



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

RETROUVEZ-NOUS
EN VIDÉO  
www.infosnews.tv

17+18+19
AVRIL 2026
VAL THORENS



COSMIC
MOUNTAIN
FESTIVAL

AMOR + ANETHA + BAKERMAT + BENNY BENASSI + FLKN + JADEN BOJSEN
MARTEN HØRGER + MASSANO + OMAKS + PETIT BISCUIT
SKÖNE& PROTOKSEED PRESENT SILENCE. + VIDO + ZAPRAVKA

ÉVÉNEMENTS
STATIONS

SKI DE FOND
PORTRAITS D'ICI

GUIDE
GOURMAND
PHOTOGRAPHIES

FESTIVALS
MOUNTAIN
KART



TRAIL
ALEXIS PINTURAULT

PÂQUES
PISTES LUDIQUES

THÉÂTRE
ARTISTES

AQUARELLE
AGRICULTURE



2^e édition

FESTIVAL DU MANALI 06/04 12h-20h

DJ SETS MIZER - MIKKIFACE - AOHNA

PRISCILLA - CLACKY PERCU - CHARLI SAX

234 Rue de la Rosière,
73120 Courchevel

Réservation : +33 (0)4 79 23 19 41
Whatsapp: +33 (0)7 88 95 28 60

BistrotManali
COURCHEVEL

METEO

SAMEDI		9°	-5°
DIMANCHE		12°	0°
LUNDI		13°	0°
MARDI		12°	1°
MERCREDI		7°	0°
JEUDI		7°	-2°
VENREDI		8°	0°

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

SOMMAIRE

LE MUST TO DO !

2 - En apesanteur au Cosmic Mountain Festival, à Val Thorens

NOTRE BEST-OF DES 3 VALLÉES

- 4 - Le plan des pistes
- 6 - Livre: « Encordée avec une ombre »
- 7 - Le saisonnier de la semaine: Solon Thévenet, à La Tania
- 9 - L'actu des champions
- 10 - Rencontre avec Timy Théaux, explorateur sans fin

COURCHEVEL - LA TANIA

- 13 - Happy end, avec Live on the Slopes
- 15 - Winter (Legacy) is coming...
- 17 - Championne: Heidi Convard, en ski de fond

BRIDES-LES-BAINS

- 18 - En scène!
- 19 - Un Défi de 6h pour atteindre l'Olympe

MÉRIBEL

- 20 - Une bouffée d'Art
- 21 - De la glisse et du fun
- 22 - Championne: Amy Favières, nageuse en eau glacée

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

- 24 - Artiste: Mister J, peintre des âmes urbaines
- 25 - La chasse aux œufs est ouverte

LES MENUIRES

- 27 - Un lapin dans la station
- 27 - Gourmandise culturelle
- 28 - Rencontres et partage avec la Semaine des copropriétaires

VAL THORENS

- 30 - Artiste: Jelenask, les bonnets trop stylés
- 32 - On a testé: Le mountain kart des neiges

MOÛTIERS ET ALENTOURS

- 34 - Artiste: Patrice Jorjot, d'ombre et de lumière
- 36 - Métier: Photographe de sport, avec Mallaurie Asporid
- 39 - Rendez-vous à Terre et Cimes, à Albertville
- 39 - Thierry Schoenauer réélu au Comité de Ski Savoie
- 40 - Person of interest: Fabien Biver, cofondateur de Visorando
- 43 - Champion: Romain Favre, à 300km/h

GUIDE GOURMAND

- 45 - Notre sélection de bonnes tables
- 54 - Coup de fourchette: La Marmite, aux Menuires
- 60 - Coup de fourchette: Les Chalets du Thorens, à Val Thorens

KEZAKO ?



Regarde bien : sauras-tu deviner ce qui se cache derrière ce zoom ? (réponse page 41)



OUKISON ?

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

(hors 1^{er} de couverture & sommaire)

DANS LE N°486, PAUL SE CACHAIT EN PAGE 32, RENÉ EN PAGE 20 ET SUZANNE EN PAGE 11

3 VALLÉES INFOSNEWS N°487 3 AVRIL 2026

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

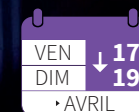
ÉDITEUR INFOSNEWS - Siren 818 149 395. DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Gaëtan Blanrue DIRECTRICE D'EXPLOITATION : Sabrina Maitre RÉDACTRICE EN CHEF : Enimie Reumaux RÉDACTION : Caroline Bernard / Emilie Haensler Céline Leclair (indépendante) / Sabrina Maitre / Fanny Nayrolles / Mélina Perreau Enimie Reumaux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

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



COSMIC MOUNTAIN FESTIVAL À VAL THORENS

EN APESANTEUR



Le Cosmic Mountain Festival fait son grand retour à Val Thorens du 17 au 19 avril. Pendant 3 jours, une vingtaine d'artistes renommés se succéderont sur 4 scènes emblématiques de la station. Présentation de l'événement avec Florent Arbib, responsable événementiel de l'office de tourisme.

Peux-tu présenter le Cosmic Mountain Festival ?

C'est le premier grand rendez-vous qui marque la fin de saison à Val Thorens. C'est une période particulièrement festive, où l'on profite encore de très belles conditions de ski, avec de la neige, du soleil et des tarifs attractifs. L'idée, c'est vraiment de proposer une expérience complète, mêlant ski, musique et animations, pour les vacanciers comme pour les locaux.

Quel bilan retirer de la première édition l'an dernier ?

C'était un vrai succès. On a accueilli environ 12000 festivaliers sur trois jours, avec un public très varié : vacanciers, saisonniers et locaux. Il y avait une réelle attente pour ce type d'événement en fin de saison.



Comment ce projet est-il né ?

Pour construire ce projet, on s'est associés au Delta Festival, un événement bien connu qui se déroule chaque année sur les plages du Prado à Marseille. Ensemble, on a imaginé un festival adapté aux spécificités de Val Thorens, qui est tout de même la plus haute station d'Europe. L'objectif était de transposer cette énergie festive dans un cadre alpin unique.

Quelle est l'ambiance du festival ?

C'est à la fois festif et bon enfant. Il y a plusieurs atmosphères selon les moments de la journée et les différentes scènes. Chacun peut y trouver son compte, que ce soit pour faire la fête en après-ski ou pour profiter d'une soirée plus intense.

Comment se déroule-t-il ?

Les festivités commencent dès 15h sur les pistes : à la Folie Douce le vendredi 17 avril, au bar Le 360 le samedi 18 et le dimanche 19. Après la fermeture du domaine skiable, tout le monde se retrouve à l'Arena pour une première partie de soirée de 20h à minuit. Les festivités se poursuivent ensuite au Malaysia jusqu'à 4h, avec une ambiance hard techno. Le dimanche se déroule entièrement au bar Le 360, de 15h à 18h. (F.N.)



FLORENT ARBIB



© Photos C. Villetta / OT Val Thorens

LE PROGRAMME DU 17 AU 19 AVRIL

VENREDI 17 AVRIL

Folie Douce (15h–18h)

- Petit Biscuit
- Sandy Sax
- Jü One

Arena (20h–00h)

- Bakermat
- Massano
- Benny Benassi
- Alexandre Billard

Malaysia (00h–04h)

- Cara Elizabeth
- FLKN
- Zpravka

SAMEDI 18 AVRIL

Le 360 (15h–18h)

- Jack Ollins
- REFLCT

Arena (20h–00h)

- Anetha
- Amor
- Castor & Pollux


Malaysia (00h–04h)

- Vido
- Skøne
- Omaks

DIMANCHE 19 AVRIL

Le 360 (15h–18h)

- 360 Sound System

 From April 17 to 19, the Cosmic Mountain Festival returns to Val Thorens, blending skiing, music and high-altitude energy. Over three days, top artists take over iconic venues, from sunlit slopes to late-night stages. Born from a collaboration with Marseille's Delta Festival, the event delivers a festive yet laid-back atmosphere, welcoming skiers, locals and party lovers alike. With après-ski sets, arena shows and techno nights, it's a vibrant end-of-season celebration in Europe's highest resort.

COSMIC MOUNTAIN FESTIVAL #2 VAL THORENS

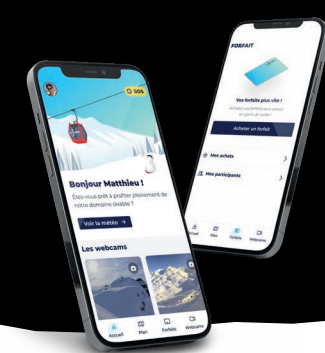
Plusieurs Pass festival et packages (festival + ski) disponibles
Billetterie : reservation.valthorens.com
+33 (0)4 79 00 08 08 • valthorens.com



les 3 vallées

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

LES 3 VALLÉES À PORTÉE DE MAIN LAISSEZ-VOUS GUIDER



LES 3 VALLÉES WITHIN REACH
 LET US GUIDE YOU

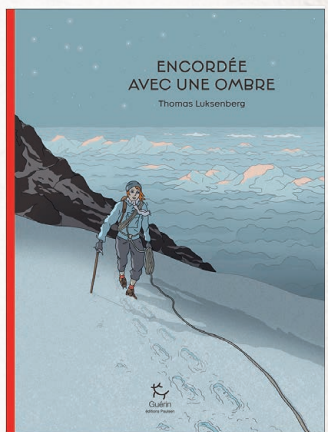
- PLANS MAPS
- WEBCAMS
- POINTS D'INTÉRÊTS POINTS OF INTEREST
- OUVERTURES LIFT STATUS
- FORFAITS SKI PASSES
- RESTAURANTS



ON A LU POUR VOUS...

« ENCORDÉE AVEC UNE OMBRE »

THOMAS LUKSEBERG



Après « Descension » (2020), Thomas Luksenberg signe un deuxième roman graphique d'une grande sensibilité, où la montagne devient le théâtre intime d'un deuil et d'une reconstruction silencieuse.

À travers Madeleine, l'auteur explore une solitude habitée, née de la perte et creusée par l'absence. La guerre a rompu les liens, mais la haute montagne, elle, demeure immuable et exigeante. Luksenberg capte avec finesse les états d'âme de son héroïne, entre vertige intérieur et ancrage physique dans la roche et la glace. Le dessin, délicat et épuré, épouse ce cheminement initiatique où chaque ascension devient une tentative de renouer avec soi et avec les disparus. Sans pathos, le récit avance à pas feutrés, porté par une poésie visuelle qui fait résonner le silence autant que les mots. (F.N.)



Encordée avec une ombre
Thomas Luksenberg
Guérin • Éditions Paulsen
176 pages • 23€ • Mars 2026

BIENTÔT À MOÛTIERS

UNE CHOUETTE HISTOIRE

LIBRAIRIE CAFÉ THÉ
JEUX GOURMANDISES
SOUVENIRS PAPETERIE
CURIOSITÉS BRUNCH

ÉTÉ 2026

CŒUR DE VILLE
FACE À L'OFFICE DU TOURISME

JE SOUTIENS LE PROJET

LE SAISONNIER DE LA SEMAINE

COURCHEVEL - LA TANIA

Cap'tain Solon POUR VOUS SERVIR !

Entre deux voyages, Solon Thévenet a posé ses valises à La Tania le temps d'un hiver. Il nous raconte sa vie, très variée, entre musique, art et périples.

Quel est ton parcours ?

Il est très éclectique ! J'ai grandi au Laos de 9 ans à 17 ans. De retour à Paris en 2012, j'ai fait des études d'informatique. Mais la vie parisienne était compliquée ! En 2013, je suis parti dans le sud de la France faire du woofing dans une ferme de chèvres et des saisons agricoles. Fin 2014, je suis parti en Australie pour un PVT (Programme vacances travail) de deux ans. J'ai commencé la restauration là-bas.

Et tu es revenu faire les saisons en France...

En 2018, j'ai recommencé les saisons agricoles, dans le secteur de Toulouse pendant 5 ans. J'ai travaillé en restauration. En parallèle, j'ai commencé à mixer dans une association, et à faire des scénographies à travers du string art. Je me suis autoformé en développement web, puis en éco-construction.

Quand es-tu arrivé à La Tania ?

Il y a deux ans, après avoir rencontré des amis venus faire leur saison à La Tania. L'an dernier, j'étais au Bistrot Machedet, et cette année je travaille au Mach' Burger.

Ce qui te plaît dans ce métier ?

Le gras ! (rires) J'aime faire plaisir aux gens et le fait d'être en autonomie, car je suis seul à gérer la boutique. C'est challengeant pour moi.

Où aimes-tu sortir ?

Au Montana, ils ont de bons cocktails, des billards, j'aime l'ambiance lounge.

Que fais-tu quand tu es off ?

Je skie, je chille, je vois mes amis.

Ce que tu aimes dans cette vie de saisonnier ?

Le côté nouveau. J'ai l'impression d'être dans un voyage à l'étranger ici ! Courchevel, c'est un autre monde assez différent du mien.



Profil

Prénom : Solon
Surnoms : Bredindoute & Soso
Nom : Thévenet
Âge : 30 ans
Origine : Paris
Job : Snackeur
Où : Le Mach' Burger

Un talent caché ?

Captain Solon, c'est moi ! Ça fait dix ans que je mixe de la psytrance et de la techno. Je fais aussi du string art depuis autant de temps, pour des festivals par exemple.

Une anecdote ?

On me demande des burgers sans pain ou sans rien. Parfois les gens sont étonnés de découvrir que le tartare n'est pas cuit.

Un projet ?

Je vais m'installer en auto-entrepreneur en éco-construction après la saison.

Le mot de la fin ?

Tout ce que tu as toujours voulu se trouve de l'autre côté de tes peurs... (M.P.)

Solon, now spending the winter in La Tania, has led an eclectic life shaped by travel, art, and music. After growing up in Laos, he explored farming, hospitality, and web development across France and Australia. A DJ and visual artist, he now works in catering while enjoying the seasonal lifestyle. Drawn to new experiences and challenges, he plans to launch his own eco-construction business after the season.

