Le départ se fait du sommet de Pécelet, en mode ski-cross comme Jean-Fred Chapuis, par groupe de 4 participants, même si la course se joue à titre individuel. L'objectif est simple : avaler le plus vite possible les 675m de dénivelé, cette fois-ci en version géant comme Adrien Théaux (avec des portes), pour arriver en trombe au pied du stade Yannick Richard... en mode snowboard-cross comme Chloé Trespeuch pour finir ! Les plus rapides mettront 3 minutes. Et vous ?!

300 PARTICIPANTS, 675M DE DESCENTE, 25000€ DE LOTS

Près de 300 participants sont donc attendus, pour cette course une nouvelle fois richement dotée. Pour preuve : 1 voyage dans les Dolomites (après le Japon l'an passé), des skis Salomon, des accessoires Mini, des montres Alpina, des GoPro sont à gagner... Soit près de 25000€ de dotation, la moitié étant attribuée en fonction du classement, et l'autre par tirage au sort, ce qui permet de récompenser tout le monde.

Ce jour-là, la station se met en mode festif et convivial, avec un panel d'activités : un village partenaire au stade Yannick Richard, des animations Chaussé-déchaussé par Alpina Watches, des skis test avec Salomon, des jeux gonflables, des bouées tractées et waterslide au stade Yannick Richard, un barbecue, foodtruck et buvette.

Et pour ceux qui voudraient prolonger le plaisir, rendez-vous le dimanche 7, pour un dernier opus du Seekpeak, avec concert au sommet proposé par les DJs de la station. Le lundi 8 mai, place à l'ultime raclette party à 11h. Il ne restera ensuite plus qu'à attendre 201 jours très exactement, pour l'ouverture d'une nouvelle saison d'hiver prévue le 25 novembre 2023. (E.R.)



LES 3 VALLÉES
COURCHEVEL - BRIDES-LES-BAINS
MÉRIBEL



© T. Loubère / OT Val Thorens



© L. Brochoir - OT Val Thorens



© L. Brochoir - OT Val Thorens

To celebrate the end of the season, Val Thorens organises the second edition of the event La Grande Dernière from 6 to 8 May : a great weekend full of festivities and animations, ski testing with Salomon, inflatable structures, waterslide, concerts, barbecue, raclette party, and a fun race. The highlight is the Big'Der on Saturday 6 May, a unique and convivial race from the summit of Pécelet to the Yannick Richard stadium. Not less than 300 participants are awaited !

La **GRANDE DERNIÈRE**

LA GRANDE DERNIÈRE

Big'Der le samedi 6 mai : course de ski réservée aux personnes majeures
 Tarifs early booking
 Dossard : 35€ (45€ après le 28/04)
 Dossard + forfait journée : 79€ (89€ après le 28/04)
 Animations, concerts tout le week-end
lagrandederniere.com

RESTAURANTS SUR LES PISTES

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

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



FREE OFFICIAL APP

INFOS EN TEMPS RÉEL
REAL TIME INFO

CHALLENGES

WEBCAM

RESTAURANTS

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

COURCHEVEL

LE NID DE LA LOZE

Une cabane abritée avec vue ! Installez-vous confortablement dans les chaises longues tout confort de ce nouveau chalet sur piste pour admirer la vue sublime sur le Col de la Loze ou le Mont Blanc - vous avez le choix puisque cette cabane est divisée en 2 !

A sheltered hut with a view! Settle down in one of the giant deckchairs outside our new piste-side chalet and soak up the sublime panorama! In Courchevel, Dou des Lanches chairlift.

© Méribel Tourisme

MÉRIBEL
Cœur des 3 Vallées

BEST-OF PISTES

Pour cette fin de saison, quoi de mieux que de découvrir les trésors cachés du domaine de Méribel? Rendez-vous sur skipass-meribel.com pour vous concocter un best-of des pistes à arpenter!

To end the season in beauty, organise your ski outing online on www.skipass-meribel.com and discover the hidden treasures of the ski resort of Méribel.

www.skipass-meribel.com

friendlyMenerives
LES 3 VALLÉES

DÉBUTANTS

Débutez tout en douceur sur les espaces dédiés. Le nouveau label Easy Rider indique l'itinéraire à suivre. Parmi les premières pistes labellisées aux Menerives: la Montagnette, qui affiche 400 mètres de dénivelé jusqu'à la Croisette. Code couleur à suivre: la rose! Retrouvez le plan dédié Easy Rider en points de vente.

Start off nice and gently in our beginner-friendly zones. Follow the first of these zones is La Montagnette which runs down to the Croisette. Just follow the pink signs! The Easy Rider map is available at the point of sale.

© D. André

Val Thorens

CIME CARON

C'est l'un des sommets les plus mythiques des 3 Vallées, et incontestablement la plus belle vitrine de Val Thorens! Située à 3200m d'altitude, la Cime Caron offre un panorama à couper le souffle sur plus de mille sommets des Alpes françaises, italiennes et suisses.

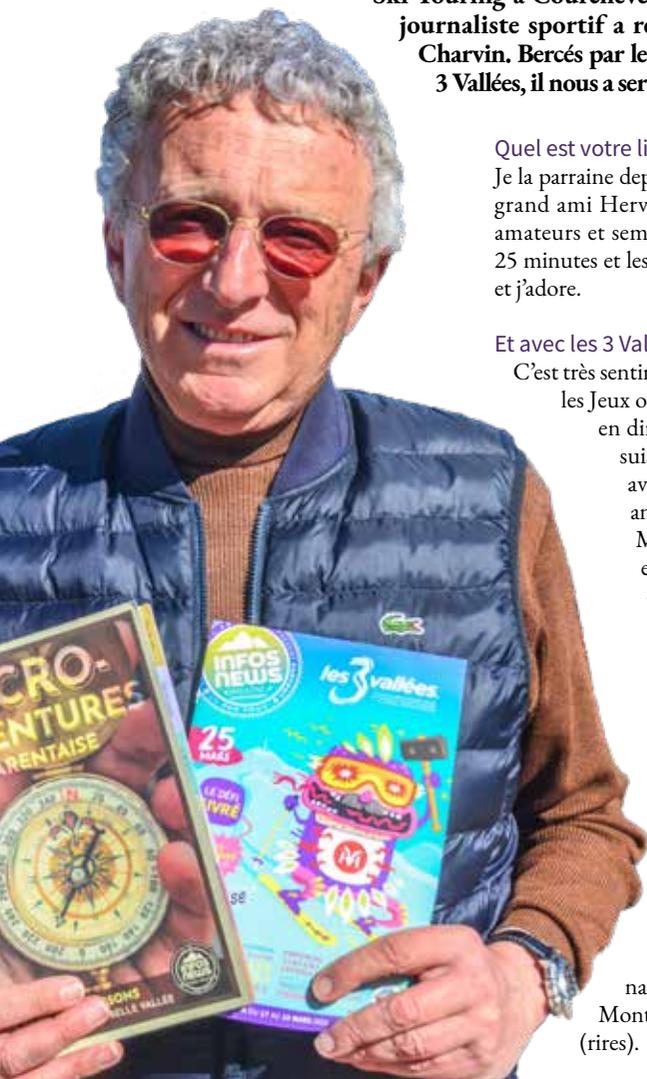
It's one of the most legendary summits of Les 3 Vallées, at an altitude of 3 200 metres, Cime Caron offers a breathtaking panorama on more than thousand mountaintops of the French, Italian and Swiss Alps. Accessible to skiers and pedestrians via the cable car Caron.

Accès (skieurs et piétons): Caron

Plus d'informations: ski.valthorens.com

© T. Loubere

Il y a quelques semaines, nous avons croisé Nelson Monfort au départ de la Millet Ski Touring à Courchevel, au milieu des participants déguisés. Le célèbre journaliste sportif a reçu Infosnews le lendemain à l'hôtel des Monts Charvin. Bercés par les récits de sa carrière et des moments vécus dans les 3 Vallées, il nous a servi sourires et empathie sur un plateau... pas que télé !



NELSON MONFORT

JOURNALISTE SPORTIF,
ANIMATEUR, ÉCRIVAIN
ET CHANTEUR

70 ANS

BOULOGNE-BILLANCOURT

Quel est votre lien avec la Millet Ski Touring ?

Je la parraine depuis sa création il y a 13 ans, car elle est organisée par mon grand ami Hervé Franchino. Elle représente tout ce que j'aime mêlant amateurs et semi-professionnels. J'aime les courses où les premiers font 25 minutes et les derniers 1h30. Cet événement ne se prend pas au sérieux et j'adore.

Et avec les 3 Vallées ?

C'est très sentimental pour moi, car ce sont mes débuts à la télévision avec les Jeux olympiques d'Albertville 1992, où je commentais le curling en direct de Pralognan-la-Vanoise. C'est à ce moment-là que je suis tombé amoureux de cette région. J'ai un lien particulier avec Courchevel du fait de la retransmission pendant des années du gala des étoiles de la glace. J'y ai rencontré le regretté Michel Rochedy (chef étoilé du Chabichou), nous chantions ensemble les chansons de Jean Ferrat, que j'ai eu le plaisir de côtoyer.

Quelles sont vos passions liées à la montagne ?

J'aime de plus en plus les activités « extra ski » comme la raquette ou le ski de randonnée. Il y a deux ans, nous sommes partis avec Hervé en ski de randonnée, c'était merveilleux. J'ai de très bons souvenirs également en été du côté du Golf de Courchevel, où j'étais le parrain de la compétition La Coupe du président.

Y a-t-il des adresses qui vous marquent à Courchevel ?

J'aime bien le restaurant Le 1928 et son histoire. En effet, Serge Burnichon l'a nommé ainsi en référence à la date de naissance de son papa. J'aime aussi le Chabichou et l'hôtel les Monts Charvin, qui garde ses décorations de Noël toute l'année (rires).

Pensez-vous que les sportifs issus de la montagne partent avec un avantage ?

Oui, ici c'est une sorte de bulle de bien-être physique et mentale. Il suffit de voir la saga des Pinturault par exemple.

Quels sont vos projets ?

Je viens de sortir un livre nommé « Mémoires olympiques » (éditions Michel Lafon) qui retrace l'histoire des Jeux olympiques à travers les coulisses. Je vous fais découvrir ma causerie musicale intitulée « Aimer à perdre la raison », avec un pendant hivernal nommé « Que la montagne est belle », qui tourne à travers la France sauf à Courchevel (rires) et qui rend hommage à Jean Ferrat. J'ai aussi un projet scénique avec Philippe Candeloro, mais je ne peux pas en dire plus. Et on se donne rendez-vous bien sûr aux JO 2024 à Paris ! (C.B.)

L'interview décalée

SAVOIE, OU BIEN ?

TARTIFLETTE, RACLETTE OU FONDUE ?

Ex-aequo raclette et fondue pour le moment partagé

SKI, PATINAGE OU RAQUETTES ?

Professionnellement patinage, mais pour la pratique personnelle, je dirais les raquettes.

CÔTÉ FILMS, PLUTÔT LES BRONZÉS FONT DU SKI OU LA PREMIÈRE ÉTOILE ?

Les Bronzés bien sûr !

EN APRÈS-SKI, PLUTÔT APÉRO VIN CHAUD OU SPA ?

Spa, car je déteste le vin chaud !

UN ANIMAL TOTEM DES MONTAGNES ?

La marmotte, car c'est un animal tellement mignon à voir !

SKI ENTRE POTES OU VACANCES EN FAMILLE ?

Vacances en famille.



🇬🇧 A few weeks ago, Infosnews met Nelson Monfort at the start of the Millet Ski Touring in Courchevel, among the participants in this colourful race. The famous sports journalist has sponsored the event since its creation 13 years ago. Nelson Monfort made his television debut with the Olympic Games of 1992 in Albertville, live from Pralognan-la-Vanoise. He has just published a book called "Mémoires olympiques" (éditions Michel Lafon) retracing the history of the Olympic Games.



Son livre : « Mémoires olympiques »
(éditions Michel Lafon)



LE PERSONNAGE NELSON MONFORT

Animateur et journaliste sportif originaire de Boulogne-Billancourt, il connu pour ses interviews multilingues. Après un passage à Sciences Po Paris, il devient chroniqueur pour Europe 1 en 1987, commentant l'actualité du golf. Il interviewe Bill Clinton (1991), Carl Lewis (1992), avant de devenir le commentateur phare des compétitions de patinage sur France télévisions aux côtés d'Annick Dumont et de Philippe Candeloro, puis intervieweur des sportifs lors des plus grandes compétitions sportives (athlétisme, tennis, natation...). Il a également animé des émissions comme Jeux sans frontières en 1999 ou encore Intervilles en 2009.



LE CADRE

LE PARRAIN DE LA MILLET SKI TOURING

Plus de 600 personnes ont participé aux finales de la 13^e édition de cette course de ski de randonnée. Nelson Monfort y a assisté en présence de sa fille Isaure, notant que « cette année les déguisements étaient encore plus fous que les autres années ». Après la remise des prix, la soirée s'est clôturée en beauté avec le concert de Tryo dans la salle de l'Envolée à Courchevel le Praz.

ÉTÉ 2023

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DES 3 VALLÉES

7 mai

Duathlon

(vélo – course) - Brides-les-Bains

11 > 13 mai

Festival de la comédie

Brides-les-Bains

27 mai

Fête du Tour (vélo)

Moûtiers

8 > 15 juin

Chefs d'orchestre

Brides-les-Bains

16 & 17 juin

Lâche ta Brides (concerts)

Brides-les-Bains

21 juin

Fête de la musique

Moûtiers / Albertville...