VENTE & LOCATION MATERIEL DE SKI



LES MENUÏRES

La Croisette
+33 4 79 01 15 56

Les Fontanettes
+33 4 79 00 68 99

Purevalley
+33 4 79 00 65 51

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

Le Bettaix Village
+33 4 79 00 65 51

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

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

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

VAL THORENS

Centre commercial Caron
+33 4 79 00 06 65

Résidence le Cheval Blanc
+33 4 79 00 07 44

Bas des Balcons
+33 4 79 00 90 80

Haut des Balcons
+33 4 79 00 90 73

Place Pécelet
+33 4 79 00 01 72

COURCHEVEL 1850

Le Cristal de Roche
+33 4 79 08 33 45

SAINT-MARTIN DE-BELLEVILLE

Front de neige
+33 4 79 00 68 45

Centre station
+33 4 79 08 67 17



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 !

DANSE SUR GLACE

Championnats du monde • Prague (Tchéquie)

1^{er} **GUILLAUME CIZERON** & **LAURENCE FOURNIER-BEUDRY**
28 MARS
Courchevel

TÉLÉMARK

Coupe du monde • Les Contamines (France)

SPRINT PARALLÈLE HOMME • 28 MARS

2^e **CHARLY PETEX** Méribel

3^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

Petit globe pour Yoann Rostolan !

CLASSIQUE HOMME • 27 MARS

3^e **CHARLY PETEX** Méribel

5^e **YOANN ROSTOLAN** Méribel

SNOWBOARD CROSS

Coupe du monde • Mt St Anne (Canada)

HOMME • 28 MARS

4^e **JULIEN TOMAS** Val Thorens

7^e **GUILLAUME HERPIN** Les Menuïres

FEMME • 28 MARS

2^e **CHLOÉ TRESPÉUCH** Val Thorens

SKI ALPIN

Coupe du monde • Lillehammer (Norvège)

SLALOM HOMME • 25 MARS

13^e **STEVEN AMIEZ** Courchevel

SKI ALPINISME

Coupe du monde • Puy-Saint-Vincent (France)

SPRINT FEMME • 27 MARS

1^{er} **EMILY HARROP** Courchevel

SPRINT HOMME • 27 MARS

9^e **BAZIL DUCOURET** Méribel

INDIVIDUEL FEMME • 25 MARS

3^e **EMILY HARROP** Courchevel

VERTICAL FEMME • 26 MARS

2^e **EMILY HARROP** Courchevel

SKI CROSS

Coupe du monde • Gällivare (Suède)

HOMME • 28 MARS

10^e **MELVIN TCHIKNAVORIAN** Val Thorens

16^e **YOURI DUPLESSIS-KERGOMARD** Méribel

FREERIDE

Freeride World Tour • Verbier (Suisse)

SKI FEMME • 28 MARS

1^{er} **LOU BARIN** Val Thorens

SNOWBOARD HOMME • 28 MARS

2^e **VICTOR DE LE RUE** Val Thorens

3^e **CÉSAR BARIN** Val Thorens

4^e **ENZO NILO** Val Thorens

Victor remporte son 5^e classement général, une première !

SNOWBOARD FEMME • 28 MARS

4^e **NOÉMIE EQUY** Val Thorens

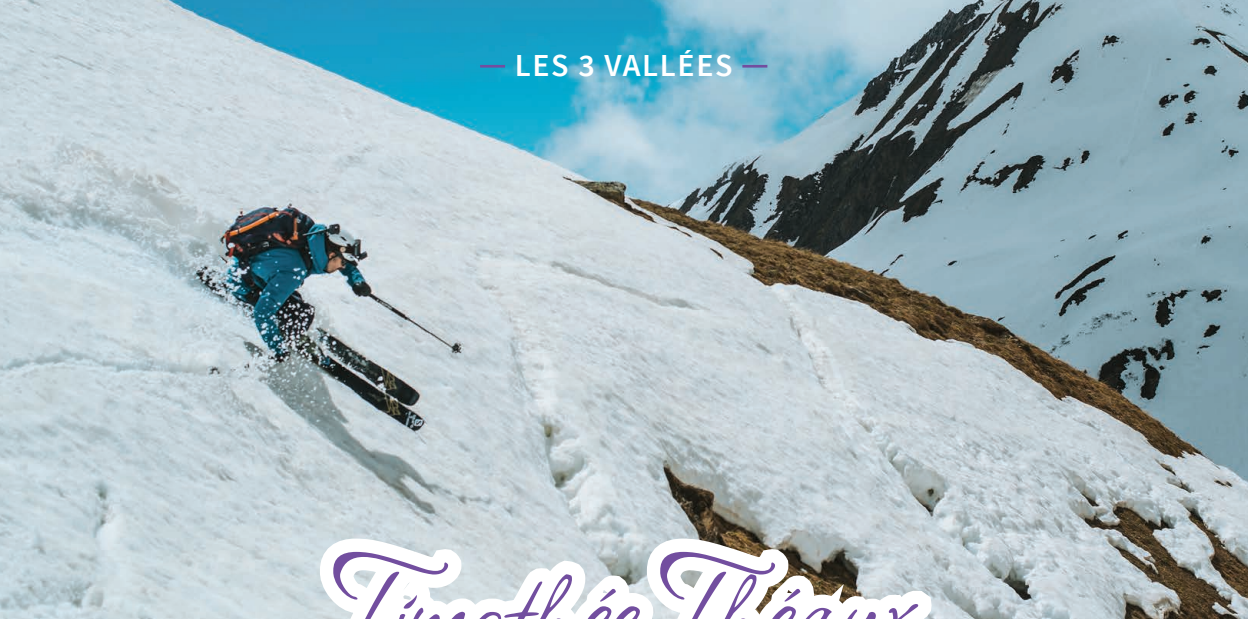
VOL À SKI

Coupe du monde • Planica (Slovénie)

HOMME 240M • 29 MARS

5^e **VALENTIN FOUBERT** Courchevel

Record de France de vol à ski avec 239m !



Timothée Théaux

EXPLORER SANS FIN

RENCONTRE AVEC UN AMBASSADEUR DES 3 VALLÉES

Ambassadeur de l'Association Les 3 Vallées, Timothée Théaux, alias Timy, incarne la richesse et la diversité des 3 Vallées. Fin connaisseur de ce territoire exceptionnel, il ne cesse d'explorer ses infinies possibilités, quelle que soit la saison.

Comment es-tu passé des Pyrénées à la Tarentaise ?

Je suis arrivé ici à 14 ans pour intégrer le ski-club de Val Thorens et suivre un cursus ski-études à Moûtiers. Au début, j'étais en ski alpin, puis je me suis tourné vers le ski cross, que j'ai pratiqué en compétition jusqu'à mes 30 ans.

Ton activité aujourd'hui ?

L'été, je suis moniteur et guide VTTAE à Courchevel. L'hiver, je suis moniteur de ski à Val Thorens. Et en dehors des vacances scolaires, je fais aussi de la création de contenus pour Salomon et l'Association Les 3 Vallées, dont je suis l'un des ambassadeurs.

Comment es-tu devenu ambassadeur pour Les 3 Vallées ?

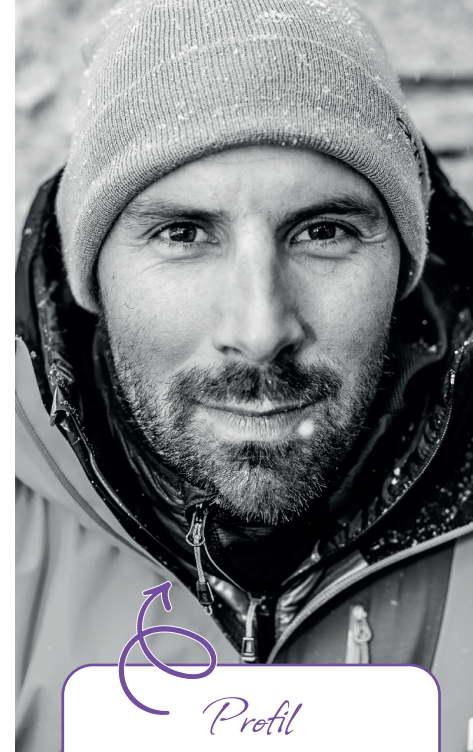
Tout a commencé en 2018. J'avais un projet de film autour du ski-bike et je cherchais des partenaires. J'ai proposé ce projet à l'Association Les 3 Vallées, ils ont tout de suite accroché, et ça a donné le film « Sk'e-bike Explore ». Après ça, on a eu envie de continuer à travailler ensemble.

Tes missions ?

Je crée du contenu, photo et vidéo, pour mettre en valeur le territoire sous toutes ses facettes. Et j'accompagne aussi la presse : j'emmène les journalistes découvrir Les 3 Vallées, à ski l'hiver ou à vélo l'été.

Quelle est la plus grande force des 3 Vallées ?

Sa topographie. On peut passer d'une vallée à l'autre très facilement. Il y a une diversité incroyable de terrains, d'expositions, d'altitudes... Peu importe la saison ou la météo, il y a toujours quelque chose à faire.



Profil

Prénom : Timothée

Nom : Théaux

Surnom : Timy

Origine : Pyrénées

Âge : 45 ans

Job : Moniteur de ski
Guide VTT et ambassadeurs
de l'Association Les 3 Vallées

Où : Courchevel / Val Thorens



Que cherches-tu à montrer en tant qu'ambassadeur ?

J'aime mettre en avant des endroits un peu à l'écart, hors des sentiers battus. Les 3 Vallées, ce n'est pas que les grands axes. Il y a une infinité de coins à explorer, comme la vallée des Encombres, les Avals ou Gébroulaz. Même moi, je découvre encore de nouveaux sentiers, de nouveaux couloirs... C'est inépuisable !

IL Y A UNE DIVERSITÉ INCROYABLE DE TERRAINS, D'EXPOSITIONS, D'ALTITUDES...

L'image des 3 Vallées a-t-elle évolué ?

L'image des 3 Vallées évolue depuis plusieurs années vers une destination quatre saisons. Référence historique de l'hiver, elle s'impose aussi l'été, notamment autour du vélo, avec une offre structurée pour tous les niveaux.

Ton spot coup de cœur ?


La vallée des Encombres et Geffriand. On peut enchaîner les deux en ski de rando l'hiver. C'est un endroit assez ouvert, accessible, où on se sent vite seul au monde, avec un vrai sentiment d'immensité.

Une expérience coup de cœur ?

La traversée des 3 Vallées en VTTAE sur plusieurs jours, avec nuit en refuge. C'est une expérience que je propose l'été. Ça permet de découvrir le territoire autrement, de vraiment déconnecter, avec des formats adaptés à tous les niveaux.

Ta journée idéale dans Les 3 Vallées ?

Un programme bien adapté à cette fin de saison : le matin, partir en ski de rando en allant chercher une belle neige de printemps, et l'après-midi, prendre le vélo côté sud, au soleil, là où la neige a fondu. Le combo idéal. (F.N.)

 **T**imothée Théaux, known as Timy, embodies the endless possibilities of Les 3 Vallées. A ski instructor in winter and mountain bike guide in summer, he explores the terrain year-round, sharing its hidden gems through photos, videos and guided experiences. From remote valleys to vast open spaces, he highlights a playground that evolves with the seasons. For him, the true strength of the area lies in its diversity—offering new discoveries every day, whatever the weather or time of year.


les3vallees.com
  

© Photos Arthur Bertrand

Jean Blanc Sports
 Votre spécialiste à Courchevel depuis 1947



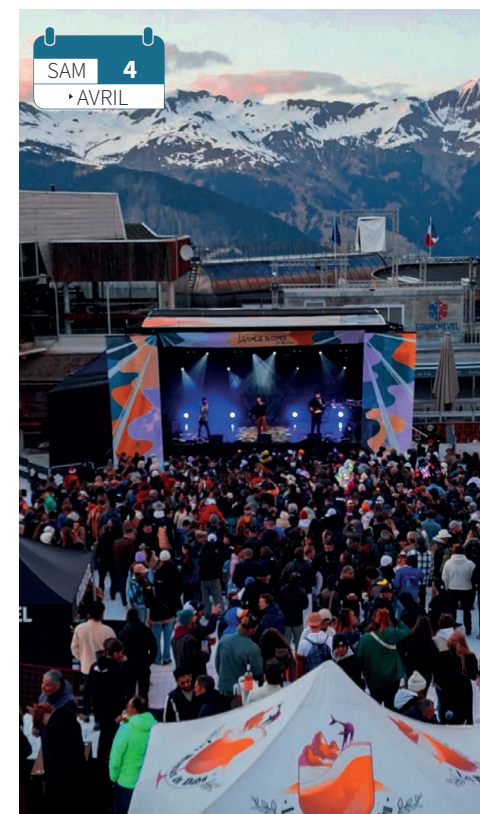
20 rue Park City - Courchevel 1850 - 73120 COURCHEVEL Saint-Bon - 04 79 08 26 41
 alain.blanc@jeanblancsports.com

Happy end !

Le 4 avril, Courchevel vibre pour la 2^e édition de Live on the Slopes, un festival gratuit dédié aux locaux, saisonniers et touristes. Au programme : concerts, animations et surprises pour célébrer la clôture de la saison.

Belle nouveauté, cette année, le festival Live on the Slopes s'étend sur les pistes avec une scène à la gare des Verdone, des stands (customisation de skis, maquillage, tests de matériel) et des DJs dans le téléphérique de la Saulire. Niveau programmation musicale, l'éclectisme est de mise : IMAE (électro dansant), La Maria Luma (brésilien), Miloon (percussions) enflammeront la scène sur piste de 11h à 17h, puis on passe sur le front de neige avec Luiza (et son tube « Soleil Bleu »), de l'électro avec Petit Biscuit et Étienne de Crécy et Rock Cab jusqu'à 23h. Côté animations, il faudra compter sur la présence d'artisans locaux, un laser game, du tir à la carabine, un photobooth, des danseuses de feu... Pour finir, l'artiste parisien Lorem créera une œuvre éphémère de 800 m² sur l'ancien tremplin. Un projet spectaculaire retenu pour fêter les 80 ans de la station. (C.L.)

🇬🇧 On April 4, Courchevel hosts the free Live on the Slopes festival, featuring concerts, slope-side stages, DJs, entertainment, and a spectacular art performance, celebrating the season's end with a vibrant, all-day event.