25 juin

Fête du moulin et des énergies

Saint-Martin-de-Belleville

26 juin > 26 août

Salon de peinture, sculpture et photographie #38

Moûtiers

30 juin au 2 juillet

Punta Courchevel (motos)

Courchevel

30 juin au 2 juillet

Festival de musique militaire

Albertville

7 juillet

Ultra cycling tour

Val Thorens

8 juillet

Alti'Fest (concerts)

Courchevel

8 > 10 juillet

Challenge VTT - Enduro 2

Méribel

8 > 19 juillet

Bike Experience

Méribel

9 juillet

Cyclo des Belleville

Moûtiers - Belleville

12 > 14 juillet

Tarentaise Cycling Project

Vallée des Belleville

14 juillet

Fête du bois

Bozel

Fête nationale

Un peu partout...

15 & 16 juillet

Fête de la bière artisanale

Saint-Martin-de-Belleville

Col de la Loze (cyclotourisme)

Brides-les-Bains

15 juillet

Fête des bûcherons

Courchevel

19 juillet

Tour de France - étape n°17

Saint-Gervais - Col de la Loze - Courchevel

20 juillet

Tour de France - étape n°18

Moûtiers - Bourg-en-Bresse

20 > 30 juillet

Meribel in the sky (astronomie)

Méribel

22 & 23 juillet

Enduro des Belleville (VTT)

Vallée des Belleville

Fête de la Madelon

Courchevel

23 juillet

Millet X Trail

Courchevel

23 > 28 juillet

Festival Les 3 Coups (théâtre)

Courchevel

26 juillet

Courchevel Symphonie Lumière

Courchevel

31 juillet > 13 août

Arts et traditions

Méribel

1^{er} & 2 août

Coupe du monde de saut à ski

Courchevel

4 > 6 août

Val Tho Summit Games (trail)

Val Thorens

5 août

Fête des rues

Bozel

5 & 6 août

Fête à Fanfoué (traditions)

Méribel

7 > 12 août

Festival de la magie

Courchevel

12 & 13 août

Méribel Trail

Méribel

13 août

Mizuno X3 Courchevel

Courchevel

Ça chante à Brides

Brides-les-Bains

14 > 27 août

Zen Altitude

Méribel

15 août

Pèlerinage à Notre-Dame-de-la-Vie

Saint-Martin-de-Belleville

Fête du lac

Bozel

18 > 20 août

Coupe de France de VTT

Les Menuires

Cycling Event

Courchevel

18 > 22 août

Méribel Pro-Am (Golf)

Méribel

19 & 20 août

Échappée du Col de la Loze #5 (vélo)

Méribel

25 août

Fête du lac du Praz

Courchevel

26 août

Journée des artistes

Moûtiers

11 au 17 septembre

Festival de street-art

Moûtiers

27 septembre > 1^{er} octobre

Festival du film francophone

by Angoulême

Brides-les-Bains

BONNEVAL®

EAU MINÉRALE NATURELLE DE SAVOIE

Vous êtes à la source



PARTENAIRE OFFICIEL

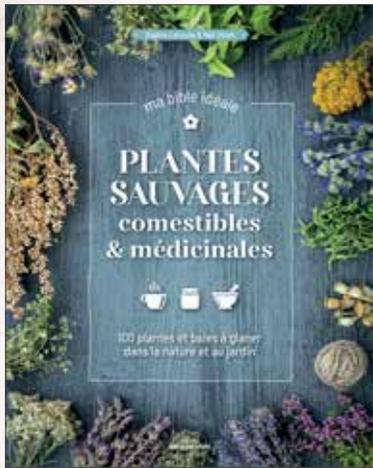


ON A LU POUR VOUS...

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES ET MÉDICINALES

DE SOPHIE LACOSTE ET NAT SINOB

RECOMMANDÉ PAR
Cultura



Amoureux de la santé au naturel, nous avons trouvé votre Bible ! Dans leur ouvrage Sophie Lacoste et Nat Sinob nous font redécouvrir la nature et ses plantes sauvages, et leurs bienfaits au quotidien.

Le temps d'une balade, prenez quelques instants pour observer la nature qui vous entoure, que ce soit les baies sur les arbres ou les plantes sauvages poussant à même le sol. Car qui sait, peut-être que ces dernières pourraient disposer de bienfaits que vous ignorez ?

Sur plus de 300 pages, les deux autrices recensent une centaine de baies, de graines, de fleurs ou encore de racines, à ramasser à deux pas de chez soi, dans son jardin ou en pleine nature. L'ouvrage est parfaitement imagé, et nous apprend tout ce qu'il y a à savoir pour chaque espèce présentée : comment les reconnaître à l'état naturel, où et quand les récolter, quels sont leurs bienfaits pour le corps humain, mais aussi les différentes techniques pour les exploiter.

Au total, vous dégusterez 470 recettes de cuisine, sucrées comme salées, entre plats, desserts, confitures et liqueurs, mais aussi près de 250 recettes santé et beauté, mêlant tisanes, huiles, crèmes et lotions. Car il y aura toujours une plante capable de soigner vos petits problèmes du quotidien, que ce soit un rhume, une migraine, des verrues, et même des cheveux gras ! (M.C.)

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES ET MÉDICINALES

Sophie Lacoste et Nat Sinob
Éditions Mosaïque-Santé
320 pages • 25,90€ • mars 2023

UK In the book "Plantes sauvages comestibles et médicinales" (Edible and medicinal wild plants), on more than 300 pages, the authors Sophie Lacoste and Nat Sinob list a hundred or so berries, seeds, flowers and roots that can be collected close to home, in the garden or in the countryside.



Inspirez-vous
avec
Créalia

LE MOIS QUI L'AI FAIT

Cultura

Zone commerciale du Chiriac
57 rue Ambroise Croizat
Albertville



SAISONNIER
RENCONTRE



ÉLIE COMME LIBERTÉ

Débarqué d'un petit village entre Tours et Poitiers, Élie a tout quitté pour devenir saisonnier. Pour sa première saison hivernale, il a choisi Val Thorens... Et une chose est sûre, il est conquis !

Pourquoi as-tu changé de vie pour devenir saisonnier ?
J'étais fonctionnaire en tant qu'animateur dans un centre de loisirs près de là où j'ai grandi. J'avais acheté une maison... La situation stable par excellence ! Mais un jour, je me suis réveillé en me disant que j'avais envie de bouger et de découvrir autre chose... Je me suis lancé l'été dernier à Biarritz et je ne regrette pas.

La restauration, tu connaissais ?
Pas du tout ! J'ai appris sur le tas. Je choisis l'endroit où je veux faire ma saison, et après j'essaye de trouver un boulot là-bas. Je suis arrivé au Pashmina en tant que commis/runner, puis j'ai évolué au cours de l'hiver pour devenir chef de rang. J'aime le contact avec les gens, même si parfois j'ai un peu de mal en anglais...

Pourquoi Val Thorens ?
J'avais très envie de faire une saison d'hiver pour découvrir la montagne, la vie en station... et faire du ski ! Forcément, quand on entend parler des 3 Vallées et de la plus haute station d'Europe, ça fait rêver. S'habituer à l'altitude a été un peu rude pour moi au début, mais maintenant je suis bien acclimaté.

Qu'est-ce qui te plaît dans le fait d'être saisonnier ?
C'est tellement enrichissant à tous points de vue ! On rencontre plein de personnes d'horizons et de nationalités complètement différentes. J'ai aussi découvert le monde du luxe, que je n'aurais sûrement jamais connu autrement.

L'année prochaine, tu reviens ?
Normalement, je voulais changer à chaque saison de lieu pour découvrir un maximum d'endroits... Mais j'ai eu un vrai coup de cœur pour le Pashmina ! L'ambiance est bonne. C'est un hôtel prestigieux, mais il y a un vrai esprit de famille grâce aux Gorini, les propriétaires. Cela me fait hésiter, mais chaque chose en son temps : on va déjà terminer cette saison avant de penser à la suite. (S.R.)

UK From a small village between Tours and Poitiers, Élie left everything to become a seasonal worker. For his first winter season, he chose Val Thorens and became head waiter at the restaurant Le Base Camp of the hotel Pashmina. Being a seasonal worker is enriching in every way. Élie loves meeting people from completely different backgrounds and nationalities. He also discovered the world of luxury, which he would surely never have known otherwise.



Profil

- **Prénom :** Élie
- **Nom :** Roineau
- **Âge :** 25 ans
- **Origine :** Châtelleraut (86)
- **Job :** Chef de rang
- **Où :** Restaurant le Base Camp de l'hôtel Pashmina
- **Station :** Val Thorens

MUSÉE DES TRADITIONS POPULAIRES DE MOÛTIERS



**Centre Culturel
Marius Hudry**
23 Place Saint Pierre
+33 (0)4 79 24 04 23

Également visites guidées de la cathédrale, centre ancien, street art et coopérative laitière, pour les groupes sur demande

LES 3 VALLÉES

L'ACTU DES CHAMPIONS

Retour sur l'actualité sportive de nos champions des 3 Vallées qui représentent fièrement notre domaine tout autour de la planète... et en Tarentaise !



HOCKEY-SUR-GLACE

1/2 FINALE MATCH 3 - 8 AVRIL

Home
VAUJANY

04

Guest
HCMP

02

Le HCMP est éliminé en 1/2 finales des Playoffs de Division 2

FÉLICITATIONS AUX BOUKS
POUR CETTE TRÈS BELLE SAISON !



TÉLÉMARK

CHAMPIONNATS DE FRANCE
MÉRIBEL

CLASSIC SPRINT HOMMES 8 AVRIL



1^{er}

PHILIPPE LAU
Méribel



COURCHEVEL



CHALLENGE XTREME

Entre l'arrivée des beaux jours et les dernières neiges de la saison, le cœur balance vite entre ski-alpinisme, trail ou vélo... Mais pourquoi choisir quand on peut faire les 3 à la fois ? Direction le Dynastar X3 Courchevel pour un défi XXL, le dimanche 16 avril !

Pour faire la transition parfaite entre fin de saison d'hiver et printemps, quoi de mieux qu'un triathlon revisité à la sauce alpine ? Les hostilités attaquent en vélo depuis le Carrey, avec 13,9km et 930m de D+ à pédaler pour enchaîner sur la prochaine épreuve : le trail. Au départ de Courchevel 1850, un petit parcours en forêt de 6,3km et 180m de D+ fera office de récupération avant la cerise sur le gâteau... Une belle ascension en ski de randonnée jusqu'à la Saulire promet un final en beauté à 2710m d'altitude après 4,8km et 950m de D+. Un challenge titanesque qu'on peut aussi accomplir par équipe : à 3 participants, chacun se charge de l'une des épreuves ! Si l'originalité de la course vaut le détour à elle seule, les lots Dynastar récompensant les meilleurs ne sont pas pour déplaire non plus, avec notamment une paire de skis de randonnée à la clé. (S.R.)

🇬🇧 Alone or in a relay team of 3, the competition Dynastar X3 Courchevel starts at Le Carrey at an altitude of 830 metres with an ascent of 13,9 km by bike, followed by a trail of 6,3 km, and a last ascent on skis of 4,8 km to La Saulire at an altitude of 2 710 metres.



DYNASTAR X3 COURCHEVEL

45€/inscription solo, 105€/inscription trio (équipe de 3)
Inscriptions et parcours sur courchevelsportsoutdoor.com

VOTRE PROGRAMME DE L'ÉTÉ À COURCHEVEL

JUIN - JUILLET 2023

30 JUIN - 2 JUILLET : PUNTA COURCHEVEL
8 JUILLET : ALTI'FEST
15 JUILLET : FÊTE DES BÛCHERONS
19 JUILLET : 17^{ÈME} ÉTAPE DU TOUR DE FRANCE
22 & 23 JUILLET : FÊTE DE LA MADELON
23 JUILLET : MILLET XTRAIL COURCHEVEL
23 - 28 JUILLET : FESTIVAL LES 3 COUPS
26 JUILLET : COURCHEVEL SYMPHONIE LUMIÈRE
29 & 30 JUILLET : LES RENCONTRES DU PATRIMOINE

AOÛT 2023

1^{ER} & 2 AOÛT : COUPE DU MONDE DE SAUT À SKI
13 AOÛT : MIZUNO X3
17 AOÛT : GALA DE PATINAGE ARTISTIQUE
18 - 20 AOÛT : THE CYCLING EVENT
26 - 28 AOÛT : LES RENCONTRES DES 5 SENS

PLUS DE 200 ACTIVITÉS & ANIMATIONS

ALPINISME, CANI-RANDONNÉE, CANYONING, CYCLISME, EISSTOCK, ÉQUITATION, ESCALADE, PAINTBALL, VISITES FACILITÉES, PARACHUTISME, PARAPENTE, PATINAGE, PÊCHE, RANDONNÉE, STAGES SPORTIFS & CULTURELS, TUBING, TRAIL, GOLF, VTT, VTTAE, YOGA ET BIEN-ÊTRE...



© Mathieu Dacroux



COURCHEVEL

L'été sera show

La saison d'hiver touche déjà à sa fin... On aurait bien prolongé, mais après tout, ce n'est qu'un au revoir jusqu'à l'année prochaine, et l'été arrive déjà à grand pas. Et avec tous les événements prévus, une chose est sûre : on ne va pas s'ennuyer !