© Eloi Garcin

FESTIVAL LIVE ON THE SLOPES#2

Sur les pistes de 11h à 17h
 Sur le front de neige de 17h à 23h
 Entrée gratuite • Courchevel 1850
 @ live_on_the_slopes

✓
TO DO LIST

LUNDI 06.04
 Grande fête de Pâques
Great Easter celebration
 Dès 14h30 • Gratuit
 Alpinium • Le Praz

VENDREDI 10.04
 Rencontre avec le photographe Christian Arnal
Meeting with the photographer Christian Arnal
 Dès 17h30 • Gratuit
 Médiathèque • Le Praz

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

NOUVEL HÔTEL ALBERTVILLE



ET SI VOUS ÉVITIEZ LES BOUCHONS ?

Une nuit de plus... du stress en moins.

basecamp-albertville.com

Nouveau Kia EV5.

Le SUV familial 100% électrique.



Movement that inspires ⁽¹⁾

À partir de

499 € TTC /mois⁽²⁾

1^{er} loyer majoré de 3 700 € TTC grâce à la prime CEE de 300 €⁽⁴⁾
LLD sur 49 mois et 40 000 km

Découvrez Kia EV5, le tout nouveau SUV 100% électrique ultra-spacieux. Son volume de coffre de 566 L et la possibilité d'un plancher plat facilitent tous les chargements. Profitez également de sa grande autonomie allant jusqu'à 530 km⁽³⁾. Et avec Kia Charge, accédez à plus de 150 000 points de charge en France⁽⁵⁾.

Delta Savoie

CHAMBÉRY - LA RAVOIRE

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

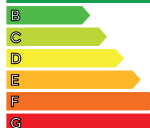
ALBERTVILLE

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

Consommations mixtes du Kia EV5 : de 16,9 à 17,8 kWh/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE (Norvège, Islande, Gibraltar, Monaco, Andorre et Suisse inclus) 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 d'un Kia EV5 Air batterie 81,4 kWh - 160 kW (218ch) 100% électrique (hors option). 1^{er} loyer majoré de 4 000 € TTC ramené à 3 700 € TTC grâce à la prime CEE de 300 €⁽⁴⁾ puis 48 loyers mensuels de 499 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèle présenté : Kia EV5 GT-Line batterie 81,4 kWh - 160 kW (218ch) 100% électrique avec option pack style. 1^{er} loyer majoré de 4 000 € TTC ramené à 3 700 € TTC grâce à la prime CEE de 300 €⁽⁴⁾ puis 48 loyers mensuels de 569 € TTC. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Offres réservées aux particuliers, non cumulables, valables du 01/01/2026 au 31/01/2026 chez tous les distributeurs Kia participant à l'opération, dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance. Kia Finance est une marque exploitée par Hyundai Capital France, SAS au capital de 155 104 000 euros 69 avenue de Flandre 59700 Marcq-en-Barœul SIREN 491 411 542 RCS Lille Métropole. Les marques citées appartiennent à leurs propriétaires respectifs. Conditions sur Kia.fr. (3) Cycle mixte WLTP pour le Kia EV5 Air avec batterie de 81,4 kWh. (4) Prime CertiNergy dans le cadre du dispositif des Certificats d'Economie d'Energie (n° SIREN CertiNergy : 798 641 999) d'un montant de 300 euros si avancée par votre concessionnaire pour le paiement du 1^{er} loyer, auprès des distributeurs participants. Le montant dépend de la qualité du client. Conditions d'éligibilité sur ecologie.gouv.fr/politiques/certificats-economies-denergie-et-kia.fr. (5) Voir : www.kia.com/fr/mobilite-electrique/recharge-publique/.

A 0 gCO₂/km



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

— COURCHEVEL —

WINTER (LEGACY) is coming...



Palmarès hors norme, carrière d'exception... Alexis Pinturault, l'athlète français le plus titré du ski alpin, se retire de la compétition en cette fin d'hiver, mais son nom n'est pas près de s'effacer. Rendez-vous le 5 avril lors du Winter Legacy.

LE PLUS BEAU PALMARÈS DU SKI FRANÇAIS

77 podiums en coupe du monde dont 34 victoires, 6 globes de cristal (dont le Gros Globe en 2021), 3 médailles olympiques, 8 médailles aux Championnats du monde dont 3 titres... n'en jetez plus, la coupe est pleine ! Saison après saison, Alexis Pinturault a bâti sa réputation de maître incontesté du ski alpin. Sa discipline ? Le slalom géant. Géant comme son palmarès dans celle-ci, avec la moitié de ses succès. Mais sa polyvalence l'a aussi désigné roi du combiné.

UNE BELLE FÊTE LE 5 AVRIL

S'il quitte le circuit, il ne laisse pas Courchevel de côté. Organisé tous les ans à son initiative, le Winter Legacy sera ainsi le moment de célébrer son palmarès lors d'une course inédite et d'une journée pleine de bonne humeur, le dimanche 5 avril. Le concept ? 1 manche, 5 épreuves, un enchaînement de plusieurs disciplines : bosses, géant, super géant, ski cross et waterslide. Les départs se font par 4 dans des portillons identiques à ceux des coupes du monde de parallèle. « J'avais envie de créer un événement polyvalent et vivant à Courchevel, explique Alexis. La polyvalence me représentant dans mon sport, je souhaitais proposer quelque chose à mon image, mais plus original. » Alors, choisissez votre catégorie (Solo, Duo, Junior, par 4...) et lancez-vous !

Pour compléter cette journée sportive, des animations riches en émotions et divertissement sont proposées toute la journée : village des partenaires, biathlon laser, test de skis, tartiflette géante, tombola, snow-rodéo, photobooth, dédicaces des champions, DJ set et concerts live. Alors, prêt à fêter la belle carrière de cet athlète emblématique de la station ? (C.L.)



© Photos Agence Zoom



ALEXIS PINTURAUT

French alpine legend Alexis Pinturault retires after an exceptional career marked by 77 World Cup podiums, 34 wins, and multiple Olympic and world medals. On April 5, Courchevel celebrates him with the Winter Legacy event, featuring a unique multi-discipline race and festive activities. Designed in his image, the event blends sport and entertainment, honoring his versatility and lasting impact on skiing.



WINTER LEGACY ALEXIS PINTURAUT

À Courchevel 1850, stade Emile Allais
Dimanche 5 avril, dès 8h
(fin des inscriptions le 03/04 à 20h)
winterlegacy.com

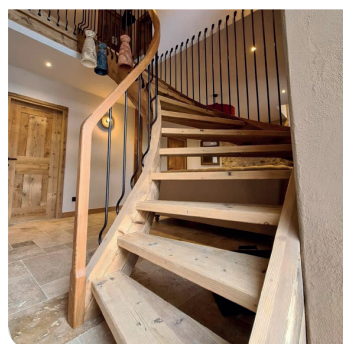
ATELIER MMH

MENUISERIE | AGENCEMENT | CONSTRUCTION

— COURCHEVEL —



L'ART DE SUBLIMER LE BOIS



Menuiserie extérieure • Menuiserie intérieure
Agencement • Mobilier • Bureau d'études

444 route de Contregon,
La Perrière 73120 COURCHEVEL
+33 (0)4 79 22 02 77
contact@atelier-mmh.fr

www.atelier-mmh.fr

Atelier MMH
 atelier_mmh

CHAMPIONNE
RENCONTRE

Great Heidi!

SKI DE FOND

Originaire de La Tania, Heidi Convard fait partie des beaux espoirs du ski de fond français. Persévérante et passionnée, elle ne cesse de progresser au fil des saisons. Rencontre avec une jeune fondeuse très prometteuse.

Comment as-tu découvert le ski de fond ?

Mes parents m'ont inscrite au club de Courchevel quand j'avais cinq ans. Je suis la seule de la fratrie à ne jamais avoir arrêté ! J'avais déjà l'esprit de compétition à cet âge-là.

Pourquoi le haut niveau ?

Je me souviens de mes premières courses départementales, les Trophées du Beaufort. Je gagnais souvent, et ces victoires m'ont donné envie de continuer. Au lycée, j'étais en section ski-études à La Motte-Servolex : tout tournait autour du ski. C'est là que j'ai commencé à rêver sérieusement du haut niveau.

Quelle compétition t'a le plus marquée ?

Mes premiers Mondiaux juniors à Planica, en 2023. C'était ma dernière année en U20. Voir toutes les nations réunies autour d'un même sport, c'était très émouvant. Je me suis dit : c'est ça que je veux faire !

Où t'entraînes-tu quand tu es à domicile ?

Petite, je m'entraînais surtout au Praz. Aujourd'hui, je vais plutôt à 1550 pour les séances d'intensité, car les pistes y sont bien vallonnées, avec une superbe vue sur la Dent du Villard. Pour les entraînements longs, je monte à 1850 : les pistes y sont plus longues et idéales pour l'endurance.

Comment s'est passée ta saison 2025 ?

C'était ma première année en U23, donc une étape importante. Le début a été difficile : je n'ai pas été sélectionnée pour la Coupe d'Europe, alors que je sortais d'une bonne saison. Mais j'ai su rebondir, décrocher ma place et signer deux top 10. Finalement, la saison s'est bien terminée !



Profil

Prénom : Heidi
Nom : Convard
Âge : 22 ans
Origine : La Tania
Discipline : Ski de fond (équipe de France)
Club : CS Courchevel

Palmarès

- Mondiaux U23 (2026) : 19^e en 10 km classique et 27^e en 20 km skating
- Coupe d'Europe (FESA Cup) : 1 top 10 (2026), 2 top 10 (2025)

Et cet hiver 2026 ?

J'ai réussi à me qualifier pour les championnats du monde U23 à Lillehammer début mars, et c'était vraiment mon objectif principal de la saison. Mon meilleur résultat là-bas, c'est une 19^e place sur le 10km classique. Et en fin de saison, j'ai aussi réussi à accrocher un top 10 en FESA Cup avec une 9^e place. J'espère continuer sur cette lancée !

Et à plus long terme ?

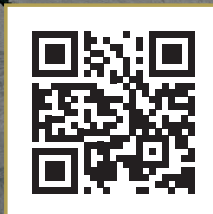
Je pense aux JO 2030 en France, comme beaucoup d'athlètes. C'est encore loin, mais le temps passe vite ! J'espère y être, car c'est une opportunité unique. (F.N.)

From La Tania, Heidi Convard is one of France's rising cross-country skiing talents. Introduced to the sport at five, she quickly developed a competitive edge. After strong junior performances, she continues to progress, earning top-10 finishes and a place at the U23 World Championships. Driven and determined, she now sets her sights on the 2030 Olympics.

Pour la suivre
 convard.heidi



NOUVEAU
RETROUVEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
EN VIDÉO
WEB APP



COMMENT ÇA MARCHE ?

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

ZOOM

EN SCÈNE !



© Vifon

Dans le cadre des animations gratuites proposées par la station de Brides, le jeudi 9 avril, le cinéma Le Doron se transforme en scène avec Justine, qui proposera une initiation au théâtre. L'exercice portera sur des thèmes bien précis, tels que l'expression corporelle, la confiance en soi et l'expression artistique. Un moment suspendu dans le temps où les comédiens en herbe pourront libérer leur voix et leur créativité.

*Initiation théâtre, le jeudi 09/04 à 10h
 Cinéma Le Doron, Gratuit*

On April 9, Le Doron cinema hosts a theatre workshop led by Justine, focusing on body expression, self-confidence, and creativity, offering participants a playful and artistic introduction to acting.

TRAIL

6H POUR ATTEINDRE L'OLYMPE

Et si vous testiez vos limites ? Dimanche 5 avril, le Défi de l'Olympe revient, de Brides-les-Bains à Méribel, avec un concept redoutable : enchaîner un maximum de montées sèches en 6h. Un rendez-vous sportif, fun et convivial pour lancer la saison de trail.

UN DÉFI QUI FAIT CHAUFFER LES MOLLETS

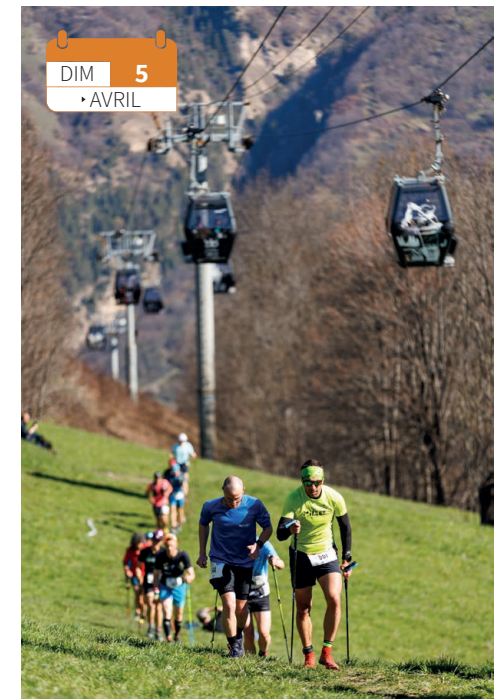
Organisé chaque année début avril par Méribel Sport Montagne, ce rendez-vous est devenu un incontournable pour les amateurs de trail. Le principe : avaler autant de montées sèches que possible sur un parcours de 3,5km pour 520m de dénivelé positif, entre Brides-les-Bains et Méribel. Pendant 6h, en solo ou en relais, chacun gère son effort et son rythme. La descente s'effectue en remontée mécanique, offrant un court répit avant de repartir à l'assaut. Des ravitaillements au départ et au sommet, permettent de refaire le plein d'énergie avant de repartir.

Côté performances, les records donnent le ton : 8 montées en 4h20 chez les femmes (Lucille Germain, 2023) et 9 montées en 4h10 chez les hommes (Nicolas Gourdon, 2025). De quoi inspirer les futurs challengers !

UN CHALLENGE ENCORE PLUS AMBITIEUX

Le Défi de l'Olympe s'associe avec sa voisine, la Montée du Funi de Bourg-Saint-Maurice (samedi 25 avril), pour donner naissance au format « 12h de montées en Tarentaise ». Les coureurs peuvent cumuler leurs performances sur deux événements et repousser encore leurs limites (tarifs préférentiels). (F.N.)

The Défi de l'Olympe returns between Brides-les-Bains and Méribel, challenging runners to complete as many uphill climbs as possible in six hours. This 3.5km, 520m ascent can be tackled solo or in relay, with lift-assisted descents and refreshment stops. A key trail event, it combines performance, fun, and endurance, with record-setting targets inspiring participants.