DU SPORT...

Le rendez-vous de l'été à ne pas manquer, c'est le passage du Tour de France au col de la Loze le 19/07 au terme d'une étape qui s'annonce déjà comme la plus spectaculaire de la Grande Boucle. Pour ceux qui aiment les 2 roues d'un autre genre, Punta Courchevel, rassemblement de motos choppers et custom, est à découvrir du 30/06 au 02/07. Sans oublier l'étape de la Coupe du monde de saut à ski au Praz les 1er & 2 août bien sûr !

DE LA CULTURE...

Après la 4^{ÈME} édition de l'Alti'Fest le 08/07, le festival de théâtre Les Trois Coups mettra encore le feu aux planches fin juillet. Côté spectacle, le Courchevel Symphonie Lumière et son show de lumières au rythme d'un orchestre en live le 26/07 est incontournable.

ET DE LA FÊTE !

Le folklore a aussi la part belle à Courchevel avec la Fête des bûcherons (15/07), la traditionnelle (et irratable !) Fête de la Madelon les 22 et 23/07 ou encore la fête de Notre-Dame-des-Neiges fin juillet. L'été se terminera en douceur avec les Rencontres des 5 Sens du 26 au 28/08. (S.R.)

🇬🇧 This summer we will be back with an amazing programme : Tour de France, Punta Courchevel, Ski Jump World Championships, theatre festival Les Trois Coups, Courchevel Symphonie Lumière, Fête des Bûcherons, Fête de la Madelon, Fête de Notre-Dame-des-Neiges, Les Rencontres des 5 Sens, and so much more !



LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE L'ÉTÉ

(dates susceptibles d'évoluer)
courchevel.com • +33 (0)4 79 08 00 29

EN+

DU 17 AU 21.04

Festival du jeu vidéo

Video game festival

De 10h à 19h

(fermé entre 13h et 14h)

Gratuit

Courchevel 1850 - Salle des Arolles 1

VENREDI 21.04

Rencontre avec Laurent Boiveau

Meeting with Laurent Boiveau

Photographe, journaliste

et guide trecks

Dès 18h • Gratuit

Courchevel Le Praz - Médiathèque

SAMEDI 22.04

Histoires contées et racontées

Stories told

Thème : le printemps et la poésie

Dès 16h • Gratuit, en accès libre

Courchevel Le Praz - Médiathèque

Office de tourisme Courchevel

+33 (0)4 79 08 00 29

courchevel.com

PETIT CLUB, GRANDE FAMILLE !



© Club des Sports de La Tania

Depuis 22 ans, le club des sports de La Tania forme les jeunes talents de demain. Plus qu'un simple apprentissage du ski en compétition, c'est aussi une école de la vie avec des valeurs humaines chères au club. Explications avec Léonore Carabajal, vice-présidente.

DONNER UNE CHANCE À TOUS

Parce le club des sports de La Tania est plus petit que son homologue de Courchevel, les deux coaches Romain et Erwin peuvent passer plus de temps pour accompagner la trentaine d'élèves. « Nous formons les jeunes au haut-niveau, mais nous avons un seuil de tolérance, sur les résultats par exemple, plus large que les gros clubs, explique Léonore. Contrairement à ce qu'on peut penser, nous ne sommes pas en concurrence avec le club des sports de Courchevel : nous sommes complémentaires et il y a une très bonne entente. » Si les tests de sélection ont lieu en fin de saison, des élèves peuvent être acceptés en cours de saison à condition d'avoir le niveau et la motivation. Depuis 2021, le « pré-club » accueille même les enfants à partir de 6 ans et demi.

UN ACCOMPAGNEMENT VERS LE HAUT NIVEAU

Toutes les disciplines du stade sont enseignées par les coaches qui veillent aussi bien au niveau technique que physique. Si le groupe composé d'élèves en sport-études est le plus performant, 5 autres groupes sont coachés et répartis par catégorie d'âge. En plus des entraînements techniques, les jeunes suivent aussi des cours en ski libre où ils apprennent à skier en toutes neiges. « Cela permet de préparer ceux qui ne deviendront pas champions au moniteurat, indique

encore Léonore. D'ailleurs, la plupart des jeunes moniteurs qui rejoignent l'ESF de La Tania viennent du club ! »

LA SOLIDARITÉ COMME LEITMOTIF

Le respect des autres, la rigueur et la solidarité sont des valeurs chères au club. La bienveillance et l'entraide règnent entre les élèves qui ne sont pas mis en concurrence, bien au contraire. « Nous souhaitons participer activement à la vie de la station en répondant présent sur les événements comme le Winter Legacy. C'est important pour nous de garder l'identité de La Tania vivante et dynamique », conclut Léonore. (S.R.)

For 22 years, the sports club of La Tania has been training young talents. The sports club is more about skiing in competition, it is also a school of life with human values. Respect for others, rigour and solidarity are values dear to the club. The members help each other and are not in competition with each other, on the contrary. The sports club participates actively in local events.



CLUB DES SPORTS DE LA TANIA

Infos : contact.cds.latania@gmail.com

+33 (0)7 70 28 50 69



© Sylvain Aymoz

TERRE DE TRAILEURS

Depuis de nombreuses années, Brides-les-Bains s'inscrit comme un camp de base du ski, au cœur des 3 Vallées. La station vise désormais à élargir son positionnement sportif propice à l'accueil du haut niveau, notamment dans le milieu du trail. Un partenariat vient d'être signé avec Brooks Trail Project.

Le week-end dernier se déroulait le Défi de l'Olympe, une des épreuves de trail réputée et appréciée de Tarentaise, qui se court entre Brides-les-Bains et Méribel-les-Allues. À cette occasion, la station a accueilli une dizaine de sportifs et l'encadrement du Brooks Trail Project. Cette structure créée en 2016 propose à ses athlètes âgés de 15 à 21 ans une formation « pour accompagner les jeunes vers le haut niveau et leur apprendre les codes du trail, explique Sébastien Jouanneau, le manager. Et nous cherchions un camp de base pour entraîner ces pépites du trail. »

UN CAMP DE BASE POUR LES JEUNES TRAILEURS

Après le partenariat signé l'an passé avec l'association Orsatus Ski Racing, côté ski alpin, Brides-les-Bains met donc une nouvelle fois tout son potentiel en termes d'équipements, d'activités et de terrain de jeu naturel au service des jeunes sportifs de haut niveau. Vendredi 7 avril, un partenariat liant Brooks Trail Project, la mairie, l'office de tourisme a donc été signé pour les prochains mois.



© Sylvain Aymoz

Pour accueillir au mieux ces jeunes traileurs, ce premier stage a été préparé en lien avec Guillaume Lamoureux. Cet ultratraileur local et secrétaire de la jeune association Brides-les-Bains Sport a sélectionné les meilleurs sentiers et itinéraires d'entraînement. Les Thermes de Brides-les-Bains sont également impliqués dans le projet, s'appuyant sur les bienfaits de l'eau thermale, le côté relaxation du spa, et la partie diététique avec le centre nutritionnel des thermes. Les athlètes de Brooks project ont déjà prévu de revenir fin juillet. (E.R., avec C.B.)

Last weekend, Le Défi de l'Olympe, one of the Tarentaise's most famous and popular trail events, took place between Brides-les-Bains and Méribel-les-Allues. On this occasion, the resort welcomed a dozen athletes and the Brooks Trail Project team. This structure offers its athletes aged between 15 and 21 years old training to reach the international level. On 7 April, a partnership between Brooks Trail Project, the town hall and the tourist office was signed.



◇ PARTENARIAT AVEC BROOKS TRAIL PROJECT

brides-les-bains.com



Graines de stars

Les Chouchous du Festival, troupe de théâtre amateur de Brides-les-Bains, enchaîne les répétitions avec la comédienne Barbara Grassi. Tel une petite souris, Infosnews s'est glissé dans les coulisses pour suivre les préparatifs de leur spectacle du 12 mai...

« Mets du rythme... On fait de la comédie de boulevard, n'hésitez pas à forcer les traits... » Menée de main de maître par la comédienne Barbara Grassi, la petite troupe s'affaire sur scène, très à l'écoute des conseils et consignes. Les apprentis comédiens n'en sont qu'à leur deuxième week-end de répétition, mais tous ont laissé dans les coulisses leurs éventuelles appréhensions. Fin décembre, ils ne se connaissaient pas (ou peu), et les voilà embarqués dans un projet un peu fou, celui de se produire en première partie du Festival de la comédie de Brides, le 12 mai prochain.

Les Chouchous du Festival sont 13, d'âges, d'horizons et motivations très différents. Julie d'Albertville, à l'aise dans son premier rôle, a déjà fait du théâtre et a toujours rêvé d'être comédienne. Éliane, 76 ans, présidente du club des aînés local, a été la doublure de Line Renaud dans le téléfilm « Meurtres dans les 3 Vallées ». Latie de Pralognan est venue avec ses 3 filles, Naïs, Ninon et Suzie (6 ans), poussée par sa collègue Isabelle, elle-même accompagnée de son mari Didier, le seul homme de la troupe. Il y a aussi les collégiennes Olivia, Élodie ou Maéva, qui cherchent à dépasser une certaine timidité en s'épanouissant dans leur passion. Ou Valérie, curieuse de nature, qui avait envie d'incarner un personnage qu'elle n'est pas dans la vraie vie. Sans oublier la boute-en-train Marie.

Si certains redoutaient l'apprentissage du texte, c'est finalement la mise en scène qui est une véritable découverte : chorégraphie, jeu de rôle, occupation de l'espace... L'ensemble est cadré comme pour une troupe professionnelle. Barbara leur a écrit une pièce spécifiquement pour eux, nommée « C'est pas gagné », racontant, durant une vingtaine de minutes, l'histoire d'amateurs qui rêvent de devenir des stars. Verdict le 12 mai ! (E.R.)

Les Chouchous du Festival, an amateur theatre group from Brides-les-Bains, has been rehearsing with actress Barbara Grassi. The group is composed of 13 members, of very different ages and backgrounds, and who didn't know each other before December. They had one thing in common : the desire to embark on a crazy project, that of performing as the first part of the humour festival in Brides-les-Bains on 12 May.

EN+

DIMANCHE 16.04

Bal animé par Philippe Bouvier

Dance with Philippe Bouvier
De 16h30 à 18h • Gratuit
Parc Thermal

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



« C'EST PAS GAGNÉ »

Représentation le 12 mai à 20h30, salle de la Dova
(lire aussi en page ci-contre)



PIERRE AUCAIGNE

BRIDES-LES-BAINS

FESTIVAL BRIDES FAIT SA COMÉDIE UNE CURE DE RIRES !

La nouvelle édition du festival Brides fait sa comédie se déroule du 11 au 13 mai. Au menu, trois soirées de franches rigolades, associant jeunes talents et artistes confirmés.



BARBARA GRASSI

Cette année, la formule du festival est renouvelée, grâce à l'implication de la comédienne Barbara Grassi. « J'ai joué l'été dernier à Brides, et la station et moi avons bien accroché ! Résultat, on m'a proposé d'apporter des idées pour cette édition... » La grande ligne novatrice, c'est l'association des talents régionaux aux têtes d'affiche.

ACTE 1 : SOIRÉE TREMPLIN

En ouverture du festival, place donc aux jeunes talents de la région. Ils seront 6 (Emilie Chasles, Audrey Deziles, Margaux Revollet, Mathieu Vannson, Yvain et Matthieu Magne) à monter sur la scène de la Dova, disposant chacun de 5 à 10 minutes pour présenter leur spectacle. Et c'est un jury qui les départagera à l'issue de la soirée.

ACTE 2 : PLACE À LA COMÉDIE

En première partie, la troupe de comédiens amateurs de Brides et alentours, créée pour l'occasion, présentera son spectacle « C'est pas gagné ! » (lire ci-contre). Ils seront suivis d'une comédie acide et absurde, « Les entretiens d'embauche » de Mathias Sènié, où le duo de comédiens intégrera improvisations et interaction avec le public.

ACTE 3 : DOUBLE DOSE D'HUMOUR

La dernière journée du festival commence à 14h par un spectacle (gratuit) à destination des plus jeunes (dès 5 ans). « Vas-y danse » réunit deux personnages que tout oppose, à travers hip-hop, chant et théâtre. Et enfin le soir, le grand final « Cessez » se place sous le signe de la dinguerie, Pierre Aucaigne interprétant le rôle d'un directeur de théâtre déjanté et excentrique organisant une soirée caritative pour les chiens abandonnés.

Les trois soirées sont présentées par Barbara Grassi, avec le comédien Patrick Lopez en chauffeur de salle. Petit bonus : tous deux proposeront un spectacle surprise dans chaque soirée ! Et dernière nouveauté, la présence d'une buvette dans la salle de la Dova, où les spectateurs pourront échanger avec les artistes à la fin du spectacle. (E.R.)

The new edition of the humour festival Brides Fait sa Comédie takes place from 11 to 13 May, at 8.30pm. On the programme, three evenings of laughter, combining young talent and established artists. The three evenings are presented by Barbara Grassi, with comedian Patrick Lopez as the host. Every evening, they will both offer a surprise show !



11 > 13
AVRIL

BRIDES FAIT SA COMÉDIE

- Jeudi 11/05 : soirée Tremplin (20h30, 15€)
- Vendredi 12/05 : « C'est pas gagné » et « Les entretiens d'embauche » (20h30, 20€)
- Samedi 13/05 : « Vas-y danse » (14h, offert) et « Cessez ! » (20h30, 25€)

Pass 3 jours à 45€ (avec surprises à la clé)

Salle de la Dova • Infos et billetterie : brides-les-bains.com



20
AVRIL

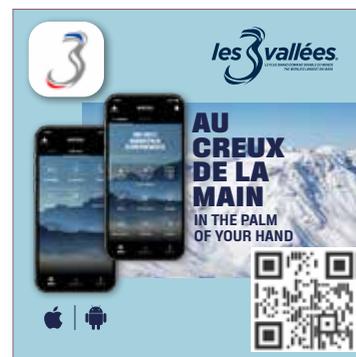
LA COMÉDIE DES ALPES TIENT L’AFFICHE

Le 20 avril, ne manquons pas la dernière représentation de la Comédie des Alpes, « Cluster » à l’Auditorium de Méribel. Une pièce rythmée dans laquelle le rire est plus que contagieux !

Créé par Thomas Aragona Caruso et Loïc Quéquiner durant la presque oubliée ère Covid, « ce rêve vieux de 15 ans » avait pour but de pallier un « manque culturel autour du rire » en Savoie. Avant de finaliser la création de leur théâtre à Chambéry (ouverture prévue en décembre 2023), les deux compères savaient qu’il fallait lancer une troupe à l’identité savoyarde marquée pour se faire connaître. Après le succès de la pièce « Crétins des Alpes », place à « Cluster », un huis-clos présentant un réveillon du 31 décembre entre amis qui tourne mal. Un certain virus vient semer la zizanie au sein du groupe, et les révélations sur chaque membre contribuent à ce joyeux bazar. Thomas nous dit « qu’on retrouve l’esprit de troupes comme celle du Splendid », par exemple. Plus qu’une pièce rythmée et drôle, il s’agit d’une satire de notre modèle économique et social actuel. On parie que vous avez déjà attrapé le virus ! (C.B.)

On 20 April at 9pm, don't miss the last performance of La Comédie des Alpes at the auditorium of Méribel. After the success of the play "Crétins des Alpes", La Comédie des Alpes presents "Cluster" about a New Year's Eve between friends that goes wrong.

« CLUSTER » • COMÉDIE DES ALPES
À 21h à l’auditorium • 12€
Réservation à l’OT ou sur meribel.net
+33 (0)4 79 08 60 01



EN+

LUNDI 17.04
Projection du film
documentaire « La vie sauvage
autour de la maison »
*Documentary film « The wild life
around the house »*
De 14h à 15h et de 15h à 16h
Gratuit
Places limitées
Méribel Mottaret
Maison de la réserve

MERCREDI 19.04
Conférence scientifique « Lacs
sentinelles du changement
climatique »
*Scientific conference "Sentinel lakes
of climate change"*
Avec le Parc de la Vanoise
De 18h à 19h • Gratuit
Méribel Centre - Auditorium

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



LES U13

MÉRIBEL

HOCKEY-SUR-GLACE MINI-BOUKS DEVIENDRONT GRANDS

Les Bouquetins du HCMP ont fait vibrer le public des 3 Vallées en cette fin de saison, s’inclinant en demi-finales des play-offs de Division 2. Dans l’équipe évoluent plusieurs jeunes joueurs formés par le club, qui mise sur sa capacité à les conduire vers leur plus haut niveau.

À chaque match de D2, on les voit faire une haie d’honneur aux joueurs seniors, ou encore ramasser les rondelles jetées sur la glace lors du jeu du palet. Eux, ce sont les mini-bouks, les jeunes du club, qui compte une centaine de licenciés mineurs. Amener les jeunes à leur plus haut niveau, en leur proposant un parcours complet quelles que soient les catégories d’âge, telle est l’ambition du club. « Nous accueillons les enfants dès l’âge de 4 ans jusqu’en U15, avec des partenariats avec les collèges de Moûtiers et Bozel, explique Alexis Gomane, responsable de la section mineurs. Et on peut dire que ça fonctionne : les jeunes participent à des tournois en France et en Europe, brillent régulièrement dans leur championnat. « L’objectif est aussi de les ouvrir sur les pays de hockey voisins, de leur apprendre à chercher de nouvelles ressources, en individuel et en collectif », poursuit l’entraîneur.

FAIRE RAYONNER LE HOCKEY SAVOYARD

Arrivés en catégorie U15 et au lycée, la belle dynamique se confronte à une réalité, celle de la difficulté à proposer un parcours d’entraînement susceptible de conduire au plus haut niveau. D’où la création, il y a deux ans, du Hockey Club Savoie,



afin de regrouper les jeunes âgés de 15 à 21 ans du HCMP, de Chambéry et d’Albertville. La structure vise à proposer aux jeunes joueurs savoyards des possibilités d’entraînement, ainsi que du temps de jeu dans les équipes seniors, la D3 de Chambéry ou la D2 du HCMP.

Tout l’hiver, plusieurs d’entre eux ont ainsi évolué en D2 avec le HCMP. On pense bien sûr à Nicolas Lopes, buteur régulier du club passé par le HCS, mais aussi à Georges Bradbury, Raphaël Charlet, Alexis Malec, formés au HCMP depuis tout petits, ou Gabriel Caratini, venu de Chambéry. Sans oublier Thomas Pesando (18 ans) et Florian Chardonnet (20 ans), qui pointent le bout de leurs patins sur le banc, 100% formés au HCMP. Affaire à suivre ! (E.R.)

Two years ago, the Hockey Club Savoie saw the light, in order to bring together young people aged 15 to 21 from the hockey clubs Courchevel-Méribel-Pralognan, Chambéry and Albertville. The structure is still growing, but it aims to offer young players from Savoie training opportunities, as well as playing time with the senior Savoie teams, in D3 with Chambéry and in D2 with HCMP.

Gamme Kia Citadines.

Profitez des offres exceptionnelles sur Kia Picanto, Rio et Stonic.
Disponibles très rapidement.



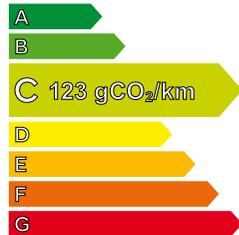
Movement that inspires⁽¹⁾



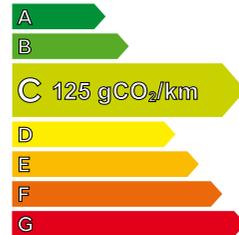
KIA CHAMBERY LA RAVOIRE
22 Rue Pierre et Marie Curie,
73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 72 94 08 | www.deltasavoie.fr/kia

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

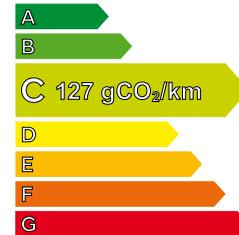
Kia Picanto



Kia Rio



Kia Stonic



Consommations mixtes du Kia Picanto : de 5,1 à 5,6L/100km ; du Kia Rio : de 5,4 à 5,6 L/100 km ; du Kia Stonic : de 5,2 à 6,0 L/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande 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. Mentions légales KIA FINANCE (2) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 49 mois et 40 000 km pour le financement de la Kia Picanto Motion 1.0 essence DPE 67 ch ISG BVM5 (hors options). 1^{er} loyer majoré de 2 000 € (couvert à hauteur de 1 500 € par la Prime à la Conversion)⁽³⁾ suivi de 48 loyers mensuels de 97 € TTC. Sous conditions de reprise. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèles présentés : Kia Picanto GT-line Premium 1.0 essence T-GDI 100 ch ISG BVM5. 1^{er} loyer majoré de 2 000 € (couvert à hauteur de 1 500 € par la Prime à la Conversion)⁽³⁾ suivi de 48 loyers mensuels de 207 € TTC. Sous conditions de reprise. Kia Rio GT-line Premium 1.0 L essence T-GDI 100 ch BVM6 (avec peinture métallisée). 1^{er} loyer majoré de 2 000 € suivi de 48 loyers mensuels de 207 € TTC. Kia Stonic GT-line Premium 1.0 essence T-GDI M-HEV 120 ch BVM6 (avec peinture bi-ton). 1^{er} loyer majoré de 2 000 € suivi de 48 loyers mensuels de 307 € TTC. Sous conditions de reprise. Exemples hors assurances et prestations facultatives. (3) Conditions de reprise et d'éligibilité sur kia.fr et servicepublic.fr. Offres réservées aux particuliers, non cumulables, valables du 01/01/2023 au 31/01/2023 chez tous les distributeurs Kia participant. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance. Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 94 545 500 euros, 69 avenue de Flandre 59700 Marquén-Barœul SIREN 491 411 542 R.C.S Lille Métropole. Voir conditions sur kia.fr.

Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

MÉTIER RENCONTRE



Armelle Molinas, cocher

Depuis toute petite, Armelle est uneoureuse des animaux. Au fil du temps, elle s'est découvert une passion pour les chevaux, jusqu'à en faire son métier. Aujourd'hui, elle est cocher et réalise des balades en altitude, pour faire découvrir la station aux touristes de passage. Rencontre...

Armelle, parle-nous de ton métier...

Je suis cocher, je conduis donc des calèches tirées par des chevaux. Mais ce n'est pas tout. Je me charge aussi de la formation et du bien-être de mes animaux, du matin jusqu'au soir, et même la nuit ! Chez les attelages Molinas, on se lève cheval, on dort cheval, on vit cheval, tout simplement.

D'où te vient cette passion pour les chevaux ?

J'ai toujours aimé les animaux. Lors de vacances en Camargue, j'ai eu l'occasion de faire du cheval et ai tout de suite accroché. En sortant du collège, je voulais faire une formation permettant d'explorer ma passion des chevaux, j'ai donc été en lycée agricole. Aujourd'hui, cela fait 25 ans que je travaille à leurs côtés, et ne m'en lasse pas !

C'est un métier difficile ?

Oui, sur l'aspect physique, mais aussi sur le mental. Pour faire ce métier, on travaille en duo avec l'animal. Tu dois avoir confiance en lui, et inversement, et cette confiance n'est pas toujours simple à gagner. Les chevaux peuvent nous donner du fil à retordre, mais c'est aussi pour ça qu'on les aime, car cela permet de créer de liens forts avec eux.

Des différences entre l'hiver et l'été ?

L'hiver est notre meilleure saison. On propose surtout des balades à l'altiport ou au lac de Tueda, en essayant vraiment de mettre en avant le secteur et la station de Méribel. En été, il y a moins de demandes, alors on propose de nouvelles choses, comme des mariages en calèche ou du poney monté. On participe aussi à des émissions, comme les Crazy Games de Gulli, ainsi qu'à des shootings photos, comme avec le Tatler Vogue London cet hiver !

Pour finir, une anecdote ?

Lors des Crazy Games, il y a eu une coupure de courant sur le plateau. Quand l'électricité est revenue, les lumières se sont mises à bouger dans tous les sens, mais mon cheval n'a pas bougé d'un poil ! Je l'avais bien entraîné. Je lui ai juste demandé de rester calme, et il s'est exécuté. C'est fou ce qu'on peut faire avec un animal quand on le comprend. (M.C.)



🇬🇧 Armelle Molinas is a coachman, driving horse-drawn carriages. But that's not all. She also takes care of the training and welfare of her animals. Armelle tells us about the physical aspect of her job, but also the mental aspect. It's not always easy to gain the confidence of a horse, it requires a lot of work. Armelle proposes walks to the altiport or to the lake of Tueda, really trying to promote the area and the resort of Méribel.

“ ON SE LÈVE CHEVAL,
ON DORT CHEVAL,
ON VIT CHEVAL TOUT
SIMPLEMENT ! ”

Les attelages Molinas

Casino des Vallées
OUVERT 7j/7

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

20H30 - 3H
BLACK-JACK

11H - 3H
MACHINES À SOUS
ROULETTE ÉLECTRONIQUE

BRIDES-LES-BAINS

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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

FUTUR CENTRE
DE BIEN-ÊTRE
& SALLE DES FÊTES

CAP SUR DEMAIN



En cette mi-avril démarre un projet d'ampleur à Saint-Martin-de-Belleville, avec le chantier du nouveau centre de bien-être et salle des fêtes. L'ouverture de ce nouvel équipement est prévue en décembre 2024. Présentation.

Cela faisait quelques années que le projet était dans les cartons. Désormais, les premiers coups de pelle se profilent à l'horizon, à deux pas du gymnase, en périphérie de Saint-Martin. Le village sera ainsi doté un équipement de pointe en matière de bien-être et d'aqualudisme, et d'une toute nouvelle salle des fêtes. C'est le cabinet Chabanne, de Lyon, qui a été retenu au terme d'un concours d'architectes. « L'idée est d'avoir un bâtiment bien intégré à Saint-Martin-de-Belleville, assez chic et moderne, tout en ayant un aspect chalet », explique Fred Varraz, des services techniques et en charge des investissements à la mairie des Belleville. Le bâtiment se présentera avec 3257m² de surface au plancher, répartis sur 4 niveaux. Le niveau 1, en rez-de-jardin, sera dédié à la partie du bien-être et aqualudique, avec un vrai espace de calme comprenant bassins intérieur et extérieur, sauna, tisanderie, bains, et une partie distincte « Le Lac », un bassin aqualudique équipé de jets, banquettes, bulles, aquasplash, comprenant lui aussi une partie en extérieur.