© Photos Sylvain Aymoz

L'AVIS DE

Pour sa toute première participation, Émilie Haensler, de l'équipe Infosnews, relèvera cette année le défi en relais : « C'est un format original et un beau challenge qui permet de se remettre dedans pour la saison de trail. Je trouve que c'est encore plus motivant de le faire en relais. Je vais participer avec une copine, on a un objectif de trois montées chacune... »



DÉFI DE L'OLYMPE #9 • DE BRIDES À MÉRIBEL

- Départ à 10h devant la mairie
- Dès 30€/solo, 50€/duo (dès 20 ans)
- 1 montée sèche (départ à 14h) : 10€, dès 16 ans

Inscriptions : meribel-club-montagne.com

TO DO LIST

DIMANCHE 05.04

Bal animé par Phil Bouvier
 Dance event hosted by Phil Bouvier
 À 16h30 • Gratuit
 Kiosque du parc thermal

VENDREDI 10.04

Brocante
 Flea market
 Dès 8h • Gratuit
 Parc thermal

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



VOTRE NOUVEAU SUPERMARCHÉ DE PROXIMITÉ

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

- livraison à domicile
- course U
- service drive



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

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

ZOOM

CE SOIR, JE PRENDS UNE BOUFFÉE D'ART !



Installé dans la galerie des Cimes, à Méribel-Centre, Turbulence est un espace pluriel dédié aux artistes, designers et passionnés de création. Entre boutique, galerie, bar et atelier, ce hub créatif vous donne rendez-vous du mardi 7 au jeudi 9 avril pour son rendez-vous artistique annuel. Au programme : expositions photos, peintures, musique, livres, design et autres expérimentations.

*Du mardi 7 au jeudi 9 avril, de 18h30 à 22h30
Galerie des Cimes, Méribel Centre
Entrée gratuite • turbulence.store*

🇬🇧 **A**rt takes center stage at Turbulence, a vibrant creative hub in Méribel Centre. From April 7 to 9, enjoy exhibitions, music, design and more in a unique, inspiring atmosphere. Free entry.

TO DO LIST

LUNDI 06.04
Chasse aux œufs de Pâques
Easter Egg Hunt
De 11h à 14h • Gratuit
Maison de la réserve de Tuéda Mottaret

MERCREDI 08.04
Nocturne à la patinoire
Nighttime at the ice rink
20h-22h • Entrée 12€ (8€ enfant)
Patinoire • Méribel Centre

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

EN FAMILLE

De la glisse et du fun

Sur le domaine skiable de Méribel, les enfants vivent des vacances pleines d'aventures : yétis malicieux, explorations du pôle Nord et animaux de la montagne jalonnent les pistes, mêlant plaisir de la glisse, jeux et découvertes pour toute la famille.

EXPÉDITION PINGOUIN ET IGLOOS PISTE ET VILLAGE DES INUITS

La légende raconte qu'il y a bien longtemps, le peuple inuit s'est réfugié au cœur de la forêt de l'Altiport, semblable à leurs lointaines contrées. Depuis, c'est tout un petit monde qui s'anime chaque hiver. Igloos, banquise, pingouins, ours polaires et inuits attendent les enfants, ainsi que de nombreuses animations à retrouver chaque semaine dans l'agenda de la station.
*Piste verte • Méribel Altiport
Accès via TC Rhodos ou TS Altiport*

CHASSE AUX POILS ET AUX PLUMES LA PISTE DES ANIMAUX

Au détour des sapins de l'Altiport, la piste des animaux est jalonnée par des sculptures grandeur nature (et hyper réalistes !) des animaux qui peuplent la montagne. Loups, sangliers, marmottes et bien d'autres boules de poils sont disséminées dans la forêt, accompagnés de panneaux ludiques et pédagogiques. Une belle activité pour sensibiliser les enfants à la biodiversité tout en s'amusant.
*Piste verte • Méribel Altiport
Accès via TC Rhodos ou TS Altiport*

YOONI ET SES AMIS GÉANTS YÉTI PARK

Du côté de Méribel-Mottaret, ce sont les yétis qui ont investi les pistes. Mais ici, ces géants des neiges ne font pas peur. Ils sont tout doux et tous gentils ! Yooni le yéti a tout prévu pour amuser la tribu : trompettes himalayennes, gongs à frapper et tunnels parlants jalonnent une piste verte facile et interactive. (F.N.)
*Piste verte • Méribel-Mottaret
Accès via TC Combes (gare intermédiaire)*



🇬🇧 **I**n Méribel ski area, children experience fun and adventure across themed slopes. Friendly yetis guide interactive games on Yéti Park, while the Inuit Village features igloos, penguins, and polar bears in a winter world. The Animal Trail offers realistic sculptures of mountain wildlife in the forest, with educational signs. These playful routes combine skiing, discovery, and nature awareness for an immersive family-friendly mountain experience.

ZONES LUDIQUES POUR ENFANTS
Infos et programme détaillé à l'office de tourisme
+33 (0)4 79 08 60 01 • meribel.net



08
AVRIL

SOIRÉE DJ

20H | 8-12€
NOCTURNE EN
MUSIQUE À LA
PATINOIRE

15
AVRIL

**SOIRÉE
POOL PARTY**

19H À 21H | 8-12€
NOCTURNE À LA PISCINE



MYS SPA

**350 M² ENTIÈREMENT
DÉDIÉS À LA DÉTENTE**

Tisanerie, deux saunas, deux hammams et un jacuzzi. Des massages et des soins esthétiques sont proposés sur réservation.

LUNDI AU DIMANCHE | 14H À 20H
ÉVACUATION | 19H45
DERNIÈRE ENTRÉE | 18H45
CONTACT | +33 (0)4.79.00.42.30



**PARC OLYMPIQUE
OUVERT JUSQU'AU
19 AVRIL 2026
www.meribel.net**

CHAMPIONNE
RENCONTRE

Amy ICE SMILE!

NAGE EN EAU FROIDE

Maman investie, femme au foyer... Amy ressemblerait presque à Madame Tout le Monde. Sauf que... c'est une championne de nage en eau froide. Traverser la Manche en solo ou faire des Ice Mile, compétitions dans une eau à 3°, ça ne lui fait pas peur. Bien au contraire !

Amy, comment es-tu arrivée à Méribel ?

J'ai rencontré mon mari en Nouvelle-Zélande, où je travaillais comme monitrice de ski alpin. Lui était coach au club des sports de Méribel. Je l'ai rejoint en 2006, et ai fait une saison au Club Piou-Piou, idéal pour apprendre le français. J'ai eu différents boulots saisonniers, et ai même été la voix anglaise de la radio de Méribel pendant 6 ans. Nous avons deux enfants, de 9 et 10 ans, scolarisés aux Allues. L'hiver on vit à Méribel, l'été en Angleterre...

Pourquoi la nage ?

Avant d'avoir mes enfants, je faisais énormément de sport : ski, kite surf, VTT. Ensuite, j'ai plus pris un rôle de mère au foyer, mon corps s'est relâché... En 2022, j'ai vu une annonce pour aller nager, 1h par jour, en Angleterre. Un groupe de femmes, ouvert d'esprit, sans jugement... C'est comme ça que j'ai commencé la nage en eau froide, en traversant des lacs...



Que t'a apporté cette première expérience ?

Je ne pouvais pas en rester là ! Je me suis inscrite pour un relais à quatre, en 2023, pour relier l'Angleterre à la France, de Douvres au cap Gris Nez (35km à vol d'oiseau). Ce n'était pas sans rapport avec mon histoire...

Et tu t'es attaquée à la traversée de la Manche en solo...

J'avais pris un énorme plaisir en relais, j'ai eu envie d'essayer toute seule. La première tentative s'est soldée par un échec : je me suis arrêtée au bout de 2h30. La houle était forte, émotionnellement ça a été très dur. Mon mental me disait « Sors de là ! » Je me suis relancée en 2025. Et cette fois-ci j'ai réussi, après 16h05 de nage. C'était magique.

Comment on se prépare à ce type d'exploit ?

Avec beaucoup d'entraînement dans les lacs, en crawl. Et dans une baignoire, avec des pains de glace dans l'eau, pour mieux appréhender le froid. J'ai aussi pris un coach mental, pour visualiser les moments difficiles, le froid, la nuit, et trouver des réponses à chaque interrogation. Il faut s'imaginer le départ : sauter d'un bateau dans une eau à 16°, en pleine nuit, à 2h du matin... ça m'a donné une grande force mentale le jour J.

Et maintenant ?

J'aime les défis. J'ai participé aux championnats de France de nage en eau froide. Nagé des Ice Mile (1609m à 3 degrés). On parle de nage en eau glacée lorsque la température de l'eau est inférieure à 5°. L'hiver je nage à Annecy, avec un groupe de copines. En mai, je pars en Norvège, pour nager 1km dans le Svalbard.

Que t'apporte ce sport ?

Il m'a permis de regarder mon corps d'une autre manière, de l'accepter comme il est. Ce que je n'aimais pas (les petites rondeurs...) est une force dans ma discipline, pour lutter contre le froid. D'une certaine manière, la nage m'a aidé à reprendre vie... (E.R.)



Profil

Prénom : Amy

Nom : Favières

Âge : 40 ans

Origine : Cumbria (Angleterre)

Domicile : Méribel / Angleterre

Discipline : Nage en eau froide/glacée

Palmarès

- Coupe du monde : 2^e en 2025 (eau à 3°)
- Championnats de France : 2026, 2024
- Traversée de la Manche : en solo (2025, en 16h05), en relais (2023)



UK Amy Favières may seem like any devoted mum, but she's a cold-water swimming champion. Based in Méribel, she has swum the English Channel solo and competes in icy waters as cold as 3°C. What began as a simple challenge became a passion, pushing her beyond limits. Through intense training and mental strength, she embraces the cold—and in doing so, has rediscovered confidence, resilience and a new connection to her body.

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

Mister J

PEINTRE DES ÂMES URBAINES

L'artiste peintre Raphaël Jay, alias Mister J, façonne un univers vibrant mêlant musique, matières récupérées et nostalgie urbaine. Rencontre à Saint-Jean-de-Belleville, au milieu de ses toiles.

UNE VOCATION PRÉCOCE

Quand Raphaël Jay nous ouvre la porte de sa maison, le ton est déjà donné : partout, des couleurs, des visages, des matières. Très vite, l'artiste évoque ses débuts : « J'ai attrapé le virus de l'art quand j'étais tout petit, et il ne m'a jamais plus quitté. » Inspiré par sa sœur, elle aussi artiste, il poursuit : « J'ai pris exemple sur elle ! » Plusieurs formations en trompe-l'œil et en école d'art viendront ensuite affiner son geste.

LA MUSIQUE DANS LA PEAU

Malgré le silence de la montagne, c'est comme si une bande-son continue résonnait à travers ses peintures. Rien d'étonnant : « La musique est ma principale source d'inspiration. Soul, jazz, pop... elle est présente dans ma vie depuis l'enfance. » Il se souvient de ses années à Chambéry : « Je me suis retrouvé entouré de musiciens qui jouaient du jazz, du blues, de la soul... Ils ont nourri et influencé mon univers. »

DES MATIÈRES QUI PARLENT

Palettes, bois, cartons... Raphaël n'utilise pas de toiles classiques, mais des matériaux de récupération : « Je trouvais qu'on jetait beaucoup de choses. J'avais envie de leur offrir une seconde vie, de leur faire raconter une histoire. » Il affectionne les supports cabossés, irréguliers : « Je joue avec les défauts : les déchirures, les trous... J'aime bien les matériaux qui ne sont pas neutres, où il y a déjà du lettrage. » Avec feutres, bombe et crayons, il fait émerger des visages mythiques : James Brown, Aretha Franklin, Miles Davis, Frank Sinatra... autant de figures qui nourrissent son imaginaire.



Profil

Prénom : Raphaël
Nom : Jay
Blaz : Mister J
Âge : 46 ans
Origine : Moûtiers
Discipline : Artiste peintre



NOSTALGIE URBAINE

Sous ses doigts, les portraits vibrent d'une énergie vintage. « J'exprime ce que je ressens, une forme de nostalgie de l'univers street de New York et de Brooklyn des années 1930 aux années 1990 en passant par les années 60. » (F.N.)



CE REPORTAGE
EN VIDÉO @ f
www.INFOSNEWS.TV

- #### PROCHAINES EXPOSITIONS
- **Le 07/04 :** Soirée des artistes, au Wild and Savage (Val Thorens)
 - **Le 19/04 :** The Art Road Trip, de 16h à 20h au Pashmina (Val Thorens)
 - **Et toute l'année :** Alpen Art & Hôtel Pashmina (Val Thorens), et L'Art B (Saint-Martin-de-Belleville)

🇬🇧 Painter Raphaël Jay, known as Mister Jay, creates a vibrant world blending music, reclaimed materials and urban nostalgia. Inspired by his artist sister, he discovered art early and refined his craft through trompe-l'œil and art school. Music drives his work—soul, jazz, blues, pop—echoing through portraits painted on salvaged wood, pallets and cardboard. His textured, imperfect surfaces bring to life iconic figures and a vintage, street-style energy inspired by New York's past.

Pour le suivre
 f Mister j
 @mister.j0501

ZOOM

LA CHASSE AUX ŒUFS EST OUVERTE !

Ding, dong ! Pâques a sonné dans le village le lundi 6 avril. Une calèche attend petits et grands pour les emmener dans la cachette secrète du lapin de Pâques. Mais, comme pour chaque quête, rien n'est facile, il faudra trouver la formule secrète qui fera avancer le cheval. Seriez-vous prêt à relever le défi ? Par équipe de 5 personnes maximum.
Chasse aux œufs, le 06/04, de 9h à 12h et 14h à 17h
 Gratuit sur réservation
 à la Maison du Tourisme

🇬🇧 On April 6, a playful Easter event invites families on a horse-drawn carriage ride to the Easter Bunny's secret hideout, solving a riddle to unlock the journey.

- #### TO DO LIST
- DIMANCHE 05.04**
 Concert pop/rock
 Pop/rock concert
 À 12h30 • Gratuit
 Au départ TS Saint Martin Express
 - LUNDI 06.04**
 Yoga avec Kate
 Yoga with Kate
 À 18h15 • 16€ (sur inscription)
 Salle des fêtes • Saint-Martin
 - Maison du Tourisme Saint-Martin-de-Belleville**
 +33 (0)4 79 00 20 00
 st-martin-belleville.com

Move & Relax*

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



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



sportwellnesslesbelleville.com

*Bouger et se détendre - Création : wernika - Crédit photos : Maxime Giraud, Alpcat Médias, L. Brochet - © Val Thorens

Un lapin dans la station



Une fois par an, il débarque dans les jardins, en ville et même en montagne. C'est le lapin de Pâques ! Les dimanche 5 et lundi 6 avril, une chasse aux œufs géante est lancée dans toute la station. Alors rendez-vous sur la Croisette dès 9h.

Le grand jeu de Pâques débarque aux Menuires. Au total, soixante œufs sont dissimulés dans la station, avec soixante lots à la clef. Parmi eux, deux séjours aux Menuires sont à gagner, ainsi que deux paires de ski et plus de 5000€ de lots divers et variés. Le départ de cette chasse aux œufs géante est donné dès 9h à La Croisette. La remise des lots se fera de 16h45 à 17h45 sur la scène du front de neige. Petits et grands, il ne vous reste plus qu'à prendre votre plus beau panier pour récolter le maximum d'œufs ! (M.P.)

A giant Easter egg hunt takes place in Les Menuires on April 5–6, starting at La Croisette at 9am. Sixty eggs are hidden across the resort, with prizes including ski stays, skis, and over €5,000 in rewards.


LE GRAND JEU DE PÂQUES
Dès 9h • Gratuit • La Croisette

ZOOM

GOURMANDISE CULTURELLE



© Vincent Lottenberg

Les Apéros de l'Architecture est un moment unique pour partir à la découverte de l'histoire de la station. Cette visite guidée, au départ de l'office du tourisme de la Croisette, est animée par un guide conférencier de la Facim. Il expliquera l'histoire de son architecture avec les étapes clés de sa construction. Il en suivra un apéro convivial autour d'un verre de vin de Savoie ou de sirop.

Mercredis 08/04 et 15/04, à 17h30
Rdv devant l'OT • Tarif 8€ (enfant 5€)
Réservation obligatoire
[sur locationlesmenuires.com](http://surlocationlesmenuires.com)

A guided architectural walk departs from the Croisette Tourist Office, led by a FACIM heritage guide. It explores the station's history and construction, ending with a friendly apéritif featuring Mondeuse wine or syrup for children.

TO DO LIST

SAMEDI 04.04
Lou Party
Dès 11h • Gratuit
Refuge du Lac du Lou

SAMEDI 11.04
Arvi Party
À 21h30 • Gratuit
Centre sportif Le Break

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

LA SEMAINE DES COPROPRIÉTAIRES

RENCONTRES, PARTAGE ET DÉCOUVERTES



© L. Brochot - OT Val Thorens

Les propriétaires de résidences secondaires sont essentiels au dynamisme et à l'évolution de la vallée des Belleville. Pour les remercier et renforcer leur attachement au territoire, l'Espace Propriétaires leur dédie chaque année un événement incontournable. Rendez-vous du 13 au 17 avril.

La Semaine des Copropriétaires, c'est le rendez-vous historique annuel et incontournable ouvert à tous les propriétaires de la vallée autour de rendez-vous instructifs et conviviaux avec les acteurs de la station. Objectif ? Mieux comprendre l'environnement, découvrir les coulisses de la montagne et échanger sur des sujets qui concernent directement la vie en copropriété. L'occasion idéale pour mieux connaître le territoire, sensibiliser aux enjeux actuels et favoriser les rencontres. Pendant ce temps fort, ils bénéficieront d'un accès privilégié aux coulisses de la vallée des Belleville, de rencontres avec ceux qui font vivre les stations et de moments de partage conviviaux.



PENSER SÉCURITÉ

La semaine débutera le lundi 13 avril par l'intervention d'un professionnel sur le thème de la prévention et la sécurité dans les meublés, les copropriétés et les ERP (établissements recevant du public). Un thème d'actualité, essentiel pour le territoire. Cette rencontre se veut concrète et accessible, afin d'apporter des repères sur les obligations et les bonnes pratiques. Elle se prolongera par un moment convivial autour d'un apéritif pour poursuivre les échanges.

Parmi les temps forts, une visite guidée le mercredi 15 avril du musée de Saint-Martin proposera un voyage à travers 150 ans d'histoire de la haute vallée savoyarde, accompagnée par un guide conférencier. Le lendemain, jeudi 16, le service des pistes fera une démonstration de recherche en avalanche présentant les techniques utilisées sur le terrain. Une animation pédagogique pour mieux comprendre les enjeux de sécurité en montagne.


EN COULISSES...

Enfin, pour clôturer ces rendez-vous, le bâtiment technique de la Setam ouvrira exceptionnellement ses portes le vendredi 17. Une occasion de découvrir l'envers du décor et de comprendre le fonctionnement quotidien du service des remontées mécaniques.

Ces animations visent à favoriser les rencontres entre propriétaires et avec les acteurs du territoire. Une façon conviviale de partager des informations clés, créer du lien et faire émerger des dynamiques collectives. Et bien sûr, l'aventure continue cet été avec de nouvelles animations ! (C.L.)



© Cyril Gervais

 The Co-owners' Week is a key annual event open to all property owners in the Belleville Valley. It offers a mix of informative and friendly meetings with local stakeholders, helping participants better understand their environment, explore behind-the-scenes mountain operations, and discuss co-ownership topics. Highlights include safety workshops, cultural visits, avalanche rescue demonstrations, and exclusive access to technical facilities, creating opportunities to connect, share knowledge, and strengthen ties with the region.

SEMAINE DES COPROPRIÉTAIRES ESPACE PROPRIÉTAIRES

- Aux Menuires, +33 (0)4 79 00 84 73
1269 avenue de la Croisette
- À Val Thorens, +33 (0)4 79 00 84 89
Maison de Val Thorens, Grande Rue
- Inscriptions obligatoires auprès de l'Espace Propriétaires
espace-proprietaires-des-belleville.com



PROPRIÉTAIRES DES BELLEVILLE

VENEZ RENCONTRER
NOTRE ÉQUIPE,
ON EST LÀ POUR VOUS !



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



RETROUVEZ-NOUS
EN LIGNE

NORRØNA

Welcome to nature



INTERSPORT

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

ARTISTE RENCONTRE

Jelenask LES BONNETS TROP STYLÉS

Saisonnière à Val Thorens depuis 30 hivers, Jelena Skrabo, alias Jelenask, a un talent caché : la création de bonnets, colorés, fleuris, stylés et joyeux... à son image ! Rencontre avec une personnalité de la station, présente à la prochaine Soirée des artistes le 7 avril.

« Tu vois, celui-là, c'est moi qui l'ai fait ! » En pleine interview, Jelena s'arrête pour admirer, avec un grand sourire et une pointe de fierté, l'un de ses bonnets portés par un saisonnier qui passait par là. Originaire de la banlieue parisienne, son envie d'espace l'a conduite dans les montagnes, pour ne plus jamais repartir. « J'ai fait des études de géopolitique pour sauver le monde, j'ai finalement choisi de me sauver moi-même... », explique-t-elle. Tour à tour employée en magasin de sport, dans des résidences ou aux remontées mécaniques, ça fait désormais 30 ans qu'elle fait les saisons à Val Tho'.

DES MASQUES AUX BONNETS

Son histoire créative a débuté un peu par hasard, il y a quelques années. « Durant la période Covid, j'ai ressorti la machine à coudre de ma mère, couturière de métier, que j'avais conservée après son décès, témoigne-t-elle. J'ai cousu des masques adaptés aux porteurs de lunettes... » De fil en aiguille, elle invente des patrons, se plaît dans cette activité artisanale, et veut s'essayer à d'autres choses. Comme la confection de bonnets.

✓
TO DO LIST

MARDI 07.04
Concert d'hiver : Pariswing
Pariswing winter concert
À 18h30 • Gratuit
Salle polyculturelle

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



PLUS QU'UN ACCESSOIRE...

« Le bonnet, c'est un vrai accessoire, été comme hiver, et un symbole de la montagne. Petite, je détestais en mettre. Et maintenant j'en porte tout le temps ! », s'amuse-t-elle. Elle en fabrique pour elle, puis pour des proches, puis pour des amis d'amis... Aujourd'hui, elle a lancé sa micro-entreprise : Jelenask. Travaillant sur commande, ses créations sont aussi en vente à l'Intersport de Pécllet, au Caron Ski Shop et à la boutique de l'hôtel Pashmina. « J'ai vraiment tous types de clients, s'amuse-t-elle : des enfants, des mamies, des "pépettes", des punks à chien... et même la snowboardeuse Chloé Trespeuch ! »

ARTISANAL, COLORÉ ET ÉTHIQUE

Son style ? De la couleur, des motifs, des fleurs, et une touche de ses origines croates apposée sur l'étiquette discrète habillant le rebord de chaque bonnet. Elle déniche ses tissus en ligne, avec une ligne directrice : qu'ils soient d'Europe et certifiés Oeko-Tek, sans substances nocives, plus respectueux pour la peau et la planète. La réalisation est ensuite 100% artisanale, avec sa nouvelle machine à coudre. « J'ai imaginé trois modèles, et souvent j'adapte selon le tissu, la taille de la tête du client et ses envies... C'est très rare qu'il y ait deux bonnets pareils ! » Ce qui la motive ? « Le plaisir de faire plaisir... » (E.R.)

🇬🇧 A seasonal worker in Val Thorens for 30 winters, Jelena Skrabo—aka Jelenask—creates vibrant, handmade hats that reflect her joyful personality. What began during Covid with sewing masks evolved into a craft she now shares through her own brand. Each piece is unique, colourful and ethically made with European fabrics. More than an accessory, her hats embody mountain spirit and individuality, worn by locals, visitors and even top athletes.



Pour la suivre
jelenask.fr

📍 jelenask_handmade



Profil

Prénom : Jelena
Nom : Skrabo
Âge : 53 ans
Origine : Paris
Job : Saisonnière depuis 30 ans
Passion : Création de bonnets artisanaux
Blaz : Jelenask



LE 7 AVRIL, C'EST LA SOIRÉE DES ARTISTES

L'édition 2026 aura lieu le mardi 7 avril, dès 18h30, au Wild and Savage, avec une exposition des artistes de la station : Jelenask, Alexis Riba (dessin), Camille Vallet (peintures, pastels), Lenamour (studio créatif), Mister J (street art), Mickael Malla et Pauline (photographes). Suivra un DJ Set dès 21h, avec Arzaf, DJ Lyrics, DO Otey, Jü-One, Merguez. Avec une saveur particulière, puisque ce sera la dernière organisée par Frank Monnier, son fidèle instigateur.

Le 07/04, de 18h30 à 1h30, au Wild and Savage
Entrée libre et gratuite pour tous

atelier 7

VAL THORENS

PRÊT-À-PORTER
FEMME



OUVERT TOUS LES JOURS DE :
10h à 12h et de 15h à 20h

+33 (0) 687 469 424
Atelier7ValThorens

PLACE DE L'ÉGLISE 73340 • VAL THORENS

— VAL THORENS —

LE TEST
INFOSNEWS

LE MOUNTAIN KART EN VERSION DES NEIGES

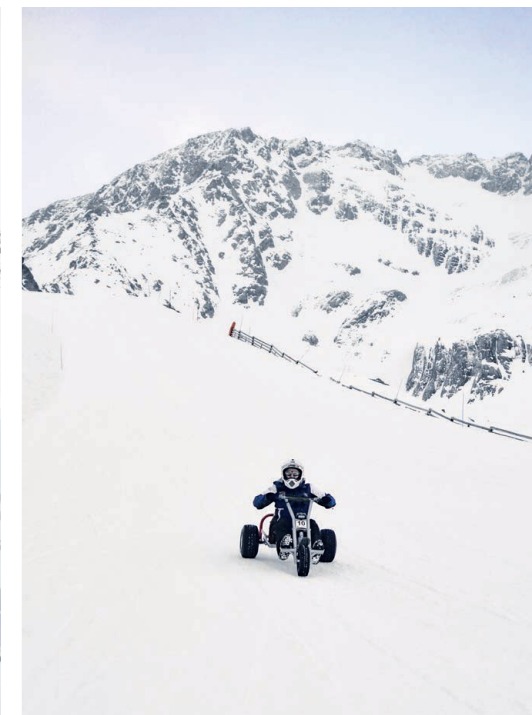
Une nouvelle activité a pointé le bout de son nez cette saison à Val Thorens, le mountain kart ! Nous sommes allés tester... Prêt à embarquer ?

UNE BELLE NOUVEAUTÉ

On connaissait l'activité l'été, mais c'est une première pour notre équipe de tester ces engins... sur neige. 17h20, le rendez-vous est donné au pied du Funitel de Pécelet, pour s'équiper de casques et lunettes, et pour faire connaissance avec notre groupe composé de 9 pilotes. On embarque dans la cabine et Philippe Bettega, responsable des activités ludiques, nous briefe sur le fonctionnement des karts, sur la bonne attitude à adopter, sur les techniques de freinage... et sur la trajectoire du parcours qui nous attend. Du sommet du Funitel, nous prenons la direction de la piste bleue Tête Ronde et Dalles, pour gagner le chalet Cosmojet au pied des pistes.

PRÊT À Y ALLER ?


On se positionne sur le kart en file indienne, encadrés par un ouvreur et un serre-file, afin que la descente se déroule en toute sécurité. Le kart s'élance doucement sur la ligne droite peu raide, c'est l'occasion de tester les réactions de notre monture et de prendre la température. Hésitants au départ, nous apprenons à doser le freinage et à tenter de le gérer. Quelques dérapages peu contrôlés nous surprennent mais très vite, nous prenons plaisir à drifter et à dérapier. Certains sont très à l'aise et maîtrisent facilement, d'autres sont plus prudents mais chacun, à son rythme, prend plaisir à découvrir. Le terrain est changeant, tantôt assez raide, tantôt assez roulant. On se prend au jeu, et c'est ravis de l'expérience que nous gagnons le chalet de la luge Cosmojet.