TOUT POUR LE PLAISIR ET LE BIEN-ÊTRE

Au niveau 2, on retrouve toute la partie accueil, vestiaire, club house, ainsi que l'accès à la salle des fêtes. Avec sa capacité de 460 personnes, elle dispose d'un espace complètement modulable, avec scène et gradins mobiles, permettant de s'adapter à tous les besoins de la station-village. Enfin, les niveaux 0 et 3 seront dédiés au fonctionnement de l'équipement, avec la partie technique (dont les 2 chaufferies au bois intégrées au bâtiment) et administrative.

Au total, la mairie investit 17 millions d'euros dans ce projet. « C'est un projet très cocoon et qualitatif, à l'image de Saint-Martin », souligne Marc Hudry, directeur de la Sogevab (société de gestion des équipements de la vallée des Belleville) qui accompagne la mairie sur la réalisation du projet. « L'objectif est d'être hors d'eau et hors d'air à la fin de cette année, de réaliser le second œuvre à partir de 2024, pour une ouverture en début d'hiver 2024/2025. » (E.R.)


**PROJET DE CENTRE DE BIEN-ÊTRE
ET DE SALLE DES FÊTES**
lesbelleville.com
agence-chabanne.fr

 **S**aint-Martin-de-Belleville started with the construction of the new wellness centre and town hall. The opening of this new facility is scheduled for December 2024. The building will have 3257m² of floor space, spread over 4 levels : wellness area and fun aquatic area on the first floor, a whole new town hall and club house on the second floor, and the technical and the administrative part on the third and ground floor.

EN +

MARDI 18.04

Instant Nature
Nature moment

De 14h à 16h30 • Rdv sur place
Accès depuis le hameau
de St Marcel
30mn de marche
Moulin de Burdin

Office de tourisme
Saint-Martin-de-Belleville
+33 (0)4 79 00 20 00

Collection Hiver 2022-2023



**EDI
FIM**
MONTAGNE

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

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



@Photos David André

22
AVRIL

LES MENUIRES

C'EST PARTY !

**Aux Menuires, la fin de saison se fête à fond !
Rendez-vous samedi 22 avril dès 22h pour la
traditionnelle Arvi Party.**

Pour clore la saison en beauté, c'est une soirée immanquable qui est organisée au centre sportif le Break des Menuires. Une occasion unique de réunir tous les saisonniers, les résidents, les derniers vacanciers... pour se féliciter de la saison passée et pour passer du bon temps avant de se souhaiter de bonnes vacances ! Samedi 22 avril, le Break revêt donc son costume de salle de spectacle et accueille toute la station, le temps d'une soirée tout simplement énorme. Au programme, un concert du groupe Sortie de Secours pour transformer les lieux en dancefloor et faire la fête, chanter et danser tous ensemble jusqu'au bout de la nuit. Comme on dit chez nous, Arvi, et à l'année prochaine, pour une nouvelle saison toute aussi exceptionnelle ! (S.M.)

 To end the season in style, the traditional and unmissable Arvi Party is organised at the sports centre Le Break in Les Menuires on 22 April as from 10pm. A unique opportunity to gather all seasonal workers, residents and holidaymakers !


ARVI PARTY

Centre Sportif le Break, samedi 22 avril, dès 22h
+33 (0)4 79 00 73 00



EN+

MERCREDI 19.04

Visite guidée : Les Menuires
en pleine lumière !
Guided visit : Les Menuires in full light !
De 17h30 à 19h • Gratuit
Inscription à l'OT
La Croisette

JEUDI 20.04

Les jeux du Boukty
Boukty games
De 3 à 6 ans
À 16h30
La Croisette

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



FUN ET SKI GARANTIS !

En cette fin de saison, le club des sports des Menuires vous a réservé une petite surprise. Ce samedi 15 avril, rendez-vous au stade olympique de slalom, pour une journée festive entre slalom, barbecue et waterslide !

C'est une journée placée sous le signe de la fête qui s'annonce. Ce samedi 15, le club des sports des Menuires s'installe sur le stade olympique, pour proposer une "journée esprit club". Venez féliciter les champions du club comme Renaud Jay, Loévan Parand ou encore Loïs Abouly, tout en prenant part à

de multiples activités ! Dès 10h, participez à une flèche et dévalisez les pentes de la station, avant de profiter d'une pause buvette et barbecue bien méritée. Et dès 14h, retrouvez l'Association Jeunesse Bellevilloise (AJB), qui vous proposera un water-slide en bas de piste, pour prolonger encore un peu plus la fête. (M.C.)

This Saturday 15 April, meet at the Olympic slalom stadium for a festive day organised by the sports club of Les Menuires in the presence of champions Renaud Jay, Loévan Parand and Loïs Abouly. On the programme : slalom at 10am, barbecue and waterslide as from 2pm !



JOURNÉE ESPRIT CLUB

Stade olympique • toute la journée
Flèche sur inscription dès 10h
+33 (0)4 79 00 64 48

4 SAISONS RENCONTRE



Profil

- **Prénom :** Manon
- **Nom :** Louis
- **Âge :** 32 ans
- **Origine :** Annecy
- **Métier :** Prof de yoga et vendeuse dans un ski-shop des Menuires



AVEC MANON, C'EST SPORT & YOGA

Après avoir vécu en ville, Manon Louis a eu envie d'entreprendre une saison en station, pour s'éclater sur le domaine skiable, le temps d'un hiver. Mais tout ne s'est pas passé comme prévu ! Aujourd'hui, elle vit à Saint-Marcel avec sa famille, et profite des Belleville en toutes saisons.

Pourquoi as-tu choisi les Menuires ?

Un peu par hasard. Au départ, je voulais juste faire une saison car j'adore le ski. J'ai eu une opportunité aux Menuires, où l'on me proposait travail et hébergement. C'est cet argument qui a fait pencher la balance, et je ne regrette pas mon choix !

Tu prévoyais de rester à l'époque ?

Pas du tout ! Je vadrouille beaucoup, alors quand je suis arrivée en 2014, je pensais faire une saison et repartir. Mais j'ai rencontré l'homme qui est devenu mon conjoint par la suite. Comme on adorait le domaine des Menuires, on a continué les saisons d'hiver ici. Par la suite, nous avons eu deux enfants, et on voulait les voir grandir dans un environnement adapté. Alors on s'est définitivement installés dans les Belleville, en 2020.

Que fais-tu durant les différentes saisons ?

Mon travail reste le même, hiver comme été. Je donne des cours de yoga, et à côté de ça je travaille à mi-temps dans un magasin de sport des Menuires, La Godille. La pratique du yoga reste globalement la même entre l'hiver et l'été, et côté magasin, je troque juste les skis contre les VTT !

Tu proposes du yoga en station ?

Bien sûr ! En hiver, je donne des cours à l'hôtel L'Ours Blanc, et en été sur la terrasse du restaurant L'Étoile. J'ai participé aussi à la Yogiski. Comme je travaille surtout avec des touristes, j'y vais en douceur. Je m'adapte au niveau de chacun.

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

Voir la montagne sous toutes ses formes ! En hiver, tu profites du domaine skiable, tandis qu'au printemps, toute la montagne est en fleurs. L'été, il y a plein d'activités touristiques, et en automne, c'est le retour au calme avant l'hiver, avec des arbres de toutes les couleurs. On vit 4 saisons vraiment différentes, et on profite pleinement de la montagne ! (M.C.)

After living in the city, Manon Louis decided to spend the winter season of 2014 in Les Menuires. She met her future husband, and extended her stay in Les Menuires. Together, they had two children and settled down in Saint-Marcel-de-Belleville in 2020. Her work remains the same, winter and summer. Manon gives yoga classes, and she works part-time in a sports shop in Les Menuires, La Godille.

PROPRIÉTAIRES DES BELLEVILLE

CET HIVER, PRENEZ
LE TEMPS DE VENIR
NOUS VOIR DANS VOTRE
ESPACE DÉDIÉ

Présentation des services mis
à votre disposition (nouveau, avantages, subventions pour
la rénovation, labels qualité hébergement, fiscalité...)

Bienvenue



LES MENUIRES

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

VAL THORENS

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



SITE WEB

espace-proprietaires-des-belleville.com



LES MENUIRES

L'HEURE DU BILAN



© Vincent Lottenberg

Acteur investi de la transformation du territoire en destination durable, l'Espace propriétaires des Belleville a organisé des challenges énergie tout au long de la saison d'hiver. Le but ? Inciter les acteurs et visiteurs à diminuer leur consommation d'énergie.

La fin de saison est proche, l'heure est au bilan ! Alors, qui est un écocitoyen modèle ? Qui a relevé le défi des 7% ? La réponse sera révélée mercredi 19 avril, lors de la soirée de clôture qui se déroulera à partir de 18h à la salle Maurice-Romanet aux Menuires. À cette occasion, l'Espace propriétaires et le service développement durable de la mairie des Belleville remettront les trophées dans quatre catégories : propriétaires de meublé de tourisme, copropriétés, résidents et socio-professionnels. Bien entendu, la fin des Challenges énergie ne met pas fin à l'écoresponsabilité ! La possibilité de s'engager est toujours possible en signant le Serment des Belleville (QR Code) et en pratiquant, au quotidien, les écogestes du Petit Guide écocitoyen développé par l'Espace Propriétaires.

L'Espace Propriétaires tient à remercier tous les participants ainsi que les partenaires : l'Entrepôt du bricolage Albertville, les OT de la vallée des Belleville, la Sogevab et R' La Radio station. (S.M.)

The results will be revealed on 19 April, during the closing evening. On this occasion, Espace Propriétaires and the sustainable development department of the town hall will present the trophies in four categories : owners of furnished tourist accommodation, co-ownerships, residents and socio-professionals.




ESPACE PROPRIÉTAIRES
DES BELLEVILLE
+33 (0)4 79 00 84 73

VAL THORENS



14 > 20
AVRIL

14 CONCERTS EN 3 JOURS !

Quand le jazz est là...

Cette semaine, le jazz fait vibrer les murs de la plus haute station d'Europe ! Dans le cadre du festival Jazz à Val Tho, assistez à une longue liste de concerts, organisés du vendredi 14 au jeudi 20 avril.

Bloquez votre semaine, car la quatrième édition de ce festival jazz promet d'être mouvementée ! Après 3 concerts organisés en ouverture à Moûtiers les 14 et 15 avril, le festival prend de la hauteur, pour s'installer à Val Thorens à partir du mardi 18. Dès lors, pas moins de 14 concerts en entrée libre vous seront proposés, au cours des 3 jours passés en altitude. Voguez entre différents styles de jazz, allant du jazz brésilien de Paula Mirhan & Rui Barossi au tango jazz de Audrey Podrini & Camille Thouvenot, en passant par le jazz pour enfant du duo Amaléa. Il y en aura pour tous les goûts, et pour toutes les envies ! (M.C.)

The fourth edition of this jazz festival promises to be unforgettable ! After 3 opening concerts in Moûtiers on 14 and 15 April, the festival will make a stop in Val Thorens from 18 April. Not less than 14 concerts with free entrance will be proposed.



JAZZ À VAL THO

À Moûtiers du 14 au 15/04
À Val Thorens du 18 au 20/04

Programme complet en ligne : jazzavienne.com



© Photos: L. BROCHOT - OT Val Thorens



© F.ARBIB

EN+

VENDREDI 21.04

Spectacle enfants : Jasmine ou le mélange du monde
Children's show : Jasmine or "le mélange du monde"
À 18h • Entrée libre
À partir de 3 ans
Église - Salle polyculturelle

SAMEDI 22.04

La Draisienne Cup
by ESF Val Thorens
La Draisienne (balance bike) Cup by ESF Val Thorens
Dès 10h • Gratuit
Info et inscription à l'ESF
De 2 à 6 ans • Casque obligatoire
Place Caron - Le Board

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

LES SAISONS JOUENT
LA COMÉDIE !23 & 25
AVRIL

© Pauline Hemsli Conseil

À Val Thorens, les festivités continuent en cette fin de saison. Les 23 et 25 avril, retrouvez une pièce de théâtre burlesque, interprétée par une troupe composée à 100% de saisonniers, en direct du forum Joseph-Fontanet !

Depuis plusieurs années, Pauline Hemsli Conseil enseigne le théâtre à Val Thorens, à un public très particulier : les saisonniers et leurs enfants. Les 23 et 25 avril, la troupe d'une trentaine de personnes (11 adultes et une vingtaine d'enfants) se produira, dès 21h, au forum Joseph-Fontanet, avec une pièce burlesque intitulée "SOS Queen Eleanore". Un moment humoristique à vivre en famille, précédé d'une petite pause gourmande. Attention toutefois à venir un peu en avance, car il est impossible de réserver sa place. Premier arrivé, premier servi ! (M.C.)

On 23 and 25 April at 9pm, enjoy the burlesque theatre play "SOS Queen Eleanore", performed by a group of about 30 members, made up of 100% seasonal workers and their children, live from the Joseph-Fontanet forum.



SOS QUEEN ELEANORE

Pièce de théâtre burlesque
23 et 25 avril • 21h
Forum Joseph-Fontanet

NOUVEAUX ESPACES LUDIQUES

Objectif lune !



© L. Brochot - OT Val Thorens

Val Thorens, c'est si haut qu'on se croirait presque sur la lune... Et avec les nouveaux espaces ludiques et jeux sur le thème de l'espace, l'expérience s'annonce encore plus cosmique !