UNE EXPÉRIENCE INSOLITE

Quand on y pense... La nuit tombante, nous sommes entre amis sur le toit du monde. Le soleil couche ses derniers rayons sur les montagnes, la station de Val Thorens se dessine en contrebas, nous sommes là, à vivre une super activité en montagne. Cerise sur le gâteau, une boisson et une collation nous attendent au chalet. Un super accueil, un encadrement au top, une activité ludique et un morceau de beaufort à l'arrivée... on revient quand vous voulez !

*Test réalisé par Sabrina Maitre,
Énimie Reumaux et Gatién Colon*

 Val Thorens introduces Mountain Kart Xperience, a thrilling new snow activity. Helmets on, riders descend blue slopes in single file, learning to brake, drift and navigate changing terrain. As night falls, the mountains glow, friends laugh, and the ride ends with a cozy chalet stop, a warm drink and a local treat. Fast, fun, and unforgettable, this alpine adventure is perfect for thrill-seekers and winter explorers alike.

MOUNTAIN KART XPERIENCE

Les jeudis et vendredis
RDV Funitel de Pécelet à 17h20
Dès 18 ans • Max 100 kg • 30,50€/personne
Réservation obligatoire
ski.valthorens.com

Ensemble au cœur de votre futur durable !



7 COMPÉTENCES À VOTRE SERVICE



FAMILLE



ENVIRONNEMENT



TOURISME



CULTURE



SPORTS ET LOISIRS



MOBILITÉ ET TRANSPORT



HABITAT

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

ARTISTE
RENCONTRE

Patrice Jorioz

D'OMBRE ET DE LUMIÈRE

Les œuvres de Patrice Jorioz ne laissent personne indifférent. Cet artiste originaire de Tignes fait partie des meilleurs aquarellistes français. Il consacre aujourd'hui sa vie à cet art, entre peinture, exposition et enseignement. Et il expose en avril au centre culturel Marius-Hudry.

Tu as passé ton enfance à Tignes.

Oui, je suis issu d'une famille installée à Tignes depuis plusieurs générations. Mes parents étaient restaurateurs. Avant la 6^e, je n'avais jamais quitté la station ! Je me souviens encore de ma première marche dans les feuilles mortes, au collège à Albertville. C'était une découverte presque exotique.

Rien ne te destinait pourtant à devenir aquarelliste...

En effet. J'ai fait des études de géographie à La Ravoire, puis j'ai été prof vacataire pendant sept ans dans la région, jusqu'en 2015. En parallèle, j'ai travaillé dans le marketing, dans le secteur du bien-être. Et plus récemment, j'ai rénové avec mon père un grand chalet à Tignes. Je me passionne pour tout ce que je fais !

Comment l'aquarelle est-elle entrée dans ta vie ?

À 18 ans. Mon beau-père peignait et m'a offert mon premier pinceau. Il m'a emmené un jour peindre dans le Beaujolais, face aux vignes, avec un chevalet. Ce fut une révélation. Mais j'ai appris seul : la pédagogie, ce n'était pas son fort !

Tu es resté autodidacte ?

Oui. J'ai beaucoup pratiqué à partir de livres et de revues. Entre 2010 et 2015, je participais aux concours « Les Peintres dans la rue ». J'ai commencé à gagner, une fois, deux fois... puis systématiquement. C'est là que j'ai compris que l'atmosphère et la lumière étaient centrales.



© Patrice Jorioz

Pourquoi l'aquarelle séduit-elle autant aujourd'hui ?

C'est une peinture minimaliste, facile à transporter. Elle s'est démocratisée. Longtemps considérée comme secondaire, elle est devenue une discipline à part entière. La superposition des couches, les transparences offrent des effets magnifiques. Mais c'est très technique : il faut peindre en négatif. En aquarelle, on peint les ombres pour faire naître la lumière.

Tu transmets aussi beaucoup...

J'ai commencé à donner des cours en 2010, presque par hasard. J'ai adoré. Cela renouait avec mon métier d'enseignant. Aujourd'hui, je propose des stages à la Maison des Arts d'Aime et à Albertville, avec l'association La Palette albertvilloise.

Côté expositions ?

En avril, je présente « Entre neige et lumière » au Centre culturel Marius-Hudry à Moûtiers. Une exposition consacrée à la haute montagne, avec aussi une dizaine de portraits... (F.N.)



Profil

Prénom : Patrice

Nom : Jorioz

Âge : 50 ans

Origine : Tignes

Discipline : Aquarelliste

Domicile : Bourg-Saint-Maurice

Patrice Jorioz, a leading French watercolorist based in Bourg-Saint-Maurice and raised in Tignes, has dedicated his life to painting, exhibiting, and teaching. A self-taught artist, he discovered watercolor at 18 and gained recognition through street painting competitions. Fascinated by light and atmosphere, he now leads workshops and exhibits mountain-inspired works, celebrating the subtle transparency and technical precision of this once-underrated art form.



Pour le suivre

patricejoriozaquarelliste

Exposition à Moûtiers jusqu'au 30 avril
Centre culturel Marius-Hudry, entrée libre



TO DO LIST

VENREDI 03.04

Nocturnalia Ensemble concert

Nocturnalia Ensemble • Concert

À 20h • 7€/12€

Espace intercommunal • Moûtiers

MERCREDI 08.04

Conférence « Écrire notre patois dans sa diversité »

Conférence « Writing our dialect in its diversity »

À 18h30 • Gratuit

Cathédrale de Moûtiers

Cœur de Tarentaise Tourisme

+33 (0)4 79 04 29 05

coeurdetarentaise-tourisme.com



MANNES

LOCATION DE VÉHICULE
& UTILITAIRE 2 À 9 PLACES

**Click &
Rent**

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

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

RÉSERVEZ EN LIGNE SUR :



AGENCE DE MOÛTIERS

ZA les Salines
172 rue des Érables
73600 Moûtiers

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

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

MÉTIER
RENCONTRE

Mallaurie AU CŒUR DE L'ACTION

PHOTOGRAPHE DE SPORT

Sur les terrains comme sur la glace, Mallaurie Aspard aime le mouvement, le défi et l'émotion brute. Rencontre avec une photographe autodidacte qui s'est forgée une solide expérience dans le sport.

Tes débuts dans la photo de sport ?

J'ai commencé il y a trois ans en photographiant bénévolement les matchs du club de foot de Moûtiers dont je fais partie. Puis je me suis tournée vers le hockey avec le club de Méribel, HCMP Les Bouquetins, et l'équipe de France féminine. Je me suis professionnalisée au fil du temps.

Tu couvres aussi d'autres disciplines ?

J'ai aussi photographié du ski freestyle, du basket, de la préparation physique... Je suis touche à tout. J'aimerais aussi beaucoup suivre le surf. L'idée d'avoir l'eau comme contrainte me plaît bien. J'ai souvent tendance à aller vers ce que je n'ai pas encore fait !

Quelles qualités pour être photographe de sport ?

Je dirais la réactivité, la connaissance du sport et la patience. Il faut anticiper l'action avant qu'elle ne se produise, rester concentré en permanence et savoir composer avec les conditions. souvent loin d'être idéales.

J'AIME LES MOMENTS
AUTOUR DE L'ACTION :
C'EST LÀ QUE SE RACONTE
LE SPORT



Profil

Prénom : Mallaurie

Nom : Aspard

Origine : Albertville

Âge : 25 ans

Métier : Photographe
Mallau Photos

Où : Albertville



© Photos Mallau Photos

Tu aimes aussi restituer l'émotion...

Tout à fait. Il y a les belles actions, les gestes techniques, mais j'aime aussi les moments autour : les accolades dans les vestiaires, la tension avant le match, les rires, les déceptions. C'est là que se raconte le sport. Ces instants plus intimes, souvent invisibles du public, me touchent particulièrement.

Tu fais aussi de la photo immobilière. D'où vient cet intérêt ?


J'ai été agente immobilière à Valmorel pendant cinq ans. C'est un univers que je connais bien. Aujourd'hui, je travaille avec des particuliers qui veulent mettre en valeur leur bien. C'est quelque chose qui me plaît beaucoup et que je souhaite développer.

Un projet à moyen terme ?


Être accréditée photographe pour les Jeux olympiques de 2030. Que ce soit avec le CIO (Comité international olympique), l'équipe de France féminine de hockey ou par un autre biais : participer à un événement de cette ampleur serait très formateur.

Des photographes qui t'inspirent ?

Je n'ai pas de modèle précis, mais je regarde beaucoup ce qui se fait aux États-Unis, surtout pour le hockey et le basket. Là-bas, les clubs investissent énormément dans la photo, ils engagent d'excellents photographes et mettent les moyens. En France, c'est plus compliqué. Les clubs ont souvent peu de budget communication et font appel à des bénévoles. C'est dommage, car la photo joue un vrai rôle dans la visibilité du sport. (F.N.)

 Self-taught photographer Mallaurie Aspard thrives on motion, challenge, and raw emotion. From football fields to ice rinks, she's built her craft shooting for HCMP Les Bouquetins and the French women's hockey team. Passionate about capturing the unseen moments — tension, laughter, and human connection — she brings authenticity to every frame. Also active in real estate photography, her dream is clear: to cover the 2030 Olympic Games from behind her lens.



Pour la suivre
 mallau.photos



TO DO LIST

SAMEDI 04.04

Concert Johnny revival
Toi ma gueule

Johnny revival concert
À 20h30 • Dès 35€
Auditorium du Base Camp Lodge

MERCREDI 08.04

Jeu de piste au centre-ville
Treasure hunt in the city center
À 14h30 • 5€
Devant l'Hôtel de Ville

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



LAURENT
Bijouterie

58 SQUARE DE LA LIBERTÉ • 73600 MOÛTIERS • 06 11 71 05 22

— ALBERTVILLE —

Thierry Schoenauer LA PASSE DE TROIS

SKI



© Comité de ski Savoie

Président du Comité de Ski Savoie, Thierry Schoenauer a été réélu le 24 mars pour un 3^e mandat. Avec en ligne de mire la préparation des skieurs savoyard pour les JO 2030 en France...

Il préside depuis 2018 le Comité de Ski Savoie, basé à Albertville, véritable maillon entre les 68 clubs de ski savoyards et la Fédération française de ski (FFS). La structure, forte de plus de 100 ans d'histoire (la Fédération savoyarde de ski est née en 1922), rassemble 14000 licenciés, et 120 athlètes de haut niveau. « Ce nouveau mandat s'inscrit dans la continuité du travail engagé depuis 2018, avec une ambition claire et une détermination intacte : accompagner nos athlètes, préparer l'avenir et faire grandir le ski savoyard, affirmait Thierry Schoenauer, également président du Club des sports de Val Thorens, au lendemain de sa réélection. Les Jeux olympiques de Milan-Cortina nous ont fait vivre des émotions très fortes. Ils nous poussent à continuer à progresser, avec déjà 2030 et les Jeux dans les Alpes françaises en ligne de mire. » (E.R.)

Re-elected for a third term, Thierry Schoenauer continues to lead the Savoie Ski Committee with a clear goal: support athletes and prepare for the 2030 Winter Olympics in the French Alps, building on a strong legacy of performance and development.


COMITÉ DE SKI SAVOIE
Infos : comiteskisavoie.fr

— ALBERTVILLE —

L'AGRICULTURE PREND DE LA HAUTEUR



Rendez-vous à la Halle Olympique du 3 au 5 avril pour trois jours d'immersion dans l'agriculture de montagne, auprès des acteurs engagés de notre territoire et des plus belles vaches tarines !

Porté par la filière AOP Beaufort, CAP Tarentaise et leurs partenaires, Terre & Cimes célèbre l'agriculture de montagne en proposant un espace de rencontre entre les acteurs de la filière et le public. Ambassadeurs d'un secteur en constante évolution, agriculteurs, producteurs, affineurs et jeunes en formation seront présents à la Halle Olympique pour parler de leur métier. Les vaches tarines seront aussi de la partie pour s'adonner à des concours et démonstrations de toute beauté. Au programme : trophée des lycées agricoles, conférences, projection, salle de traite pédagogique... Il y aura aussi un camion Climat Sense, expérience immersive qui plonge les participants dans un climat à +50°C pour ressentir concrètement les effets du réchauffement climatique. (F.N.)

From April 3-5, Terre & Cimes at the Halle Olympique celebrates mountain agriculture with farmers, producers, Tarine cows, competitions, talks, demonstrations, and an immersive climate-change experience.


TERRE & CIMES
De 10h à 19h • Entrée libre
Halle Olympique, Albertville
+33 (0)4 79 39 02 10 • halleolympique.com

LES 3 VALLEES

COURCHEVEL

BRIDES-LES-BAINS

MÉRIBEL

BELLEVILLE - MENUIRES/ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTIERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND

Fabien Biver

ITINÉRAIRE D'UN MARCHEUR GÂTÉ

Visorando, c'est l'application mobile et le site internet de référence pour la randonnée en France. Rencontre avec son gérant et co-fondateur, Fabien Biver, 44 ans, qui a pris l'habitude de traîner ses chaussures de marche en Tarentaise. Alors forcément, on a parlé montagne...



Profil

Prénom : Fabien

Nom : Biver

Âge : 44 ans

Job : Gérant et cofondateur de Visorando

Fabien, raconte-nous ton parcours et lien à la nature.

D'origine citadine, j'ai néanmoins toujours été proche de la nature. Petit, j'ai fait une dizaine d'années de scoutisme. J'ai suivi des études forestières en Normandie, avant de m'orienter vers un 2^e BTS Gestion et protection de la nature dans le Jura, option animation nature. Ensuite je me suis formé pour devenir accompagnateur en moyenne montagne, et ai passé mon BAPAAAT (brevet d'aptitude professionnelle) escalade et tir à l'arc.

Tes premiers pas en montagne ?

C'était vers le lac de Saint-Point (Jura), avec mes parents et de la famille. Je faisais du ski de fond, un peu d'alpin. Et ensuite j'ai découvert les Alpes. Dès que j'ai goûté à la montagne, l'envie ne m'a plus quitté ! Ma formation d'accompagnateur m'a ensuite vraiment mis le pied à l'étrier.