La VT Fun Ride et le VT Family Park deviennent la Piste de l'espace et l'Expérience spatiale. Trou noir... euh, tunnels à traverser, slaloms, obstacles cosmiques à éviter et whoops à en faire décoller plus d'un : nombreux sont les défis pour réussir les missions spatiales dignes de la NASA. Heureusement, Valthy, la marmotte mascotte, s'est trouvée de nouveaux amis (Abby, Chamy et Foxy) qui viendront en aide aux cosmo-skieurs dans leur périple.

Une fois redescendus, la nouvelle zone pique-nique au pied des pistes ludiques avec petits chalets, tables, poufs et transats promet un repas étoilé. Pour rester avec Valthy et ses amis, des jeux de piste à ski et dans la station, des carnets de jeux et autres goodies collectors sont à découvrir à l'office de tourisme. (S.R.)

The Val Thorens Fun Ride and Family Park propose different space themed games and fun zones with tunnels, slaloms and obstacles, and a whole new picnic zone at the foot of the slopes composed of small chalets, tables and deckchairs for a relaxing break !



ESPACES LUDIQUES

valthorens.com
+33 (0)4 79 00 08 08

26
AVRILLIVE UNITED PARTY
SOIRÉE DES 50 ANS

Le 26 avril, saisonniers, socioprofessionnels, touristes sont conviés à la Live United Party, soirée qui marquera une nouvelle fois le coup des 50 ans de la station en cette fin de saison.

Après un si bel hiver, impossible de se quitter sans un dernier rendez-vous festif. C'est l'idée de la Live United Party des 50 ans, une soirée à destination de tous les acteurs de Val Thorens (saisonniers, socioprofessionnels, clients), et des petits comme des grands. L'Arena du Board, inauguré cet hiver, sera le théâtre de ces festivités. Le premier set de 17h à 19h prévoit un espace enfant, maquilleuse, pop corn, barbes à papa, bonbons, crêpes, glaces à l'italienne... Dès 17h45, place aux concerts, avec Lo & Ben (jusqu'à 19h15), puis le groupe Patchwork (19h30-21h) et enfin DJ Lyrics (21h30-23h30), habitué à ambiancer la Folie Douce. De quoi glisser ensuite tranquillement vers les derniers jours de l'hiver.

On 26 April, seasonal workers, socio-professionals and tourists are invited to the Live United Party, an evening that will once again mark the 50th anniversary of the resort at the end of the season. The Board, which opened this winter, is the place to be !



LIVE UNITED PARTY

De 17h à 23h30
Arena du Board (entrée côté gare routière)
Ouvert à tous – Gratuit
valthorens.com



LES PÉPITES CACHÉES DU DOMAINE SKIABLE

Pour certains, il n'y a rien qui ressemble plus à une piste qu'une autre piste... Mais nous, on n'est pas d'accord ! En quête d'aventure, nous sommes allés explorer les spots plus confidentiels de Val Thorens sur les conseils de Frédérique Bérout, responsable marketing de la société d'exploitation des remontées mécaniques (SETAM).

POUR COMMENCER : LE SECTEUR BOISMINT

Parce qu'il est idéal à skier dès le matin, nous avons commencé la journée par le secteur Boismint, en haut du télésiège du même nom... On ne peut pas se tromper. Un grand soleil, des grandes pistes fraîchement travaillées et une vue imprenable sur le cirque de Val Thorens : difficile de rêver mieux pour attaquer la journée ! Peu fréquenté, le secteur permet de profiter pleinement de sa descente et d'apprécier d'autant plus le tête-à-tête avec les sommets comme l'Aiguille des Saint-Pères dont les crêtes acérées se détachent sur le ciel bleu. Après avoir bien profité, nous avons envie de changer d'air... Et pourquoi pas de versant, tant qu'on y est ? Direction Orelle !



LE + DE FRÉDÉRIQUE

LE SECTEUR BOISMINT EST À SKIER LE MATIN, CAR IL EST AU SOLEIL DÈS L'OUVERTURE DU DOMAINE SKIABLE

Test réalisé par Sarah Ritter & Léa Moles



CAP SUR ORELLE ET LA LORY

Orelle fait probablement partie des secrets les mieux gardés des 3 Vallées... Pour basculer depuis Val Thorens, nous nous dirigeons vers le col de Thorens. À 3000m d'altitude, l'ambiance est déjà incroyable et la vue sur les Aiguilles d'Arves, sommet emblématique de la Maurienne, est imprenable. Mais le meilleur reste à venir, car la piste de la Lory serpente au cœur d'un vallon glaciaire. Surplombées par les glaciers et les falaises immenses, on se croirait en pleine haute montagne. L'ambiance est magique : notre coup de cœur de la journée !

LE + DE FRÉDÉRIQUE

DEPUIS LE BAS DE LA LORY, LA TOUTE NOUVELLE TÉLÉCABINE ORELLE-CARON PERMET D'ALLER ADMIRER LA VUE À 360° DE LA CIME CARON, EN MOINS DE 7 MINUTES

LA CIME CARON PUIS LA PISTE PLUVIOMÈTRE

Après cette belle descente sauvage, nous reprenons de l'altitude à la Cime Caron et son sommet à 3200m. Le temps d'admirer la vue et nous voilà redescendues côté Val Tho. Toujours en quête d'exploration, nous allons flirter avec la liaison avec Méribel au col de la Chambre. L'occasion de découvrir une autre piste peu pratiquée et pourtant excellente : la Pluviomètre. En plus d'un nom qui ne passe pas inaperçu, son niveau bleu la rend accessible à tous. Très large, elle permet aussi bien de se familiariser avec les virages tranquillement que de tailler des grandes courbes pour les plus aguerris. Un bonheur pour terminer la journée !

ON JOUE LES PROLONGATIONS AVEC PÉCLET BY NIGHT ?

Mais qui a dit que c'était fini ? Chaque vendredi, le funitel de Péclet prolonge le plaisir en ouvrant ses portes aux skieurs jusqu'à 18h30. Une ambiance magique de voir les montagnes se parer de ces si belles couleurs entre chien et loup incroyable pour fêter le début du week-end comme il se doit.

LE + DE FRÉDÉRIQUE

ON PEUT ADMIRER LE COUCHER DE SOLEIL DEPUIS LE SOMMET DU FUNITEL : MAGIQUE !



In search of adventure, we explored Val Thorens on the advice of Frédérique Bérout, marketing manager of the ski lift operating company (SETAM). The Boismint sector is best skied in the morning, enjoying the morning sun. From the bottom of the slope Lory, the brand new Orelle-Caron cable car allows you to admire the 360° view from Cime Caron. Skiing down on the side of Val Thorens, to Col de la Chambre, we joined another excellent slope : Pluviomètre.



SETAM – Remontées mécaniques de Val Thorens
ski.valthorens.com



MOÛTIERS

LYCÉE HÔTELIER *Viser les étoiles*

Le temps d'une matinée, Infosnews s'est rendu au sein de la section hôtelière du lycée Ambroise-Croizat, à Moûtiers, qui propose des formations du CAP au BTS. Sur place, nous avons assisté aux préparatifs d'un service de midi par les élèves, entre cuisine et service en salle, deux métiers clés de nos stations.

Le lycée Ambroise Croizat a récemment été élu **premier lycée général de Savoie, et deuxième lycée professionnel**, et sa section hôtelière en est une des principales vitrines. De la cuisine se dégagent déjà les odeurs d'un veau marenge mijotant sur le feu. Devant nous, les élèves préparent des cerises flambées au Porto et au kirsch...

Romane et Angelo, tous deux en première année de BTS MHR (management en hôtellerie-restauration), nous font découvrir les lieux. « Ici, on travaille en petit comité. Dans notre classe, on a 12 élèves en cuisine et 4 en salle. Cela permet une vraie proximité avec les instructeurs, et l'on n'a pas l'impression d'être juste un numéro parmi une foule d'élèves. »

ENTRE BIENVEILLANCE ET SENS DU PARTAGE

Cette proximité se ressent jusque dans les cuisines, où l'on retrouve ce jour le chef Gérard Caballero, meilleur ouvrier de France (traiteur) depuis 1993.

« J'ai choisi d'aller vers la transmission de mon savoir-faire pour ma fin de carrière, afin de rendre ce qui m'a été inculqué plus jeune : de la passion, de la rigueur et de l'envie ! »

Dans cette immense cuisine parfaitement équipée, il reçoit un maximum de 12 élèves, pour conserver cet esprit d'équipe et pouvoir au mieux prodiguer ses conseils.

La section hôtelière propose des formations allant du CAP au BTS, avec près de 150 élèves inscrits, dont 50 apprentis. Les élèves n'étant pas en apprentissage se rendent tout de même en entreprise, au travers de 8 semaines de stage. « Nous mettons un point

d'honneur à ce que nos élèves exercent en milieu professionnel. Ici, on leur inculque des valeurs et du savoir, mais pour progresser, rien de mieux que la pratique sur le terrain ! », explique Éric Glise, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques.

APRÈS LA THÉORIE, LA PRATIQUE !

En plus de leurs expériences respectives, les élèves prennent part à des exercices pratiques, en cuisinant et servant dans le restaurant d'application du lycée. Tous les midis, les élèves les plus jeunes exercent leur futur métier auprès de vrais clients, tandis que les plus âgés participent à de plus gros services à tendance bistronomique, organisés les mercredis soir. Les étudiants peuvent alors proposer des soirées d'exception, comme lors de la venue du chef Jean Sulpice, deux étoiles au guide Michelin, en mars dernier. De quoi laisser des souvenirs plein la tête à ces serveurs et cuisiniers de demain.

Notre visite se termine et nous pouvons maintenant l'attester : l'avenir gourmand de nos belles stations commence ici, et il est plutôt prometteur. (M.C.)

 **The restaurant and hospitality section of the Ambroise Croizat high school in Moûtiers offers courses from CAP to BTS, with nearly 150 students enrolled, including 50 apprentices. Chef Gérard Caballero, Best Worker in France (caterer) since 1993 has chosen to pass on his know-how in order to give back what he was taught when he was younger : passion, rigour and motivation. The students train in the high school's training restaurant, open to the public.**



TÉMOIGNAGES

« C'est un milieu qui me plaît depuis petit. J'habite à Bourg-Saint-Maurice. Le lycée de Moûtiers est réputé pour sa bonne formation et son fort taux de réussite ! »

Wilhem Biziere, 15 ans, Bac pro cuisine



« Je ne savais pas quoi faire comme études, et le milieu de la restauration permet de voir plein de choses différentes. Plus tard, j'aimerais travailler en saison, exercer comme chef l'été et comme monitrice de ski l'hiver, car je suis passionnée de sports de glisse. »

Ilyrose Mulatier, 15 ans, Bac pro cuisine



ambroise-croizat.ent.auvergnhonealpes.fr
POUR TESTER : Restaurant d'application le midi
+33 (0)4 79 24 17 42 (sur réservation)
Fermeture du 15 mai au 15 septembre

A.B.A MENUISERIE
EXPÉRIENCE, PASSION ET MINUTIE



ANTOINE PAUTOT

DES BASES SOLIDES

Jeune menuisier de 27 ans, Antoine s'est lancé dans l'aventure de l'entrepreneuriat en mars 2022 se sentant à ce moment capable de voler de ses propres ailes. Nous l'avons rencontré dans son atelier du côté de Saint-Paul-sur-Isère, coulisses de la création de ses diverses commandes. Il nous raconte que tout a commencé en stage de 3e chez Jean-Michel Perrier, menuisier implanté au Villard-du-Planay, où il a fait ses armes. L'histoire a ensuite continué chez Michaël Henry, menuisier et agencier (MMH) à La Perrière en CAP et BP pendant 4 ans. « J'ai gravi les échelons au sein de cette boîte dans laquelle j'ai tout appris. Je suis devenu chef d'atelier à la sortie de l'école, puis responsable de production toujours dans la même structure, où je gérais une quinzaine de personnes au quotidien. » Notons ce parcours déjà exemplaire rempli de valeurs comme l'envie, le travail, la passion, la rigueur et la soif d'apprendre.



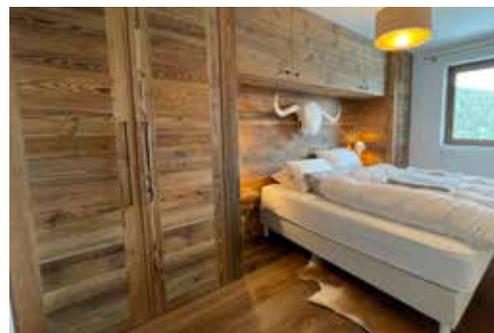
Chez Infosnews, on aime les aventures humaines qui mêlent courage et audace. Nous vous parlons aujourd'hui d'un gars du « cru », comme on dit ici. Antoine Pautot, originaire de Montagny, a depuis quelques mois créé son entreprise d'aménagement intérieur : A.B.A Menuiserie. Fort de 13 ans d'expérience, il nous parle de son métier avec franchise et passion.

DES SOLUTIONS TAILLÉES POUR CHACUN

Aujourd'hui, Antoine, par son expérience, est capable de s'adapter à chaque demande, offrant des solutions de création d'aménagement intérieur sur mesure : mobilier, magasins, cuisines, meubles vasques, dressings, pose de parquet et lambris par exemple. Il propose également de la création à partir de récupération de matières brutes travaillant n'importe quel type de bois : résine, mélaminé et placage. Il soumet des devis gratuits et intervient sur toutes les 3 Vallées. Et lorsqu'on lui demande quel chantier il a pu réaliser récemment, il nous dit en toute modestie qu'il a notamment travaillé sur le nouveau domaine de l'Ariondaz à Courchevel 1650... Rien que ça ! On touche donc du bois pour la suite de son histoire... (C.B.)



©Photos ABA Menuiserie



🇬🇧 Antoine Pautot, from Montagny, opened the interior design company A.B.A Menuiserie in March 2022 in Saint-Paul-sur-Isère. It all started with an internship with Jean-Michel Perrier, a carpenter based in Villard-du-Planay. The story continued for 4 years with Michaël Henry, carpenter and fitter (MMH) in La Perrière, where Antoine became the production manager and managed about fifteen people on a daily basis. Today, he is able to adapt to each request, offering solutions for the creation of tailor-made interior design.



Antoine Pautot
 +33 (0)7 77 72 36 05
 sarlabamenuiserie@gmail.com



L'UNION FAIT LA FORCE!

C'est une nouvelle entreprise qui a pris racine du côté de la zone artisanale de Bozel. Alpine Charpente, ce sont quatre compagnons du Tour de France qui montrent qu'expérience, dynamisme et enthousiasme riment avec succès.

Yoan Marc, Vincent Felenq et Luck Chapuis sont trois compagnons du Tour de France qui ont construit leur expérience pendant plus de 8 ans aux quatre coins de la France. Ils ont choisi la Tarentaise, intégrant l'élément local Valentin Tenesi. Ils ont également pu compter sur Loïc Tatoud, leur dessinateur principal. Leurs forces ? Leur expérience complémentaire qui rend la prestation complète où chaque client est pris en main de A à Z : études, conception, ossature bois charpente, dépose du permis en mairie, fourniture et pose des menuiseries hors d'eau et hors d'air. Intervenant sur toute la Tarentaise, ils font appel à des prestataires locaux afin de valoriser la région, comme la scierie Gorand des Allues. (C.B.)

With Alpine Charpente the service is complete and each client is taken in hand from A to Z : studies, design, timber frame, permit with the town hall, supply and installation of joinery out of water and out of air, they adapt to each project, working throughout the Tarentaise region.



288 ZA La Prairie • 73350 BOZEL
+33 (0)4 79 09 40 73 • +33 (0)6 18 66 02 47
contact@alpinecharpente.com



©Romain Blanchi

ALBERTVILLE

L'ART TROUVE SES CHEMINS

Si le Dôme Théâtre propose une programmation variée tout au long de l'année, pas question de laisser la culture sous cloche. Avec Chemins d'artistes, certains spectacles sont délocalisés sur tout le territoire de la Tarentaise.

Si le dispositif Chemins d'artistes existe depuis de nombreuses années, il ne s'essouffle pas, bien au contraire. Plus de 20 spectacles délocalisés ont été proposés la saison dernière, et le Dôme Théâtre est une scène conventionnée Art & Territoire depuis 2019. Avant chaque nouvelle saison culturelle, ces dernières peuvent émettre des vœux pour accueillir un spectacle. S'en suit alors un dialogue pour déterminer quel spectacle est le plus adapté au projet du territoire, aux capacités techniques du lieu d'accueil... « Ce partenariat vise à travailler de façon complémentaire afin d'offrir un parcours artistique cohérent », explique Fabienne Chognard, directrice du Dôme Théâtre. « Nous apportons l'expertise artistique de notre équipe pour proposer quelque chose de différent de ce qui est proposé dans les infrastructures territoriales », complète Mathieu Dardé, secrétaire général.

Au-delà de la diffusion de spectacles, le Dôme met en place des résidences artistiques sur le territoire ainsi que des ateliers avec le public, comme par exemple la représentation du spectacle Altaï au refuge du Rosuel, qui a ensuite donné lieu à une exposition photo à Aime. « Les artistes peuvent nourrir leur œuvre grâce à l'environnement montagnard et adapter leurs performances en fonction des lieux : c'est riche pour tout le monde », conclut Mathieu. Pour les 4 prochaines années, le Dôme Théâtre souhaite renforcer l'action culturelle dans sa globalité, en multipliant les échanges entre public et artistes avec par exemple l'atelier d'écriture en montagne organisé en mai. (S.R.)

The Dôme Théâtre is an "Art & Territoire" approved stage since 2019. In addition to presenting shows, the Dôme Théâtre sets up artistic residencies in the area as well as workshops with the public, such as the performance of the Altaï show at the Rosuel mountain refuge, which later led to a photo exhibition in Aime. For the next 4 years, the Dôme Théâtre wishes to reinforce the cultural action in its entirety by multiplying the exchanges between public and artists.



« CHEMINS D'ARTISTES » EN TARENTAISE

- More Aura (clowns) – Association des Clous : le 29/04 à 20h Brides-les-Bains (20h)
- Altaï (danse/photo) – Compagnie Ma' : le 11/06 à Celliers (20h)

EN+

DU 24 AU 29.04

Festival « Vrai de Vrai »
"Vrai de Vrai" festival
Festival du film documentaire
et du livre

Infos, tarifs et programmation sur
grandbivouac.com
Albertville – 88 bis Rue de la
République

MORE AURA
ASSOCIATION DES CLOUS
CLOWN
LE DÔME THÉÂTRE
RÉSERVATIONS
04 79 10 44 80
en ligne sur
www.dometheatre.com
TARIFS DE 5€ À 10€

MER 26 AVRIL 20H
LA BÂTHIE
SALLE POLYVALENTE

SAM 29 AVRIL 20H
BRIDES-LES-BAINS
SALLE LA DOVA

EXPOSITION **CROISÉE**



FABRICE ROBIN



KIKI SORIO

À partir de ce vendredi 14 avril et jusqu'au 12 mai, le centre culturel Marius-Hudry accueille l'exposition des artistes Fabrice Robin et Kiki Sorio. Une jolie manière de rendre hommage à Fabrice, disparu l'an passé.

En plus d'être un événement artistique, cette exposition est surtout une manière de rendre hommage à Fabrice Robin, un artiste plasticien moûtierain, décédé il y a un an de ça. « Fabrice était mon binôme artistique, on faisait souvent des expos ensemble. Et comme il avait fait beaucoup pour la ville, le maire a souhaité lui rendre hommage », nous

explique Kiki Sorio. Au 1^{er} étage du centre culturel, vous découvrirez ainsi les œuvres de ces deux compères artistiques, plutôt tournées pigments et peintures à l'huile pour Fabrice, et plutôt abstrait pour Kiki. Un subtil mélange de techniques artistiques, le tout sur de grandes et belles toiles, nous invitant à voyager... (M.C.)



EXPOSITION DE FABRICE ROBIN ET KIKI SORIO

Du 14 avril au 12 mai
1^{er} étage du centre culturel Marius-Hudry • Moûtiers
Du lundi au samedi de 16h à 18h et mardi de 10h à 12h
Entrée libre
Vernissage le 14 avril à 18h30
+33 (0)4 79 24 04 23

ALBERTVILLE



IL SUFFIRA D'UN cygne...

Ce jeudi 20 avril, (re)découvrez "Le Lac des cygnes", en direct de la Halle Olympique d'Albertville. Dès 20h, l'International Festival Ballet, célèbre ensemble de ballet russe, vous proposera une interprétation tout en élégance, mêlant légèreté et féerie, de l'un des ballets les plus célèbres du monde. Un véritable moment de grâce, pour reprendre un classique intemporel. (M.C.)



The International Festival Ballet, a famous Russian ballet ensemble, will offer you an elegant interpretation of one of the most famous ballets in the world, "Swan Lake".



LE LAC DES CYGNES

Billets dès 39€ (27€ pour les - 12 ans)
Réservation en ligne : halleolympique.com



Hôtel L'Incomparable *****
TRUITE DE LA VALLÉE DU GUIERS, AIL NOIR, JUS À L'AIL DES OURS
TRESSERVE

LA
RECETTE
CARREFOUR

TIRAMISU

POUR 4 PERSONNES
INGRÉDIENTS

- × 24 biscuits à la cuillère
- × 250 g de mascarpone
- × 3 oeufs
- × 50 cl de café noir non sucré
- × 30 g de cacao amer
- × 100 g de sucre roux
- × 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION
15 MIN

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.

Ajouter le mascarpone au fouet.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Réserver.

Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant d'en tapiser le fond du plat.

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème, en terminant par cette dernière.

Saupoudrer de cacao.

Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déguster frais.



COURCHEVEL LE PRAZ
La Petite Bergerie

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

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

♥ Ardoise de charcuterie

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

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



COURCHEVEL VILLAGE
La Chapelle 1550

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

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

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

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

COURCHEVEL
Au Pain d'Antan

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

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

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

À proximité de chez vous,
sur tous les niveaux de Courchevel,
de Méribel et Pralognan

📍 📞
+33 (0)4 79 08 58 21 • .aupaindantan.fr



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



FERMETURE LE 15/04 - OUVERTURE CET ÉTÉ

Offrez-vous un déjeuner ou dîner avec vue! Bistrot Manali, le restaurant de l'hôtel Manali Lodge, reçoit skieurs et piétons en quête d'une pause épicurienne sur le front de neige de Courchevel Moriond. Avec sa grande terrasse ensoleillée, il offre un panorama majestueux sur la Saulire et Courchevel 1850. Dans les assiettes, gourmandes et généreuses, on retrouve des recettes traditionnelles sublimement revues et modernisées par le talentueux chef Antony Trezy, pour le grand plaisir de nos papilles. Pour le dîner, profitez d'une ambiance intimiste et chaleureuse grâce au doux crépitement des flammes et au ballet des dameuses sur les pistes extérieures.

Bistrot Manali, the restaurant of the hotel Manali Lodge, welcomes skiers and pedestrians in search of a culinary break on the snowy slopes of Courchevel Moriond. With its large sunny terrace, it offers a majestic panorama on La Saulire and Courchevel 1850, and traditional dishes revisited by the talented chef Antony Trezy.

♥ La pièce de bœuf du boucher (200g), frites, salade verte, sauce béarnaise

☑ Accès skis aux pieds et piétons!

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



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

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

♥ Crêpes, gaufres, cheesecake, diverses tartes et donuts maison

☑ La terrasse au départ du Family Park

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



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

♥ Retransmissions sportives et live music toutes les fins de semaine pour l'après-ski

« barber corner » en collaboration avec le Mamen's Barber Shop.

Rue du Marquis - Courchevel Moriond
couch@sevenkingsbar.com



MÉRIBEL
Le Clos Bernard



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

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

♥ Soirée d'ambiance unique à Méribel

☑ Les grillades à la cheminée



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

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

MÉRIBEL
Le Refuge

Avec un titre de maître restaurateur et des fromages sélectionnés chez un affineur, le ton est donné: ici on mange frais et local! Côté spécialités, la fondue est à l'honneur: 3 fromages, suisse, au chèvre, aux cèpes... À la carte également, des pizzas savoureuses et quelques entrées et plats originaux à découvrir absolument!

Le Refuge proposes Savoyard specialties, tasty pizzas and traditional starters and main courses prepared with fresh and local products.

♥ La boule raclette,

Le crozitto au butternut et Saint-Jacques,
Le feuilleté de ris de veau et pleurotes

Méribel Centre
+33 (0)4 79 08 61 97



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



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



La Chaudanne

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

MÉRIBEL Jacks

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

☑️ Petit-déjeuner, déjeuner, dîner

♥️ La grande terrasse ensoleillée

MÉRIBEL Le Blanchot



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

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

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

♥️ Le nouvel espace boutique au pied du restaurant

☑️ Possibilité de privatisation en soirée

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



MÉRIBEL Lilie

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

♥️ Service traiteur & caviste

☑️ Boutique déco by Muriel Gacon-Lecomte



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

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



MÉRIBEL Le CroMagnon

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

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

♥️ Le filet de bœuf

☑️ La salle cosy

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



MÉRIBEL-MOTTARET Côte 2000



Soirées festives

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

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



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

MÉRIBEL - MOTTARET Le Plan des Mains



LE RESTAURANT

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

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

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

LA SANDWICHERIE

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

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



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

MÉRIBEL-MOTTARET La Tanière

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

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

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

BRIDES-LES-BAINS Golf Hôtel

Sur les hauteurs de Brides-les-Bains et face au majestueux Grand Bec, le Golf Hôtel nous propose une expérience. Découvrons son restaurant qui propose une cuisine créative, gastronomique et équilibrée où les produits locaux règnent en maîtres.

- ♥ Le buffet de la mer à 43€/ personne le 28 avril au Golf Hôtel (sur réservation au 04 79 55 28 12) et le 21 avril au Savoy Hôtel (réservation 04 79 55 20 55).
- ✔ Le tarif menu demi-pension avec le code Infosnews lors de la réservation

20 avenue Greyfié de Bellecombe
73570 Brides-les bains
Ouvert de 19h30 à 21h • +33 (0)4 79 55 28 12
www.golf-hotel-brides.com



🇬🇧 On the heights of Brides-les-Bains and facing the majestic Grand Bec, the Golf Hôtel offers an unforgettable culinary experience in its restaurant proposing a creative and balanced cuisine prepared with local products. Don't miss the revisited Seafood on April 28 by reservation at +33 (0)4 79 55 28 12

BRIDES-LES-BAINS L'Héliantis

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

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

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

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



SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE Le Corbeleys



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

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

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

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





L' Héliantis

COUP DE FOURCHETTE
BRIDES-LES-BAINS

Alors que la saison thermale bat son plein, direction le restaurant du Casino des 3 Vallées, L'Héliantis, qui existe depuis 1992 et les JO d'Albertville. Le duo Agostino et Christian nous reçoit ici en toute simplicité et nous sert un cocktail de convivialité et d'assiettes gourmandes. Entre deux parties de black-jack, testons les différentes formules : jackpot assuré !