Qu'aimes-tu dans cet environnement ?

Admirer la nature, les couleurs des rivières, des rochers, le vert et le jaune des arbres. J'aime aussi observer les animaux, m'asseoir pour pique-niquer et voir le vol d'un gypaète. Il y a un côté esthétique, apaisant en montagne... J'aime y aller avec du monde, partager la montagne.

IL N'Y A PAS MIEUX QUE LA MARCHÉ
POUR DÉCOUVRIR UN ENDROIT

Tes liens à la Tarentaise ?

J'habite en Bretagne, près de Carnac, mais je viens plusieurs fois en Tarentaise chaque année. J'ai de la famille dans le secteur de Bourg-Saint-Maurice, Sées, Montvalezan. Tous les automnes, je suis aussi partenaire, avec Visorando, et bénévole, du Xplore Alpes Festival. J'ai rencontré l'équipe via une amie, Amélie, qui fait partie de l'organisation. J'aime cette volonté, de promouvoir la montagne, sur des saisons intermédiaires. L'automne, c'est vraiment une belle saison pour la randonnée.

D'ailleurs, comment pratiques-tu la montagne aux quatre saisons ?

L'hiver, je me suis mis au ski de rando ; au printemps, j'adore les fleurs ; les couleurs de l'automne sont magnifiques ; et en été, j'aime les grandes journées en montagne, les grands itinéraires, l'itinérance avec ma tente... Je suis un randonneur multi-pratiques qui aime la variété. J'ai aussi fait du trail (notamment la Diagonale des Fous à La Réunion).

Qu'aimes-tu particulièrement dans le fait de marcher ?

Globalement, j'aime le sport, encadrer des gens, et éduquer à l'environnement... Mais il n'y a pas mieux que la marche pour découvrir un endroit, que ça soit la montagne ou la ville. À la différence du vélo, ou du trail, c'est le seul sport où, à tout moment, on accepte de s'arrêter pour profiter de l'instant, prendre une photo, regarder une fleur...

Et tu as voulu partager cette passion en co-fondant Visorando...

Pour la petite histoire, mon premier site internet était consacré aux plantes sauvages et comestibles, une de mes passions ! C'est ensuite avec mon cousin, Arnaud Lecus, qu'on a voulu développer un site internet où je pourrais donner mes idées de randonnée, avec des itinéraires, distances, altitudes, tracés... le max d'infos pouvant servir à des gens. Il y avait très peu d'outils numériques qui existaient alors sur ce créneau. Visorando est né en 2010, dans les Vosges, à Soultz...



ARNAUD LECUS & FABIEN BIVER

© Photos Visorando

Le succès est aujourd'hui international...

Le site internet a rapidement marché. En 2014 est née la première application mobile sur Android. J'ai alors arrêté mon job de directeur de centre de loisirs sur La Rochelle pour me consacrer à Visorando. En 2018, nous embauchons 2 salariés, et depuis nous n'arrêtons pas de grandir ! Nous nous sommes aussi développés à l'étranger, notamment en Angleterre et en Allemagne. Visorando, c'est près de 20 millions de visiteurs uniques sur notre site, 40 000 itinéraires et près de 200 000 abonnés payants.

Les ambitions de Visorando ?

Notre projet, c'est d'aider les gens à aller dans la nature, à prendre conscience de leur environnement pour mieux le préserver. La nature, c'est un milieu qui est de plus en plus fréquenté, il faut que les gens sachent comment se comporter, qu'ils aient les bons codes. Je crois plus en l'éducation, dès le plus jeune âge, qu'aux interdictions... Visorando, c'est un outil au service des utilisateurs pour aller en montagne, pour les aider à sortir et à avoir une bonne expérience. (E.R.)



LES 3 VALLEES

COURCHEVEL

MÉRIBEL


BELLEVILLE - MENSURES / ST MARTIN

BELLEVILLE - VAL THORENS

MOÛTTERS / BOZEL ...

GUIDE GOURMAND



 Fabien Biver, 44, co-founded Visorando, app and website for hiking in France. City-born, nature-lover, scout and trained mountain guide, he explores Tarentaise regularly. Passionate about four-season hiking, ski touring, trail and long treks, he values walking as a way to observe, learn, and share. Visorando, launched in 2010, now reaches millions with 40,000 routes, helping people enjoy and respect nature worldwide.


Plus d'infos :
visorando.com

OMODA | JAECCO

OMODA & JAECCO déjà en France,
bientôt chez vous.



OMODA 9



JAECCO 7

OMODA 9 SHS-P⁽¹⁾ JAECCO 7 SHS-P⁽²⁾

A38gCO₂/km



A54gCO₂/km



7 ANS
DE GARANTIE
OU 150 000 KM*

(1) Consommation (cycle mixte WLTP) OMODA 9 SHS-P : 1,7 l/100 km - Consommation électrique (cycle combiné WLTP) : 181 Wh / 100 km. Émissions de CO₂ (cycle mixte WLTP) : 38 g/km.

(2) Consommation (cycle mixte WLTP) JAECCO 7 SHS-P : 2,4 l/100 km - Consommation électrique (cycle combiné WLTP) : 151 Wh / 100 km. Émissions de CO₂ (cycle mixte WLTP) : 54 g/km.

*Selon conditions, au premier des deux termes échus.

Valeurs au 13/02/2026 susceptibles d'évolution. Plus d'informations sur le site www.omoda-jaecoo.fr.



CHAMBÉRY - LA RAVOIRE
RN6 / Croisement Rue du Bois de Leysse
Lieu dit, 73490 La Ravoire
Tél. : 04 79 71 13 54 | www.deltasavoie.fr

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

CHAMPION
RENCONTRE

Romain Favre À 300 KM/H !

En 2024, nous découvrons ce jeune champion chambérien, grisé par la course automobile d'endurance. En 2026, nous suivons sa carrière sportive très prometteuse, du haut de ses 20 ans à peine.

ÉVOLUTION VROMBISSANTE

Après avoir débuté par le karting professionnel dès 2016, Romain a rapidement changé de monture pour s'orienter vers les prototypes de course. Nous l'avions laissé en 2024 aux commandes d'une JSP4 de chez Ligier... Nous le retrouvons aujourd'hui sur une LMP3, plus puissante encore.

En 2025, il évolue sur la Michelin Le Mans Cup et partage sa voiture avec Louis Rousset, également jeune prodige de la discipline. Ils finiront 3^e de la prestigieuse compétition et cela leur ouvrira les portes de l'ELMS : l'European Le Mans Series. L'idée est de progresser encore pour ambitionner le WEC en 2028... le World Endurance Championship, le graal des compétitions mondiales de l'endurance sur circuit (dont les fameuses 24 Heures du Mans font partie).

Pour se préparer au mieux, Romain intègre le team DKR Engineering et partagera cette année sa voiture avec deux autres pilotes. 10 voitures sont engagées sur cette compétition, soit 30 pilotes pour seulement 3 à 4 Français ! Une saison sur les chapeaux de roue donc, dès le mois de mars et jusqu'en octobre, pour espérer gravir encore les marches de la performance mécanique.

SES ATOUTS

En 2026, Romain est prêt. Armé d'une motivation sans faille et aidé par une team performante et unie. Sa capacité à faire grandir la voiture avec l'équipe sur des feedbacks de course très précis, sa lucidité dans le fort trafic et sa gestion des difficultés, font de lui un compétiteur redoutable et redouté.

DEVENIR PARTENAIRE ?

Pour associer sa marque à celle du jeune champion savoyard (logos, stages...), il suffit de le contacter via Instagram ([romainfavre_](https://www.instagram.com/romainfavre_)) ou Youtube. (G.B.)

© CC BY-SA 4.0 / Maxime Gayraud



Profil

Prénom : Romain
Nom : Favre
Âge : 20 ans
Origine : Chambéry
Discipline : Sport automobile (endurance sur circuit)
Catégorie : European Le Mans Series
Team : DKR Engineering



© DR

At just 20, Chambéry's Romain is rising fast in endurance racing. After starting in karting, he now drives an LMP3 prototype. In 2025, he finished 3rd in the Michelin Le Mans Cup, earning a place in the European Le Mans Series with DKR Engineering. Competing against top international drivers, he aims for the World Endurance Championship by 2028, relying on precision, race intelligence, and strong teamwork.

▲
Pour le suivre
@romainfavre_



VENTE AU DÉTAIL
BEAUFORT &
PRODUITS DE SAVOIE

LE BEAUFORT

UN GOÛT UNIQUE & INIMITABLE

MOÛTIERS

Av. des 16^e Jeux Olympiques
 +33 (0)4 79 24 03 65

Visite gratuite de la fabrication du Beaufort et des caves d'affinage, tous les matins du lundi au vendredi, et les samedis pendant les saisons touristiques hiver & été.

Sur réservation : +33 (0)4 79 24 03 65

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BEAUFORT

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

COURCHEVEL

Le Praz - 81 rue de la chapelle +33 (0)9 66 83 03 61
 Courchevel Moriond - 387 Rue Ste Blandine +33 (0)9 67 75 66 49

MÉRIBEL

Mussillon +33 (0)9 67 01 37 78
 Centre +33 (0)4 58 83 02 20

LES MENUIRES

Rond-Point de la Croisette +33 (0)9 67 54 52 39
 Les Bruyères (Place Commerciale) +33 (0)9 67 81 25 31

VAL THORENS

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

BOZEL - CHAMPAGNY PRALOGNAN - VALMOREL



VENTE EN LIGNE
beaufortdesmontagnes.com

Guide Gourmand

LES BONNES TABLES DES 3 VALLÉES



La Marmite
 Omelette norvégienne myrtille génépi
 LES MENUIRES

COURCHEVEL LE PRAZ

L'Épicerie du Praz

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



♥ La Mousse du chef, bière créée par Jean-Rémi Caillon
Ouvert du mardi au dimanche
De 8h30 à 13h et 15h à 19h • 147, Rue du Lac
+33 (0)4 79 08 42 90 • lespeupliers.com

L'Étable des Lys



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

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

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

La Table de Mon Grand Père

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



♥ Le grand menu de partage

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

COURCHEVEL 1850

Alpage*



© Antoinette Guillo

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

♥ Une véritable expérience immersive

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

La Fèrma

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



© Paul Brechu

♥ Fondue au Grand Brut Alpin

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

La Table de l'Annapurna



© Paul Brechu

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

♥ Les desserts du chef pâtissier Téophane Faucher

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

COURCHEVEL MORIOND

Bistrot Manali



© Philippe Gal

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

♥ Musique live et DJ, programmation sur Instagram

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

COURCHEVEL MORIOND

Carné



© Aline Hadry



© Daliko

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

♥ Les pièces d'exception de la cave à viandes

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

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

COURCHEVEL MORIOND

La Bokka



© Photos Daliko

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

♥ Bar en bas (dès 16h) et restaurant en haut

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

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

COURCHEVEL MORIOND

Gaïa



© Philippe Gal

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

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

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

COURCHEVEL LE PRAZ

La Petite Bergerie

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



♥ Côte de bœuf affinée et Montbéliarde
Ouvert du lundi au samedi soir
116 rue de la Chapelle • +33 (0)4 79 06 96 32

COURCHEVEL VILLAGE

La Chapelle 1550



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

♥ La célèbre Chapelloise : 3 fromages savoyards avec de l'ail passés à la poêle
104 rue des Rois
Ouvert tous les jours, midi et soir
+33 (0)4 79 55 46 48 • lachapelle1550.fr

COURCHEVEL MORIOND

La Cheminée

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



♥ La vue dégagée sur la vallée

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

COURCHEVEL 1850

Cabane des skieurs

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

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



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

COURCHEVEL 1850

Il Rifugio

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

♥ L'ambiance Dolce Vita



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

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

MÉRIBEL

Marius



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

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

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

MÉRIBEL

La Grange

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

♥ Escalope milanaise & sole meunière (découpe en salle)

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

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



MÉRIBEL-MOTTARET

Tipi



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

♥ L'os à moelle

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



MÉRIBEL

Le Refuge

Au Refuge, dès 8h, on peut bruncher, luncher, goûter et dîner ! Du brunch servi à l'assiette du matin aux plats du jour du midi, en passant par le goûter d'après-ski et les plats traditionnels du soir, on se régale toute la journée avec du 100% fait maison.

♥ Le goûter, avec vin et chocolat chaud, crêpes, tarte myrtille...

♥ Les 9 fondues différentes

🇬🇧 At Le Refuge, from 8am, enjoy homemade food all day — from brunch to dinner, including lunch specials and après-ski treats.

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

**8h
20h**

**VENDREDI
JUSQU'À 20H30**

**DIMANCHE
8H30 - 12H30**

**LA
RECETTE
CARREFOUR**

**MINIS ROULÉS
CROQUE-MONSIEUR**

INGRÉDIENTS

- × 150 g tranches de rôti de porc
- × 8 disques de pain de mie
- × 100 g gruyère
- × 10 g beurre

PRÉPARATION

- Aplatir les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie.
- Placer les lamelles de rôti de porc sur les tranches de pain de mie.
- Couper en deux les tranches de pain de mie et les tranches de rôti de porc.
- Ajouter le fromage sur les demi-tranches.
- Faire préchauffer le four à 180°C.
- Rouler la préparation et mettre un cure-dent pour maintenir le tout.
- Ajouter une noisette de beurre sur le dessus.
- Enfourner et déguster chaud.

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



NOUVEAU

✓ **+800 m²**
✓ **Rayon marché**

✓ **Cave à vin**
✓ **Galerie commerciale**

MÉRIBEL-MOTTARET

Le Plan des Mains

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

♥ La terrasse ensoleillée



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

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

📍 Restaurant Le Plan des Mains

MÉRIBEL-MOTTARET

La Buvette de Tueda

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

♥ La vue à couper le souffle



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

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

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Le Corbeleys

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

♥ Terrasse panoramique ensoleillée



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

📍 lecorbeleys

LES MENUIRES

La Chouette

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

♥ Le soir, menu bistrannique



Front de neige des Bruyères
+33 (0)4 79 00 21 26

restaurantlachouette.fr • 📍

LES MENUIRES

Le Lou-Bar

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

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



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

LES MENUIRES

Le Comptoir

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

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

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

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

📍 lecomptoir73440

📍 Le Comptoir



LES MENUIRES

L'Alpin Steak House

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

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

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

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

@alpin_steak_house 📍 L'Alpin



LES MENUIRES

La Marmite

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

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

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

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

lamarmite-lesmenuires.fr

@lamarmite73440 📍 La Marmite



La Marmite

COUP DE FOURCHETTE
LES MENUIRES

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

La fin de saison... Quel bonheur de profiter d'une neige toute douce et surtout, des terrasses si confortables et si gourmandes. On a choisi La Marmite, où Julie et son équipe nous accueillent avec leurs plus beaux sourires.

LA QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

Même si nous connaissons bien la maison et que nous n'avons aucun doute sur l'excellence des mets proposés, le label Maître restaurateur, fièrement arboré, appuie le rang de qualité du restaurant. Son attribution repose sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme, traçabilité, et saisonnalité des produits. Ainsi, le chef s'attache à travailler des produits frais, dans des recettes traditionnelles comme créatives...



Capuccino de butternut



Lapin à la moutarde

Omelette norvégienne myrtille génépi



DÉGUSTONS...

La carte donne l'eau à la bouche et on ne sait que choisir tant tout nous fait envie. Entre les pâtes fraîches, les burgers gourmands, les viandes d'exception, les spécialités savoyardes... notre estomac gargouille, alors on se laisse guider par l'équipe qui nous présente une salade au croquant de Saint-Marcellin, un capuccino de butternut et un œuf parfait exquis. Une belle mise en bouche avant de voir arriver sur la table le clou du spectacle : la fondue en miche « Label Savoie », une fondue pour une personne servie dans sa miche de pain, accompagnée de pommes de terre lardées. On déguste le fromage fondu en picorant le pain qui nous sert de plat... Pour les amateurs de fromage que nous sommes, c'est tout simplement divin. Le traditionnel lapin à la moutarde quant à lui, ravive les souvenirs des dimanches en famille. Et le dessert vient parfaire l'instant, une poire d'hiver rôtie au miel, panna cotta miel et chartreuse.

CÔTÉ SNACK

Pour les plus pressés, le coin snack permet de se restaurer rapidement entre deux pistes. Pizzas, croque-monsieur, paninis, hot-dog, crêpes... La gourmandise se décline pour combler les envies des skieurs affamés.

EN SOIRÉE

Le restaurant invite à vivre des instants magiques... dans deux télécabines et une tente alpine ! Soigneusement aménagés pour créer de douillets cocon, on passe une soirée en immersion dans la montagne tout en étant au chaud et en dégustant de bonnes spécialités savoyardes. (S.M.)



Fondue en miche « Label Savoie »

La Marmite, on the Bruyères slopes in Les Menuires, is the perfect spot for lunch, après-ski, or an apéritif with friends. Led by Julie and her team, the Maître Restaurateur label guarantees fresh, seasonal, high-quality dishes. From a crunchy Saint-Marcellin salad and butternut cappuccino to the "Label Savoie" fondue in a bread bowl, traditional and creative recipes delight. Quick snacks and cozy alpine evenings in cabins or tents make every visit unforgettable.

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

LES MENUIRES

La Ferme de Reberthy



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

♥ Belle cave à vin & viandes d'exception

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

LES MENUIRES

Là-Haut



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

♥ La côte de bœuf dans la cheminée

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

LES MENUIRES

L'Ours Blanc

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



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

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

LES MENUIRES / VAL THORENS

Refuge du Lac du Lou

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



♥ La cuisine locale et/ou bio

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

LES MENUIRES

Les Roches Blanches

Créé en 1968 par Jeanine et Loulou Jay, le restaurant d'altitude est rouvert cet hiver par leur fille, Corinne, et leur petit-fils, Rémi. Ensemble, ils continuent l'aventure dans ce lieu entièrement rénové, proposant une cuisine traditionnelle française et savoyarde généreuse.

♥ La souris d'agneau
 ✓ Grande terrasse ensoleillée



🇬🇧 Reopened this winter by Corinne and Rémi Jay, Les Roches Blanches continues its alpine legacy with fully renovated spaces, serving generous traditional French and Savoyard cuisine, including the signature lamb shank.

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

📍 Les Roches Blanches Menuires

VAL THORENS

Les Saints-Pères

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



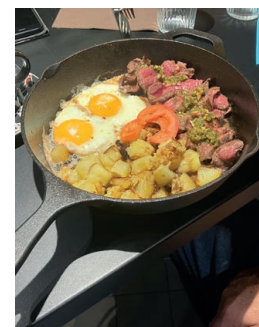
♥ La vue sur les Aiguilles de Pécelet

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

VAL THORENS

The Crêperie & Breakfast

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



♥ Les planches à partager

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

VAL THORENS

La Timbale

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



♥ Les soirées festives et concerts

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

VAL THORENS

Il Gusto



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

♥ Salon cosy avec cheminée et tapas

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

VAL THORENS

La Table

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



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

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

VAL THORENS

Le M, hôtel Marielle



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

♥ Accessible skis aux pieds

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

La Maison

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

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

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

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



© Photos Alpeut Médias

Club 72 Steakhouse

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

- ♥ Noix d'entrecôte Angus

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

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



La Cabane

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

- ♥ La boîte chaude truffée

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

Ouvert 7j/7 de 18h à 23h • Rue des Balcons
+33 (0)4 79 00 83 84

la-cabane-valthorens.com



© Photos Alpeut Médias

Base Camp

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

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

- ♥ La formule brunch et spa
- ✔ La terrasse ensoleillée



© L. Brochet

© Photos Hôtel Pashmina

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

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

Les Explorateurs*

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

- ♥ Fera du Léman, beurre blanc Chignin yuzu fera fumé
- ✔ Les accords mets vins d'exception



© Photos Hôtel Pashmina

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

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

Les Chalets du Thorens

COUP DE FOURCHETTE
VAL THORENS

Sur les pistes, Les Chalets du Thorens déploient deux étages d'expériences culinaires où chaque pause devient un voyage. Entre panoramas alpins et plaisirs de la table, l'adresse séduit autant les skieurs pressés que les épïcuriens.

Les Chalets du Thorens, c'est une véritable institution. En journée, depuis la terrasse ensoleillée, l'intérieur chaleureux ou la véranda chauffée, le regard se perd dans une vue saisissante sur les montagnes. À la nuit tombée, l'expérience prend des airs de parenthèse enchantée : ascension en motoneige, voûte étoilée et feu de cheminée... Le tout porté par une équipe aux petits soins.

UNE TABLE D'ALTITUDE AUX INSPIRATIONS DU MONDE

En cuisine, la brigade italienne du chef Valentino orchestre une partition gourmande aux accents internationaux. Les produits, frais et rigoureusement sélectionnés, subliment une carte créative et généreuse. Parmi les plats incontournables du lieu : la côte de cochon ibérique, les gnocchis alla sorrentina, les agnolottis aux cèpes ou encore les linguines au homard à partager.


L'expérience se prolonge avec les créations du maître sushi Dao, dont les assiettes allient précision et créativité. Ses associations audacieuses révèlent toute la noblesse des produits, tandis que les fruits de mer — huîtres affinées et crevettes charnues — offrent une parenthèse iodée inattendue à 2400m d'altitude.

UN FESTIVAL DE SAVEURS EN SEPT CORNERS

Sous le restaurant principal, le ton change mais l'exigence reste la même. Ici, place à une offre décomplexée et foisonnante avec sept corners aux identités bien marquées. Chaque espace est animé par des chefs passionnés, maîtres de leur spécialité. Envie d'une pizza croustillante, d'un wok parfumé, d'un burger généreux ou de tacos savoureux ? Tout est réuni pour satisfaire tous les désirs. Les amateurs de douceurs ne sont pas en reste avec crêpes et gaufres belges à savourer sur le pouce ou en terrasse.



En plus des sept corners, Le buffet XXL, véritable terrain de jeu pour les gourmands, propose une sélection de plats frais et de recettes du jour. Une formule flexible et accessible qui permet de composer son assiette au gré de ses envies ! (F.N.)

 On the slopes of Val Thorens, Les Chalets du Thorens offers a multi-level dining experience where every break feels like a journey. With sweeping alpine views, guests enjoy creative cuisine led by an Italian chef, from refined pasta to sharing dishes and fresh seafood. A sushi master adds a delicate twist, while a lively lower level features diverse food corners, from pizzas to wok and sweet treats. Whether for a quick bite or a long lunch, this iconic spot blends flavour, atmosphere and altitude.

 Ouvert 7j/7, déjeuner et dîner
Départ TC Moraine
Accès en ski, à pied ou motoneige (sur demande)
+33 (0)4 79 00 02 80
leschaletsduthorens.com
 chaletsduthorens

VAL THORENS
Chalet de la Marine

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



♥ La yourte mongole pour des soirées d'exception
Piste des Dalles • Ouvert 7j/7 • 9h-16h30
+33 (0)4 79 00 11 90 • chaletmarine.com

VAL THORENS
Chalet des 2 Lacs



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

♥ L'incontournable Black Burger

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

VAL THORENS
Le Confidentiel



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

♥ Le clin d'œil aux Jeux olympiques d'hiver
Ouvert 6j/7 (fermé le mercredi) • 19h-21h
Restaurant de l'hôtel des 3 Vallées
+33 (0)4 79 00 01 86 • hotel3vallees.com

VAL THORENS
Enjoy It

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

♥ La raclette au lait cru et sa charcuterie artisanale
A warm and lively brasserie in the heart of Val Thorens. Enjoy It offers generous mountain cuisine: Savoy specialties, wood-fired pizzas and hearty dishes in a cozy atmosphere. Sunny terrace, ski-in access and all-day service.



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

VAL THORENS
Le Caribou

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

♥ Coin snack pour les plus pressés

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



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

BOZEL
Le Branzin

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



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

LA PERRIÈRE
Les Mousses du Dahu

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

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

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

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

AMERICAN PALE ALE

BLANCHE

BIÈRE D'HIVER

BLACK IPA

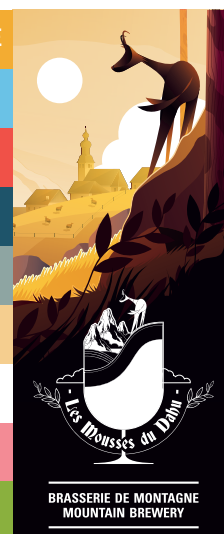
TRIPLE

PILSNER

BLONDE

SOUR FRAMBOISE

SESSION IPA



BOZEL
Au Caprice



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

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

BRIDES-LES-BAINS
Relief

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



♥ Le choix de bières pression

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

GRAND AIGUEBLANCHE
Le Manoir de Bellecombe



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

♥ La souris d'agneau confite sept heures
Mardi soir - Dimanche midi • 12h-14h / 19h-22h
25 route de Saint-Oyen
+33 (0)4 79 01 44 49 • lemanoirdubellecombe.com

MOÛTIERS
Les 3 Vallées Café



Idéalement placée sur le parvis de la gare, cette brasserie gourmande et créative accueille les amateurs de cuisine savoureuse de passage à Moûtiers. Entre le menu du jour en semaine (entrée, plat et dessert) à 21€ et une dizaine de plats à découvrir à la carte, tous les gourmets sont comblés. Ici, la côte de bœuf individuelle de 450g côtoie le maxi-crispy de poulet cœur coulant de reblochon, le burger se nappe d'une fabuleuse sauce fromagère. Le fait maison est roi, et de belles surprises vous attendent au détour des plats. Bagagerie offerte aux clients, wifi gratuit, Tickets Restau acceptés...

- ♥ La croziflette aux morceaux de cèpes
- ✔ Plus de 20 verres de vin au choix à 6€!



🇬🇧 Located right outside Moûtiers train station, Les 3 Vallées Café is a creative brasserie offering generous homemade cuisine. From the daily set menu to hearty à la carte dishes like beef rib, reblochon-filled chicken or croziflette, it's a favourite with travellers.

Sur le parvis de la gare SNCF
Service 7j/7 dès 8h30 (6h30 le samedi)
Fermeture à 17h du mardi au jeudi
Ouverture en soirée du vendredi au lundi inclus
+33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com



MOÛTIERS
Le Spot



Le train arrive ? Vous venez de faire un long voyage ? Rendez-vous au Spot, l'annexe du 3 Vallées Café, situé directement à l'intérieur de la gare. Une belle offre à emporter de sandwiches, paninis, desserts, boissons et cafés vous attend.

- ♥ Du 100% maison pour les p'tites faims
- Du vendredi au lundi jusqu'en avril
- À l'intérieur de la gare
- +33 (0)4 79 00 49 20 • les3vallees-cafe.com



INFOSNEWS = PAPIER INTELLIGENT

✓ FORÊT PRÉSERVÉE

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

✓ ENCRE ÉCOLOGIQUES

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

✓ MAGAZINE RECYCLÉ

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

✓ IMPRIMÉ EN FRANCE

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

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

Bonne lecture papier à tous :-)



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



mon super marché
sherpa

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

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

MÉRIBEL 1600
04 79 06 68 40

MÉRIBEL LES ALLUES
04 79 08 62 81

MÉRIBEL PLATEAU
04 79 08 51 20

MÉRIBEL MOTTARET
04 79 00 40 91

MENUIRES BRELINS
04 79 08 38 23

MENUIRES BRUYÈRES
04 79 00 69 59

MENUIRES CROISSETTE
04 79 04 19 34

MENUIRES PREYERAND
04 79 00 73 37

MENUIRES REBERTY 1850
04 79 00 05 62

MENUIRES REBERTY 2000
04 79 01 05 65

COURCHEVEL 1850
04 79 08 40 39

LA TANIA
04 79 08 80 69

VAL THORENS BALCONS
04 79 00 91 90

VAL THORENS PÉCLET
04 79 00 01 67



www.sherpa.net



sherpa.supermarche



sherpa_supermarche

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



COURCHEVEL
WINTER
LEGACY

JUNIORS
& ADULTES

COURCHEVEL WINTER LEGACY

ARAJI



5 AVRIL
2026

 **COURCHEVEL**
CAPITALE MONDIALE DU SKI

DINICZNE DESIGN © PHOTOS AGENCE EDOM

INFOSNEWS, EN VIDÉO