LE MOT DE LA FAIM

On vous donne le scoop, ici c'est (casino) royal ! Pourquoi opter pour le restaurant L'Héliantis ? Parce qu'il est idéalement situé au cœur de Brides-les-Bains. On peut en effet, y accéder à pied ou en voiture très facilement et se garer juste en dessous sur le parking des Thermes. De plus, le duo Christian/Agostino nous régale de son franc-parler et de son humour bon enfant. C'est sans chichis qu'ils nous reçoivent, comme des copains à la maison, et impossible de ne pas trouver son bonheur parmi les plats proposés.

Saumon sauce citron, diots de Savoie, hamburgers maison, émincé de volaille aux champignons et spécialités savoyardes en format individuel ou duo, tout est fait pour nous charmer. Et pour ceux qui souhaitent allier gourmandise et diététique, le menu du même nom propose fricassée de champignons, filet de limande aux herbes et compote de fruits le midi, et timbale au saumon fumé, jambon braisé de madère et flan à la vanille le soir pour seulement 19,50€. Ce qu'on souligne également, c'est le rapport qualité/prix imbattable qui permet de revenir à volonté !

JEU... DIS OUI !

Venir à L'Héliantis, c'est faire d'une pierre deux coups, en profitant également du Casino. Le menu Jackpot à 35€ nous propose entrée / plat / dessert avec 10€ de jetons offerts pour jouer aux machines à sous. Celui-ci est ouvert 7j/7 de 11h à 3h du matin, afin de profiter de la roulette électronique, des machines à sous et du black-jack. Tous les amoureux de la chanson trouvent, eux, leur bonheur tous les jeudis soir dès 21h au restaurant pour une session karaoké en folie. Autant de raisons de pénétrer dans ce temple de l'épicurisme qui, au-delà de combler nos appétits, nourrit notre joie de vivre et notre bonne humeur. Il est l'heure de parier sur ce spot incontournable ! (C.B.)



Boîte chaude



Salade de chèvre chaud



Fondue individuelle
aux 4 fromages



Hamburger maison



Île flottante

 Ideally situated in the heart of Brides-les-Bains and attached to the Casino, the restaurant L'Héliantis is worth a visit ! The €35 Jackpot menu offers a starter, main course and dessert, with €10 worth of free chips to play the slot machines. The casino is open 7 days a week from 11am to 3am : electronic roulette, slot machines and blackjack. And every Thursday from 9pm, the restaurant organises a karaoke evening, open to all !

◆ Esplanade des Thermes
Ouvert du mardi au dimanche
De 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h
+33 (0)4 79 55 23 07
Bar ouvert tous les jours de 18h à 19h

LES MENUIRES Le Bistrot des Cimes

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

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

♥ Travers de porc cuits au miel, basse température

☑ Vente à emporter

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



LES MENUIRES Roc Seven

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

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

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



LES MENUIRES Là-Haut

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

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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

☑ Apéritif dinatoire

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



LES MENUIRES L'Alpin



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

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

♥ T-Bone 500g

☑ Les tentes alpines

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



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

☑ Un repas insolite dans une télécabine, au chaud

LES MENUIRES La Marmite



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

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

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

lamarmite-lesmenuires.fr

📍 lamarmitelesmenuires

LES MENUIRES Le Comptoir



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

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

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

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

📍 LeComptoir.Menuires



LES MENUIRES

La Table Gourmande de Peuf Daddy



2 restaurants en 1

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

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

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

♥ Restaurant gastronomique tous les soirs

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



LES MENUIRES

La Ferme de Reberty



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

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

♥ La côte de bœuf de chez Gaston

✔ Nouvelle cave avec magnums et grands crus

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

VAL THORENS

La Moutière



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

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

♥ Les spécialités savoyardes

✔ Terrasse plein sud abritée du vent

+33 (0)4 79 00 02 67

Facebook icon Chalet de la Moutière Val Thorens
Instagram icon lamoutiere.valthorens



VAL THORENS

Les Chalets du Thorens



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

✔ La viande maturée

♥ Véritable village aux mille plaisirs

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

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



VAL THORENS Les Explorateurs



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

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

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



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

VAL THORENS °Fahrenheit Seven - La Rôtisserie



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

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



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



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

VAL THORENS Le Chamois d'Or



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

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

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

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



VAL THORENS Restaurant Le M & Gourmet Snack

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

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

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



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



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

VAL THORENS La Maison



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

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

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

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



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

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



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

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



Ris de veau, duo de champignons de Montmélian

L'Incomparable*****

DÉCOUVERTE D'UN JOYAU

TRESSERVE

Avec l'émulation de la saison, s'offrir un instant loin des stations pour profiter de l'ambiance lacustre a un petit goût de paradis. Nous avons poussé les portes d'un lieu enchanteur situé sur les hauteurs du lac du Bourget à Tresserve, l'hôtel L'Incomparable.

Tout juste repris par les Étincelles Collection, groupe hôtelier haut de gamme de montagne, L'Incomparable est un lieu unique. L'imposante bâtisse a été rénovée avec soin, s'inspirant de l'un des plus gros diamants taillés au monde de 407 carats, l'Incomparable. Les tons de jaunes viennent alors se mêler avec subtilité au charme d'antan de cette ancienne maison de maître, venant parfaire la décoration d'inspiration moderne. Cette touche de douceur, nous la retrouvons également dans les chambres, spacieuses et lumineuses. Une belle harmonie qui invite à la détente... On se laisse alors tenter par le Black Diamond Luxury Spa, un espace sublime dédié au bien-être : piscine intérieure, extérieure, hammam, sauna extérieur avec vue sur le lac, jacuzzi extérieur, salle de fitness... et trois cabines de soin, dans lesquelles les professionnels réalisent modelages et soins dans un cadre des plus apaisants.

DU CÔTÉ DE LA CUISINE

Au cœur de cette maison hédoniste se dévoile un bel espace de restauration. Spacieux et raffiné, il se compose de fauteuils en velours, de lustres dorés, d'un coin salon avec son immense cheminée et

d'immenses baies vitrées qui donnent sur une terrasse panoramique où nous nous installons, devant un tableau de nature dont on ne peut se lasser.

À l'ouverture de l'hôtel en 2020, nous avons rencontré le prometteur chef aixois Antoine Cevoz-Mamy, qui a décroché sa première étoile au guide Michelin. Ce midi, c'est au restaurant Le Bistrot, que nous nous laissons surprendre par les propositions du jeune chef Mickaël Saunus. Suivant les traces du chef étoilé, il travaille lui aussi au maximum en circuit court : les champignons, les pommes, les poires, les poissons... sont issus de la région. Sa devise, surprendre par une cuisine du terroir tout en finesse et en équilibre. La truite de Savoie, les ris de veau, les gambas, les asperges... sont sublimes par des sauces, des sabayons, des accompagnements qui révèlent les produits sous un jour inédit. Quant au dessert, nous avons succombé à la douceur exotique, croquant noix de coco et amandes... un vrai régal.

L'hôtel L'Incomparable est un coup de cœur, un lieu unique où la magie des instants pour soi prend tout son sens. (S.M.)



Gambas rôties, gingembre citron



Truite de la vallée du Guiers



Douceur exotique, croquant noix de coco et amande

Formules à découvrir
Entrée + plat : 38€
Plat + dessert : 35€
Entrée + plat + dessert : 49€



L'Incomparable is a unique place, carefully renovated, inspired by one of the world's largest cut diamonds of 407 carats. The Black Diamond Luxury Spa is a sublime space dedicated to well-being : indoor and outdoor swimming pools, hammam, outdoor sauna with view on the lake, outdoor jacuzzi, fitness room... and three treatment rooms. Spacious and refined, the dining area features velvet armchairs, golden chandeliers, a lounge area with a huge fireplace and bay windows opening onto a panoramic terrace.

◆ 68 Chemin de Belledonne
73100 Tresserve
+33 (0)4 65 84 04 24
info@hotel-lincomparable.com





SPA PRATICIENNE

UN MÉTIER ACCESSIBLE À TOUTES LES PASSIONNÉES

Si l'univers du spa séduit un nombre de professionnelles grandissant, les spas Ô des Cimes des résidences CGH vont plus loin. Dans ces univers merveilleux où le bien-être est loi, Sandrine Davière, directrice générale, place la barre haute, de l'accueil du client à son départ après son soin. En passionnée d'esthétique, elle a à cœur, depuis l'ouverture des spas, de transmettre son savoir-faire. C'est ainsi que l'Académie Ô des Cimes a vu le jour, pour ouvrir les portes de ce métier à toutes les jeunes filles motivées.

Sandrine, présente-nous l'Académie en quelques mots.

L'Académie permet à de nombreuses jeunes femmes, de 18 à 25 ans, déjà diplômées d'un CAP (au minimum), de devenir spa praticiennes. Elles sont alors en contrat de professionnalisation (qui se prépare en partenariat avec un organisme de formation l'EFFPA) durant toute la saison d'hiver.

Explique-nous...

Chaque année, nous offrons cette opportunité à 26 jeunes femmes que nous recrutons, et qui seront placées dans l'un de nos 29 spas haut de gamme (4 et 5 étoiles), situés dans les Alpes françaises. Elles sont tout d'abord en formation durant un mois à Bourg-Saint-Maurice : théorie et pratique sur les marques avec lesquelles nous travaillons, univers du spa et cours d'anglais. Durant cette période, elles sont logées sur place dans notre résidence 4 étoiles, le Cœur d'Or.

Après cette formation, elles débutent donc dans le métier...

Dès la mi-décembre, elles sont spa praticiennes en poste, capables d'accueillir, de réaliser des soins du

visage, des massages du corps ainsi que tous les soins sur-mesure que nous aurons sur notre belle carte mise en place pour l'année concernée. Suite à leur formation, leur rôle est également de conseiller les clients et de leur vendre des produits cosmétiques.

Grâce à cette expérience, elles valident leurs acquis ?

En avril, elles se présentent pour obtenir leur diplôme spécifique de spa praticienne, avec une épreuve orale et un dossier écrit à nous remettre. La soutenance représente en quelque sorte le bilan de leur saison d'hiver, où il leur est demandé de relater leur expérience. À la fin du mois de mai, elles obtiennent leurs résultats. Leur année validée, elles sont accueillies dans l'une des 34 résidences CGH pour évoluer et grandir dans les spas Ô des Cimes, une grande famille.

Il ressort de cette académie une belle notion de partage...

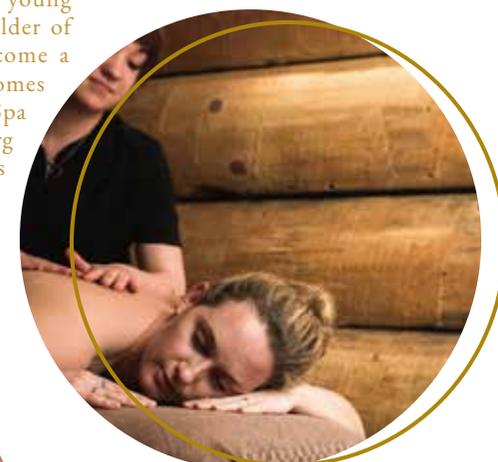
Mon but à moi, directrice générale de ces lieux d'exception, c'est avant tout de donner une chance à des jeunes filles diplômées, mais qui n'ont pas ou peu

d'expérience, et qui de ce fait ne trouvent pas de travail pour la longue et belle saison d'hiver. Je suis là pour les accompagner dans leur développement au sein de cet univers si doux qu'est le monde du spa. L'objectif est également de leur donner des outils et des compétences au travers de la formation et de nos échanges quotidiens.

Pour cette saison d'été, je viens de promouvoir une ancienne académicienne spa manager. Après deux saisons d'hiver et deux saisons d'été dans l'un de nos établissements en tant que titulaire, elle a acquis aujourd'hui toutes les compétences et tout le savoir pour intégrer pleinement ce poste à responsabilités.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, n'hésitez pas à nous contacter pour vivre cette fabuleuse expérience. Été comme hiver, nous sommes ouverts. J'attends impatiemment vos appels et candidatures pour devenir une vraie belle professionnelle au sein d'Ô des Cimes. (S.M.)

 **The Academy Ô des Cimes is open to young girls between 18 and 25 years old, holder of a CAP diploma minimum, who dream to become a spa practitioner. Every year, the academy welcomes 26 trainees who will integrate one of the 30 Spa Ô des Cimes in the French Alps. It all starts in Bourg Saint Maurice with a 6-week traineeship and continues mid-december for the winter season. Don't hesitate to contact the academy to live this fabulous experience.**



 **ACADÉMIE Ô DES CIMES**
Sandrine Davière
info@odescimes.com
www.odescimes.com



COOL... IL NEIGE

www.sogevab.com



LE
BOARD
VAL THORENS

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

LE
BREAK
DES MENUIRES

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

LA
BULLE
DES BRUYERES

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

BY
SOGEVAB